

bolero

HEXA V 3000 BLACK

Horno encastrable con cocción de vapor /

Built-in oven with steam cooking



cecotec

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	7. Nettoyage et entretien	110	8. Resolução de problemas	185	8. Odstraňování problémů	250
Safety instructions	10	8. Résolution de problèmes	115	9. Conselhos	187	9. Tipy	253
Instructions de sécurité	15	9. Conseils	117	10. Eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1	188	10. Energetická účinnost podle EN 60350-1	255
Sicherheitshinweise	21	10. Efficacité énergétique conforme à la norme EN 60350-1	118	11. Especificações técnicas	189	12. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	255
Istruzioni di sicurezza	27	11. Spécifications techniques	119	12. Reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos	189	13. Záruka a technický servis	256
Instruções de segurança	32	12. Recyclage des équipements électriques et électroniques	119	13. Garantia e SAT	190	14. Copyright	256
Veiligheidsvoorschriften	37	13. Garantie et SAV	119	14. Copyright	190		
Instrukcje bezpieczeństwa	42	14. Copyright	120				
Bezpečnostní pokyny	47						
ÍNDICE		INHALT		INHOUD			
1. Panel de control	52	1. Bedienfeld	121	1. Bedieningspaneel	191		
2. Antes de usar	53	2. Vor dem Gebrauch	122	2. Voor u het toestel gebruikt	192		
3. Instalación	53	3. Montage	122	3. Installatie	192		
4. Funciones	55	4. Funktionen	124	5. Gebruik van het apparaat	199		
6. Accesorios	63	5. Gerät benutzen	129	6. Accessoires	201		
7. Limpieza y mantenimiento	65	6. Zubehör	131	7. Schoonmaak en onderhoud	204		
8. Resolución de problemas	69	7. Reinigung und Wartung	134	8. Probleemoplossing	208		
9. Consejos	72	8. Problembehebung	138	9. Aanbevelingen	210		
10. Eficiencia energética según la norma EN 60350-1	73	9. Ratschläge/ Tipps	141	10. Energie-efficiëntie in overeenstemming met EN 60350-1	211		
11. Especificaciones técnicas	74	10. Energieeffizienz nach EN 60350-1	142	11. Technische specificaties	211		
12. Reciclaje de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	74	11. Technische Spezifikationen	143	12. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	212		
13. Garantía y SAT	74	12. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	143	13. Garantie en technische ondersteuning	212		
14. Copyright	75	13. Garantie und Kundendienst	143	14. Copyright	212		
		14. Copyright	144				
INDEX		INDICE		SPIS TREŚCI			
1. Control panel	76	1. Pannello di controllo	145	1. Panel sterowania	213		
2. Before use	77	2. Prima dell'uso	146	2. Przed użyciem	214		
3. Installation	77	3. Installazione	146	3. Instalacja	214		
4. Functions	79	4. Funzioni	148	4. Funkcje	216		
5. Device operation	83	7. Pulizia e manutenzione	158	5. Obchodzenie się urządzeniem	221		
6. Accessories	86	8. Risoluzione dei problemi	162	7. Czyszczenie i konserwacja	225		
7. Cleaning and maintenance	88	9. Consigli	164	8. Rozwiązywanie problemów	229		
8. Troubleshooting	92	10. Efficienza energetica secondo la norma EN 60350-1	165	9. Porady	232		
9. Tips	94	11. Specifiche tecniche	166	10. Efektywność energetyczna zgodnie z EN 60350-1	233		
10. Energy efficiency according to EN 60350-1	95	12. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	166	11. Dane techniczne	233		
11. Technical specifications	95	13. Garanzia e supporto tecnico	166	12. Recykling sprzętu elektrycznego i elektronicznego	234		
12. Disposal of old electrical appliances	96	14. Copyright	167	13. Gwarancja i Serwis techniczny	234		
13. Technical support and warranty	96			14. Copyright	234		
14. Copyright	96						
SOMMAIRE		ÍNDICE		OBSAH			
1. Panneau de contrôle	97	1. Painel de controlo	168	1. Ovládací panel	235		
2. Avant utilisation	98	2. Antes de usar	169	2. Před použitím	236		
3. Installation	98	3. Instalação	169	3. Instalace	236		
4. Fonctions	100	4. Funções	171	4. Funkce	238		
5. Utilisation de l'appareil	105	6. Acessórios	178	6. Příslušenství	244		
6. Accessoires	108	7. Limpeza e manutenção	181	7. Čištění a údržba	247		

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 device is equipped with an earth connection for functional purposes only.
- Check if the device is damaged after removing the packaging. Do not connect the device to the power supply if it is damaged. Damage caused by incorrect connection is not covered by the warranty.
- Use this appliance indoors only. The appliance may only be used to prepare food and drinks. The appliance must be supervised 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 cord 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. Repairs and replacement of damaged power cables must only be carried out by authorised technical personnel. If the appliance is faulty, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in your home. Contact the Technical Support Service of Cecotec.
- 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 device from the mains or switch off the circuit breaker of your home. Contact the Technical Support Service of Cecotec.

RISK OF BURNS



- This symbol means: caution, hot surface. The temperature of the accessible surfaces may be hot when the device is operating. 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 device door carefully. Keep children away from the device.

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 device door.
- The device hinges move when you open 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 device if there is smoke inside. Unplug the device 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 device 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 devices and furniture. Make sure that the gaskets are always clean.

- Do not sit on the device door, nor place or hang objects on it. Do not place tableware or accessories in the device 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 nor hold the device 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 damage due to corrosion in the device, 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.

DOMMAGES 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 dürfen 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 die Temperatur auf über 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 offensteht, 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 il prodotto o rimuovere l'imballaggio. Si sarà in grado di utilizzare il dispositivo in modo corretto e sicuro solo dopo la lettura del manuale.
- Seguendo queste istruzioni si prolunga la vita del forno. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.
- L'apparecchio incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo aver rimosso l'imballaggio. Non collegare il dispositivo all'alimentazione se è 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 prodotto 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'apparato in una forma sicura e comprendono i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con il prodotto. 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 remoto 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 del dispositivo e le resistenze.
- Lasciare che l'apparato 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 lo sportello del forno con attenzione.
- Quando si apre lo sportello 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 lo sportello dell'apparecchio con attenzione. Tenere lontani i bambini.

RISCHIO DI LESIONI

- Se il vetro dello sportello è danneggiato, può verificarsi una crepa. Non usare un raschietto per vetro, detergenti o agenti di pulizia taglienti o abrasivi per pulire lo sportello del dispositivo.
- Le cerniere del dispositivo si muovono quando si apre e si chiude la porta, fare attenzione a non rimanere impigliati. Tenere le mani lontane dalle cerniere dello sportello.

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 lo sportello dell'apparecchio se c'è del fumo all'interno. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa.
- Si crea una corrente d'aria quando si apre lo sportello 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 LORO CAUSE

- Non coprire la base dell'interno del forno con nessun tipo di carta di alluminio o da forno. Non mettere le stoviglie sulla base dell'interno del forno se si è impostata una temperatura superiore a 50°C. Questo causerà un accumulo di calore. Si verificherà un danno allo smalto.
- Non permettere che il foglio di alluminio entri in contatto con la sportello di vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente dello sportello di vetro.
- 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 lo sportello aperto 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 essere danneggiata nel tempo se lo sportello viene lasciato aperto, anche se l'apertura è piccola. Lasciare asciugare l'apparecchio con lo sportello aperto 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.
- Guarnizioni molto sporche, la sportello del dispositivo non si chiude 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 sullo sportello dell'apparecchio e non collocare o appendere oggetti su di esso. Non mettere piatti o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
- Posizionamento degli accessori: a seconda del modello, gli accessori possono graffiare il pannello dello sportello quando si lo 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 dello sportello. La maniglia dello sportello non può sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere il cibo caldo, si può verificare un alto contenuto di umidità all'interno del forno. Questo può causare danni da condensa e corrosione all'apparecchio, così come danni alla propria cucina.
- Si può prevenire la condensa aprendo lo sportello o usando la funzione Scongela.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as seguintes instruções antes de utilizar o produto ou remover a embalagem do produto. Só poderá utilizar o dispositivo correctamente 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 dispositivo está danificado depois de remover a embalagem. Não ligue o dispositivo à rede se este estiver danificado. Os danos causados por ligação incorrecta 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 produto pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica. Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas 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 correcta.

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Uma reparação incorrecta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos eléctricos danificados só pode ser efectuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede eléctrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- O isolamento dos cabos do aparelho eléctrico pode derreter se este entrar em contacto com as partes quentes do aparelho. Nunca permita que os cabos do aparelho eléctrico 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 eléctrico.
- Um aparelho defeituoso pode causar um choque eléctrico. Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa. Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

RISCO DE QUEIMADURAS



- Este símbolo significa: cuidado, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. Nunca toque na superfície interior do dispositivo 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 objectos 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 dispositivo.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

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 afectar os implantes electrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes electrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

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 objectos 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 suculenta, 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 dispositivo não fechará correctamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos dispositivos e mobiliário adjacentes. Certificar-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- **Não se sente na porta do dispositivo, nem coloque ou pendure objectos sobre ela.** Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- **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 verwijderd. 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.

- Alcoholdampen 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 detergenten om de deur van het toestel te reinigen.
- De scharnieren van het toestel bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

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 ander bakpapier. 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 overvullen. 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 na przyszłość 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 przetątnik 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 przetątnik różnicowy w swoim domu. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.



RYZIKO POPARZENIA

- Ten symbol oznacza: uwaga, gorące powierzchnie. 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.

RYZIKO 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 kłaść 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.

RYZIKO 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 pozostawiać 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 między 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 przepetniać 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 výrobku nebo před odstraněním obalu výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Teprve po jejich přečtení budete moci zařízení správně a bezpečně používat.
- Dodržováním těchto pokynů prodloužíte životnost trouby. Tento návod si uschovejte pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.
- Přístroj obsahuje uzemnění pouze pro funkční účely.
- Po vyjmutí obalu zkontrolujte, zda není zařízení poškozeno. Pokud je zařízení poškozené, nepřipojujte jej k elektrické síti. Na škody způsobené nesprávným připojením se záruka nevztahuje.
- Tento spotřebič používejte pouze v interiéru. Spotřebič se smí používat pouze k přípravě potravin a nápojů. Spotřebič 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 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 autorizovaní technici. Pokud je spotřebič vadný, odpojte jej

od elektrické sítě nebo vypněte jistič proti zemnímu proudu v domácnosti. Obrátte se na technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

- Izolace kabelů elektrických spotřebičů se může roztavit, pokud se dostane do kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Nikdy nedovolte, aby se vodiče 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.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo odpojte jistič svodového obvodu v domácnosti. Obrátte se na technickou podporu společnosti Cecotec.



Riziko popálenin

- Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká. Nikdy se nedotýkejte vnitřního povrchu spotřebiče nebo topných těles.
- Po použití nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Příslušenství trouby může dosahovat vysokých teplot. Při vyjímání příslušenství a jiných předmětů z vnitřku trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Alkoholové páry se mohou při zahřátí uvnitř trouby vznítit. V tomto spotřebiči nikdy nevařte potraviny obsahující větší množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka trouby.
- Při otevření dvířek přístroje může z přístroje unikat horká

pára. Tato pára nemusí být v závislosti na dosažené teplotě viditelná. Při otvírání přístroje nestůjte v jeho blízkosti.

- Opatrně otevřete dvířka zařízení. Udržujte děti mimo dosah.

Riziko zranění

- Pokud je sklo dveří poškozené, může dojít k prasknutí. K čištění dvířek přístroje nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky ani saponáty.
- Závěsy zařízení se při otvírání a zavírání dvířek pohybují, dávejte pozor, aby se nezachytily. Nepřibližujte ruce k závěsům.

Nebezpečí požáru

- Pokud jsou uvnitř trouby uloženy hořlavé předměty, mohou se vznítit. V troubě nikdy neskladujte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř kouř. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte jistič zemního svodu v domácnosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Pergamenový papír se může vznítit, pokud se dostane do kontaktu s topným tělesem.
- Během přehřívání trouby nepokládejte na příslušenství pergamenový papír. Pergamenový papír vždy položte na plech nebo pekáč. Pergamenovým papírem pokryjte jen tolik plochy, kolik je potřeba.
- Obkreslovací papír 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 hliníkové nebo rostlinné fólie. Pokud jste nastavili teplotu vyšší než 50 °C, nepokládejte nádobí na dno vnitřního prostoru trouby. To způsobí nahromadění tepla. Dojde k poškození skloviny.
- Nedovolte, aby se hliníková fólie dostala do kontaktu se skleněnými dvířky. To by mohlo způsobit trvalé zabarvení skleněných dveří.
- Nepoužívejte silikonové pánve, zakryté poklice ani příslušenství vyrobené ze silikonu. Mohlo by dojít k poškození čidla trouby.
- Do horké trouby nenalévejte vodu. To by mohlo způsobit tvorbu páry. Změna teploty může poškodit glazuru.
- Dlouhodobá přítomnost vlhkosti uvnitř trouby může způsobit korozi. Po každém použití nechte spotřebič vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny uvnitř trouby, pokud je trouba zavřená po delší dobu.
- Potraviny v troubě neskladujte.
- Po použití nechte troubu vychladnout s otevřenými dvířky.
- Nedovolte, aby se mezi vnější a vnitřní část trouby dostaly jakékoliv předměty. Pokud jsou dvířka ponechána otevřená, může se časem poškodit přední část nábytku v okolí, a to i v případě, že je otvor malý. Spotřebič nechte vyschnout s otevřenými dvířky pouze v případě, že během provozu trouby došlo k vysoké vlhkosti.
- Ovocná šťáva: Při pečení koláčů s obzvláště štavnatým ovocem nepřepĺňujte plech. Pokud z plechu na pečení odkapává ovocná šťáva, může zanechat trvalé skvrny. Pokud je to možné, použijte nejhlubší zásobník.
- Extrémně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění znečištěné,

dvířka spotřebiče se během provozu správně nezavírají. Mohlo by dojít k poškození přední části sousedních zařízení a nábytku. Ujistěte se, že jsou těsnění vždy čistá.

- Nesedejte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně žádné předměty ani je na ně nezavěšujte. Na dvířka přístroje nepokládejte nádobí ani příslušenství.
- Umístění příslušenství: v závislosti na modelu může příslušenství při zavřených dveřích poškrábat dveřní panel. Příslušenství vkládejte do trouby vždy tak, aby se dotýkalo vnitřní přední stěny.
- Nepřenášejte ani nedržte spotřebič za rukojeť dveří. Rukojeť dveří neudrží váhu spotřebiče a mohla by se zlomit.
- Pokud používáte zbytkové teplo z vypnuté trouby k udržování teploty pokrmů, může uvnitř trouby vzniknout vysoká vlhkost. To může způsobit kondenzaci a poškození spotřebiče korozí a také poškození sporáku.
- Kondenzaci můžete zabránit otevřením dvířek nebo použitím funkce odmrazování.

1. PANEL DE CONTROL

Fig. 1 (*)

1. Botón de Encendido/Apagado: sirve para encender y apagar el dispositivo, así como para detener su funcionamiento.
2. Hornear: sirve para activar la función Hornear.
3. Solo vapor: sirve para activar la función Solo vapor.
4. Cocción al vapor: sirve para activar la función Cocción al vapor.
5. Menú automático: sirve para seleccionar el menú automático.
6. Final diferido: sirve para ajustar el tiempo de final diferido.
7. Luz: pulse los botones de Final diferido y Precalentamiento rápido a la vez para encender o apagar la luz del horno.
8. Precalentamiento rápido: sirve para precalentar el horno.
9. Barra de ajuste: deslice el dedo sobre la barra a izquierda o derecha para cambiar el tiempo y la temperatura de cocinado.
10. Ajuste de tiempo/temperatura/vapor: sirve para establecer el tiempo, temperatura y vapor de cocinado.
11. Inicio/pausa/bloqueo para niños: pulse una vez este botón para iniciar o pausar el cocinado; mantenga pulsado este botón durante 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo para niños.
12. Depósito de agua: sirve para extraer el depósito de agua, que se utiliza para la función Vapor. Cuando lo pulse, el depósito de agua se desbloqueará.

Pantalla

13. Icono del temporizador
14. Icono de función precalentamiento rápido
15. Icono de descongelación
16. Icono de función rustidor
17. Indicador de tiempo
18. Icono de bloqueo
19. Indicador de temperatura
20. Unidades de temperatura
21. Icono de depósito de agua vacío
22. Indicador de peso
23. Icono de final diferido
24. Icono de función vapor
25. Icono de menú automático
26. Icono de función fermentar
27. Icono de luz
28. Unidades de tiempo
29. Unidades de peso

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

2. ANTES DE USAR

- Este producto presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el dispositivo de su caja, y guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudará a prevenir daños en el producto 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 incluidas y en buen estado. Si faltara alguna o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Horno
- Bandeja para el horno
- Rejilla para el horno
- Sonda térmica
- Manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

En las siguientes figuras podrá observar las distancias mínimas requeridas para la instalación del horno.

Fig. 2. Instalación del horno sobre un armario

1. Apertura de ventilación
2. El espacio mínimo en la base para su ventilación es de 250 cm².

Fig. 3. Instalación del horno en un armario

1. Apertura de ventilación

Fig. 4. Perfil con la altura del horno

1. Horno

Fig. 5 Perfil con la altura del mueble

1. Horno

- Para que este aparato funcione de forma segura, es recomendable que un profesional instale el horno respetando las instrucciones. 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.
- Las dimensiones son en mm.
- El enchufe debe quedar accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el aparato del suministro después de la instalación cuando sea necesario.

Advertencia

- No debe instalar el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento de la misma.
- No cubra las rejillas de ventilación. De lo contrario, el dispositivo podría calentarse.

Primer uso

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 y las rejillas laterales del interior.
3. Limpie a conciencia los accesorios y las rejillas laterales 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, utilice 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 cómo ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura en el siguiente apartado.

Ajustes para el primer uso:

Función hornear: convencional	
Temperatura	250°C
Tiempo	1 h

Cuando el dispositivo se enfríe:

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

Ajuste de la hora

Antes de utilizar el horno, debe ajustar el tiempo.

1. Cuando encienda el horno, parpadeará "00" en el panel de control; puede establecer la hora con la barra de ajuste o utilizando los botones + y -.
2. Pulse el botón de Ajuste de tiempo/temperatura/vapor para confirmar su elección.

Nota

- Si necesita modificar el tiempo de nuevo, mantenga pulsado el botón de Ajuste de tiempo/temperatura/vapor 3 segundos y repita los pasos 1 y 2 para establecer el nuevo tiempo.
- El reloj tiene una visualización de 24 horas.

4. FUNCIONES

- El dispositivo tiene varios modos de funcionamiento para un uso más fácil.
- Siga estas instrucciones para encontrar el modo que mejor se adecue a sus necesidades.

4.1 Función Hornear

Uso: seleccione las resistencias, ajuste el tiempo o la temperatura y comience el cocinado.

Modos de calentamiento		Temperatura	Uso
	Convencional	30-250 °C	Para un horneado o tostado tradicional a un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
	Convección	50-250°C	Para un horneado o tostado a dos niveles. El calor se desprende del anillo térmico que rodea el ventilador de manera uniforme.
	Doble resistencia superior + Ventilador	50-250°C	Para cocinar artículos planos y para dorar los alimentos. El ventilador distribuye el calor homogéneamente en el interior.
	Convencional + Ventilador	50-250°C	Para un horneado o tostado a dos niveles. El ventilador distribuye el calor de las resistencias homogéneamente 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.
	Resistencia inferior	30-200 °C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calor proviene del fondo del horno.
	Leude/ Fermentación de masa	30-45 °C	Para hacer masa de levadura y masa madre, para leudar y fermentar yogur.
	Función de secado	-	Se utiliza para secar el interior del horno y prevenir la formación de bacterias.
	ECO	140-240 °C	Se utiliza para ahorrar energía durante el cocinado.

4.2 Función de Cocción al vapor

- Uso: seleccione la función de Cocción al vapor, ajuste el tiempo, la temperatura y el vapor y empiece a cocinar.
- La función de Cocción al vapor conseguirá que la comida quede más tierna y que la piel de ciertos alimentos quede más crujiente.

Modos de calentamiento		Temperatura	Uso
	Convencional + Vapor	160-230 °C	Para un horneado o tostado tradicional a un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
	Convección + Vapor	160-250 °C	Para un horneado o tostado a dos niveles. El calor se desprende del anillo térmico que rodea el ventilador de manera uniforme.

	Convencional + Ventilador + Vapor	160-230 °C	Para un horneado o tostado a dos niveles. El ventilador distribuye el calor de las resistencias homogéneamente en el interior.
	Resistencia inferior + Vapor	160-200 °C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calor proviene del fondo del horno.
	Calor por radiación + Vapor	160-235 °C	Para cocinar pequeñas cantidades de comida y dorar la comida. Coloque los alimentos en la parte central bajo la resistencia superior.

Nota

1. Antes de utilizar la función de Cocción al Vapor, añada agua al depósito de agua.
2. El nivel de vapor se ajusta de L1 a L3, siendo L3 el nivel más alto.
3. Cuando active la función de Cocción al vapor, se encenderá el icono de vapor, además del icono del rustidor ().

Advertencia

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

Ventilador de refrigeración

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

4.3 Menú automático

Uso: seleccione la función de menú automático y un menú, y comience a cocinar. Dentro del menú automático podrá elegir entre 25 programas/menús que tienen la función, la temperatura y el tiempo preestablecidos.

Pantalla	Menú	Función	Temperatura	Tiempo de cocción	Precalentamiento
01	Calabaza asada con queso de cabra y rúcula		230 °C	10 min	Sí
02	Gratinado de berenjenas		180 °C	30 min	Sí
03	Ratatouille (guiso de verduras)		160 °C	40 min	Sí
04	Cangrejo en costra de sal		200 °C	23 min	Sí
05	Escabeche		160 °C	30 min	Sí
06	Filete de lenguado con hierbas frescas		220 °C	10 min	Sí
07	Pollo asado al horno con tubérculos y patatas		200 °C	55 min	Sí
08	Panceta de cerdo crujiente		180-230 °C	67 min	Sí
09	Costilla de ternera		230 °C	25 min	Sí
			200 °C	20 min	Sí
10	Pastel de carne		100 °C	30 min	Sí
11	Pasta gratinada		200 °C	45 min	Sí

12	Pollo con harissa, aceitunas y garbanzos		160 °C	40 min	Sí
13	Bizcocho de plátano		160 °C	60 min	Sí
14	Fondant de chocolate		180 °C	10 min	Sí
15	Strudel de manzana con salsa de vainilla		180 °C	30 min	Sí

Advertencia

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

Menús Solo vapor

Pantalla	Menú	Función	Temperatura	Tiempo de cocción	Precalentamiento
16	Aperitivo de verduras		100 °C	20 min	NO
17	Sopa de calabaza australiana		100 °C	40 min	NO
18	Calabacines rellenos		100 °C	30 min	NO
20	Pescado al curry con melocotones		100 °C	25 min	NO
21	Lubina con verduras		100 °C	30 min	NO
22	Mejillones en salsa		100 °C	40 min	NO

23	Pechuga de pollo con tomates secos		100 °C	40 min	NO
24	Crema catalana		100 °C	30 min	NO
25	Pudín de caramelo pegajoso		100 °C	45 min	NO

Aviso

1. Para calentar la vajilla, es conveniente retirar las rejillas laterales y utilizar los modos de calentamiento de aire caliente y con ventilador con ajuste de temperatura de 50 °C. La función de aire caliente debe usarse si más de la mitad de la base del horno contiene vajilla.
2. Para conseguir una distribución óptima del calor dentro del horno durante el calentamiento mediante el ventilador, el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento, para garantizar el mejor rendimiento posible.

5. Uso del dispositivo

1. Después de conectar el horno a la electricidad, presione el símbolo de la función del horno que desee utilizar (en el apartado anterior se explica cómo usar cada función).
2. Utilice la barra de ajuste o los botones +/- para ajustar la temperatura de cocinado.
3. Pulse el botón de Inicio/Pausa para que el horno comience a funcionar; si no lo pulsa, después de 5 minutos el horno volverá a mostrar la hora.
4. Durante el proceso de cocinado, puede pulsar el botón de Encendido/Apagado para detener el horno.

Nota

Tras establecer la temperatura, puede pulsar el botón de Ajuste de tiempo/temperatura/vapor para ajustar la duración del proceso de cocinado mediante la barra de ajuste o los botones +/-.

Pre calentamiento rápido

- Puede usar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de cocinado.
- Pulse el botón de Pre calentamiento rápido. El símbolo correspondiente se iluminará en la pantalla.

Nota

Coloque la comida en el horno cuando este haya alcanzado la temperatura de pre calentamiento.

Cambios durante el cocinado

- Para cambiar el tiempo, la temperatura, o la cantidad de vapor durante el proceso de cocinado, pulse el botón de Ajuste de tiempo/temperatura/vapor y utilice la barra de ajuste o el botón +/-.
- Cuando quiera cancelar el proceso de cocinado, pulse el botón de Encendido/Apagado.

Nota

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

Advertencia

- Después de encender el aparato, este se calentará mucho, especialmente en el interior. Nunca toque la superficie interior del dispositivo ni las resistencias. Utilice guantes 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 mientras se utilice el horno para evitar el riesgo de quemaduras.

Bloqueo para niños

- Este dispositivo cuenta con un bloqueo de niños para que los niños no puedan encender el horno accidentalmente o cambiar los ajustes.
- Mantenga pulsado el botón de Inicio/Pausa durante 3 segundos para activar o desactivar la función de bloqueo de niños.

Modo de ahorro de energía

- En el modo de espera, tras 10 minutos de inactividad, el horno entrará automáticamente en el modo de ahorro de energía. También puede activar este modo si mantiene pulsado el botón de Encendido/Apagado durante 3 segundos.
- En el modo de ahorro de energía pulse cualquier botón para volver al modo de espera.

Función Limpieza a vapor

1. Retire el depósito de agua, añada agua y medio sobre de ácido cítrico (no incluido) en el depósito de agua, mezcle bien y coloque el depósito de agua de nuevo en su compartimento.
2. En el modo de espera, pulse el botón de Menú Automático una vez y, a continuación, acceda a la función Limpieza a vapor a través de la barra de ajuste o pulse los botones +/-, y la pantalla mostrará dE5.
3. Pulse el botón de Inicio/Pausa para iniciar esta función. Cuando la cuenta atrás llegue a 08:00 min, el horno indicará que falta agua.
4. Retire el depósito, añada agua y vuelva a colocarlo en el compartimento. Pulse el botón de Inicio/Pausa para continuar la función.

Función de Final diferido

1. Una vez haya ajustado el reloj, pulse el botón de Función de Final diferido para fijar la hora de finalización del cocinado.
2. Seleccione la función (esta función no está disponible con la función de Menú Automático y Precalentamiento rápido), ajuste el tiempo, la temperatura y el vapor de cocinado, y pulse el botón de Inicio/Pausa para establecer el final diferido.
3. Presione el botón de Final diferido para consultar el tiempo establecido.

Función Temperatura exacta

- En cualquier modo, introduzca el extremo corto de la sonda en la pantalla del horno y el extremo largo en el alimento e introdúzcalo en el horno.
- Seleccione la función grill (en cualquiera de estos modos: Convencional, Doble resistencia superior + Ventilador, Convección), ajuste la temperatura de la sonda con los botones +/- y pulse el botón de Inicio/Pausa para iniciar la función.
- Cuando la temperatura del centro de los alimentos alcance la temperatura ajustada en la sonda, el cocinado acabará y volverá al modo de espera.

Aviso

- Cuando utilice la sonda para carne, asegúrese de introducir el extremo en la carne.
- Utilice únicamente la sonda para carne suministrada con este horno.

Vapor

- Cuando el horno está en modo de espera, pulse el botón Vapor para añadir vapor tras seleccionar los parámetros de cocinado.
- Puede aumentar el vapor manualmente pulsando el botón Vapor durante el cocinado.
- El nivel de vapor por defecto es el nivel 1.

Aviso

- Existen tres niveles de vapor, la cantidad de vapor aumentará conforme aumente el nivel. Pulse el botón Vapor una vez para ver el nivel por defecto, nivel 1. Pulse el botón Vapor dos veces para establecer el nivel 2 y tres veces para el nivel 3. La pantalla mostrará el nivel (L1/L2/L3). Pulse el botón Vapor 4 veces para cancelar la función Vapor y la luz indicadora del nivel de vapor se apagará.
- Debido a la vibración causada por el transporte, el depósito de agua puede estar mal colocado tras retirar el embalaje del producto. Recuerde colocarlo correctamente.

Depósito de agua

Puede llenar el depósito de agua de dos formas distintas:

1. Pulse el botón del depósito de agua y retírelo, a continuación, retire el tapón de sellado y añada agua. Fig. 6

2. Pulse el botón del depósito de agua y extraiga parte del depósito; retire el tapón de sellado y añada agua. Fig. 7

Notas

Cuando termine de cocinar, vierta el agua restante del depósito de agua y séquelo.

6. ACCESORIOS

Este dispositivo incluye accesorios. A continuación, se enumeran los accesorios y las utilidades de cada uno, además de su uso correcto.

Accesorios incluidos

1. Rejilla para el horno: utilícela junto con utensilios de cocina, moldes para tartas y fuentes para horno. Para asar o dorar alimentos. Fig. 8
 2. Bandeja para el horno: utilícela para hornear pequeños productos. Fig. 9
 3. Sonda para carne: introduzca la sonda en el centro de la carne, alejada de la grasa o hueso. Fig. 10
- Puede utilizar la bandeja para colocar líquidos o cocinar alimentos con jugo o zumo.
 - Utilice solo los accesorios originales. Están especialmente diseñados para este dispositivo.
 - Puede adquirir accesorios en tiendas especializadas.

Nota

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

Introducción de accesorios

- El horno tiene 5 posiciones.

Aviso

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

Función de bloqueo

Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad del recorrido sin volcarse. La función de bloqueo evita que los accesorios se vuelquen por el peso cuando se extraen. Para evitar que se vuelquen, debe introducir correctamente los accesorios.

Cuando introduzca la rejilla, asegúrese de que está orientada en la dirección correcta, como

en las figuras 11 y 13.

Cuando introduzca la bandeja de hornear, asegúrese de que está orientada en la dirección correcta, como en las figuras 11 y 14.

Accesorios adicionales

Puede adquirir accesorios en tiendas especializadas o en internet.

- Rustidor: para cocinar carne y verduras. Fig. 15

Introducción del rustidor

Los rustidores solo son adecuados para el sistema rotativo; estos se deben colocar en la rejilla del sistema rotativo.

Antes de introducir este accesorio en el horno, asegúrese de que todos los alimentos están bien colocados, luego insértelos en la altura 2.

Aviso

- El sistema rotativo no gira continuamente, existe la opción de hacerlo girar durante el proceso de cocinado según los alimentos. Utilice guantes aislantes del calor y tenga cuidado con el calor que emite el horno al abrir la puerta. El sistema rotativo gira en un ángulo de 90 grados y no es necesario que el usuario lo gire.
- Los rustidores son peligrosos debido a sus cabezas en forma de cúspide, asegúrese de que los niños y las personas discapacitadas permanezcan alejados de ellos. Compruebe que no entren en contacto con las resistencias antes de encender el horno, ya que esto podría causar daños al horno y a las personas.
- Se recomienda utilizar la altura 2, activar las resistencias superior e inferior para hornear mientras utiliza el sistema rotativo.

Recomendaciones para un uso de energía eficiente

- Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocinado y horneado.
- No abra la puerta durante el proceso de cocinado y horneado.
- Si abre la puerta durante el cocinado, se detendrá el cocinado y se encenderá la luz.
- Disminuya el ajuste de temperatura en los modos sin 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 en intervalos de 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 precaliente el horno vacío, si no es necesario. Si fuera necesario, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura deseada; el indicador luminoso se apagará al alcanzarla.
- Utilice el temporizador y/o una sonda de temperatura siempre que sea posible.
- 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) 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 la función de calentamiento mediante el ventilador si es posible.
- Patatas fritas: Utilice más de 450 g por bandeja, colóquelas uniformemente repartidas y muévalas de vez en cuando. Utilice la información de la etiqueta de las patatas fritas para conseguir el mejor resultado.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará el aspecto original y seguirá funcionando plenamente durante un largo periodo de tiempo.

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.
- Limpiadores especiales para limpiar el aparato en caliente.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

Superficie exterior del aparato	Limpieza
Superficie exterior Parte frontal de acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo). La corrosión puede formarse bajo estas manchas. Puede adquirir los productos especiales de limpieza para acero inoxidable adecuados para las superficies calientes en comercios especializados. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico, panel de control y paneles de la puerta	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina y luego séquelo con un paño suave. No utilice limpiacristales ni una rasqueta de vidrio ni un estropajo de acero inoxidable.
Superficies pintadas	Agua caliente con jabón: Límpielas con un paño de cocina y luego séquelas con un paño suave.
Asa de la puerta	Agua caliente con jabón: Límpielo 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 y autolimpiables	Observe las instrucciones para limpiar las superficies del interior del horno que se encuentran a continuación de la tabla.
Cubierta de cristal para la iluminación interior	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. Si el interior está muy sucio, utilice un limpiador de hornos.
Junta de la puerta No la retire	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina. No frote la junta.

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

Aviso

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

Consejos

- Limpie el interior del horno después de cada uso. De este modo, no horneará alimentos encima de esta suciedad.
- Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo).

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

Puerta del dispositivo

- Para limpiar y desmontar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del horno.
- Las bisagras de la puerta del aparato tienen cada una una palanca de bloqueo. Fig. 16
- Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda asegurada. No se puede desprender.
- Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para desmontar la puerta del horno, las bisagras se bloquean, por lo que no pueden cerrarse de golpe.

Advertencia - Riesgo de lesión

- 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.
- Las bisagras del dispositivo se mueven al abrir y cerrar la puerta, tenga cuidado para no engancharse. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Retirada de la puerta del dispositivo

Fig. 17

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

Montaje de la puerta del dispositivo

Fig. 18

- Vuelva a colocar la puerta del aparato en el orden inverso al de retirada.
- 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.
- Abra la puerta completamente. Mientras abre la puerta del aparato, puede comprobar de nuevo si las bisagras están en la posición correcta. Si hace un mal ajuste, la puerta no se podrá abrir completamente.
- Vuelva a cerrar las dos palancas de bloqueo.
- Cierre la puerta del dispositivo. Al mismo tiempo, compruebe una vez más si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están parcialmente obstruidas.

Retirada de la cubierta de la puerta

Fig. 19

- La capa de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la tapa.
1. Retire la puerta del aparato como se ha indicado anteriormente.
 2. Presione las pestañas que se encuentran en el lado derecho e izquierdo de la cubierta como se muestra en la figura 19.
 3. Retire la cubierta de la puerta.
 4. 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.
 5. Instale la puerta del dispositivo como se describe en el apartado anterior.

Advertencia

- También puede retirar la cubierta de la puerta mientras esta está instalada en el horno.
- 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.
- 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.

Guías

Fig. 20

Para realizar la limpieza de las guías y del interior del horno, puede retirar las guías y limpiarlas como se muestra en la figura 20.

Sustitución del cable

La sustitución del cable solo puede ser realizada por el fabricante, su servicio de Asistencia Técnica o personal cualificado.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Avería	Posible causa	Posible solución
El dispositivo no funciona.	Fusible fundido.	Compruebe el interruptor diferencial en la caja de fusibles.
	Corte del suministro eléctrico.	Compruebe si la luz de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
Los botones se han salido del soporte en el panel de control.	Los botones se han soltado	Puede retirar los botones. Coloque los botones de nuevo en su soporte en el panel de control y empújelos para que encajen y se puedan utilizar con normalidad.
Los botones no se pueden utilizar con facilidad.	Hay suciedad bajo los botones.	Puede retirar los botones. Para desenganchar los botones, basta con retirarlos del soporte. Alternativamente, puede presionar el borde exterior de los botones para que se inclinen y puedan ser recogidos fácilmente. Limpie cuidadosamente los botones con un paño y agua con jabón. Séquelos con un paño suave. No utilice detergentes ni esponjas abrasivas. No los sumerja en agua ni los lave en el lavavajillas. No retire los botones con demasiada frecuencia para que el soporte se mantenga estable.
El ventilador no funciona continuamente en este modo: Calentamiento mediante el ventilador.		Esto es normal, se debe a que produce una mejor distribución del calor y mejora el rendimiento 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 bombilla

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 es 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.

Compartimento de las bombillas de cocinado

- Para iluminar el interior del horno, su aparato dispone de una o varias bombillas LED de larga duración.
- Si una bombilla LED o la cubierta de cristal de la bombilla está defectuosa, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. No debe retirar la cubierta de la bombilla.

9. CONSEJOS

Si quiere realizar una receta propia	Intente utilizar primero los ajustes de recetas similares para optimizar el resultado.
Si quiere saber si el bizcocho está listo	Coloque un palillo de dientes dentro del pastel unos 10 minutos antes de que se cumpla el tiempo de preparación indicado. Si no hay masa cruda en el palillo después de retirarlo, el bizcocho está listo.
El bizcocho es demasiado marrón en la parte superior.	Utilice una altura más baja y/o utilice una temperatura de ajuste más baja (esto puede conducir a un tiempo de cocinado más largo)
El bizcocho está demasiado seco.	Utilice una temperatura 10°C superior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado más corto).
La comida tiene buen aspecto, pero la humedad interior es demasiado alta.	Utilice una temperatura 10°C inferior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado superior) y compruebe los pasos de la receta
El dorado es desigual.	Utilice una temperatura 10°C inferior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado superior). Use el modo de resistencias superior + inferior en la altura 1.
El bizcocho está menos dorado en la parte inferior.	Elija una altura inferior
Cocinado en más de una altura al mismo tiempo: los alimentos de una altura quedan más oscuros que la otra.	Utilice el modo asistido por el ventilador para hornear en más de una altura y retire las bandejas individualmente cuando estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Condensación de agua durante el cocinado.	El vapor forma parte del horneado y el cocinado y se libera normalmente del horno junto con el flujo de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno o cerca del mismo y formar gotas de agua. Se trata de un proceso físico y no se puede evitar por completo.

Utensilios de repostería adecuados.	Puede utilizar todos los utensilios de repostería resistentes al calor. Se recomienda no utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, sobre todo cuando son ácidos. Asegúrese de que el recipiente y la tapa encajen bien.
Uso general del horno	Precaliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en la altura que indica este manual. No utilice el horno cuando la puerta esté abierta, excepto para introducir/retirar/comprobar los alimentos.
Cómo mantener limpio el horno durante el asado	Llene la bandeja con agua y colóquela en la altura 1. Casi todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla serán capturados por la bandeja.
La resistencia en todos los modos de asado se enciende y apaga a lo largo del tiempo.	Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de la temperatura.

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN LA NORMA EN 60350-1

Tenga en cuenta la siguiente información:

- La medición se realiza en el modo "ECO" para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la clase de etiqueta.
- Las medidas que se han utilizado son las del modo resistencia superior + inferior para determinar los datos en el modo convencional.
- Durante la medición, solo el accesorio necesario se encuentra en el interior.
- La determinación del volumen del interior se lleva a cabo para el uso "Descongelar" como se describe en las secciones anteriores. Para garantizar un uso eficiente del horno, se retiran todos los accesorios, incluidos los raíles laterales.

11. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	02400
Modelo	Horno encastrable Bolero Hexa V 3000 Black
Código QR	
Voltaje	220-240 V ~
Frecuencia	50-60 Hz
Potencia eléctrica	3,15 kW

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

12. 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.

13. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.
Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.
Si en alguna ocasión 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.

14. 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. CONTROL PANEL

Fig. 1 (*)

1. On/off button: use it to turn the device on and off, as well as to stop its operation.
2. Baking: use it to activate the Baking function.
3. Only steam: use it to activate the Only steam function.
4. Steam cooking: use it to activate the Steam cooking function.
5. Automatic menu: use it to select the automatic menu.
6. Delay end: use it to set a delay end time.
7. Light: press the Delay end and Fast preheating buttons to turn on and off the oven light.
8. Fast preheating: use it to preheat the oven.
9. Slider bar: use your finger to modify the cooking time and temperature.
10. Time/temperature/steam setting: use it to establish the cooking time, temperature and steam.
11. Start/Pause/Child lock: press this button once to start or pause the cooking process; hold it down for 3 seconds to activate or deactivate the child lock.
12. Water tank: use it to remove the water tank, used for the Steam function. When you press it, the water tank will be released.

Display

13. Timer icon
14. Fast preheating function icon
15. Defrost icon
16. Rotisserie function icon
17. Time indicator
18. Lock icon
19. Temperature indicator
20. Temperature units
21. Empty water tank icon
22. Weight indicator
23. Delay end icon
24. Steam function icon
25. Automatic menu icon
26. Ferment function icon
27. Light icon
28. Time units
29. Weight units

(*) The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

2. BEFORE USE

- This product includes a package designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported 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 not in good condition, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec.

Box contents

- Oven
- Baking tray
- Oven rack
- Thermal probe
- Instruction manual

3. INSTALLATION

On the following figures you can see the minimum distances necessary for the oven installation.

Fig. 2. Oven installation on a cabinet

1. Ventilation opening
2. The minimum space on the base for proper ventilation is 250 cm².

Fig. 3. Oven installation in a cabinet

1. Ventilation opening

Fig. 4. Side with the oven height

1. Oven

Fig. 5. Side with the furniture height

1. Oven

- To operate this device on a safe manner, it is recommended for a professional to install the oven respecting the instructions. Damage produced by an incorrect installation are not covered by the warranty.
- During installation, use protective gloves to prevent cuts with sharp edges.
- Dimensions are expressed in mm.
- The plug must be accessible or a switch must be incorporated in the fixed wiring, so that the device can be disconnected from the supply after installation if necessary.

Warning

- You should not install the device behind a decorative door to avoid overheating the door.
- Do not cover the ventilation grilles. Otherwise, the device could overheat.

First use

1. Remove all stickers, surface protection films and transport protection parts.
2. Remove every accessory and side racks from the interior.
3. Thoroughly clean the accessories and side racks 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 remove the smell of new appliances, use it while 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. Use the following settings. You can see how to set the type of heating and temperature in the following section.

Settings for the first use:

Baking function: conventional	
Temperature	250°C
Time	1 h

When the device cools down:

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

Clock setting

Before using the oven, you must set the time.

1. When turning on the oven, the control panel will show '00', you can set the clock using the slider bar or buttons + and -.
2. Press the time/temperature/steam setting button to confirm your choice.

Note

- If you need to modify time again, hold down the time/temperature/steam setting button for 3 seconds and repeat steps 1 and 2 to establish the new time.
- The clock has a 24-hour display.

4. FUNCTIONS

- The device has different operation modes for an easier use.
- Follow these instructions to find the mode that best suits your needs.

4.1 Baking function

Use: select the heating elements, set the time or temperature and start the cooking process.

Heating modes		Temperature	Use
	Conventional	30-250°C	For a traditional baking or toasting in a single level. Specially suitable for cakes with wet toppings.
	Convection	50-250°C	For toasting or baking in two levels. The heat is released evenly from the heat ring around the fan.
	Upper double heating element + Fan	50-250°C	To cook food with flat surfaces and to brown food. The fan distributes heat evenly in the interior.
	Conventional + Fan	50-250°C	For toasting or baking in two levels. The fan distributes the heating elements heat evenly in the interior.
	Radiation heat	150-250 °C	To cook small amounts of food and to brown food. Place food on the centre under the upper heating element.
	Lower heating element	30-200°C	To add an extra browning to pizza, pie and cake bases. Heat is released from the bottom of the oven.
	Dough fermentation	30-45 °C	To prepare yeast dough and sourdough for leavening and fermenting yoghurt.
	Drying function	-	To dry the interior of the oven and prevent bacterial growth.
	ECO	140-240°C	To save energy during the cooking process.

4.2 Steam cooking function

- Use: select the Steam cooking function, set the desired time, temperature and steam and the cooking process will start.
- The Steam cooking function will cook food in a tenderer manner and the skin of some food will be crispier.

Heating modes		Temperature	Use
	Conventional + Steam	160-230°C	For a traditional baking or toasting in a single level. Specially suitable for cakes with wet toppings.
	Convection + Steam	160-250°C	For toasting or baking in two levels. The heat is released evenly from the heat ring around the fan.
	Conventional + Fan + Steam	160-230°C	For toasting or baking in two levels. The fan distributes the heating elements heat evenly in the interior.
	Lower heating element + Steam	160-200°C	To add an extra browning to pizza, pie and cake bases. Heat is released from the bottom of the oven.
	Radiation heat + Steam	160-235°C	To cook small amounts of food and to brown food. Place food on the centre under the upper heating element.

Note

1. Before using the Steam cooking function, add water to the water tank.
2. Steam level is set from L1 to L3, being L3 the highest level.
3. When you activate the Steam cooking function, the steam icon will light up, as well as the rotisserie icon ().

Warning

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

Cooling fan

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

4.3 Automatic menu

Use: select the automatic menu function and a menu, and start the cooking process.

Within the automatic menu you can select 25 different programmes/menus with a specific function, and pre-set temperature and time.

Display	Menu	Function	Temperature	Cooking type	Preheating
01	Roasted pumpkin with goat cheese and rocket		230°C	10 min	Yes
02	Aubergine gratin		180°C	30 min	Yes
03	Ratatouille (stewed vegetables)		160 °C	40 min	Yes
04	Crab in salt crust		200°C	23 min	Yes
05	Escabeche		160 °C	30 min	Yes
06	Sole fillet with fresh herbs		220°C	10 min	Yes
07	Oven-roasted chicken with root vegetables and potatoes		200°C	55 min	Yes
08	Crispy pork belly		180-230°C	67 min	Yes
09	Beef rib		230°C	25 min	Yes
10	Meat pie		100°C	30 min	Yes
			200°C	20 min	Yes

11	Pasta au gratin		200°C	45 min	Yes
12	Chicken with harissa, olives and chickpeas		160 °C	40 min	Yes
13	Banana bread		160 °C	60 min	Yes
14	Chocolate fondant		180°C	10 min	Yes
15	Apple strudel with vanilla sauce		180°C	30 min	Yes

Warning

- Do not cover the ventilation grilles. Otherwise, the device could overheat.
- The cooling fan will continue operating for a short period of time so the device cools down quickly after every use.

Only steam menus

Display	Menu	Function	Temperature	Cooking type	Preheating
16	Vegetable snack		100°C	20 min	NO
17	Australian pumpkin soup		100°C	40 min	NO
18	Stuffed courgettes		100°C	30 min	NO
20	Curry fish with peaches		100°C	25 min	NO
21	Sea bass with vegetables		100°C	30 min	NO
22	Mussels in sauce		100°C	40 min	NO
23	Chicken breast with sundried tomatoes		100°C	40 min	NO

24	Crema catalana (Crème brûlée)		100°C	30 min	NO
25	Sticky toffee pudding		100°C	45 min	NO

Warning

1. To heat tableware, it is convenient to remove the side racks and use the hot air and fan heating modes with a temperature setting of 50°C. The hot air function must be used if the tableware covers more than half of the oven base.
2. 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.

5. DEVICE OPERATION

1. After connecting the oven to the mains, press the function symbol to be used (in the previous section you can find an explanation for every function).
2. Use the slider bar or buttons + and - to set the cooking temperature.
3. Press the Start/Pause button so the oven starts operating, if you do not, after 5 minutes, the oven will show the clock.
4. During the cooking process, you can press the On/Off button to stop the oven.

Note

After setting the temperature, you can press the time/temperature/steam setting button to set the cooking process time with the slider bar or buttons +/-.

Fast preheating

- You can use the fast preheating to reduce the cooking time.
- Press the Fast preheating button. The corresponding symbol will light up on the display.

Note

Place food in the oven when it has reached the preheating temperature.

Modifications during cooking

- To modify the time, temperature or steam amount during the cooking process, press the time/temperature/steam setting button or use the slider bar or buttons +/-.
- When you wish to cancel the cooking process, press the On/Off button.

Note

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

Warning

- After turning on the device, it will become very hot, especially inside. Never touch the internal surface of the device nor the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or cookware from inside, and allow the device to cool down after every use.
- Keep children at a distance while using the oven to prevent any burn risk.

Child lock

- This device features a child lock so children do not turn on the oven or modify the settings accidentally.
- Hold down the Start/Pause button for 3 seconds to activate or deactivate the child lock function.

Energy save mode

- On standby mode, after 10 minutes of inactivity, the oven will automatically enter the energy save mode. You can also activate this mode if you hold down the On/Off button for 3 seconds.
- On the energy save mode, press any button to access to the standby mode again.

Steam cleaning function

1. Remove the water tank, add water and half a packet of citric acid (not included) to the water tank, mix it well and place the water tank back in the slot.
2. On standby mode, press the automatic menu button once and access the Steam cleaning function with the slider bar or press buttons +/-, and the display will show dE5.
3. Press the Start/Pause button to start this function. When the countdown reaches 08:00 min, the oven will indicate there is no more water.
4. Remove the tank, add water and place it back in its slot. Press the Start/Pause button to continue using this function.

Delay end function

1. Once you have set the time, press the Delay end function button to establish the cooking end time.
2. Select the function (this function is not available with the automatic menu and fast preheating functions), set the time, temperature and cooking steam, and press the Start/Pause button to establish the delay end.
3. Press the Delay end button to check the established time.

Exact temperature function

- On any mode, introduce the short end of the probe on the oven display and the long end on the food and insert it in the oven.
- Select the grill function (on any of these modes: Conventional, Upper double heating element + Fan, Convection), set the probe temperature with buttons + and - and press the Start/Pause button to start the function.
- When the temperature on the food centre reaches the temperature set on the probe, the cooking process will stop and it will return to the standby mode.

Warning

- When you use the meat probe, make sure you introduce the end on the meat.
- Use only the meat probe provided with the oven.

Steam

- When the oven is on standby mode, press the Steam button to add steam after selecting the cooking options.
- You can increase steam manually by pressing the Steam button during the cooking process.
- The default steam level is level 1.

Warning

- There are three steam levels, the amount of steam will increase as the level increases. Press the Steam button once to see the default level, that is, level 1. Press the Steam button twice to set level 2 and three times to set level 3. The display will show the level (L1/L2/L3). Press the Steam button four times to cancel the Steam function and the steam level light indicator will turn off.
- Due to vibration during transport, the water tank may not be correctly placed after removing the product packaging. Remember to place it correctly.

Water tank

You can fill the water tank with two different processes:

1. Press the water tank button and remove it, then, remove the sealing cap and add water. Fig. 6
2. Press the water tank button and remove part of the tank, remove the sealing cap and add water. Fig. 7

Notes

When the cooking process ends, pour the remaining water on the water tank and dry it.

6. ACCESSORIES

This device includes accessories. Next, you will find the accessories included and its correct use.

Accessories included

1. Oven rack: use it along with cookware, cake moulds and oven platters. To bake or brown food. Fig. 8
 2. Baking tray: use it to bake small items. Fig. 9
 3. Meat probe: introduce the probe in the meat centre, away from fat or bone. Fig. 10
- You can use the tray to place liquids or cook food with juice.
 - Use only the original accessories. They are specially designed for this device.
 - You can buy accessories in specialised stores.

Note

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

Accessories introduction

- The oven has 5 positions.

Warning

- Make sure you introduce accessories always in the right direction.
- Place accessories in the interior until they reach the interior wall, so they do not come into contact with the device door.

Lock function

Accessories can be removed approximately up to half way without tipping. The lock function prevents accessories from tipping because of its weight when they are removed. To prevent them from tipping, you must introduce accessories correctly.

When you introduce the rack, make sure it is placed in the right direction, as shown in figures 11 and 13.

When you introduce the baking tray, make sure it is placed in the right direction, as shown in figures 11 and 14.

Additional accessories

You can buy accessories in specialised stores or on the internet.

- Rotisserie: to cook meat and vegetables. Fig. 15

Rotisserie introduction

The rotisseries are only suitable for the rotating system; these can be placed on the rotating system rack.

Before introducing this accessory in the oven, make sure every food is properly placed, then introduce them on level 2.

Warning

- The rotating system constantly rotates, there is an option to make it rotate during the cooking process according to food. Use oven gloves and be careful with the oven heat when you open the door. This system rotates at a 90° angle and it is not necessary for the user to rotate it.
- Rotisseries are dangerous due to their cusp-shaped heads, so make sure that children and disabled people stay away from them. Check they do not come into contact with heating elements before turning on the oven, as this could cause damage to the oven and users.
- We recommend you use level 2, activate the upper and lower heating elements to bake while using the rotating system.

Recommendations for an energy-efficient use

- Remove every unnecessary accessory during the cooking and baking process.
- Do not open the door during the cooking and baking process.
- If you open the door during the cooking process, it will stop and the light will turn on.
- Reduce the temperature setting for the modes without fan to 50°C from 5 to 10 minutes before ending the baking process. The interior heat will help you complete the cooking process.
- Use the fan heating function if possible. You can reduce the temperature in 20°C and 30°C intervals.
- You can cook and bake using fan heating in more than a height level at once.
- If it not possible to cook and bake different dishes at once, you can heat one after the other with the preheating mode.
- Do not preheat an empty oven if it is not necessary. If necessary, introduce food in the oven immediately after reaching the desired temperature; the light indicator will turn off when reached.
- Use the timer and/or temperature probe whenever possible.
- 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) 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 food portions contain more acrylamide.
- Use the fan heating function if possible.
- Chips: Use more than 450 g on a tray, distribute them evenly and stir them from time to time. Use the information on the chips package to get the best cooking results.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

With proper care and cleaning, your device will preserve its original aspect and operate correctly for a long period of time.

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before using them.

Exterior surface	Cleaning
Exterior surface Stainless-steel front part	Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. Immediately remove lime, grease, starch and albumen stains (e.g. egg white). Corrosion may form under these stains. You can buy special cleaning products to clean stainless steel and suitable for hot surfaces in specialised stores. Apply a very fine layer of cleaning product with a soft cloth...
Plastic parts, control panel and door panels	Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. Do not use glass cleaners, glass scrapers or stainless-steel scouring pads.
Coloured surfaces	Hot water with soap: Wipe them with a kitchen cloth and then dry them with a soft cloth.

Door handle	Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. If water softener comes into contact with the door handle, immediately clean it. Otherwise, you will not be able to remove the stains.
Enamelled and self-cleaning surfaces	Check the instructions below on how to clean the oven interior surfaces.
Glass cover for the interior lighting	Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. If the interior is very dirty, use an oven cleaner.
Door sealing Do not remove it.	Hot water with soap: Clean it with a kitchen cloth. Do not rub the gasket.
Stainless-steel cover	Cleaning agent for stainless steel: Follow the manufacturer instructions. Do not use special products for stainless steel. Remove the door cover to clean it.
Accessories	Hot water with soap: Immerse them in water and clean them with a kitchen cloth or a brush. If there are large dirt remains, use a stainless-steel scouring pad.
Guides	Hot water with soap: Immerse them in water and clean them with a kitchen cloth or a brush.
Removal system	Hot water with soap: Clean it with a kitchen cloth or brush. Do not remove lubricant while the removal guides are spread out. The best solution is to clean the system when the guides are not spread out. Do not wash it in the dishwasher.
Meat probe	Hot water with soap: Clean it with a kitchen cloth or brush. Do not wash it in the dishwasher.

Warning

- 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.

Tips

- Clean the oven interior after every use. This way, you will not cook food over this dirt.
- Immediately remove lime, grease, starch and albumen stains (e.g. egg white).
- Use suitable oven cookware, e.g., an oven platter.

Device door

- You can detach the oven door to clean and disassemble the door panels.
- The door hinges have a lock lever each. Fig. 16
- When the lock levers are locked, the device door is locked. It cannot be detached.
- When the lock levers are unlocked to detach the oven door, the hinges are blocked, so they cannot be locked all at once.

Warning - Risk of injury

- If the hinges are not blocked, they can be lock with energy. Make sure the lock levers are always completely locked or, when detaching the device door, they are completely unlocked.
- The device hinges move when you open and close the door, be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.

Detaching the device door

Fig. 17

- Open the door completely.
- Open both lock levers located on the left and right.
- Close the device door until it is completely locked.
- With both hands, hold the door from its left and right side, and pull it upwards.

Attaching the device door

Fig. 18

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

- 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.
- Open the door completely. While you open the device door, you can check again if the hinges are in their correct position. If they are incorrectly placed, the door will not open completely.
- Close both lock levers again.
- Close the device door. At the same time, check once again if the door is in the correct position and if the ventilation grilles are not partially blocked.

Removing the door cover

Fig. 19

- The plastic cover layer on the door can discolour. To thoroughly clean it, you must remove the cover.
 1. Remove the device door as previously indicated.
 2. Press the tabs on the left and right side of the cover as shown in figure 19.
 3. Remove the door cover.
 4. 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.
 5. Install the device door as described on the previous chapter.

Warning

- You can also remove the door cover while the door is attached to the oven.
- After detaching the door cover, the interior door glass will be unlock, so it can easily move and cause damage or injury.
- 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.

Guides

Fig. 20

To clean the guides and the interior of the oven, you can remove the guides and clean them as shown in figure 20.

Cord substitution

Cord substitution can only be carried out by the manufacturer, Cecotec Technical Support Service or qualified personnel.

8. 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.

Fault	Possible cause	Possible solution
The device does not work	Blown fuse	Check the circuit breaker.
	Power cut.	Check if the kitchen light or any other appliances work.
The buttons fell off their bracket on the control panel.	The buttons have been accidentally released.	You can remove the buttons. Place the buttons again in their bracket on the control panel and push them into place so that they fit together and can be used normally.
The buttons cannot be easily used.	There is dirt under the buttons.	You can remove the buttons. To detach the buttons, you just need to remove them from their bracket. Alternately, you can press the lower edge on every button so they tilt and are easily removed. Clean the buttons carefully with a cloth and soapy water. Dry them with a soft cloth. Do not use detergents or abrasive sponges. Do not immerse them in water, nor wash them in the dishwasher. Do not remove the buttons too often so that their brackets remain stable.
The fan does not operate continuously in this mode: Fan heating		This is normal, it is due to a better heat distribution and 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 turn on.	You must replace the light bulb.

Warning - risk of electric shock

Incorrect repairs can be dangerous. A damaged cord repair or replacement can only be carried out by authorised technical personnel. If the device is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the Technical Support Service of Cecotec.

Maximum operation time

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

Light bulb slot

- To light up the oven interior, your device features one or many long-lasting, LED light bulbs.
- If a LED light bulb or the light bulb glass cover are defective, contact Cecotec Technical Support Service. You must never remove the light bulb cover.

9. TIPS

How to prepare your own recipe	Try to use first similar recipe settings for optimal results.
How to know when the sponge cake is ready	Place a toothpick inside the cake 10 minutes before the preparation time expires. If there is no uncooked dough on the toothpick after removing it, the cake is ready.
The sponge cake surface is too brown.	Place it on a lower level and/or use a lower setting temperature (this can lead to a longer cooking time).
The sponge cake is too dry.	Increase the temperature in 10°C (this could lead to a shorter cooking time).
Food has good aspect, but the interior moisture is too high.	Decrease the temperature in 10°C (this could lead to an upper cooking time) and check the recipe steps.
Uneven browning.	Decrease the temperature in 10°C (this could lead to an upper cooking time). Use the upper + lower heating element and place it on level 1.
The sponge cake surface is less brown.	Place it on a lower level.
Cooking in more than a height level at once: food on a height level will be darker than food on another height level.	Use the fan heating mode to bake in more than a height level and remove trays individually when they are ready. It is not necessary every tray is ready at once.
Water condensation during cooking.	Steam is part of the cooking process and is usually released together with the cooling air flow. This steam can condensate in different oven surfaces or near them and form water drops. It is a physical process and cannot be completely prevented.
Suitable baking cookware	You can use heat-resistant bakeware. It is recommended not to use aluminium in direct contact with food, especially when they are acidic. Make sure the container and lid fit properly.
General oven use	Preheat the oven for 5 minutes and place food on the level indicated in the manual. Do not use the oven when the door is open, except to remove/introduce/check food.

How to keep the oven clean during cooking.	Fill the tray with water and place it on level 1. Almost every liquid dripping from food placed on the rack will fall into the tray.
The heating element on any cooking mode turns on and off during time.	It is a normal operation and it depends on the temperature setting.

10. ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Take into account the following information:

- The measurement is carried out in the ECO mode to determine the forced air mode data and the label class.
- The settings of the upper + lower heating element mode were used to determine the information on the conventional mode.
- During measurement, only the necessary accessory was placed in the interior.
- The determination of the interior volume is carried out for the Defrost use as described in the previous sections. To ensure an efficient oven use, every accessory is removed, even the side guides.

11. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference:	02400
Model	Bolero Hexa V 3000 Black built-in oven
QR code	
Voltage	220-240 V ~
Frequency	50-60 Hz
Electric power:	3.15 kW

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

12. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the 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 to protect the environment.

13. 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 are 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 Cecotec official Technical Support Service at +34 963 210 728.

14. 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. PANNEAU DE CONTRÔLE

Img. 1 (*)

1. Bouton de connexion/déconnexion : permet d'allumer et éteindre l'appareil, ainsi que d'interrompre son fonctionnement.
2. Cuire au four : permet d'activer cette fonction.
3. Vapeur seulement : permet d'activer la fonction Vapeur uniquement.
4. Cuisson à la vapeur : permet d'activer cette fonction.
5. Menu automatique : permet de sélectionner le menu automatique.
6. Fin différée : permet de définir le temps de fin différée.
7. Lumière : appuyez en même temps sur les boutons de Fin différée et Préchauffage rapide pour allumer ou éteindre la lumière du four.
8. Préchauffage rapide : cette fonction est utilisée pour préchauffer le four.
9. Barre de réglage : faites glisser votre doigt sur la barre vers la gauche ou la droite pour modifier le temps et la température de cuisson.
10. Réglage du temps/de la température/de la vapeur : permet de régler le temps, la température et la vapeur de cuisson.
11. Démarrage/pause/sécurité enfants : appuyez une fois sur ce bouton pour démarrer ou interrompre la cuisson ; maintenez ce bouton appuyé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la sécurité enfants.
12. Réservoir d'eau : sert à retirer le réservoir d'eau, qui est utilisé pour la fonction Vapeur. Lorsque vous appuyez dessus, le réservoir d'eau se déverrouillera.

Écran

13. Icône de la minuterie
14. Icône fonction de préchauffage rapide
15. Icône de décongélation
16. Icône fonction rôtissoire
17. Indicateur de temps
18. Icône verrouillage
19. Témoin de température
20. Unités de température
21. Icône réservoir d'eau vide
22. Indicateur du poids
23. Icône fin différée
24. Icône fonction vapeur
25. Icône menu automatique
26. Icône fonction fermenter
27. Icône lumière
28. Unités de temps
29. Unités de poids

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

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Four
- Plateau de four
- Grille pour le four
- Sonde thermique
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION

Les images suivantes montrent les distances minimales requises pour l'installation du four.

Img. 2. Installation du four sur un meuble

1. Ouverture de ventilation
2. L'espace minimum de la base pour une bonne ventilation est de 250 cm².

Img. 3. Installation du four dans un meuble

1. Ouverture de ventilation

Img. 4. Profil avec la hauteur du four

1. Four

Img. 5. Profil avec la hauteur du meuble

1. Four
- Pour que cet appareil fonctionne en toute sécurité, il est recommandé que le four soit

installé par un professionnel conformément aux instructions. 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.
- Les dimensions sont en mm.
- 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.

Avertissement

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe de celle-ci.
- Ne recouvrez pas les grilles de ventilation. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer.

Première utilisation

1. Retirez tous les autocollants, les films de protection de surface et les pièces de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires et les grilles latérales 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 résiduelle, 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. Pour savoir comment régler le type de chaleur et la température, consultez le paragraphe suivant.

Réglages pour la première utilisation :

Fonction cuire au four : conventionnel	
Température	250 °C
Temps	1 h

Lorsque l'appareil aura refroidi :

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

3. Installez les grilles latérales.

Régler le temps

Avant d'utiliser le four, vous devez régler le temps.

- 1. Lorsque vous allumez le four, « 00 » clignotera sur le panneau de contrôle ; vous pouvez régler l'heure à l'aide de la barre de réglage ou en utilisant les boutons + et -.
- 2. Appuyez sur le bouton de réglage du temps/de la température/de la vapeur pour confirmer votre choix.

Note

- Si vous devez à nouveau modifier le temps, appuyez sur le bouton de réglage du temps/de la température/de la vapeur pendant 3 secondes et répétez les étapes 1 et 2 pour régler le temps.
- L'horloge a un affichage de 24 heures.

4. FONCTIONS

- L'appareil dispose de plusieurs modes de fonctionnement pour faciliter son utilisation.
- Suivez ces instructions pour trouver le mode qui convient le mieux à vos besoins.

4.1. Fonction Cuire au four

Utilisation : sélectionnez les résistances, réglez le temps ou la température et démarrez la cuisson.

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 cuire ou griller sur deux niveaux. L'anneau thermique qui entoure le ventilateur émet de la chaleur de façon homogène.
	Double résistance supérieure + Ventilateur	50-250 °C	Pour cuire les aliments peu volumineux et faire dorer les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur de façon homogène à l'intérieur.

	Conventionnel + Ventilateur	50-250 °C	Pour cuire ou griller sur deux niveaux. 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.
	Résistance inférieure	30-200 °C	Pour dorer la base des pizzas et des gâteaux. La chaleur vient du fond du four.
	Fermentation de la pâte	30-45 °C	Pour faire de la pâte levée et du levain pour la fermentation des yaourts.
	Fonction de séchage	-	Cette fonction permet de sécher l'intérieur du four et d'éviter la formation de bactéries.
	ECO	140-240 °C	Cette fonction est utilisée pour économiser de l'énergie pendant la cuisson.

4.2. Fonction Cuisson à la vapeur

- Utilisation : sélectionnez la fonction Cuisson à la vapeur, réglez le temps, la température et la vapeur et commencez à cuisiner.
- La fonction de cuisson à la vapeur rend les aliments plus tendres et la peau de certains aliments plus croustillante.

Modes de cuisson		Température	Utilisation
	Conventionnel + Vapeur	160-230 °C	Pour une cuisson ou un grillage traditionnel sur un seul niveau. Idéal pour les gâteaux avec des garnitures humides.
	Convection + Vapeur	160-250 °C	Pour cuire ou griller sur deux niveaux. L'anneau thermique qui entoure le ventilateur émet de la chaleur de façon homogène.

	Conventionnel + Ventilateur + Vapeur	160-230 °C	Pour cuire ou griller sur deux niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur des résistances de façon homogène à l'intérieur.
	Résistance inférieure + Vapeur	160-200 °C	Pour dorer la base des pizzas et des gâteaux. La chaleur vient du fond du four.
	Chaleur par rayonnement + Vapeur	160-235 °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.

Note

1. Avant d'utiliser la fonction de Cuisson à la vapeur, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau.
2. Le niveau de vapeur peut être réglé de L1 à L3, L3 étant le niveau le plus élevé.
3. Lorsque vous activez la fonction Cuisson à la vapeur, l'icône de la vapeur et l'icône de la rôtisserie s'allumeront ().

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.

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.

4. 3. Menu automatique

Utilisation : sélectionnez la fonction Menu automatique, choisissez un menu et commencez à cuisiner.

Dans le menu automatique, vous pourrez choisir parmi 25 programmes/menus avec une fonction, une température et une durée prédéfinies.

Écran	Menu	Fonction	Température	Temps de cuisson	Préchauffage
01	Potiron rôti avec fromage de chèvre et roquette		230 °C	10 min	Oui
02	Gratin d'aubergines		180 °C	30 min	Oui
03	Ratatouille		160 °C	40 min	Oui
04	Crabe en croûte de sel		200 °C	23 min	Oui
05	Escabèche		160 °C	30 min	Oui
06	Filet de sole aux herbes fraîches		220 °C	10 min	Oui
07	Poulet rôti au four avec des tubercules et des pommes de terre		200 °C	55 min	Oui
08	Poitrine de porc croustillante		180-230 °C	67 min	Oui
09	Côte de bœuf		230 °C	25 min	Oui
10	Pain de viande		100 °C	30 min	Oui
			200 °C	20 min	Oui
11	Gratin de pâtes		200 °C	45 min	Oui
12	Poulet à l'harissa, aux olives et aux pois chiches		160 °C	40 min	Oui

13	Gâteau à la banane		160 °C	60 min	Oui
14	Fondant au chocolat		180 °C	10 min	Oui
15	Strudel aux pommes et sauce vanille		180 °C	30 min	Oui

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.

Menus seulement à la vapeur

Écran	Menu	Fonction	Température	Temps de cuisson	Préchauffage
16	Légumes		100 °C	20 min	NON
17	Soupe au potiron australienne		100 °C	40 min	NON
18	Courgettes farcies		100 °C	30 min	NON
20	Poisson au curry et aux pêches		100 °C	25 min	NON
21	Loup de mer aux légumes		100 °C	30 min	NON
22	Moules en sauce		100 °C	40 min	NON
23	Blanc de poulet aux tomates séchées		100 °C	40 min	NON

24	Crème catalane		100 °C	30 min	NON
25	Pudding au caramel		100 °C	45 min	NON

Avertissement

1. Pour chauffer la vaisselle, il est recommandé de retirer les grilles latérales et d'utiliser les modes de cuisson par air chaud et par 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.
2. 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.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Après avoir branché le four, appuyez sur le symbole de la fonction du four que vous souhaitez utiliser (voir le paragraphe précédent sur l'utilisation de chaque fonction).
2. Utilisez la barre de réglage ou les symboles « +/- » pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton Démarrage/Pause pour démarrer le four. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton au bout de 5 minutes, le four affichera de nouveau l'heure.
4. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton de Connexion/Déconnexion pour arrêter le four.

Note

Après avoir réglé la température, vous pouvez appuyer sur le bouton de réglage du temps/de la température/de la vapeur pour ajuster la durée du processus de cuisson à l'aide de la barre de réglage ou des boutons « +/- ».

Préchauffage rapide

- Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir le temps de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de Préchauffage rapide. Le symbole correspondant s'allumera sur l'écran.

Note

Placez les aliments dans le four lorsque celui-ci a atteint la température de préchauffage.

Changements pendant la cuisson

- Pour modifier le temps, la température ou la quantité de vapeur pendant le processus de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage du temps/de la température/de la vapeur et utilisez la barre de réglage ou le bouton « +/- ».
- Lorsque vous voulez annuler le processus de cuisson, appuyez sur le bouton de Connexion/Déconnexion.

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.

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 le bouton Démarrage/Pause appuyé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction de sécurité enfants.

Mode d'économie d'énergie

- En mode veille, après 10 minutes d'inactivité, le four passera automatiquement en mode économie d'énergie. Vous pouvez également activer ce mode en appuyant sur le bouton de connexion et en le maintenant appuyé pendant 3 secondes.
- En mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quel bouton pour revenir au mode veille.

Fonction Nettoyage avec vapeur

1. Retirez le réservoir d'eau, ajoutez de l'eau et un demi-sachet d'acide citrique (non inclus) dans le réservoir d'eau, mélangez bien et placez de nouveau le réservoir d'eau dans son compartiment.
2. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton Menu automatique, puis entrez dans la fonction Nettoyage avec vapeur à travers la barre de réglage ou appuyez sur les boutons +/- et l'écran affichera dE5.
3. Appuyez sur le bouton Démarrage/Pause pour démarrer cette fonction. Lorsque le

compte à rebours atteint 08:00 minutes, le four indiquera qu'il manque de l'eau.

4. Retirez le réservoir, ajoutez de l'eau et placez-le de nouveau dans le compartiment. Appuyez sur le bouton Démarrage/Pause pour continuer la fonction.

Fonction Fin différée

1. Une fois que vous avez réglé l'horloge, appuyez sur le bouton de la fonction de fin différée pour régler l'heure de fin de cuisson.
2. Sélectionnez la fonction (cette fonction n'est pas disponible avec la fonction Menu automatique et Préchauffage rapide), réglez le temps, la température et la vapeur de cuisson, puis appuyez sur le bouton Démarrage/Pause pour régler la fin différée.
3. Appuyez sur le bouton de fin différée pour afficher le temps programmé.

Fonction Température exacte

- Avec n'importe quel mode, insérez l'extrémité courte de la sonde dans l'écran du four et l'extrémité longue dans l'aliment, puis insérez-le dans le four.
- Sélectionnez la fonction Gril (dans l'un des modes suivants : Conventionnel, Double résistance supérieure + Ventilateur, Convection), réglez la température de la sonde avec le bouton +/- et appuyez sur le bouton Démarrage/Pause pour démarrer la fonction.
- Lorsque la température au cœur de l'aliment atteint la température de la sonde, la cuisson se terminera et le mode veille sera rétabli.

Avertissement

- Lorsque vous utilisez la sonde pour la viande, veillez à insérer l'extrémité dans la viande.
- Utilisez uniquement la sonde pour viande fournie avec ce four.

Vapeur

- Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur le bouton Vapeur pour ajouter de la vapeur après avoir sélectionné les paramètres de cuisson.
- Vous pouvez augmenter la vapeur manuellement en appuyant sur le bouton Vapeur pendant la cuisson.
- Le niveau de vapeur par défaut est le niveau 1.

Avertissement

- Il existe trois niveaux de vapeur, la quantité de vapeur augmentera en fonction du niveau. Appuyez une fois sur le bouton Vapeur pour voir le niveau par défaut, le niveau 1. Appuyez deux fois sur le bouton Vapeur pour définir le niveau 2 et trois fois pour le niveau 3. L'écran affichera le niveau (L1/L2/L3). Appuyez 4 fois sur le bouton Vapeur pour annuler la fonction Vapeur et le témoin lumineux du niveau de vapeur s'éteindra.
- En raison des vibrations causées par le transport, le réservoir d'eau peut être mal placé après avoir retiré l'emballage du produit. N'oubliez pas de le placer correctement.

Réservoir d'eau

Vous pouvez remplir le réservoir d'eau de deux façons différentes :

1. Appuyez sur le bouton du réservoir d'eau et retirez-le, puis retirez le bouchon de scellage et ajoutez de l'eau. Img. 6
2. Appuyez sur le bouton du réservoir d'eau et retirez une partie du réservoir, puis retirez le bouchon de scellage et ajoutez de l'eau. Img. 7

Notes

Lorsque vous avez fini de cuisiner, versez l'eau restante du réservoir d'eau et essuyez-le.

6. ACCESSOIRES

Cet appareil comprend des accessoires. Vous trouverez ci-dessous une liste des accessoires et des utilités de chacun d'entre eux, ainsi que leur utilisation correcte.

Accessoires inclus

1. Grille pour le four : à utiliser avec les ustensiles de cuisine, les moules à gâteaux et les plateaux de four. Pour faire griller ou dorer les aliments. Img. 8
 2. Plateau de four : idéal pour faire cuire de petits plats. Img. 9
 3. Sonde pour viande : insérez la sonde au centre de la viande, loin de la graisse ou de l'os. Img. 10
- Vous pouvez utiliser le plateau de four pour placer de liquides ou cuisiner des aliments avec du jus.
 - N'utilisez que les accessoires originaux. Ils ont été spécialement conçus pour cet appareil.
 - Les accessoires peuvent être achetés dans des magasins spécialisés.

Note

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

Introduction des accessoires

- Le four dispose de 5 positions.

Avertissement

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

Fonction de blocage

Les accessoires peuvent être retirés à moitié sans tomber. La fonction de verrouillage empêche les accessoires de tomber à cause de leur poids lorsqu'ils sont retirés. Pour éviter tout risque de renversement, les accessoires doivent être insérés correctement.

Lorsque vous insérez la grille, assurez-vous qu'elle est orientée dans la bonne direction, comme indiqué sur les images 11 et 13.

Lorsque vous insérez le plateau de four, assurez-vous qu'il est orienté dans la bonne direction, comme indiqué sur les images 11 et 14.

Accessoires supplémentaires

Les accessoires peuvent être achetés dans des magasins spécialisés ou sur Internet.

- Rôtissoire : pour faire cuire de la viande et des légumes. Img. 15

Introduction de la rôtissoire

Les rôtissoires ne conviennent qu'au système rotatif ; elles doivent être placées sur la grille du système rotatif.

Avant d'insérer cet accessoire dans le four, assurez-vous que tous les aliments sont correctement placés, puis insérez-le à la hauteur 2.

Avertissement

- Le système rotatif ne tourne pas en continu, il est possible de le faire tourner pendant le processus de cuisson en fonction des aliments. Portez des gants isolants et faites attention à la chaleur émise par le four lorsque vous ouvrez la porte. Le système rotatif tourne à un angle de 90 degrés et n'a pas besoin d'être tourné par l'utilisateur.
- Les rôtissoires sont dangereuses en raison de leur tête en forme de cuspide. Veillez à ce que les enfants et les personnes handicapées ne s'en approchent pas. Vérifiez qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances avant d'allumer le four, car cela pourrait endommager le four et les personnes.
- Il est recommandé d'utiliser la hauteur 2, d'activer les résistances supérieures et inférieures pour la cuisson tout en utilisant le système rotatif.

Recommandations pour une utilisation efficace de l'énergie

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson et le processus de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, celle-ci s'arrêtera et la lumière s'allumera.
- 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 par intervalles de 20 °C et 30 °C.
- Vous pouvez cuisiner et cuire au four en utilisant le chauffage par ventilateur 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 ; le témoin lumineux s'éteindra lorsque la température souhaitée est atteinte.
- Utilisez la minuterie et/ou une sonde de température chaque fois que possible.
- 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) 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.
- Frites : utilisez plus de 450 g par moule, répartissez-les de manière homogène et retournez-les de temps en temps. Utilisez les informations figurant sur l'étiquette des frites pour obtenir le meilleur résultat.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence originale et continuera à fonctionner pleinement pendant une longue période.

N'utilisez pas :

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

Lavez soigneusement les nouvelles éponges avant de les utiliser.

Surface extérieure de l'appareil	Nettoyage
Surface extérieure Partie frontale en acier inoxydable	De l'eau chaude avec du savon : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous ces taches. Vous pouvez 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, panneau de contrôle et panneaux de la porte	De l'eau chaude avec du savon : Essuyez-le avec un torchon, puis séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produit pour les vitres, ni de grattoir pour vitres ou d'éponge à récurer en acier inoxydable.
Surfaces peintes	De l'eau chaude avec du savon : Essuyez-les avec un torchon de cuisine, puis séchez-les avec un chiffon doux.
Poignée de la porte	De l'eau chaude avec du savon : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. Si le détartant entre en contact avec la poignée de la porte, nettoyez-la immédiatement. Sinon, vous ne pourrez pas éliminer les taches.
Surfaces émaillées et autonettoyantes	Respectez les instructions relatives au nettoyage des surfaces à l'intérieur du four figurant sous le tableau.
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	De l'eau chaude avec du savon : 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 du hublot Ne le retirez pas	De l'eau chaude avec du savon : Nettoyez-le avec un torchon de cuisine. Ne frottez pas.

Couvercle en acier inoxydable	Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable : Lisez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de produits pour l'entretien de l'acier inoxydable. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.
Accessoires	De l'eau chaude avec du savon : 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 récuser en acier inoxydable.
Rails	De l'eau chaude avec du savon : Plongez-les dans l'eau et nettoyez-les avec un torchon ou une brosse.
Système d'extraction	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.
Sonde pour viande	De l'eau chaude avec du savon : Nettoyez-le avec un torchon ou une brosse. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

Avertissement

- Les légères différences de couleur sur la partie avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur les panneaux de la porte, qui ressemblent à des rayures, sont dues aux réflexions de l'éclairage intérieur.
- L'émail est exposé à des températures très élevées. Cela peut entraîner une légère variation de la couleur. Cela est complètement normal et n'affecte en rien le fonctionnement 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.

Conseils

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

Porte de l'appareil

- 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. Img. 16
- 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 démonter la porte du four, les charnières sont verrouillées et ne peuvent pas être fermées d'un coup.

Avertissement - Risque de blessure

- 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.
- 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.

Comment retirer la porte de l'appareil

Img. 17

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

Montage de la porte de l'appareil

Img. 18

- Remettez la porte de l'appareil dans l'ordre inverse de son retrait.
- 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.
- Ouvrez complètement la porte. En ouvrant la porte de l'appareil, vous pouvez vérifier de nouveau si les charnières sont dans la bonne position. Si vous faites un mauvais réglage, la porte ne pourra pas s'ouvrir complètement.
- Fermez de nouveau les deux leviers de verrouillage.

- Fermez la porte de l'appareil. En même temps, vérifiez de nouveau que la porte est correctement placée et que les fentes de ventilation ne sont pas partiellement obstruées.

Comment retirer le cache de la porte

Img. 19

- La couche en plastique du cache de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer le cache.
- 1. Retirez la porte de l'appareil comme décrit ci-dessus.
- 2. Appuyez sur les languettes situées sur les côtés droit et gauche du cache, comme indiqué sur l'image 19.
- 3. Retirez le cache de la porte.
- 4. 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.
- 5. Installez la porte de l'appareil comme décrit dans le paragraphe précédent.

Avertissement

- Vous pouvez également retirer le cache de la porte lorsque celle-ci est installée.
- Si vous retirez le cache de la porte, la vitre intérieure de la porte de l'appareil sera délogée ; cette vitre peut facilement se déplacer et causer des dommages ou des blessures.
- 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.

Rails

Img. 20

Pour nettoyer les rails et l'intérieur du four, vous pouvez retirer les rails et les nettoyer comme indiqué sur l'image 20.

Remplacement du câble

Le remplacement du câble ne peut être effectué que par le fabricant, le Service d'Assistance Technique ou du personnel qualifié.

8. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

Panne	Cause possible	Possible solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible fondu	Vérifiez le disjoncteur de courant résiduel dans la boîte à fusibles.
	Panne de courant	Vérifiez si la lumière de votre cuisine ou les autres appareils fonctionnent.
Les boutons se sont séparés de leur support sur le panneau de contrôle	Les boutons se sont accidentellement séparés	Vous pouvez retirer les boutons. Placez de nouveau les boutons dans leur support sur le panneau de contrôle et poussez-les en place pour qu'ils s'emboîtent et puissent être utilisés normalement.
Les boutons ne peuvent pas être utilisés facilement	Il y a de la saleté sous les boutons	Vous pouvez retirer les boutons. Pour retirer les boutons, il suffit de les enlever du support. Vous pouvez également appuyer sur le bord extérieur des boutons pour les incliner et les retirer facilement. Nettoyez soigneusement les boutons avec un chiffon et de l'eau avec du savon. Séchez-les avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'éponges ni de détergents abrasifs. Ne les submergez dans l'eau ni ne les lavez au lave-vaisselle. Ne retirez pas les boutons trop souvent afin que le support reste stable.

Le ventilateur ne fonctionne pas en continu dans ce mode : 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	Remplacez l'ampoule.

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.

Compartment pour les ampoules

- Pour éclairer l'intérieur du four, votre appareil est équipé d'une ou plusieurs ampoules LED à longue durée de vie.
- Si une ampoule LED ou le couvercle de l'ampoule en verre est défectueux, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. Le couvercle de l'ampoule ne doit pas être retiré.

9. CONSEILS

Si vous voulez cuisiner votre propre recette	Essayez d'abord d'utiliser les paramètres de recettes similaires pour optimiser le résultat.
Si vous voulez savoir si le gâteau est cuit	Placez un cure-dent dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de préparation indiqué. Si, après avoir retiré le cure-dent, il n'y a pas de pâte non cuite, le gâteau est prêt.
Le gâteau est trop brun sur le dessus	Utilisez une hauteur plus basse et/ou utilisez un réglage de température plus faible (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long).
Le gâteau est trop sec	Utilisez une température de 10 °C plus élevée (ce qui peut réduire le temps de cuisson).
La nourriture semble bonne, mais l'humidité à l'intérieur est trop élevée	Utilisez une température de 10 °C moins élevée (ce qui peut entraîner un temps de cuisson plus long) et vérifiez les étapes de la recette.
Le grillage des aliments est inégal	Utilisez une température de 10 °C moins élevée (ce qui peut augmenter le temps de cuisson). Utiliser le mode de résistances supérieure + inférieure à la hauteur 1.
Le gâteau est moins doré sur le dessous	Choisissez une hauteur inférieure.
Cuisson sur plusieurs hauteurs en même temps : les aliments sur une hauteur sont plus cuits que sur l'autre	Utilisez le mode avec le ventilateur pour cuire à plusieurs hauteurs et retirez les plateaux de four individuellement lorsque les aliments sont cuits. Tous les aliments peuvent ne pas être prêts en même temps.

Condensation d'eau pendant la cuisson	La vapeur fait partie de la cuisson et est normalement libérée du four en même temps que le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces dans ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être complètement évité.
Ustensiles de cuisine appropriés	Tous les ustensiles de cuisine résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout lorsqu'ils sont acides. Veillez à ce que le récipient et le couvercle soient bien emboîtés.
Utilisation générale du four	Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments à la hauteur indiquée dans ce manuel. N'utilisez pas le four lorsque la porte est ouverte, sauf pour insérer/retirer/vérifier les aliments.
Comment garder le four propre pendant la cuisson	Remplissez le plateau de four d'eau et placez-le à la hauteur 1. Presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments placés sur le plateau seront récupérés par celui-ci.
La résistance avec tous les modes de cuisson s'allume et s'éteint au fil du temps	Il s'agit d'un fonctionnement normal qui dépend du réglage de la température.

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE CONFORME À LA NORME EN 60350-1

- Veillez noter les informations suivantes :
- La mesure est effectuée en mode « ECO » pour déterminer les données relatives au mode air pulsé et à la classe de l'étiquette.
 - Les mesures utilisées sont celles du mode de la résistance supérieure + inférieure pour déterminer les données en mode conventionnel.
 - Pendant la mesure, seul l'accessoire requis se trouve à l'intérieur.
 - La détermination du volume de l'intérieur s'effectue pour l'utilisation du mode « Décongeler » comme décrit dans les paragraphes précédents. Pour assurer une utilisation efficace du four, tous les accessoires, y compris les rails latéraux, sont retirés.

11. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	02400
Modèle	Four encastrable Bolero Hexa V 3000 Black
Code QR	
Voltage	220-240 V~
Fréquence	50-60 Hz
Puissance électrique	3, 15 kW

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.
Produit fabriqué en Chine I Conçu en Espagne

12. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES




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

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

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

13. 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.

14. 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. BEDIENFELD

Abb. 1 (*)

1. Ein-/Ausschalttaste: Dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts sowie zum Anhalten des Gerätebetriebs.
2. Backen: Dient zur Aktivierung der Funktion Backen.
3. Nur Dampf: Dient zur Aktivierung der Funktion Nur Dampf.
4. Dampfgaren: Dient zur Aktivierung der Funktion Dampfgaren.
5. Automatisches Menü: Dient zur Auswahl des automatischen Menüs.
6. Zeitverzögerung: Dient zur Einstellung der verzögerten Endzeit.
7. Licht: Drücken Sie die Tasten Zeitverzögerung und Vorheizen gleichzeitig, um das Ofenlicht ein- oder auszuschalten.
8. Vorheizung: Dient zum Vorheizen des Ofens.
9. Einstellleiste: Schieben Sie Ihren Finger auf der Leiste nach links oder rechts, um die Garzeit und Temperatur zu ändern.
10. Zeit-/Temperatur-/Dampfeinstellung: Einstellung von Garzeit, Temperatur und Dampf.
11. Start/Pause/Kindersicherung: Drücken Sie diese Taste einmal, um den Garvorgang zu starten oder zu unterbrechen; halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren.
12. Wasserbehälter: Dient zum Entfernen des Wasserbehälters, der für die Dampffunktion verwendet wird. Wenn Sie diese Taste drücken, wird der Wasserbehälter entriegelt.

Bildschirm

13. Symbol Timer
14. Symbol Schnelle Vorheizung
15. Symbol Auftauen
16. Symbol Drehspieß Funktion
17. Zeitanzeiger
18. Symbol Sperre
19. Temperaturanzeiger
20. Einheiten Temperatur
21. Symbol Leerer Wasserbehälter
22. Gewichtsanzeige
23. Symbol Verzögerte Ende
24. Symbol Dampffunktion
25. Symbol Automatisches Menü
26. Symbol Gärfunktion
27. Symbol Licht
28. Zeit Einheiten
29. Gewicht Einheiten

(*) Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und bewahren Sie den Originalkarton und andere Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort auf. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Produkt zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft 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 fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Backofen
- Backblech
- Backofengitter
- Temperatursensor
- Bedienungsanleitung

3. MONTAGE

Die folgenden Abbildungen zeigen die erforderlichen Mindestabstände für die Installation des Ofens.

Abb. 2. Einbau des Ofens auf einen Schrank

1. Lüftungsöffnung
2. Der minimale Platz in der Basis für die Belüftung beträgt 250 cm2.

Abb. 3. Einbau des Ofens in einen Schrank

1. Lüftungsöffnung

Abb. 4. Profil mit Höhe des Ofens

1. Backofen

Abb. 5 Profil mit der Höhe des Möbels

1. Backofen

- Um einen sicheren Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, wird empfohlen, den Backofen von einem Fachmann gemäß den Anweisungen installieren zu lassen. 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.
- Die Abmessungen sind in mm angegeben.
- Die Steckdose muss zugänglich sein, oder es muss ein Schalter in die feste Verkabelung eingebaut werden, damit das Gerät nach der Installation gegebenenfalls vom Netz getrennt werden kann.

Hinweis

- Das Gerät darf nicht hinter einer Schiebetür installiert werden, um eine Überhitzung der Tür zu vermeiden.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab. Andernfalls kann sich das Gerät erhitzen.

Erster benutz

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Seitengitter aus dem Innenraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenablagen 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 Geruch von neuen Lebensmitteln zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Backofentür.
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. Wie Sie die Heizungsart und die Temperatur einstellen können, erfahren Sie im folgenden Abschnitt.

Anpassungen für die erste Verwendung:

Backfunktion: Konventionell	
Temperatur	250°C
Zeit	1 h

Wenn das Gerät abkühlt:

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

Zeiteinstellung

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

- 1. Wenn Sie den Backofen einschalten, blinkt "00" auf dem Bedienfeld; Sie können die Zeit mit dem Einstellbalken oder mit den Tasten + und - einstellen.
- 2. Drücken Sie die Taste für die Einstellung von Zeit/Temperatur/Dampf, um Ihre Wahl zu bestätigen.

Hinweis

- Wenn Sie die Uhrzeit erneut ändern müssen, halten Sie die Taste Zeit/Temperatur/Dampfeinstellung 3 Sekunden lang gedrückt und wiederholen Sie die Schritte 1 und 2, um die neue Uhrzeit einzustellen.
- Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige

4. FUNKTIONEN

- Das Gerät verfügt über mehrere Betriebsmodi, die die Bedienung erleichtern.
- Befolgen Sie diese Anweisungen, um den Modus zu finden, der Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

4.1 Funktion Backen

Benutzung: Wählen Sie die Heizelemente aus, stellen Sie die Zeit oder die Temperatur ein und starten Sie den Garvorgang.

Heizungsarten		Temperatur	Betrieb
	Konventionell	30-250 °C	Zum traditionellen Backen oder Braten auf einer Höhe. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.
	Konvektion	50-250°C	Zum Backen oder Toasten auf zwei Höhen. Die Wärme wird gleichmäßig vom Heizring um den Ventilator abgegeben.

	Doppeltes oberes Heizelement + Ventilator	50-250°C	Zum Garen von flachen Gegenständen und zum Anbraten von Speisen. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig im Innenraum.
	Konventionell + Ventilator	50-250°C	Zum Backen oder Toasten auf zwei 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.
	Niedrigerer Widerstand	30-200 °C	Für eine zusätzliche Bräunung von Pizza-, Kuchen- und Tortenböden. Die Hitze kommt von unten aus dem Ofen.
	Sauerteig / Teiggärung	30-45 °C	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Aufgehen und Fermentieren von Joghurt.
	Funktion Trocknen	-	Es wird verwendet, um das Innere des Ofens zu trocknen und die Bildung von Bakterien zu verhindern.
	ECO	140-240 °C	Es wird verwendet, um beim Kochen Energie zu sparen.

4.2 Funktion Dampf

- Anwendung: Wählen Sie die Funktion Dämpfen, stellen Sie die Zeit, die Temperatur und den Dampf ein und starten Sie den Garvorgang.
- Mit der Dämpfungsfunktion werden die Speisen zarter und die Haut bestimmter Lebensmittel knuspriger.

Heizungsarten		Temperatur	Betrieb
	Konventionell + Dampf	160-230 °C	Zum traditionellen Backen oder Braten auf einer Höhe. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.
	Konvektion + Dampf	160-250 °C	Zum Backen oder Toasten auf zwei Höhen. Die Wärme wird gleichmäßig vom Heizring um den Ventilator abgegeben.
	Konventionell + Ventilator + Dampf	160-230 °C	Zum Backen oder Toasten auf zwei Höhen. Der Ventilator verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Innenraum.
	Unterer Widerstand + Dampf	160-200 °C	Für eine zusätzliche Bräunung von Pizza-, Kuchen- und Tortenböden. Die Hitze kommt von unten aus dem Ofen.
	Strahlungswärme + Dampf	160-235 °C	Zum Garen kleinerer Mengen und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie die Lebensmittel in den mittleren Teil unter das obere Heizelement.

Hinweis

1. Bevor Sie die Dampfgarfunktion verwenden, füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter.
2. Die Dampfmenge wird von L1 bis L3 eingestellt, wobei L3 die höchste Stufe ist.
3. Wenn Sie die Dampffunktion aktivieren, berührt nicht nur das Symbol für den Drehspieß, sondern auch das Dampfsymbol auf ()

Hinweis

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

Kühlventilator

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

4.3 Automatisches Menü

Verwendung: Wählen Sie die automatische Menüfunktion und ein Menü aus und starten Sie den Garvorgang.

Im Automatischem Menü können Sie aus 25 Programmen/Menüs mit voreingestellter Funktion, Temperatur und Zeit wählen.

Bildschirm	Menü	Funktion	Temperatur	Kochzeit	Vorheizung
01	Gebratener Kürbis mit Ziegenkäse und Rucola		230°C	10 Min	Ja
02	Auberginenaufauf		180°C	30 Min	Ja
03	<i>Ratatouille</i> (Gemüseseeintopf)		160°C	40 Min	Ja
04	Krabben in Salzkruste		200°C	23 Min	Ja
05	<i>Escabeche</i> (Eingelegter Fisch)		160°C	30 Min	Ja
06	Seezungenfilet mit frischen Kräutern		220°C	10 Min	Ja
07	Gebratenes Hähnchen mit Wurzelgemüse und Kartoffeln		200°C	55 Min	Ja
08	Knuspriger Schweinebauch		180-230°C	67 Min	Ja
09	Rinderrippe		230°C	25 Min	Ja
10	Fleischpastete		100°C	30 Min	Ja
			200°C	20 Min	Ja
11	Nudelaufauf		200°C	45 Min	Ja
12	Hähnchen mit Harissasoße, Oliven und Kichererbsen		160°C	40 Min	Ja
13	Bananenkuchen		160°C	60 Min	Ja
14	Schokolade- <i>Fondant</i>		180°C	10 Min	Ja
15	Apfelstrudel mit Vanillesoße		180°C	30 Min	Ja

Hinweis

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

Nur Dampf Menüs

Bildschirm	Menü	Funktion	Temperatur	Kochzeit	Vorheizung
16	Gemüsevorspeise		100°C	20 Min	NEIN
17	Australische Kürbissuppe		100°C	40 Min	NEIN
18	Gefüllte Zucchini		100°C	30 Min	NEIN
20	Fischcurry mit Pfirsich		100°C	25 Min	NEIN
21	Wolfsbarsch mit Gemüse		100°C	30 Min	NEIN
22	Muscheln in Soße		100°C	40 Min	NEIN
23	Hähnchenbrust mit sonnengetrockneten Tomaten		100°C	40 Min	NEIN
24	Crema Catalana		100°C	30 Min	NEIN
25	Klebriger Toffee-Pudding		100°C	45 Min	NEIN

Hinweis

1. Zum Erwärmen des Geschirrs empfiehlt es sich, die seitlichen Ablagen zu entfernen und die Betriebsarten Heißluft und Umluft mit einer Temperatureinstellung von 50°C zu verwenden. Die Heißluftfunktion muss verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Backofenbodens mit Geschirr belegt ist.
2. 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.

5. GERÄT BENUTZEN

1. Nachdem Sie den Backofen an die Stromversorgung angeschlossen haben, drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Backofenfunktion (siehe den vorherigen Abschnitt über die Verwendung der einzelnen Funktionen).
2. Verwenden Sie die Einstellleiste oder die Symbole "+/-", um die Gartemperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um den Backofen zu starten. Wenn Sie die Taste nicht drücken, zeigt der Backofen nach 5 Minuten wieder die Uhrzeit an.
4. Während des Garvorgangs können Sie die Ein/Aus-Taste drücken, um den Backofen auszuschalten.

Hinweis

Nach dem Einstellen der Temperatur können Sie die Taste für die Einstellung von Zeit/Temperatur/Dampf drücken, um die Dauer des Garvorgangs mit Hilfe der Einstellleiste oder der Tasten "+/-" einzustellen.

Schnelle Vorheizung

- Sie können das schnelle Vorheizen nutzen, um die Garzeit zu verkürzen.
- Drücken Sie die Taste Schnelle Vorheizung. Das entsprechende Symbol leuchtet auf dem Display auf.

Hinweis

Schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn der Ofen die Vorheiztemperatur erreicht hat.

Änderungen während des Kochens

- Um die Zeit, die Temperatur oder die Dampfmenge während des Garvorgangs zu ändern, drücken Sie die Taste Zeit/Temperatur/Dampfeinstellung und verwenden Sie die Einstellleiste oder die Taste "+/-".
- Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

Hinweis

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

Hinweis

- Nach dem Einschalten des Geräts wird es sehr heiß, vor allem im Inneren. Berühren Sie niemals die Innenfläche des Geräts oder die Heizelemente. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Geschirr aus dem Innenraum 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.

Kindersicherung

- Dieses Gerät verfügt über eine Kindersicherung, damit Kinder den Ofen nicht versehentlich einschalten oder die Einstellungen verändern können.
- Halten Sie die Start/Pause-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren.

Energiesparmodus

- Im Standby-Modus schaltet der Ofen nach 10 Minuten Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus. Sie können diesen Modus auch aktivieren, indem Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Drücken Sie im Energiesparmodus eine beliebige Taste, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

Funktion Dampfreinigung

1. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, geben Sie Wasser und ein halbes Päckchen Zitronensäure (nicht im Lieferumfang enthalten) in den Wasserbehälter, mischen Sie gut und setzen Sie den Wasserbehälter wieder in sein Fach.
2. Drücken Sie im Standby-Modus einmal die Taste Auto-Menü und rufen Sie dann die Funktion Dampfreinigung über die Einstellleiste auf oder drücken Sie die Tasten +/- . Auf dem Display wird dE5 angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um diese Funktion zu starten. Wenn der Countdown 08:00 Minuten erreicht, zeigt der Ofen an, dass Wasser fehlt.
4. Nehmen Sie den Behälter heraus, füllen Sie Wasser ein und setzen Sie ihn wieder in das Fach ein. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um die Funktion fortzusetzen.

Funktion Zeitverzögerung

1. Nachdem Sie die Uhr eingestellt haben, drücken Sie die Funktionstaste für die Zeitverzögerung, um die Endzeit des Garvorgangs einzustellen.
2. Wählen Sie die Funktion aus (diese Funktion ist bei den Funktionen Auto-Menü und Schnelle Vorheizung nicht verfügbar), stellen Sie die Garzeit, die Temperatur und den Dampf ein, und drücken Sie die Taste Start/Pause, um die Zeitverzögerung einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste der Zeitverzögerung, um die eingestellte Zeit anzuzeigen.

Funktion Genaue Temperatur

- Führen Sie in beide Betrieben das kurze Ende des Temperatursensors in den Ofenschirm und das lange Ende in das Gargut ein und schieben Sie es in den Ofen.
- Wählen Sie die Grillfunktion (in einem der folgenden Modi: Konventionell, Doppeltes oberes Heizelement + Ventilator, Konvektion), stellen Sie die Temperatur des Temperatursensors mit der Taste +/- ein und drücken Sie die Taste Start/Pause, um die Funktion zu starten.
- Wenn die Innere Temperatur der Speisen die eingestellte Temperatursensor erreicht, wird der Garvorgang beendet und in den Standby-Modus zurückgeschaltet.

Hinweis

- Achten Sie bei der Verwendung des Temperatursensors darauf, dass das Ende in das Fleisch eingeführt wird.
- Verwenden Sie nur den mit diesem Ofen gelieferten Temperatursensor.

Dampf

- Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Dampftaste, um nach der Auswahl der Garparameter Dampf hinzuzufügen.
- Sie können die Dampfmenge manuell erhöhen, indem Sie während des Garvorgangs die Dampftaste drücken.
- Die standardgemäße Dampfmenge ist Stufe 1.

Hinweis

- Es gibt drei Dampfstufen, wobei die Dampfmenge mit steigender Stufe zunimmt. Drücken Sie die Dampftaste einmal, um die Standardstufe, Stufe 1, anzuzeigen. Drücken Sie die Dampftaste zweimal, um Stufe 2 einzustellen, und dreimal für Stufe 3. Auf dem Display wird die Stufe angezeigt (L1/L2/L3). Drücken Sie die Dampftaste 4-mal, um die Dampffunktion abzubrechen, und die Kontrollleuchte für den Dampfstufe erlischt.
- Aufgrund der durch den Transport verursachten Vibrationen kann der Wasserbehälter nach dem Entfernen der Produktverpackung falsch positioniert sein. Denken Sie daran, ihn richtig zu positionieren.

Wasserbehälter

Sie können den Wasserbehälter auf zwei verschiedene Arten füllen:

1. Drücken Sie die Taste am Wasserbehälter und nehmen Sie ihn ab, entfernen Sie dann den Verschlussstopfen und füllen Sie Wasser ein. Abb. 6
2. Sie die Taste des Wasserbehälters und nehmen Sie einen Teil des Behälters heraus; entfernen Sie den Verschlussstopfen und füllen Sie Wasser ein. Abb. 7

Hinweis

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, gießen Sie das restliche Wasser aus dem Wasserbehälter und trocknen Sie ihn ab.

6. ZUBEHÖR

Dieses Gerät enthält Zubehör. Nachfolgend finden Sie eine Liste der Zubehöerteile und deren Nutzen sowie deren korrekte Verwendung.

Zubehör

1. Backofengitter: Verwendung zusammen mit Kochgeschirr, Kuchenformen und Backblechen. Zum Grillen oder Anbraten von Speisen. Abb. 8
 2. Backblech: zum Backen kleiner Produkte. Abb. 9
 3. Temperatursensor: Führen Sie den Sensor in die Mitte des Fleisches ein, weg von Fett oder Knochen. Abb. 10
- Sie können das Backblech zum Einfüllen von Flüssigkeiten oder zum Garen von Speisen mit Saft oder Saft verwenden.
 - Verwenden Sie nur Originalzubehör. Sie sind speziell für dieses Gerät konzipiert.
 - Zubehör kann im Fachhandel erworben werden.

Hinweis

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

Einführung von Zubehör

- Der Backofen hat 5 Positionen.

Hinweis

- Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer in der richtigen Richtung eingesetzt wird.
- Legen Sie das Zubehör im Inneren bis zur Innenwand, so dass es die Tür des Geräts nicht berührt.

Sperrfunktion

Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne umzukippen. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass das Zubehör beim Abnehmen unter dem Gewicht umkippt. Um ein Umkippen zu verhindern, muss das Zubehör richtig eingesetzt werden.

Achten Sie beim Einsetzen des Gitters darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt, wie in den Abbildungen 11 und 13 dargestellt.

Achten Sie beim Einsetzen des Backblechs darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt, wie in den Abbildungen 11 und 14 dargestellt.

Zusätzliches Zubehör

Sie können das Zubehör in Fachgeschäften oder im Internet kaufen.

- Drehspeiß: zum Garen von Fleisch und Gemüse. Abb. 15

Einsetzung des Drehspeißes

Drehspeiß sind nur für das Rotationssystem geeignet; sie müssen auf das Gitter des Rotationssystems gestellt werden.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschieben dieses Zubehörs in den Backofen, dass alle Speisen richtig eingelegt sind, und schieben Sie es dann in Höhe 2 ein.

Hinweis

- Das Rotationssystem dreht sich nicht kontinuierlich, sondern es besteht die Möglichkeit, es während des Garvorgangs je nach Lebensmittel zu drehen. Tragen Sie wärmeisolierende Handschuhe und achten Sie beim Öffnen der Backofentür auf die Wärmeabstrahlung des Ofens. Das Drehsystem dreht sich in einem Winkel von 90 Grad und muss vom Benutzer nicht gedreht werden.
- Der Drehspeiß ist wegen ihres spitzen Kopfes gefährlich. Achten Sie deshalb darauf, dass Kinder und Behinderte sich von ihr fernhalten. Achten Sie darauf, dass sie vor dem Einschalten des Backofens nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen, da dies zu Schäden am Backofen und an Personen führen kann.
- Es wird empfohlen, die Höhe 2 zu verwenden und die oberen und unteren Heizelemente zum Backen zu aktivieren, während das Drehsystem verwendet wird.

Empfehlungen für eine effiziente Energienutzung

- Entfernen Sie alle Zubehöerteile, die während des Koch- und Backvorgangs nicht benötigt werden.
- Während des Kochens und Backens darf die Tür nicht geöffnet werden.
- Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen und die Lampe leuchtet auf.
- Verringern Sie die Temperatureinstellung im Modus ohne Ventilator 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 in Schritten von 20°C und 30°C reduzieren.
- Sie können mit dem Umluftbetrieb auf mehreren Höhen 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.
- Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich ist. Geben Sie die Speisen gegebenenfalls sofort nach Erreichen der gewünschten Temperatur in den Ofen; die Kontrollleuchte erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Zeitschaltuhr und/oder einen Temperatursensor.
- 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, Pommes Frites, Brot) bei sehr hohen Temperaturen.

Ratschläge/ Tipps

- Kurze Garzeiten verwenden.
- 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 nach Möglichkeit die Ventilatorheizfunktion.
- Pommes Frites: Verwenden Sie mehr als 450 g pro Backblech, verteilen Sie sie gleichmäßig und bewegen Sie sie von Zeit zu Zeit. Verwenden Sie die Informationen auf dem Etikett der Pommes Frites, um das beste Ergebnis zu erzielen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein ursprüngliches Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig.

Nicht benutzen:

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.

Äußere Oberfläche des Geräts	Reinigung
Äußere Oberfläche Vorderseite aus Edelstahl	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken (z. B. Eiklar) sofort entfernen. Unter diesen Flecken kann sich Korrosion bilden. Spezielle 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, Bedienfeld und Türverkleidungen	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Geschirrtuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keinen Glasreiniger, keinen Glasschaber und keinen Scheuerschwamm.

Gestrichene Oberflächen	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie sie mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch.
Türgriff	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Wenn der Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, reinigen Sie ihn sofort. Andernfalls werden Sie die Flecken nicht entfernen können.
Emaillierte und selbstreinigende Oberflächen	Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung der Oberflächen im Inneren des Backofens unterhalb der Tabelle.
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Wenn der Innenraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Backofenreiniger.
Türdichtung Ziehen Sie es nicht zurück	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab. Reiben Sie nicht an der Dichtung.
Deckel aus Edelstahl	Edelstahlreiniger: Lesen Sie bitte die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie keine Pflegemittel für Edelstahl. Nehmen Sie die Türabdeckung zum Reinigen ab.
Zubehör	Heiße Seifenlauge: Weichen Sie sie in Wasser ein und reinigen Sie sie mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste. Bei größeren Schmutzablagerungen verwenden Sie einen Scheuerschwamm aus Edelstahl.
Schienen	Heiße Seifenlauge: Weichen Sie sie in Wasser ein und reinigen Sie sie mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste.

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

Hinweis

- Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts sind auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Plastik und Metall zurückzuführen.
- Die Schatten auf den Türverschönerung, die wie Streifen aussehen, sind auf die Lichtreflexe der Innenbeleuchtung zurückzuführen.
- Die Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen verbrennt. Dies kann zu leichten Farbabweichungen führen. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt die Leistung 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.

Ratschläge/ Tipps

- Reinigen Sie das Innere des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise backen Sie keine Lebensmittel auf diesem Schmutz.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken (z. B. Eiklar) sofort entfernen.
- Verwenden Sie für den Backofen geeignetes Geschirr, z. B. eine Bratpfanne.

Tür des Gerätes

- Um die Türverkleidung zu reinigen und zu entfernen, können Sie die Backofentür ausbauen.
- Die Scharniere der Gerätetür haben jeweils einen Verriegelungshebel. Abb. 16
- Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht abgetrennt werden.
- Wenn die Verriegelungshebel zum Herausnehmen der Backofentür geöffnet sind, sind die Scharniere verriegelt, so dass sie nicht zugeschlagen werden können.

Achtung - Verletzungsgefahr

- 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.

- 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.

Abnahme der Gerätetür

Abb. 17

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Öffnen Sie die beiden Feststellhebel auf der linken und rechten Seite.
- Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.
- Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie nach oben.

Anbau der Gerätetür

Abb. 18

- Setzen Sie die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus wieder ein.
- 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.
- Öffnen Sie die Tür vollständig. Beim Öffnen der Gerätetür können Sie noch einmal überprüfen, ob die Scharniere in der richtigen Position sind. Wenn Sie eine falsche Einstellung vornehmen, lässt sich die Tür nicht vollständig öffnen.
- Verriegeln Sie die beiden Feststellhebel wieder.
- Schließen Sie die Tür des Geräts. Prüfen Sie gleichzeitig noch einmal, ob die Tür in der richtigen Position ist und ob die Lüftungsschlitze nicht teilweise verstopft sind.

Abnahme der Türabdeckung

Abb. 19

- Die Kunststoffbeschichtung der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie den Deckel abnehmen.
1. Entfernen Sie die Tür des Geräts wie oben beschrieben.
 2. Drücken Sie die Laschen auf der rechten und linken Seite der Abdeckung, wie in Abbildung 19 dargestellt.
 3. Entfernen Sie die Türabdeckung.
 4. 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.
 5. Montieren Sie die Gerätetür wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

Hinweis

- Sie können die Türabdeckung auch entfernen, wenn die Tür im Backofen eingebaut ist.
- Durch das Entfernen der Türabdeckung wird das Innenglas der Gerätetür freigelegt; dieses Glas kann sich leicht verschieben und Schäden oder Verletzungen verursachen.
- 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.

Schienen

Abb. 20

Um die Schienen und das Innere des Backofens zu reinigen, können Sie die Schienen herausnehmen und wie in Abbildung 20 gezeigt reinigen.

Kabel ersetzen

Der Ersetzung des Kabels darf nur durch den Hersteller, seinen technischen Kundendienst oder qualifiziertes Personal erfolgen.

8. PROBLEMBEHEBUNG

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

Fehler	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung durchgebrannt.	Prüfen Sie den Fehlerstrom-Schutzschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Licht in der Küche oder andere Geräte funktionieren.

Die Tasten sind aus der Halterung am Bedienfeld gerutscht.	Die Tasten sind aus der Halterung des Bedienfelds gerutscht.	Sie können die Tasten entfernen. Setzen Sie die Tasten wieder in ihre Halterung auf dem Bedienfeld ein und drücken Sie sie zurück, so dass sie passen und normal verwendet werden können.
Die Tasten sind nicht leicht zu bedienen.	Unter den Tasten befindet sich Schmutz.	Sie können die Tasten entfernen. Um die Tasten zu lösen, nehmen Sie sie einfach aus der Halterung. Alternativ können Sie auch auf den äußeren Rand der Tasten drücken, so dass sie sich neigen und leicht aufgenommen werden können. Reinigen Sie die Tasten vorsichtig mit einem Tuch und Seifenwasser. Mit einem weichen Tuch trockenwischen. Verwenden Sie keine Waschmittel oder Schleifschwämme. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein und waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine. Nehmen Sie die Tasten nicht zu oft ab, damit der Ständer stabil bleibt.
Der Ventilator läuft in diesem Modus nicht kontinuierlich: Heizung durch Ventilator.		Das ist normal, denn dadurch wird die Wärme besser verteilt und die Leistung des Ofens verbessert.
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 Glühbirne muss ersetzt werden.

Warnung - Gefahr eines Stromschlages

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.

Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieser Vorrichtung beträgt 9 Stunden, um die Auslösung des Fehlerstromschutzschalters zu verhindern.

Fach für die Kochglühbirne

- Ihr Gerät ist mit einer oder mehreren langlebigen LED-Lampen ausgestattet, die das Innere des Backofens beleuchten.
- Wenn eine LED-Birne oder die Glasabdeckung der Birne defekt ist, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec. Entfernen Sie nicht die Abdeckung der Glühbirne.

9. RATSCHLÄGE/ TIPPS

Wenn Sie Ihr eigenes Rezept erstellen möchten.	Versuchen Sie zunächst, die Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden, um das Ergebnis zu optimieren.
Wenn Sie wissen wollen, ob der Kuchen fertig ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ablauf der angegebenen Zubereitungszeit mit einem Zahnstocher in den Kuchen. Wenn sich nach dem Herausziehen des Zahnstochers kein roher Teig mehr am Zahnstocher befindet, ist der Kuchen fertig.
Kuchen ist oben zu braun.	Verwenden Sie eine niedrigere Höhe und/oder eine niedrigere Temperatureinstellung (dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
Der Kuchen ist zu trocken.	Verwenden Sie eine um 10 °C höhere Temperatur (dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Essen sieht gut aus, aber die Luftfeuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.	Verwenden Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie die Rezeptschritte.
Die Bräunung ist ungleichmäßig.	Verwenden Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie den Modus oberer + unterer Widerstand in Höhe 1.
Der Biskuit ist auf der Unterseite weniger gebräunt.	Wählen Sie eine niedrigere Höhe
Gleichzeitiges Garen auf mehreren Höhen: Die Speisen auf einer Höhe sind dunkler als auf der anderen.	Verwenden Sie die Umluftfunktion, um auf mehreren Höhen zu backen, und nehmen Sie die Pfannen einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht erforderlich, dass alle Backbleche zur gleichen Zeit fertig sind.
Kondenswasserbildung beim Kochen.	Dampf ist Teil des Backens und Kochens und wird normalerweise zusammen mit dem Kühlluftstrom aus dem Ofen abgegeben. Dieser Dampf kann auf verschiedenen Oberflächen des Ofens oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertröpfchen bilden. Es handelt sich um einen physischen Prozess, der nicht vollständig vermieden werden kann.

Geeignete Backutensilien.	Es können alle hitzebeständigen Backutensilien verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, insbesondere wenn diese säurehaltig sind. Achten Sie darauf, dass der Behälter und der Deckel festsitzen.
Allgemeine Verwendung des Backofens.	Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor und stellen Sie die Speisen auf die in dieser Bedienungsanleitung angegebene Höhe. Benutzen Sie den Backofen nicht bei geöffneter Tür, es sei denn, Sie möchten Speisen einlegen/entnehmen/überprüfen.
Wie man den Backofen beim Braten sauber erhält.	Füllen Sie das Blech mit Wasser und stellen Sie sie auf Höhe 1. Fast alle Flüssigkeiten, die von den auf dem Gitter platzierten Lebensmitteln abtropfen, werden von der Schale aufgefangen.
Das Heizelement wird in allen Röstarten mit der Zeit ein- und ausgeschaltet.	Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.

10. ENERGIEEFFIZIENZ NACH EN 60350-1

- Bitte beachten Sie die folgenden Informationen:
- Die Messung wird im "ECO"-Modus durchgeführt, um die Daten des Umluftbetriebs und die Etikettklasse zu ermitteln.
 - Für die Ermittlung der Daten im konventionellen Modus werden die Messungen des oberen + unteren Widerstandsmodus verwendet.
 - Während der Messung befindet sich nur das benötigte Zubehör im Inneren.
 - Die Bestimmung des Innenraumvolumens erfolgt bei der Verwendung von "Abtauen" wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben. Um eine effiziente Nutzung des Ofens zu gewährleisten, werden alle Zubehörteile, einschließlich der Seitengitter, entfernt.

11. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz	02400
Modell	Bolero Hexa V 3000 Black Einbaubackofen
QR Code	
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50-60 Hz
Elektrische Leistung	3, 15 kW

*Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

12. 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.

13. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Benutzer oder Endverbraucher 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 963210728

14. COPYRIGHT

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

1. PANNELLO DI CONTROLLO

Fig. 1 (*)

1. Pulsante on/off: utilizzato per accendere e spegnere il dispositivo, così come per interrompere il funzionamento.
2. Cuocere al forno: serve per attivare la funzione Cottura al forno.
3. Solo vapore: serve per attivare la funzione Solo vapore.
4. Cottura a vapore: serve per attivare la funzione Cottura a vapore.
5. Menu automatico: serve per selezionare il menu automatico.
6. Fine programmata: serve per regolare il tempo di fine programmata.
7. Luce: premere i tasti di Fine programmata e Preriscaldamento rapido allo stesso tempo per accendere o spegnere la luce del forno.
8. Preriscaldamento rapido: serve per preriscaldare il forno.
9. Barra di regolazione: fare scorrere il dito sulla barra a sinistra o a destra per cambiare il tempo di cottura e la temperatura.
10. Impostazione tempo/temperatura/vapore: utilizzare per impostare il tempo di cottura, la temperatura e il vapore.
11. Avvio/pausa/blocco bambini: premere una volta questo pulsante per avviare o mettere in pausa la cottura; tenere premuto questo pulsante per 3 secondi per attivare o disattivare il blocco bambini.
12. Serbatoio dell'acqua: serve per rimuovere il serbatoio dell'acqua, che viene utilizzato per la funzione vapore. Quando viene premuto, il serbatoio dell'acqua viene sbloccato.

Display

13. Icona timer
14. Icona funzione preriscaldamento rapido
15. Icona di scongelamento
16. Icona funzione spiedo
17. Indicatore del tempo
18. Icona di blocco
19. Indicatore della temperatura
20. Unità di temperatura
21. Icona serbatoio dell'acqua vuoto
22. Indicatore del peso
23. Icona fine programmata
24. Icona funzione vapore
25. Icona menu automatico
26. Icona funzione lievitare
27. Icona luce
28. Unità di tempo
29. Unità di peso

(*) Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo prodotto ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere la macchina dalla sua scatola e conservare la scatola originale e gli altri imballaggi in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il centro di assistenza ufficiale Cecotec.

Contenuto della scatola

- Forno
- Teglia da forno
- Griglia da forno
- Sonda termica
- Manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE

Le seguenti figure mostrano le distanze minime necessarie per l'installazione del forno.

Fig. 2. Installazione del forno su un mobile

1. Apertura di ventilazione
2. Lo spazio minimo nella base per la ventilazione è di 250 cm²

Fig. 3. Installazione del forno in un mobile

1. Apertura di ventilazione

Fig. 4. Profilo con l'altezza del forno

1. Forno

Fig. 5 Profilo con l'altezza del mobile

1. Forno

- Affinché questo apparecchio funzioni in modo sicuro, si raccomanda che il forno sia installato da un professionista secondo le istruzioni. I danni causati da un'installazione non corretta non sono coperti dalla garanzia.
- Durante l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare tagli causati dai bordi taglienti.
- Le dimensioni sono in mm.
- La spina deve essere accessibile o un interruttore deve essere incorporato nel cablaggio fisso, in modo che l'apparecchio possa essere scollegato dalla rete dopo l'installazione, se necessario.

Avvertenza

- L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo per evitare l'eventuale surriscaldamento della porta.
- Non coprire le griglie di ventilazione. Altrimenti, il dispositivo potrebbe surriscaldarsi.

Primo uso

1. Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole di protezione della superficie e le parti di protezione per il trasporto.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le griglie laterali dall'interno.
3. Pulire accuratamente gli accessori e le griglie laterali 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 dello sportello con un panno morbido e umido.
6. Per eliminare l'odore di cibo nuovo, utilizzare l'apparecchio quando è vuoto e con lo sportello del forno chiuso.
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 indicate di seguito. È possibile vedere come regolare il tipo di riscaldamento e la temperatura nella sezione seguente.

Impostazioni per il primo uso:

Funzione cottura al forno: convenzionale	
Temperatura	250°C
Tempo	1 h

Quando il dispositivo si raffredda:

1. Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua e sapone e un canovaccio.

2. Asciugare tutte le superfici.
3. Installare le griglie laterali.

Impostare il tempo

Prima di utilizzare il forno, è necessario impostare il tempo.

1. Quando si accende il forno, "00" lampeggerà sul pannello di controllo; è possibile impostare l'ora con la barra di impostazione o utilizzando i pulsanti + e -.
2. Premere il pulsante di impostazione tempo/temperatura/vapore per confermare la scelta.

Nota

- Se è necessario cambiare di nuovo il tempo, tenere premuto il pulsante di impostazione di tempo/temperatura/vapore per 3 secondi e ripetere i passi 1 e 2 per impostare il nuovo tempo.
- L'orologio ha un display di 24 ore.

4. FUNZIONI

- Il dispositivo ha diverse modalità di funzionamento per la facilità d'uso.
- Seguire queste istruzioni per trovare la modalità che meglio si adatta alle proprie esigenze.

4.1 Funzione Cottura al forno

Uso: selezionare le resistenze, regolare il tempo o la temperatura e iniziare a cucinare.

Modalità di riscaldamento		Temperatura	Uso
	Convenzionale	30-250 °C	Per una cottura al forno tradizionale su un solo livello. Particolarmente adatto per torte con guarnizioni umide.
	Convezione	50-250°C	Per una cottura al forno su due livelli. Il calore viene rilasciato in modo uniforme dall'anello di calore intorno alla ventola.
	Doppia resistenza superiore + ventilatore	50-250°C	Per cucinare elementi piatti e per dorare gli alimenti. Il ventilatore distribuisce il calore all'interno omogeneamente.
	Convenzionale + Ventilato	50-250°C	Per una cottura al forno su due livelli. Il ventilatore distribuisce il calore delle resistenze all'interno omogeneamente.

	Calore per irraggiamento	150-250 °C	Per cucinare piccole quantità di alimenti e dorare. Collocare gli alimenti nella parte centrale sotto la resistenza superiore.
	Resistenza inferiore	30-200 °C	Per aggiungere una doratura extra alla base di pizze, torte e crostate. Il calore proviene dal fondo del forno.
	Lievitazione di impasti/ fermentazione	30-45 °C	Per fare lievitare impasti, lievito madre e far fermentare yogurt.
	Funzione asciugatura	-	Si utilizza per asciugare l'interno del forno e prevenire la formazione di batteri.
	ECO	140-240 °C	Si utilizza per risparmiare energia durante la cottura.

4.2 Funzione di cottura a vapore

- Uso: selezionare la funzione di cottura a vapore, impostare il tempo, la temperatura e il vapore e avviare la cottura.
- La funzione di cottura a vapore renderà gli alimenti più teneri e la pelle di alcuni alimenti più croccante.

Modalità di riscaldamento		Temperatura	Uso
	Convenzionale + Vapore	160-230 °C	Per una cottura al forno tradizionale su un solo livello. Particolarmente adatto per torte con guarnizioni umide.
	Convezione + Vapore	160-250 °C	Per una cottura al forno su due livelli. Il calore viene rilasciato in modo uniforme dall'anello di calore intorno alla ventola.
	Convenzionale + Ventola + Vapore	160-230 °C	Per una cottura al forno su due livelli. Il ventilatore distribuisce il calore delle resistenze all'interno omogeneamente.
	Resistenza inferiore + Vapore	160-200 °C	Per aggiungere una doratura extra alla base di pizze, torte e crostate. Il calore proviene dal fondo del forno.
	Calore per irraggiamento + Vapore	160-235 °C	Per cucinare piccole quantità di alimenti e dorare. Collocare gli alimenti nella parte centrale sotto la resistenza superiore.

Nota

- 1. Prima di usare la funzione di cottura a vapore, aggiungere acqua al serbatoio dell'acqua.
- 2. Il livello del vapore è regolato da L1 a L3, con L3 che è il livello più alto.
- 3. Quando si attiva la funzione Cottura a vapore, l'icona del vapore si accende, oltre all'icona dello spiedo ()

Avvertenza

Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si ferma. Prestare particolare attenzione al rischio di ustioni.

Ventola di raffreddamento

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

4. 3. Menu automatico

Uso: selezionare la funzione di menu automatico e un menu e iniziare la cottura.
All'interno del menu automatico è possibile scegliere tra 25 programmi/menu con funzione, temperatura e tempo preimpostati.

Display	Menu	Funzione	Temperatura	Tempo di cottura	Preriscaldamento
01	Zucca al forno con formaggio di capra e rucola		230°C	10 min	Sì
02	Melanzane gratinate		180°C	30 min	Sì
03	Ratatouille (stufato di verdure)		160°C	40 min	Sì
04	Granchio in crosta di sale		200°C	23 min	Sì
05	Scapece		160°C	30 min	Sì
06	Filetto di sogliola con erbe fresche		220°C	10 min	Sì

07	Pollo al forno con patate		200°C	55 min	Sì
08	Pancetta di maiale croccante		180-230°C	67 min	Sì
09	Costoletta di manzo		230°C	25 min	Sì
10	Sformato di carne		100°C	30 min	Sì
			200°C	20 min	Sì
11	Pasta gratinata		200°C	45 min	Sì
12	Pollo con harissa, olive e ceci		160°C	40 min	Sì
13	Torta alla banana		160°C	60 min	Sì
14	Cioccolato fondente		180°C	10 min	Sì
15	Strudel di mele con salsa alla vaniglia		180°C	30 min	Sì

Avvertenza

- Non coprire le griglie di ventilazione. Altrimenti, il dispositivo potrebbe surriscaldarsi.
- Affinché l'apparecchio si raffreddi più rapidamente dopo l'uso, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per un breve periodo di tempo.

Menu Solo vapore

Display	Menu	Funzione	Temperatura	Tempo di cottura	Preriscaldamento
16	Snack di verdure		100°C	20 min	NO
17	Zuppa di zucca butternut		100°C	40 min	NO
18	Zucchine ripiene		100°C	30 min	NO
20	Pesce al curry con pesche		100°C	25 min	NO
21	Spigola con verdure		100°C	30 min	NO
22	Cozze in salsa		100°C	40 min	NO
23	Petto di pollo con peperoni secchi		100°C	40 min	NO
24	Crema catalana		100°C	30 min	NO
25	Budino al caramello		100°C	45 min	NO

Avviso

1. Per riscaldare le stoviglie, si consiglia di rimuovere le griglie laterali e di utilizzare le modalità di riscaldamento ad aria calda e con ventola a una temperatura di 50°C. La funzione aria calda deve essere usata se più della metà della base del forno contiene stoviglie.
2. Al fine di ottenere una distribuzione ottimale del calore all'interno del forno durante il riscaldamento tramite ventola, la ventola funzionerà in determinati momenti durante il processo di riscaldamento per garantire le migliori prestazioni possibili.

5. UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

1. Dopo aver collegato il forno all'alimentazione, premere il simbolo della funzione del forno che si desidera utilizzare (vedere la sezione precedente per una spiegazione su come utilizzare ogni funzione).

2. Usare la barra di regolazione o i simboli "+/-" per impostare la temperatura di cottura.
3. Premere il pulsante Avvio/pausa per avviare il forno; se non lo si preme, dopo 5 minuti il forno tornerà a mostrare l'orario.
4. Durante il processo di cottura, si può premere il pulsante On/Off per fermare il forno.

Nota

Dopo aver impostato la temperatura, è possibile premere il pulsante di impostazione Tempo/temperatura/vapore per regolare la durata del processo di cottura utilizzando la barra di impostazione o i pulsanti "+/-".

Preriscaldamento rapido

- Si può usare il preriscaldamento rapido per accorciare il tempo di cottura.
- Premere il pulsante di preriscaldamento rapido. Il simbolo corrispondente si illuminerà sul display.

Nota

Mettere il cibo nel forno quando il forno ha raggiunto la temperatura di preriscaldamento.

Cambiamenti durante la cottura

- Per cambiare il tempo, la temperatura o la quantità di vapore durante il processo di cottura, premere il pulsante di regolazione tempo/temperatura/vapore e usare la barra di regolazione o il pulsante "+/-".
- Quando si desidera annullare il processo di cottura, premere il pulsante On/Off.

Nota

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

Avvertenza

- Dopo l'accensione, l'apparecchio diventerà molto caldo, soprattutto all'interno. Non toccare le superfici interne del dispositivo e le resistenze. Usare guanti da forno quando si rimuovono accessori o stoviglie dall'interno e lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso.
- Tenere i bambini a distanza mentre il forno è in funzione per evitare il rischio di ustioni.

Blocco di sicurezza per bambini

- Questo apparecchio è dotato di un blocco per bambini in modo che i bambini non possano accidentalmente accendere il forno o cambiare le impostazioni.
- Tenere premuto il pulsante Avvio/pausa per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione di blocco per bambini.

Modalità risparmio energetico

- In modalità standby, dopo 10 minuti di inattività, il forno entrerà automaticamente in modalità risparmio energetico. È inoltre possibile attivare questa modalità tenendo premuto il pulsante di accensione per 3 secondi.
- In modalità di risparmio energetico premere un tasto qualsiasi per tornare alla modalità standby.

Funzione Pulizia a vapore

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, aggiungere acqua e mezza bustina di acido citrico (non incluso) nel serbatoio dell'acqua, mescolare bene e rimettere il serbatoio dell'acqua nel suo scompartimento.
2. In modalità standby, premere una volta il pulsante Menu Automatico, poi entrare nella funzione Pulizia a vapore tramite la barra delle impostazioni o premere i pulsanti +/-, e il display mostrerà dE5.
3. Premere il tasto Avvio/pausa per avviare il funzionamento. Quando il conto alla rovescia raggiunge 08:00 min, il forno indicherà che manca acqua.
4. Rimuovere il serbatoio, aggiungere acqua e rimetterlo nel vano. Premere il pulsante Avvio/Pausa per continuare la cottura.

Funzione di Fine programmata

1. Una volta impostato l'orologio, premere il pulsante della funzione Fine ritardata per impostare l'ora di fine cottura.
2. Selezionare la funzione (questa funzione non è disponibile con la funzione Menu automatico e Riscaldamento rapido), impostare il tempo di cottura, la temperatura e il vapore, e premere il pulsante Avvio/pausa per impostare la fine programmata.
3. Premere il pulsante di fine programmata per controllare il tempo impostato.

Funzione Temperatura esatta

- In qualsiasi modalità, inserire l'estremità corta della sonda nel display del forno e l'estremità lunga nell'alimento e inserirla nel forno.
- Selezionare la funzione grill (in una qualsiasi di queste modalità: Convenzionale, Doppia resistenza superiore + Ventola, Convezione), regolare la temperatura della sonda con il pulsante +/- e premere il pulsante Avvio/pausa per avviare la funzione.
- Quando la temperatura al centro dell'alimento raggiunge la temperatura della sonda impostata, la cottura terminerà e tornerà alla modalità standby.

Avviso

- Quando si usa la sonda per la carne, assicurarsi di inserire l'estremità nella carne.
- Usare solo la sonda per la carne che viene fornita con questa macchina

Vapore

- Quando il forno è in modalità standby, premere il tasto Vapore per aggiungere vapore dopo aver selezionato i parametri di cottura.
- È possibile aumentare il vapore manualmente premendo il pulsante Vapore durante la cottura.
- Il livello di vapore predefinito è il livello 1.

Avviso

- Ci sono tre livelli di vapore, la quantità di vapore aumenterà all'aumentare del livello. Premere il tasto di Vapore una volta per visualizzare il livello predefinito, livello 1. Premi il pulsante Vapore due volte per impostare il livello 2 e tre volte per il livello 3. Il display mostrerà il livello (L1/L2/L3). Premere il tasto Vapore 4 volte per annullare la funzione Vapore e la spia del livello di vapore si spegnerà.
- A causa delle vibrazioni causate dal trasporto, il serbatoio dell'acqua potrebbe non essere posizionato correttamente dopo aver rimosso l'imballaggio del prodotto. Ricordare di posizionarlo correttamente.

Serbatoio d'acqua

È possibile riempire il serbatoio dell'acqua in due modi diversi:

1. Premere il tasto sul serbatoio dell'acqua e rimuoverlo, quindi rimuovere il tappo di tenuta e aggiungere acqua. Fig. 6
2. Premere il tasto del serbatoio dell'acqua e rimuovere parte del serbatoio, quindi rimuovere il tappo di tenuta e aggiungere l'acqua. Fig. 7

Note

Quando la cottura è terminata, versare l'acqua rimanente dal serbatoio dell'acqua e asciugarlo.

6. ACCESSORI

Questo dispositivo include accessori. Di seguito sono elencati gli accessori e le utilità di ciascuno, così come il loro uso corretto.

Accessori inclusi

1. Griglia da forno: da usare in combinazione con utensili, stampi e teglie da forno. Ideale per arrostiti o dorare alimenti. Fig. 8
 2. Teglia da forno: utilizzare per cuocere alimenti di piccole dimensioni. Fig. 9
 3. Sonda per la carne: inserire la sonda nel centro della carne, lontano dal grasso o dall'osso. Fig. 10
- È possibile usare la teglia per mettere i liquidi o cucinare alimenti con succo o sugo.
 - Utilizzare solo accessori originali. Sono appositamente progettati per questo dispositivo.

- È possibile acquistare gli accessori nei negozi specializzati.

Nota

Gli accessori possono deformarsi se riscaldati. Questo non influenzerà la loro funzione. Quando si saranno raffreddati, torneranno alla loro forma originale.

Inserire gli accessori

- Il forno ha 5 posizioni.

Avviso

- Assicurarsi di inserire sempre gli accessori nella direzione corretta.
- Posizionare gli accessori all'interno del forno fino alla parete interna, in modo che non tocchino lo sportello del dispositivo.

Funzione di blocco

Gli accessori possono essere estratti fino circa a metà senza ribaltarsi. La funzione di bloccaggio impedisce che gli accessori si ribaltino per il loro peso quando vengono estratti. Per evitare il ribaltamento, gli accessori devono essere inseriti correttamente.

Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che sia rivolta nella direzione corretta, come nelle figure 11 e 13.

Quando si inserisce la teglia, assicurarsi che sia rivolta nella direzione corretta, come nelle figure 11 e 14.

Accessori aggiuntivi

È possibile acquistare gli accessori nei negozi specializzati o in rete.

- Spiedo: per cucinare carne e verdure. Fig. 15

Inserire lo spiedo

Gli spiedi sono adatti solo al sistema rotativo; devono essere collocati sulla griglia del sistema rotativo.

Prima di inserire questo accessorio nel forno, assicurarsi che tutti gli alimenti siano posizionati correttamente, quindi collocarlo nel livello 2.

Avviso

- Il sistema rotante non ruota continuamente, c'è un'opzione per farlo girare durante il processo di cottura a seconda degli alimenti. Indossare guanti termoisolanti e fare attenzione al calore emesso dal forno quando si apre lo sportello. Il sistema rotante ruota con un angolo di 90 gradi e non ha bisogno di essere girato dall'utente.
- Lo spiedo è pericoloso a causa della sua testa a forma di cuspidi, assicurarsi che i bambini

e le persone disabili ne stiano lontani. Controllare che non entrino in contatto con le resistenze prima di accendere il forno, poiché ciò potrebbe causare danni al forno e alle persone.

- Si raccomanda di usare l'altezza 2, attivare le resistenze superiori e inferiori per la cottura mentre si usa il sistema rotativo.

Raccomandazioni per un uso efficiente dell'energia

- Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari durante il processo di cottura.
- Non aprire lo sportello durante la cottura.
- Se si apre lo sportello durante la cottura, la cottura si ferma e la luce si accende.
- Diminuire l'impostazione della temperatura nelle modalità senza ventola a 50°C da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura. Il calore interno aiuterà a completare il processo di cottura.
- Usare il riscaldamento a ventola quando possibile. È possibile modificare la temperatura in intervalli di 20°C e 30°C.
- È possibile cucinare e cuocere con il riscaldamento a ventola su più di un livello 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 preriscaldare il forno vuoto se non è necessario. Se necessario, mettere gli alimenti nel forno immediatamente dopo aver raggiunto la temperatura desiderata; la spia si spegnerà quando la temperatura desiderata sarà raggiunta.
- Usare il timer e/o una sonda di temperatura quando possibile.
- 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 è prodotta principalmente dal riscaldamento di cibi amidacei (ad esempio patate, patatine, pane) a temperature molto alte per un lungo periodo.

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.
- Usare la funzione di riscaldamento a ventola, se possibile.
- Patatine fritte: Usare più di 450 g per teglia, disporle in modo uniforme e muoverle di tanto in tanto. Usare le informazioni sulla confezione delle patatine per ottenere il miglior risultato.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

Con una buona cura e pulizia, il proprio apparecchio manterrà il suo aspetto originale e rimarrà pienamente funzionale per un lungo periodo di tempo.

Non usare:

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

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di usarli.

Superficie esterna dell'apparecchio	Pulizia
Superficie esterna Parte anteriore in acciaio inossidabile	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume (ad esempio l'albume dell'uovo). Può formarsi della corrosione sotto queste macchie. I detergenti speciali per l'acciaio inossidabile adatti alle superfici calde sono disponibili presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di detergente con un panno morbido.
Plastica, pannello di controllo e pannelli porta	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Non usare detergenti per vetro, raschietti per vetro o spugne in acciaio inossidabile.
Superfici verniciate	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido.
Maniglia dello sportello	Acqua calda e sapone: 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 e autopulenti	Osservare le istruzioni per la pulizia delle superfici all'interno del forno sotto la tabella.

Copertura in vetro per l'illuminazione interna	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Se l'interno è molto sporco, usate un detergente per forni.
Guarnizione dello sportello Non rimuoverla	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina. Non sfregare la guarnizione.
Coperchio in acciaio inossidabile	Detergente per acciaio inossidabile: Seguire le istruzioni del fabbricante. Non usare prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile. Rimuovere il coperchio dello sportello per pulirlo.
Accessori	Acqua calda e sapone: Immergerli in acqua e pulirli con un canovaccio o una spazzola. Se ci sono grossi depositi di sporco, usare una spugnetta in acciaio inossidabile.
Guide	Acqua calda e sapone: Immergerli in acqua e pulirli con un canovaccio o una spazzola.
Sistema di estrazione	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina o una spazzola. Non rimuovere il lubrificante mentre le guide di estrazione sono aperte. La soluzione migliore è pulire il sistema quando le guide sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Sonda per carne	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.

Avviso

- Lievi differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'uso di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sui pannelli dello sportello, che sembrano 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 implica un mal funzionamento del prodotto. I bordi delle teglie sottili non possono essere completamente smaltati. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Questo non influisce sulla protezione dalla corrosione.
- Mantenere sempre l'apparecchio pulito e rimuovere immediatamente lo sporco per evitare che si accumulino depositi di sporco ostinato.

Consigli

- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Questo garantirà un'igiene ottimale del forno in ogni momento.
- Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume (ad esempio l'albume dell'uovo).
- Usare utensili adatti al forno, per esempio una teglia.

Sportello dell'apparecchio

- Per pulire e smontare i pannelli dello sportello, è possibile rimuovere lo sportello del forno.
- Le cerniere dello sportello dell'apparecchio hanno ciascuna una leva di bloccaggio. Fig. 16
- Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello dell'apparecchio è assicurato. Non si può staccare.
- Quando le leve di bloccaggio sono aperte per rimuovere lo sportello del forno, le cerniere sono bloccate e non possono chiudersi di colpo.

Avvertenza - Rischio di lesioni

- Se le cerniere non sono bloccate, potrebbero chiudersi con grande forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando si rimuove lo sportello dall'apparecchio, completamente aperte.
- Le cerniere del dispositivo si muovono quando si apre e si chiude lo sportello, fare attenzione a non rimanere impigliati. Tenere le mani lontane dalle cerniere dello sportello.

Rimuovere lo sportello del dispositivo

Fig. 17

- Aprire completamente lo sportello.
- Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio finché non si ferma.
- Tenere lo sportello sui lati destro e sinistro con entrambe le mani e tirarlo verso l'alto.

Montaggio dello sportello

Fig. 18

- Riposizionare lo sportello dell'apparecchio nell'ordine inverso alla rimozione.
- Quando si fissa lo sportello 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.
- Aprire completamente lo sportello. Mentre si apre lo sportello dell'apparecchio, si può controllare di nuovo se le cerniere sono nella posizione corretta. Se si fa una regolazione sbagliata, lo sportello non sarà in grado di aprirsi completamente.

- Richiudere le due leve di bloccaggio.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Allo stesso tempo, controllare di nuovo che lo sportello sia nella posizione corretta e che le fessure di ventilazione non siano parzialmente ostruite.

Rimuovere la copertura dello sportello

Fig. 19

- Il rivestimento in plastica della copertura dello sportello può scolorire. Per una pulizia approfondita, è possibile rimuovere il coperchio.
1. Rimuovere lo sportello dell'apparecchio come descritto sopra.
 2. Premere le linguette sul lato destro e sinistro della copertura come mostrato nella figura 19.
 3. Rimuovere la copertura della porta.
 4. Dopo aver rimosso il coperchio dello sportello, le parti rimanenti dello sportello dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse per un'ulteriore pulizia. Una volta terminata la pulizia dello sportello dell'apparecchio, rimettere il coperchio dello sportello al suo posto e premere finché non scatta in posizione.
 5. Installare lo sportello dell'apparecchio come descritto nella sezione precedente.

Avvertenza

- È anche possibile rimuovere la copertura dello sportello mentre lo sportello è installato sul forno.
- Rimuovendo la copertura dello sportello si libera il vetro interno dello sportello dell'apparecchio; questo vetro può facilmente muoversi e causare danni o lesioni.
- La rimozione della copertura dello sportello e del vetro interno porta a una riduzione del peso complessivo dello sportello dell'apparecchio. Le cerniere possono essere più facili da spostare quando si chiude lo sportello e si potrebbe rimanere incastrati. Tenere le mani lontane dalle cerniere dello sportello.
- A causa dei due punti precedenti, si raccomanda di non rimuovere la copertura dello sportello a meno che lo sportello dell'apparecchio non sia stato rimosso. I danni causati da un uso improprio non saranno coperti dalla garanzia.

Guide

Fig. 20

Per pulire le guide e l'interno del forno, è possibile rimuovere le guide e pulirle come mostrato nella figura 20.

Sostituzione del cavo

La sostituzione del cavo può essere effettuata solo dal produttore, dal suo servizio di assistenza tecnica o da personale qualificato.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Avaria	Possibile causa	Possibile soluzione
Il dispositivo non funziona	Fusibile fuso	Controllare l'interruttore di corrente residua nella scatola dei fusibili.
	Interruzione di corrente	Controllare se la luce della cucina o altri apparecchi funzionano.
I pulsanti sono usciti dal supporto sul pannello di controllo.	I pulsanti si sono accidentalmente allentati.	È possibile rimuovere i pulsanti. Rimettere i pulsanti nel loro supporto sul pannello di controllo e spingerli in modo che scattino in posizione e possano essere usati normalmente.
I pulsanti non possono essere azionati facilmente.	C'è dello sporco sotto i pulsanti	È possibile rimuovere i pulsanti. Per sganciare i pulsanti, basta rimuoverli dal supporto. In alternativa, è possibile premere il bordo esterno dei pulsanti in modo che si inclinino e possano essere raccolti facilmente. Pulire accuratamente i pulsanti con un panno e acqua saponata. Asciugarli con un panno morbido. Non utilizzare detergenti né spugne abrasive. Non sommergere l'apparecchio in acqua, non lavare in lavastoviglie. Non rimuovere i pulsanti troppo spesso in modo che il supporto rimanga stabile.
La ventola non gira continuamente in questa modalità: Riscaldamento tramite ventola.		Questo è normale, perché produce una migliore distribuzione del calore e migliora le 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 l'altezza corretta. 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	Bisogna sostituire la lampadina

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

Tempo massimo di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento di questo dispositivo è di 9 ore per evitare l'intervento dell'interruttore differenziale.

Scomparto per la lampadina di cottura

- Per illuminare l'interno del forno, l'apparecchio è dotato di una o più lampadine a LED a lunga durata.
- Se una lampadina a LED o il coperchio della lampadina in vetro sono difettosi, si prega di contattare il supporto tecnico Cecotec. Il coperchio della lampadina non deve essere rimosso.

9. CONSIGLI

Se si vuole realizzare una ricetta propria	Provare prima a usare le impostazioni di ricette simili per ottimizzare il risultato.
Se si vuole sapere se la torta è pronta	Infilare uno stuzzicadenti nella torta circa 10 minuti prima del tempo di preparazione indicato. Se non c'è massa cruda sullo stuzzicadenti dopo averlo rimosso, la torta è pronta.
La torta è troppo marrone in cima	Usare un'altezza inferiore e/o una temperatura più bassa (questo può comportare un tempo di cottura più lungo).
La torta è troppo secca	Utilizzare una temperatura di 10°C più alta (questo può comportare un tempo di cottura più breve).
Il cibo ha un buon aspetto, ma l'umidità interna è troppo alta.	Utilizzare una temperatura di 10°C più alta (questo può comportare un tempo di cottura più breve).
La rosolatura è irregolare	Utilizzare una temperatura inferiore di 10°C (questo può comportare un tempo di cottura più lungo). Utilizzare la modalità elemento riscaldante superiore + inferiore sull'altezza 1.
La torta è meno dorata sul lato inferiore.	Scegliere un'altezza inferiore
Cucinare su più altezze contemporaneamente: il cibo su un'altezza è più scuro che sull'altra.	Usare la modalità assistita dalla ventola per cuocere su più altezze e rimuovere le teglie individualmente quando sono pronte. Non è necessario che tutte le teglie siano pronte allo stesso tempo.

Condensazione d'acqua durante la cottura	Il vapore fa parte della cottura e della cottura ed è normalmente rilasciato dal forno insieme al flusso d'aria di raffreddamento. Questo vapore può condensare su diverse superfici all'interno o vicino al forno e formare gocce d'acqua. Questo è un processo fisico e non può essere completamente evitato.
Utensili di pasticceria adatti	Si possono usare tutti gli utensili di pasticceria al calore. Si raccomanda di non usare l'alluminio a contatto diretto con gli alimenti, soprattutto se sono acidi. Assicurarsi che il contenitore e il coperchio si adattino bene.
Uso generale del forno	Preriscaldare il forno per 5 minuti e posizionare gli alimenti all'altezza indicata in questo manuale. Non usare il forno quando lo sportello è aperto, tranne che per inserire/rimuovere/controllare il cibo.
Come mantenere il forno pulito durante la cottura	Riempire la teglia d'acqua e collocarla sul livello 1. Quasi tutti i liquidi che gocciolano dal cibo posto sulla griglia saranno raccolti dalla teglia.
La resistenza in tutte le modalità di cottura si accende e si spegne nel tempo.	Questo è il funzionamento normale e dipende dall'impostazione della temperatura.

10. EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO LA NORMA EN 60350-1

Si prega di notare le seguenti informazioni:

- La misurazione viene effettuata in modalità "ECO" per determinare i dati relativi alla modalità aria forzata e alla classe di etichetta.
- Le misure utilizzate sono quelle della modalità di resistenza superiore + inferiore per determinare i dati in modalità convenzionale.
- Durante la misurazione, solo l'accessorio richiesto è all'interno.
- La determinazione del volume dell'interno viene effettuata per l'uso "Scongelare" come descritto nelle sezioni precedenti. Per garantire un uso efficiente del forno, tutti gli accessori, comprese le guide laterali, vengono rimossi.

11. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto:	02400
Modello	Forno a incasso Bolero Hexa V 3000 Black
Codice QR	
Tensione	220-240 V~
Frequenza	50-60 Hz
Potenza elettrica	3,15 kW

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.
Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

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

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

13. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per difetti 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 qualificato.

Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio, bensì contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

14. COPYRIGHT

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

1. PAINEL DE CONTROLO

Fig. 1 (*)

1. Botão On/Off: utilizado para ligar e desligar o dispositivo, bem como para parar o funcionamento do dispositivo.
2. Cozedura ao forno: serve para ativar a função de cozedura ao forno.
3. Apenas vapor: usado para ativar a função apenas vapor.
4. Cozedura a Vapor: utilizado para cativar a função Cozedura a Vapor.
5. Menu automático: utilizado para selecionar o menu automático.
6. Final diferido: utilizado para definir o tempo de final diferido.
7. Luz: prima os botões de Final diferido e Pré-aquecimento Rápido ao mesmo tempo para ligar ou desligar a luz do forno.
8. Pré-aquecimento rápido: utilizado para pré-aquecer o forno.
9. Barra de ajuste: deslize o dedo sobre a barra para a esquerda ou para a direita para alterar o tempo de cozedura e a temperatura.
10. Definição de tempo/temperatura/vapor: utilização para definir o tempo de cozedura, temperatura e vapor.
11. Iniciar/pausar/bloqueio para crianças: prima este botão uma vez para iniciar ou pausar a cozedura; mantenha premido este botão durante 3 segundos para ativar ou desativar o bloqueio para crianças.
12. Depósito de água: serve para remover o tanque de água, que é utilizado para a função Vapor. Quando pressionado, o depósito de água será desbloqueado.

Ecrã

13. Ícone do temporizador
14. Ícone da função de pré-aquecimento rápido
15. Ícone de descongelação
16. Ícone da função espeto
17. Indicador de tempo
18. Ícone de bloqueio
19. Indicador de temperatura
20. Unidades de temperatura
21. Ícone depósito de água vazio
22. Indicador de peso
23. Ícone de fim diferido
24. Ícone função vapor
25. Ícone menu automático
26. Ícone função fermentar
27. Ícone luz
28. Unidades de tempo
29. Unidades de peso

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

2. ANTES DE USAR

- Este produto apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao produto se precisar de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídas e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Forno
- Tabuleiro para forno
- Grelha para forno
- Sonda térmica
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO

Os números seguintes mostram as distâncias mínimas necessárias para a instalação do forno.

Fig. 2. Instalação do forno em cima de um armário

1. Abertura da ventilação
2. O espaço mínimo na base para a ventilação é de 250 cm².

Fig. 3. Instalação do forno num armário

1. Abertura da ventilação

Fig. 4. Perfil com a altura do forno

1. Forno

Fig. 5 Perfil com a altura do móvel

1. Forno

- Para que este aparelho funcione em segurança, recomenda-se que o forno seja instalado

por um profissional, de acordo com as instruções. 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.
- As dimensões estão em mm.
- A ficha deve ser acessível ou um interruptor deve ser incorporado na cablagem fixa, de modo a que o aparelho possa ser desligado da alimentação após a instalação, se necessário.

Advertência

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento da porta.
- Não cubra as grades de ventilação. Caso contrário, o dispositivo pode sobreaquecer.

Primeira utilização

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.
3. Limpe cuidadosamente os acessórios e grelhas laterais 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. Pode descobrir como definir o tipo de aquecimento e temperatura na secção seguinte.

Ajuste para o primeiro uso:

Função de cozedura: convencional	
Temperatura	250°C
Tempo	1 h

Quando o dispositivo arrefece:

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

Configuração da hora

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

1. Quando se liga o forno, "00" pisca no painel de controlo; pode-se definir a hora com a barra de ajuste ou usando os botões + e -.
2. Prima o botão de definição de tempo/temperatura/vapor para confirmar a sua escolha.

Nota

- Se precisar de alterar a hora novamente, mantenha premido o botão de ajuste Tempo/temperatura/vapor durante 3 segundos e repita os passos 1 e 2 para definir a nova hora.
- O relógio tem uma visualização de 24 horas.

4. FUNÇÕES

- O dispositivo tem vários modos de funcionamento para facilitar a sua utilização.
- Siga estas instruções para encontrar o modo que melhor se adapta às suas necessidades.

4.1 Função Cozedura ao forno

Utilização: selecione os elementos de aquecimento, defina o tempo ou temperatura e inicie a cozedura.

Modos de aquecimento		Temperatura	Utilização
	Convencional	30-250 °C	Para cozer de maneira tradicional ou assar num único nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
	Convecção	50-250°C	Para cozer ou assar em dois níveis. O calor é libertado uniformemente do anel de aquecimento à volta do ventilador.
	Duplo elemento de aquecimento superior + ventilador	50-250°C	Para cozinhar artigos planos e dourar alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente no interior.
	Convencional + Ventilador	50-250°C	Para cozer ou assar em dois níveis. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento 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 do elemento de aquecimento superior.
	Resistência inferior	30-200 °C	Para dourar bases de pizza, tortas e bolos. O calor vem do fundo do forno.
	Fermentação da massa	30-45 °C	Para fazer massa levedada e massa mãe, para a fermentação de iogurte.
	Função de secagem	-	Utilizado para secar o interior do forno e prevenir a formação de bactérias.
	ECO	140-240 °C	Utilizado para poupar energia durante a cozedura.

4.2 Função de cozedura a vapor

- Utilização: selecione a função Cozedura a vapor, defina o tempo, temperatura e vapor e inicie a cozedura.
- A função de cozedura a vapor tornará os alimentos mais tenros e a pele de certos alimentos mais estaladiça.

Modos de aquecimento		Temperatura	Utilização
	Convencional + Vapor	160-230 °C	Para cozer de maneira tradicional ou assar num único nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
	Convecção + Vapor	160-250 °C	Para cozer ou assar em dois níveis. O calor é libertado uniformemente do anel de aquecimento à volta do ventilador.
	Convencional + Ventilador + Vapor	160-230 °C	Para cozer ou assar em dois níveis. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento uniformemente pelo interior.

	Resistência inferior + Vapor	160-200 °C	Para dourar bases de pizza, tortas e bolos. O calor vem do fundo do forno.
	Calor por irradiação + Vapor	160-235 °C	Para cozinhar pequenas quantidades de alimentos e dourar os alimentos. Coloque os alimentos na parte central debaixo do elemento de aquecimento superior.

Nota

1. Antes de utilizar a função Cozinhar a Vapor, adicionar água ao depósito de água.
2. O nível de vapor é ajustado de L1 a L3, sendo L3 o nível mais alto.
3. Quando se activa a função Cozinhar a Vapor, o ícone de vapor acende-se, para além do ícone do espeto ().

Advertência

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

Ventilador de arrefecimento

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

4.3 Menu automático

Utilização: selecione a função de menu automático e um menu e comece a cozinhar. Dentro do menu automático pode escolher entre 25 programas/menus com função predefinida, temperatura e tempo.

Ecrã	Menu	Função	Temperatura	Tempo de cozedura	Pré-aquecimento
01	Abóbora assada com queijo de cabra e rúcula		230°C	10 min	Sim
02	Gratinado de beringelas		180°C	30 min	Sim

03	Ratatouille (guisado de legumes)		160°C	40 min	Sim
04	Caranguejo em crosta salgada		200°C	23 min	Sim
05	Escabeche		160°C	30 min	Sim
06	Filete de linguado com ervas frescas		220°C	10 min	Sim
07	Frango assado no forno com batatas		200°C	55 min	Sim
08	Barriga de porco estaladiça		180-230°C	67 min	Sim
09	Costela de vaca		230°C	25 min	Sim
			200°C	20 min	Sim
10	Rolo de carne		100°C	30 min	Sim
11	Massa gratinada		200°C	45 min	Sim
12	Frango com harissa, azeitonas e grão de bico		160°C	40 min	Sim
13	Bolo de banana		160°C	60 min	Sim
14	Coulant de chocolate		180°C	10 min	Sim

15	Strudel de maçã com molho de baunilha		180°C	30 min	Sim
----	---------------------------------------	--	-------	--------	-----

Advertência

- Não cubra as grades de ventilação. Caso contrário, o dispositivo 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.

Menus Apenas vapor

Ecrã	Menu	Função	Temperatura	Tempo de cozedura	Pré-aquecimento
16	Aperitivo de legumes		100°C	20 min	NÃO
17	Sopa de abóbora australiana		100°C	40 min	NÃO
18	Curgetes recheadas		100°C	30 min	NÃO
20	Peixe ao curry com pêssegos		100°C	25 min	NÃO
21	Robalo com legumes		100°C	30 min	NÃO
22	Mexilhões em molho		100°C	40 min	NÃO
23	Peito de frango com tomate seco		100°C	40 min	NÃO
24	Leite-creme		100°C	30 min	NÃO
25	Pudim de caramelo		100°C	45 min	NÃO

Aviso

1. Para aquecer a louça, é aconselhável retirar as prateleiras laterais e utilizar os modos de ar quente e aquecimento por ventilador com uma temperatura de 50°C. A função ar quente deve ser utilizada se mais de metade da base do forno contiver louça.
2. 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.

5. UTILIZAÇÃO DO DISPOSITIVO

1. Após ligar o forno à fonte de alimentação, prima o símbolo da função do forno que deseja utilizar (ver a secção anterior para uma explicação de como utilizar cada função).
2. Utilize a barra de ajuste ou os símbolos "+/-" para definir a temperatura de cozedura.
3. Prima o botão Início/Pausa para ligar o forno; se não o premir, após 5 minutos o forno voltará a exibir o tempo.
4. Durante o processo de cozedura, pode premir o botão On/Off para parar o forno.

Nota

Depois de definir a temperatura, pode premir o botão de definição de tempo/temperatura/vapor para ajustar a duração do processo de cozedura utilizando a barra de definição ou os botões "+/-".

Pré-aquecimento rápido

- Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de cozedura.
- Prima o botão de pré-aquecimento rápido. O símbolo correspondente irá iluminar-se no ecrã.

Nota

Coloque os alimentos no forno quando este tiver atingido a temperatura de pré-aquecimento.

Mudanças durante a cozedura

- Para alterar o tempo, temperatura ou quantidade de vapor durante o processo de cozedura, premir o botão de ajuste Tempo/Temperatura/Vapor e utilizar a barra de ajuste ou o botão "+/-".
- Quando quiser cancelar o processo de cozedura, prima o botão On/Off.

Nota

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

Advertência

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

Bloqueio para crianças

- Este aparelho dispõe de um bloqueio para crianças, de modo a que as crianças não possam acidentalmente ligar o forno ou alterar as configurações.
- Mantenha premido o botão Iniciar/Pausar durante 3 segundos para activar ou desativar a função de bloqueio de crianças.

Modo de poupança de energia

- Em modo de espera, após 10 minutos de inatividade, o forno entrará automaticamente em modo de poupança de energia. Também é possível ativar este modo premindo e mantendo premido o botão de ligar/desligar durante 3 segundos.
- No modo de poupança de energia, prima qualquer tecla para voltar ao modo de espera.

Função Limpeza a vapor

1. Remova o depósito de água, adicione água e meia saqueta de ácido cítrico (não incluído) ao depósito de água, misture bem e volte a colocar o depósito de água no seu compartimento.
2. No modo de espera, prima uma vez o botão Menu Automático, depois introduza a função Limpeza a vapor através da barra de ajuste ou prima os botões +/-, e o ecrã mostrará dE5.
3. Pressione o botão de Início/Pausa para ativar esta função. Quando a contagem chegar às 08:00 min, o forno indicará que há falta de água.
4. Retire o tanque, adicione água e coloque-o de volta no compartimento. Pressione o botão Início/Pausa de novo para continuar o funcionamento.

Função de final diferido

1. Uma vez ajustado o relógio, prima o botão de Função de final diferido para ajustar a hora de fim de cozedura.
2. Selecione a função (esta função não está disponível com o Menu Automático e Pré-aquecimento), defina o tempo de cozedura, a temperatura e o vapor, e prima o botão Início/Pausa para definir o final diferido.
3. Prima o botão de Final diferido para verificar o tempo definido.

Função Temperatura exata

- Em qualquer modo, insira a extremidade curta da sonda no ecrã do forno e a extremidade longa no alimento e insira no forno.
- Selecione a função grelha (em qualquer um destes modos: Convencional, Dupla resistência

superior + ventilador, Convecção), ajuste a temperatura da sonda com o botão +/- e prima o botão Início/Pausa para iniciar a função.

- Quando a temperatura do centro dos alimentos atingir a temperatura da sonda definida, a cozedura terminará e voltará ao modo de espera.

Aviso

- Ao utilizar a sonda para carne, certifique-se de inserir a extremidade na carne.
- Utilize apenas a sonda de carne fornecida com este forno.

Vapor

- Quando o forno estiver em modo de espera, prima o botão Vapor para adicionar vapor após selecionar os parâmetros de cozedura.
- Pode aumentar o vapor manualmente premindo o botão Vapor durante a cozedura.
- O nível de vapor padrão é o nível 1.

Aviso

- Há três níveis de vapor, a quantidade de vapor aumentará à medida que o nível aumentar. Pressione o botão Vapor uma vez para exibir o nível padrão, nível 1. Pressione o botão Vapor duas vezes para definir o nível 2 e três vezes para o nível 3. O ecrã mostrará o nível (L1/L2/L3). Prima o botão Vapor 4 vezes para cancelar a função Vapor e a luz indicadora do nível de vapor apagar-se-á.
- Devido a vibrações causadas pelo transporte, o depósito de água pode estar mal posicionado após a remoção da embalagem do produto. Lembre-se de o colocar corretamente.

Depósito de água

Pode encher o tanque de água de duas maneiras diferentes:

1. Pressione o botão do depósito de água e retire-o, depois retire a tampa de vedação e adicione água. Fig. 6
2. Pressione o botão no depósito de água e retire parte do depósito, depois retire a tampa de vedação e adicione água. Fig. 7

Notas

Quando tiver terminado de cozinhar, despeje a água restante do tanque de água e seque-a.

6. ACESSÓRIOS

Este dispositivo inclui acessórios. Segue-se uma lista dos acessórios e das utilidades de cada um, assim como a sua correta utilização.

Acessórios incluídos

1. Grelha para forno: utilize-a com utensílios de cozinha, formas para bolos e tabuleiros. Para assar ou dourar alimentos. Fig. 8
2. Tabuleiro para forno: utilização para cozer pequenos artigos. Fig. 9
3. Sonda para carne: insira a sonda no centro da carne, longe da gordura ou do osso. Fig. 10

- Pode utilizar o tabuleiro para colocar líquidos ou cozinhar alimentos com sumo.
- Use apenas acessórios originais. São especialmente concebidos para este aparelho.
- Pode adquirir acessórios em lojas especializadas.

Nota

Os acessórios podem ficar deformados quando aquecidos. Isto não irá afetar a sua função. Quando tiverem arrefecido, voltarão à sua forma original.

Introdução de acessórios

- O forno tem 5 posições.

Aviso

- Certifique-se de inserir sempre os acessórios no interior na direção correcta.
- Coloque os acessórios no interior até à parede interior, para que não toquem na porta do dispositivo.

Função de bloqueio

Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente a meio caminho sem se inclinar. A função de bloqueio evita que os acessórios tombem devido ao peso quando são removidos. Para evitar o tombamento, os acessórios devem ser inseridos corretamente.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que está virada para a direção correcta, como se mostra nas figuras 11 e 13.

Ao inserir o tabuleiro, certifique-se de que está virado na direção correcta, como nas figuras 11 e 14.

Acessórios adicionais

Os acessórios podem ser comprados em lojas especializadas ou na Internet.

- Espeto: para cozinhar carne e legumes. Fig. 15

Inserir o espeto

O espeto só é adequado para o sistema rotativo; deve ser colocado na prateleira do sistema rotativo.

Antes de inserir este acessório no forno, certifique-se de que todos os alimentos estão corretamente posicionados, depois insira-o na altura 2.

Aviso

- O sistema rotativo não roda continuamente, existe uma opção de rodar durante o processo de cozedura dependendo dos alimentos. Use luvas isolantes térmicas e ter cuidado com o calor emitido pelo forno ao abrir a porta. O sistema rotativo gira num ângulo de 90 graus e não precisa de ser rodado pelo utilizador.
- Os espetos são perigosos devido às suas cabeças em forma de cúspide, certifique-se de que as crianças e as pessoas com deficiência se mantêm afastadas delas. Verifique se não entram em contacto com os elementos de aquecimento antes de ligar o forno, uma vez que isto pode causar danos no forno e nas pessoas.
- Recomenda-se a utilização da altura 2, ative os elementos de aquecimento superior e inferior para cozer enquanto se utiliza o sistema rotativo.

Recomendações para uma utilização eficiente da energia

- Remova todos os acessórios que não sejam necessários durante o processo de cozedura.
- Não abra a porta durante a cozedura.
- Se abrir a porta durante a cozedura, a cozedura irá parar e a luz acender-se-á.
- Reduza a temperatura nos modos sem ventilador para 50°C 5 a 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. A temperatura pode ser reduzida em intervalos de 20°C e 30°C.
- Pode-se cozinhar e cozer usando aquecimento por ventilador a mais de 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 pré-aqueça o forno vazio se não for necessário. Se necessário, coloque o alimento no forno imediatamente após atingir a temperatura desejada; a luz indicadora apagar-se-á quando a temperatura desejada for atingida.
- Utilize o temporizador e/ou uma sonda de temperatura sempre que possível.
- 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) a temperaturas muito elevadas durante muito tempo.

Conselhos

- 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.
- Utilize aquecimento por ventilador sempre que possível.
- Batatas fritas: Use mais de 450 g por tabuleiro, coloque-as uniformemente espalhadas e desloque-as de vez em quando. Utilize a informação no rótulo das batatas fritas para obter o melhor resultado.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho conservará a sua aparência original e permanecerá totalmente funcional durante um longo período de tempo.

Não utilize:

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

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

Superfície externa do aparelho	Limpeza
Superfície exterior Frente em aço inoxidável	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 (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode formar-se sob estas manchas. Agentes especiais de limpeza em aço inoxidável adequados para superfícies quentes estão disponíveis em revendedores especializados. Aplique uma camada muito fina do agente de limpeza com um pano macio.
Plástico, painel de controlo e painéis de portas.	Água com sabão quente: Limpe-o com uma toalha de chá e depois seque-o com um pano macio. Não utilize detergente para vidros ou raspador de vidros ou esfregão de aço inoxidável.

Superfícies pintadas	Água com sabão quente: Limpe-as com um pano de cozinha e depois seque-as com um pano macio.
Puxador da porta	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.
Superfícies esmaltadas e auto-limpantes	Observe as instruções de limpeza das superfícies no interior do forno que se encontram abaixo desta tabela.
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 de aço inoxidável	Limpador para aço inoxidável: Leia as instruções do fabricante. Não utilize produtos de tratamento de aço inoxidável. 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.
Guias	Água com sabão quente: Mergulhe-os em água e limpe-os com um pano de cozinha ou uma escova.
Sistema de extração	Água com sabão quente: Limpe com um pano de cozinha ou escova. Não remova o lubrificante enquanto as guias de extracção estiverem implantadas. A melhor solução é limpar o sistema quando as guias são inseridas. Não o lave na máquina da louça.

Sonda para carne	Água com sabão quente: Limpe com um pano de cozinha ou escova. Não o lave na máquina da louça.
------------------	---

Aviso

- Ligeiras diferenças de cor na frente do dispositivo 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 dispositivo limpo e remova imediatamente a sujidade para que os depósitos de sujidade teimosa não se acumulem.

Conselhos

- Limpe o interior do forno após cada utilização. Desta forma, assegurará uma utilização higiénica do forno.
- Remova imediatamente as manchas de cal, gordura, amido e albúmen (por exemplo, clara de ovo).
- Utilize utensílios adequados para o forno, por exemplo, uma assadeira.

Porta do dispositivo

- 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. Fig. 16
- Quando as alavancas de fecho são fechadas, a porta do aparelho é fixada. Não pode ser destacada.
- Quando as alavancas de fecho estão abertas para remover a porta do forno, as dobradiças estão trancadas e não podem ser fechadas.

Advertência - Risco de ferimentos

- 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.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

Retirar a porta do aparelho

Fig. 17

- Abra completamente a porta.

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

Montagem da porta do aparelho

Fig. 18

- Substitua a porta do aparelho na ordem inversa de remoção.
- 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.
- Abra completamente a porta. Ao abrir a porta do aparelho, pode verificar novamente se as dobradiças estão na posição correta. Se se fizer um ajuste errado, a porta não pode ser completamente aberta.
- Feche novamente as duas alavancas de bloqueio.
- Feche a porta do dispositivo. Ao mesmo tempo, verifique mais uma vez se a porta está na posição correta e se as ranhuras de ventilação não estão parcialmente obstruídas.

Retirar a cobertura da porta

Fig. 19

- O revestimento plástico na cobertura da porta pode descolorir. Para uma limpeza completa, pode remover a cobertura da porta.
1. Retire a porta do aparelho, tal como descrito acima.
 2. Pressione as abas do lado direito e esquerdo da cobertura, como mostra a figura 19.
 3. Retire a cobertura da porta.
 4. 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.
 5. Instale a porta do aparelho como descrito na secção anterior.

Advertência

- Também se pode retirar a tampa da porta enquanto a porta é instalada no forno.
- 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.
- 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.

Guias

Fig. 20

Para limpar as guias e o interior do forno, pode remover as guias e limpá-las como mostra a figura 20.

Substituição do cabo

A substituição do cabo só pode ser efetuada pelo fabricante, pelo seu Serviço de Assistência Técnica ou por pessoal qualificado.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Falha	Possível causa	Possível solução
O dispositivo não funciona	Fusível queimado	Verifique o disjuntor de corrente residual na caixa de fusíveis.
	Corte de energia	Verifique se a luz da cozinha ou outros aparelhos elétricos estão a funcionar.
Os botões saíram do suporte do painel de controlo.	Os botões soltaram-se acidentalmente.	É possível remover os botões. Volte a colocar os botões no seu suporte no painel de controlo e empurre-os de novo para que encaixem e possam ser utilizados normalmente.

Os botões não são fáceis de usar.	Há sujidade debaixo dos botões	É possível remover os botões. Para desenganchar os botões, basta removê-los do suporte. Em alternativa, pode pressionar a borda exterior dos botões para que se inclinem e possam ser apanhados facilmente. Limpar cuidadosamente os botões com um pano e água com sabão. Seque-os com um pano macio. Não utilize detergentes nem esponjas abrasivas. Não os submerja em água nem o lave na máquina da louça. Não remova os botões com demasiada frequência para que o suporte permaneça estável.
O ventilador não funciona continuamente neste 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 desliga-se automaticamente.
Os alimentos não são suficientemente cozinhados no tempo indicado na receita.		Está a usar uma temperatura diferente da receita. Verifique novamente a temperatura. A quantidade de ingredientes é diferente da receita. Volte a verificar a receita.
Cozedura desigual		A configuração da temperatura é demasiado alta, ou não está a usar a altura correta. Verifique novamente a receita e as definições. O acabamento da superfície, cor e/ou material dos utensílios utilizados não foram a melhor escolha para a função selecionada. Ao utilizar calor por irradiação, tal como a utilização dos elementos de aquecimento superior + inferior, utilize utensílios de forno com acabamento mate, de cor escura e peso leve.
A luz não liga.		A lâmpada deve ser substituída

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. Deve entrar em contacto 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.

Compartimento da lâmpada de cozedura

- Para iluminar o interior do forno, o seu aparelho está equipado com uma ou mais lâmpadas LED de longa duração.
- Se uma lâmpada LED ou a cobertura de vidro estiver defeituosa, por favor contacte o Apoio Técnico da Cecotec. A cobertura da lâmpada não deve ser removida.

9. CONSELHOS

Se quiser fazer a sua própria receita	Tente utilizar primeiro as definições de receitas semelhantes para otimizar o resultado.
Se quiser saber se o bolo está pronto	Coloque um palito dentro do bolo cerca de 10 minutos antes do tempo de preparação indicado terminar. Se não houver massa crua no palito após a sua remoção, o bolo está pronto.
O bolo é demasiado castanho na parte superior.	Use uma altura mais baixa e/ou use uma temperatura de regulação mais baixa (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo)
O bolo está demasiado seco	Utilize uma temperatura 10°C mais alta (isto pode levar a um tempo de cozedura mais curto).
A comida tem bom aspecto, mas a humidade interna é demasiado elevada.	Utilize uma temperatura 10°C mais baixa (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo) e verifique as etapas da receita.
A cozedura é desigual	Utilizar uma temperatura 10°C mais baixa (isto pode resultar num tempo de cozedura mais longo). Utilize o modo de resistência superior + inferior em altura 1.

O bolo está menos dourado na parte inferior	Escolha uma altura mais baixa
Cozedura em mais de uma altura ao mesmo tempo: a comida numa altura é mais escura do que na outra.	Utilize o modo assistido por ventilador para assar em mais de uma altura e retire as panelas individualmente quando estiverem prontas. Não é necessário que todas as bandejas estejam prontas ao mesmo tempo.
Condensação da água durante a cozedura	O vapor faz parte da cozedura e da cozedura e é normalmente libertado do forno juntamente com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar em diferentes superfícies dentro ou perto do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico e não pode ser completamente evitado.
Utensílios para pastelaria adequados	Todos os utensílios de cozedura resistentes ao calor podem ser utilizados. É recomendado não utilizar alumínio em contacto directo com alimentos, especialmente quando são ácidos. Certifique-se de que o recipiente e a tampa encaixam bem.
Utilização geral do forno	Pré-aqueça o forno durante 5 minutos e coloque os alimentos na altura indicada neste manual. Não utilize o forno quando a porta estiver aberta, excepto para inserir/remover/verificar alimentos.
Manter o forno limpo durante a cozedura	Encha o tabuleiro com água e coloque-o à altura 1. Quase todos os líquidos que pingam dos alimentos colocados no tabuleiro serão capturados pelo tabuleiro.
A resistência em todos os modos de grelhar liga e desliga ao longo do tempo.	Este é um funcionamento normal e depende do ajuste da temperatura.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA EM CONFORMIDADE COM A NORMA EN 60350-1

Por favor, tenha em atenção as seguintes informações:

- A medição é realizada em modo "ECO" para determinar os dados relativos ao modo ar forçado e à classe de etiqueta.

- As medidas utilizadas são as do modo de resistência superior + inferior para determinar os dados no modo convencional.
- Durante a medição, apenas o acessório necessário está no interior.
- A determinação do volume do interior é efectuada para a utilização "Descongelamento", tal como descrito nas secções anteriores. Para assegurar uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo as guias laterais, são removidos.

11. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência:	02400
Modelo	Forno encastre Bolero Hexa V 3000 Black
Código QR	
Tensão	220-240 V~
Frequência	50-60 Hz
Potência elétrica:	3, 15 kW

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado em China | Desenhado em Espanha

12. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos eléctricos e electrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as directrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

13. GARANTIA E SAT

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

Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização.

Se em alguma ocasião deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

14. 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 (electrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. BEDIENINGSPANEEL

Fig. 1 (*)

1. Aan/uit knop: wordt gebruikt om het toestel aan en uit te zetten, en om de werking van het toestel te stoppen.
2. Bakken: wordt gebruikt om de bakfunctie te activeren.
3. Alleen stoom: wordt gebruikt om de functie alleen stoom te activeren.
4. Stoomkoken: wordt gebruikt om de functie stoomkoken te activeren.
5. Automatisch menu: wordt gebruikt om het automatische menu te selecteren.
6. Uitgesteld einde: wordt gebruikt om de eindtijd in te stellen.
7. Licht: druk tegelijkertijd op de knoppen voor uitgesteld einde en snel voorverwarmen om het ovenlicht aan of uit te zetten.
8. Snel voorverwarmen: wordt gebruikt om de oven voor te verwarmen.
9. Instelbalk: schuif uw vinger over de balk naar links of rechts om de kooktijd en de temperatuur te wijzigen.
10. Instelling tijd/temperatuur/stoom: stel de kooktijd, temperatuur en stoom in.
11. Start/pauze/kinderslot: druk één keer op deze knop om het koken te starten of te pauzeren; houd deze knop 3 seconden ingedrukt om het kinderslot in of uit te schakelen.
12. Waterreservoir: wordt gebruikt om het waterreservoir te verwijderen, dat wordt gebruikt voor de stoomfunctie. Wanneer deze knop wordt ingedrukt, wordt het waterreservoir ontgrendeld.

Scherf

13. Timer
14. Snelle voorverwarmingsfunctie
15. Ontdooien
16. Draaispit functie
17. Tijd indicator
18. Blokkering
19. Temperatuur indicator
20. Temperatuur eenheden
21. Leeg waterreservoir
22. Gewicht indicator
23. Uitgesteld einde
24. Stoom functie
25. Automatisch menu
26. Gisten menu
27. Licht
28. Tijdseenheden
29. Gewichtseenheden

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

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Dit toestel wordt geleverd in een verpakking die het beschermt tijdens het transport. Haal het toestel uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsonderdelen op een veilige plaats. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Oven
- Bakplaat
- Rooster
- Thermische sonde
- Gebruiksaanwijzing

3. INSTALLATIE

De volgende figuren tonen de minimale afstanden die nodig zijn voor de installatie van de oven.

Fig. 2. Installatie van de oven op een kast

1. Ventilatieopening
2. De minimumruimte in de bodem voor ventilatie is 250 cm².

Fig. 3. Installatie van de oven in een kast

1. Ventilatieopening

Fig. 4. Profiel met de hoogte van de oven

1. Oven

Fig. 5 Profiel met de hoogte van het meubilair

1. Oven
- Voor een veilige werking van dit apparaat wordt aanbevolen dat de oven door een vakman

wordt geïnstalleerd, overeenkomstig de instructies. Schade veroorzaakt door onjuiste installatie wordt niet gedekt door de garantie.

- Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om snijwonden door scherpe randen te voorkomen.
- De afmetingen zijn in mm.
- Het stopcontact moet toegankelijk zijn of in de vaste bedrading moet een schakelaar zijn ingebouwd, zodat het toestel na de installatie zo nodig van de stroom kan worden losgekoppeld.

Waarschuwing

- Het toestel mag niet achter een sierdeur worden geïnstalleerd om oververhitting van de deur te voorkomen.
- Bedek de ventilatieroosters niet. Anders kan het apparaat warm worden.

Eerste gebruik

1. Verwijder alle stickers, beschermingsfolies en transport onderdelen.
2. Verwijder alle accessoires en zijroosters uit het interieur.
3. Maak de accessoires en de zijroosters grondig schoon met water en zeep en een keukenhanddoek 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 geur van nieuw te elimineren, dient u het apparaat te gebruiken wanneer het leeg is en met de ovendeur gesloten.
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. Hoe u het verwarmingstype en de temperatuur instelt, leest u in het volgende hoofdstuk.

Instellingen voor het eerste gebruik:

Bakfunctie: conventioneel	
Temperatuur	250 °C
Tijd	1 h

Wanneer het apparaat is afgekoeld:

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

De tijd instellen

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

- 1. Wanneer u de oven inschakelt, knippert "00" op het bedieningspaneel; u kunt de tijd instellen met de instelbalk of met de toetsen + en -.
- 2. Druk op tijd/temperatuur/stoom om uw keuze te bevestigen.

Opmerking

- Als u de tijd opnieuw wilt wijzigen, houdt u tijd/temperatuur/stoom 3 seconden lang ingedrukt en herhaalt u stap 1 en 2 om de nieuwe tijd in te stellen.
- De klok heeft een 24-uurs weergave.

4. FUNCTIES

- Het toestel heeft verschillende gebruiksstanden voor gebruiksgemak.
- Volg deze instructies om de modus te vinden die het best bij uw behoeften past.

4.1 Bakfunctie

Gebruik: selecteer de verwarmingselementen, stel de tijd of temperatuur in en begin met koken.

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 braden op twee niveaus. De warmte wordt gelijkmatig afgegeven door de warmte ring rond de ventilator.
	Dubbel verwarmingselement + Ventilator	50-250°C	Voor het koken van platte voorwerpen en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in het interieur.
	Conventioneel + Ventilator	50-250°C	Om te bakken of te braden op twee 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 midden onder het bovenste verwarmingselement.
	Verwarmingselement	30-200 °C	Om pizza's, taarten en cakebodems extra bruin te maken. De hitte komt van de onderkant van de oven.
	Deeggisting	30-45 °C	Voor het maken van gistdeeg en zuurdesem voor het fermenteren van yoghurt.
	Droogfunctie	-	Het wordt gebruikt om de binnenkant van de oven te drogen en de vorming van bacteriën te voorkomen.
	ECO	140-240 °C	Het wordt gebruikt om energie te besparen tijdens het koken.

4.2 Stoomfunctie

- Gebruik: selecteer de stoomfunctie, stel de tijd, temperatuur en stoom in en begin met koken.
- De stoomfunctie maakt het voedsel malser en de huid van bepaalde levensmiddelen knapperiger.

Verwarmingsmodi		Temperatuur	Gebruik
	Conventioneel + Stoom	160-230 °C	Om traditioneel te bakken of braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met natte toppings.
	Convectie + Stoom	160-250 °C	Om te bakken of te braden op twee niveaus. De warmte wordt gelijkmatig afgegeven door de warmte ring rond de ventilator.
	Conventioneel + Ventilator + Stoom	160-230 °C	Om te bakken of te braden op twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over het interieur.

	Onderste verwarmingselement + Stoom	160-200 °C	Om pizza's, taarten en cakebodems extra bruin te maken. De hitte komt van de onderkant van de oven.
	Stralingswarmte + Stoom	160-235 °C	Voor het koken van kleine hoeveelheden voedsel en het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het midden onder het bovenste verwarmingselement.

Opmerking

- Voordat u de stoomfunctie gebruikt, moet u water in het waterreservoir doen.
- Het stoomniveau wordt ingesteld van L1 tot L3, waarbij L3 het hoogste niveau is.
- Wanneer u de stoomfunctie activeert, zal naast het draaispit symbool ook het stoom symbool oplichten. ().

Waarschuwing

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

Koelventilator

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

4.3 Automatisch menu

Gebruik: selecteer de automatische menufunctie en een menu en begin met koken.

Binnen het automatische menu kunt u kiezen uit 25 programma's/menu's met vooraf ingestelde functie, temperatuur en tijd.

Scherm	Menu	Functie	Temperatuur	Kooktijd	Voorverwarmen
01	Geroosterde pompoen met geitenkaas en rucola		230 °C	10 min	Ja
02	Gegratineerde aubergine		180 °C	30 min	Ja
03	Ratatouille (groentestoofpot)		160 °C	40 min	Ja
04	Krab in zoutkorst		200 °C	23 min	Ja

05	Gepekelde vis		160 °C	30 min	Ja
06	Zeetong met verse kruiden		220°C	10 min	Ja
07	In de oven geroosterde kip met wortelgroenten en aardappelen		200 °C	55 min	Ja
08	Krokant buikspek		180-230 °C	67 min	Ja
09	Runderspareribs		230 °C	25 min	Ja
10	Gehaktbrood		100 °C	30 min	Ja
			200 °C	20 min	Ja
11	Gegratineerde pasta		200 °C	45 min	Ja
12	Kip met harissa, olijven en kikkererwten		160 °C	40 min	Ja
13	Bananen cake		160 °C	60 min	Ja
14	Chocolade fondant		180 °C	10 min	Ja
15	Apfelstrudel met vanillesaus		180 °C	30 min	Ja

Waarschuwing

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

Alleen stoom menu's

Scherf	Menu	Functie	Temperatuur	Kooktijd	Voorverwarmen
16	Groentehapje		100°C	20 min	NEE
17	Australische pompoensoep		100 °C	40 min	NEE
18	Gevulde courgettes		100 °C	30 min	NEE
20	Vis met curry kruiden en perziken		100 °C	25 min	NEE
21	Zeebaars met groenten		100 °C	30 min	NEE
22	Mosselen in saus		100 °C	40 min	NEE
23	Kipfilet met zongedroogde tomaten		100 °C	40 min	NEE
24	Crema Catalana (typisch Spaans nagerecht)		100 °C	30 min	NEE
25	Sticky toffee pudding		100 °C	45 min	NEE

Opmerking

- Om het servies te verwarmen, is het raadzaam de zijroosters te verwijderen en de verwarmingsstanden hete lucht en ventilator te gebruiken met een temperatuurinstelling van 50 °C. De heteluchtfunctie moet worden gebruikt als meer dan de helft van de ovenbodem serviesgoed bevat.
- Om tijdens het verwarmen door de ventilator een optimale warmteverdeling in de oven te bereiken, zal de ventilator op bepaalde tijden tijdens het verwarmingsproces in werking treden om een optimale werking te garanderen.

5. GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Nadat u de oven op het elektriciteitsnet heeft aangesloten, drukt u op het symbool van de ovenfunctie die u wilt gebruiken (zie het vorige hoofdstuk over het gebruik van elke functie).
- Gebruik de instelbalk of de "+/-" symbolen om de kooktemperatuur in te stellen.
- Druk op start/pauze om de oven te starten; als u niet op de knop drukt, zal de oven na 5 minuten opnieuw de tijd aangeven.
- Tijdens het kookproces kunt u aan/uit drukken om de oven te stoppen.

Opmerking

Nadat u de temperatuur hebt ingesteld, kunt u op tijd/temperatuur/stoom drukken om de duur van het kookproces in te stellen met behulp van de instelbalk of de knoppen "+/-".

Snelle opwarming

- U kunt een snelle voorverwarming gebruiken om de kooktijd te verkorten.
- Druk op snel voorverwarmen. Het overeenkomstige symbool licht op het display op.

Opmerking

Plaats het voedsel in de oven wanneer de oven de voorverwarmtemperatuur heeft bereikt.

Veranderingen tijdens het koken

- Om de tijd, temperatuur of hoeveelheid stoom tijdens het kookproces te wijzigen, drukt u op tijd/temperatuur/stoom en gebruikt u de instelbalk of de knop "+/-".
- Wanneer u het kookproces wilt annuleren, drukt u op aan/uit.

Opmerking

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

Waarschuwing

- Na het inschakelen van het apparaat zal het zeer heet worden, vooral binnenin. Raak nooit de binnenzijde van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Gebruik ovenwanten wanneer u accessoires of vaatwerk uit de binnenruimte verwijdt en laat het toestel na gebruik afkoelen.
- Houd kinderen op een afstand als de oven in gebruik is om het risico op brandwonden te voorkomen.

Kinderslot

- Dit apparaat heeft een kinderslot, zodat kinderen niet per ongeluk de oven kunnen aanzetten of de instellingen kunnen wijzigen.

- Houd start/pauze 3 seconden ingedrukt om de kinderslotfunctie te activeren of deactiveren.

Energiebesparende modus

- In stand-by schakelt de oven na 10 minuten inactiviteit automatisch over op de energiebesparingsmodus. U kunt deze modus ook activeren door de aan/uit knop gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.
- Druk in de energiebesparingsmodus op een willekeurige knop om terug te keren naar de stand-bymodus.

Stoomreinigingsfunctie

1. Verwijder het waterreservoir, voeg water en een half zakje citroenzuur (niet bijgeleverd) toe aan het waterreservoir, meng goed en plaats het waterreservoir terug.
2. Druk in de stand-by modus eenmaal op Automatisch Menu, voer vervolgens de stoomreinigingsfunctie in via de instelbalk of druk op de +/- knoppen, en op het display verschijnt dE5.
3. Druk op start/pauze om deze functie te starten. Wanneer het aftellen 08:00 min bereikt, zal de oven aangeven dat er water ontbreekt.
4. Verwijder het reservoir, voeg water toe en zet het terug in het compartiment. Druk op start/pauze om deze functie te herstarten.

Uitgesteld einde

1. Zodra u de klok hebt ingesteld, drukt u op uitgesteld einde om de eindtijd van het koken in te stellen.
2. Selecteer de functie (deze functie is niet beschikbaar met automatisch menu en snel voorverwarmen), stel de kooktijd, temperatuur en stoom in, en druk op start/pauze om het uitgestelde einde in te stellen.
3. Druk op uitgesteld einde om de ingestelde tijd te zien.

Exacte temperatuur functie

- Steek het korte uiteinde van de sonde in het ovenscherm en het lange uiteinde in het voedsel en plaats het in de oven.
- Selecteer de grillfunctie (in een van deze modi: Conventioneel, Dubbelverwarmingselement boven + Ventilator, Convector), stel de temperatuur van de sonde in met de +/- knop en druk op start/pauze om de functie te starten.
- Wanneer de kerntemperatuur van het voedsel de ingestelde temperatuur van de sonde bereikt, wordt het koken beëindigd en gaat het terug naar de stand-by modus.

Opmerking

- Wanneer u de vleessonde gebruikt, zorg er dan voor dat u het uiteinde in het vlees steekt.
- Gebruik alleen de bij deze oven geleverde vleessonde.

Stoom

- Wanneer de oven in stand-by staat, drukt op de stoomfunctie om stoom toe te voegen na het selecteren van de bereidingsparameters.
- U kunt de stoom handmatig verhogen door tijdens het koken op de stoomfunctie te drukken.
- Het standaard stoomniveau is niveau 1.

Opmerking

- Er zijn drie stoomniveaus, de hoeveelheid stoom neemt toe naarmate het niveau stijgt. Druk eenmaal op de stoomfunctie om het standaardniveau te zien, niveau 1. Druk twee keer op de stoomfunctie om niveau 2 in te stellen en drie keer voor niveau 3. Het scherm toont het niveau (L1/L2/L3). Druk 4 keer op de stoomfunctie om de deze functie te annuleren en het controlelampje voor het stoomniveau gaat uit.
- Als gevolg van trillingen tijdens het transport kan het waterreservoir na verwijdering van de productverpakking onjuist gepositioneerd zijn. Vergeet niet om het correct te plaatsen.

Waterreservoir

U kunt het waterreservoir op twee verschillende manieren vullen:

1. Druk op de knop op het waterreservoir en verwijder het, verwijder vervolgens de afsluitstop en voeg water toe. Fig. 6
2. Druk op de knop van het waterreservoir en verwijder een deel van het reservoir; verwijder de afsluitstop en voeg water toe. Fig. 7

Opmerkingen

Als het koken klaar is, giet u het resterende water uit het waterreservoir en droogt u het.

6. ACCESSOIRES

Dit toestel bevat accessoires. Hieronder volgt een lijst van de accessoires en het nut van elk, en ook het juiste gebruik ervan.

Inbegrepen accessoires

1. Ovenrooster: te gebruiken samen met kookgerei, cakeblikken en ovenschalen. Voor het grillen of bruinen van voedsel. Fig. 8
 2. Bakplaat: gebruik hem voor het bakken van kleine producten. Fig. 9
 3. Vleessonde: steek de sonde in het midden van het vlees, weg van het vet of het bot. Fig. 10
- U kunt de bakplaat gebruiken om vloeistoffen in te doen of voedsel met sap of jus te koken.
 - Gebruik alleen originele accessoires. Ze zijn speciaal ontworpen voor dit product.
 - U kunt accessoires kopen in gespecialiseerde winkels.

Opmerking

Accessoires kunnen vervormen bij verhitting. Dit zal de juiste werking niet beïnvloeden. Wanneer ze zijn afgekoeld, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.

Het plaatsen van accessoires

- De oven heeft 5 posities.

Opmerking

- Zorg ervoor dat de accessoires altijd in de juiste richting worden geplaatst.
- Plaats de accessoires binnenin tot tegen de binnenwand, zodat ze de deur van het toestel niet raken.

Vergrendelingsfunctie

De accessoires kunnen ongeveer tot de helft worden uit de oven worden getrokken zonder te vallen. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires omvallen door het gewicht wanneer ze worden verwijderd. Om te voorkomen dat ze omvallen, moeten de accessoires op de juiste wijze worden aangebracht.

Let er bij het plaatsen van het rooster op dat het in de juiste richting wijst, zoals aangegeven in de figuren 11 en 13.

Let er bij het plaatsen van de bakplaat op dat deze in de juiste richting staat, zoals in de figuren 11 en 14.

Extra accessoires

U kunt accessoires kopen in gespecialiseerde winkels of op het internet.

- Draaispit: voor het bereiden van vlees en groenten. Fig. 15

Plaatsen van het draaispit

- Draaispitten zijn alleen geschikt voor het roterende systeem; zij moeten op het rooster van het draaisysteem worden geplaatst.
- Alvorens dit accessoire in de oven te plaatsen, controleert u of alle voedsel zich op de juiste plaats bevindt en plaatst u het vervolgens in hoogte 2.

Opmerking

- Het draaisysteem draait niet continu, er is een optie om het tijdens het kookproces te roteren, afhankelijk van het voedsel. Gebruik warmte-isolerende handschoenen en pas op voor de warmte die de oven afgeeft wanneer u de deur opent. Het draaisysteem draait in een hoek van 90 graden en de gebruiker hoeft het niet te draaien.
- Draaispitten zijn gevaarlijk vanwege hun spleetvormige koppen, dus zorg ervoor dat kinderen en gehandicapten uit de buurt blijven. Controleer of zij niet in contact komen met

de verwarmingselementen voordat u de oven inschakelt, aangezien dit schade aan de oven en aan personen kan veroorzaken.

- Het wordt aanbevolen hoogte 2 te gebruiken, de bovenste en onderste verwarmingselementen te activeren voor het bakken tijdens het gebruik van het draaisysteem.

Aanbevelingen voor efficiënt energiegebruik

- Verwijder alle accessoires die niet nodig zijn tijdens het kook- en bakproces.
- Open de deur niet tijdens het koken en bakken.
- Als u de deur opent tijdens het koken, stopt het koken en gaat het lampje branden.
- Verlaag de temperatuurinstelling in de standen zonder ventilator tot 50 °C 5 tot 10 minuten voor het einde van de baktijd. De warmte binnenin zal helpen om het kookproces te voltooien.
- Gebruik waar mogelijk ventilatorverwarming. U kunt de temperatuur verlagen in intervallen van 20 °C en 30 °C.
- U kunt op meer dan één hoogte tegelijk koken en bakken met luchtverhitting.
- 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.
- Verwarm de lege oven niet voor als dat niet nodig is. Plaats indien nodig het voedsel in de oven onmiddellijk nadat de gewenste temperatuur is bereikt; het controlelampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Gebruik indien mogelijk de timer en/of een temperatuursonde.
- 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 ontstaat voornamelijk door verhitting van zetmeelrijke levensmiddelen (bv. aardappelen, frieten, brood) bij zeer hoge temperaturen gedurende lange tijd.

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 mogelijk de ventilatorverwarmingsfunctie.
- Frietjes: Gebruik meer dan 450 g per bakje, verdeel ze gelijkmatig en verplaats ze van tijd tot tijd. Gebruik de informatie op het etiket van de chips om het beste resultaat te krijgen.

7. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen:

- Harde of schurende schoonmaakmiddelen.
- Reinigingsproducten met een hoog alcoholgehalte.
- Harde schuursponsjes of reinigingssponzen.
- Hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Speciale reinigingsmiddelen voor het warm reinigen van het toestel.

Was nieuwe sponsdoeken grondig voor gebruik.

Buitenoppervlak van het apparaat	Reinigen
Buitenkant Roestvrijstalen voorkant	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Verwijdert onmiddellijk kalk-, vet-, zetmeel- en albuminen vlekken (bv. eiwit). Onder deze vlekken kan zich corrosie vormen. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrijstaal, geschikt voor hete oppervlakken, zijn verkrijgbaar bij de vakhandel. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsmiddel aan met een zachte doek.
Plastic, bedieningspaneel en deurpanelen	Warm water met zeep: Veeg het af met een theedoek en droog het daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper of schuursponsje van roestvrij staal.
Geverfde oppervlakken	Warm water met zeep: Veeg ze af met een keukenhanddoek en droog ze daarna af met een zachte doek.
Handgreep van de deur	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Als de ontkalker in contact komt met de deurkruk, maak hem dan onmiddellijk schoon. Anders zult u niet in staat zijn de vlekken te verwijderen.

Geëmailleerde en zelfreinigende oppervlakken	Neem de aanwijzingen voor het reinigen van de oppervlakken in de oven onder de tabel in acht.
Glazen afdekking voor binnenverlichting	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Als de binnenkant erg vuil is, gebruik dan een ovenreiniger.
Deurafdichting Verwijder het niet	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek. Schrob de deurafdichting niet.
Filter van roestvrij staal	Reiniger voor roestvrij staal: Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen onderhoudsproducten voor roestvrij staal. Verwijder de deksel van de deur om hem schoon te maken.
Accessoires	Warm water met zeep: Week ze in water en maak ze schoon met een theedoek of borstel. Gebruik bij grote vuilafzettingen een roestvast stalen schuursponsje.
Geleider	Warm water met zeep: Week ze in water en maak ze schoon met een theedoek of borstel.
Extractiesysteem	Warm water met zeep: Maak het schoon met een theedoek of een borstel. Verwijder het smeermiddel niet als de uitneemgeleiders in werking zijn. De beste oplossing is het systeem te reinigen wanneer de geleiders worden geplaatst. Was het niet in de vaatwasser.
Vlees sonde	Warm water met zeep: Maak het schoon met een theedoek of een borstel. Was het niet in de vaatwasser.

Opmerking

- Lichte kleurverschillen aan de voorkant van het toestel zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.
- De schaduwen op de deurpanelen, die op strepen lijken, zijn te wijten aan reflecties van de binnenverlichting.
- Het glazuur wordt op zeer hoge temperaturen gebakken. Dit kan een lichte kleurafwijking veroorzaken. Dit is volledig normaal en heeft geen effect op de werking van het toestel. De

randen van de dunne bakjes kunnen niet volledig worden geglaazuurd. Als gevolg daarvan kunnen deze randen ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.

- Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk, zodat hardnekkige vuilafzettingen zich niet ophopen.

Aanbevelingen

- Maak de binnenkant van de oven na elk gebruik schoon. Op deze manier bakt u geen voedsel bovenop dit vuil.
- Verwijder onmiddellijk kalk-, vet-, zetmeel- en albuminen vlekken (bv. eiwit).
- Gebruik keukengerei dat geschikt is voor de oven, b.v. een braadslede.

Deur van de oven

- Om de deurpanelen schoon te maken en te verwijderen, kunt u de ovendeur demonteren.
- De scharnieren van de deur hebben elk een vergrendelingshendel. Fig. 16
- Wanneer de vergrendelingshendels gesloten zijn, is de deur beveiligd. Het kan niet worden losgemaakt.
- Wanneer de vergrendelingshendels geopend zijn om de deur van de oven te verwijderen, zijn de scharnieren vergrendeld, zodat ze niet dichtgegooid kunnen worden.

Waarschuwing - Risico op letsel

- 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.
- De scharnieren van het toestel bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet beklemd raakt. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

De deur van de oven verwijderen

Fig. 17

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

Montage van de deur van de oven

Fig. 18

- Plaats de deur terug in omgekeerde volgorde van demontage.
- 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.

- Open de deur helemaal. Terwijl u de deur opent, kunt u nogmaals controleren of de scharnieren zich in de juiste positie bevinden. Als u een verkeerde afstelling maakt, zal de deur niet volledig kunnen openen.
- Vergrendel de twee vergrendelingshendels opnieuw.
- Sluit de deur. Controleer tegelijkertijd nogmaals of de deur zich in de juiste positie bevindt en of de ventilatiesleuven niet gedeeltelijk geblokkeerd zijn.

Verwijdering van de deurbedekking

Fig. 19

- De plastic coating op de deurbedekking kan verkleuren. Voor een grondige reiniging kunt u het deksel verwijderen.
1. Verwijder de deur van het toestel zoals hierboven beschreven.
 2. Druk op de lipjes aan de rechter- en linkerkant van het deksel zoals aangegeven in figuur 19.
 3. Verwijder de bedekking van de deur.
 4. 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.
 5. Installeer de deur zoals beschreven in het vorige hoofdstuk.

Waarschuwing

- U kunt de deurbedekking ook verwijderen terwijl de deur op de oven is geïnstalleerd.
- 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.
- De verwijdering van de deurbekdekking 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.

Geleiders

Fig. 20

Om de geleiders en de binnenkant van de oven schoon te maken, kunt u de lopers verwijderen en schoonmaken zoals aangegeven in figuur 20.

Kabel vervangen

De vervanging van de kabel mag alleen worden uitgevoerd door de fabrikant, zijn technische hulpdienst of gekwalificeerd personeel.

8. PROBLEEMOPLOSSING

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

Fout	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering doorgebrand	Controleer de aardlekschakelaar in de zekeringkast.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting of andere apparaten werken.
De knoppen zijn uit de houder op het bedieningspaneel gegleden.	De knoppen zijn per ongeluk losgelaten	U kunt de knoppen verwijderen. Plaats de knoppen terug in hun houder op het bedieningspaneel en druk ze op hun plaats, zodat ze passen en normaal gebruikt kunnen worden.
De knoppen kunnen niet gemakkelijk worden gebruikt.	Er zit vuil onder de knoppen	U kunt de knoppen verwijderen. Om de knoppen los te maken, verwijdt u ze gewoon uit de houder. U kunt ook op de buitenste rand van de knoppen drukken, zodat ze kantelen en gemakkelijk kunnen worden opgeraapt. Maak de knoppen voorzichtig schoon met een doek en zeepwater. Droog af met een zachte doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponzen. Dompel ze niet onder in water en was ze niet in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak, zodat de standaard stabiel blijft.
De ventilator draait in deze stand niet continu: Verwarming door ventilator		Dit is normaal, want het zorgt voor een betere warmteverdeling en verbetert de prestaties van de oven.

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 gloeilamp moet worden vervangen

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, moet u het loskoppelen van het lichtnet of de aardlekschakelaar in uw huis uitschakelen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Maximale werkingstijd

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

Holte van de gloeilamp

- Om de binnenkant van de oven te verlichten, is uw toestel uitgerust met één of meer LED-lampjes met een lange levensduur.
- Als een LED-lamp of de glazen afdekking van de lamp defect is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Verwijder het lampdeksel niet.

9. AANBEVELINGEN

Als u uw eigen recept wilt maken	Probeer eerst de instellingen van soortgelijke recepten te gebruiken om het resultaat te optimaliseren.
Als u wilt weten of de cake klaar is	Steek ongeveer 10 minuten voor het verstrijken van de aangegeven bereidingstijd een tandenstoker in de cake. Als er na het verwijderen van de tandenstoker geen ongekoekt deeg aan zit, is de cake klaar.
De cake is te bruin aan de bovenkant	Gebruik een lagere hoogte en/of een lagere temperatuurstelling (dit kan leiden tot een langere kooktijd).
De cake is te droog	Gebruik een temperatuur die 10 °C hoger ligt (dit kan resulteren in een kortere kooktijd).
Het eten ziet er goed uit, maar de vochtigheid binnen is te hoog.	Gebruik een temperatuur die 10°C lager ligt (dit kan leiden tot een langere kooktijd) en controleer de stappen van het recept.
Het resultaat is ongelijk	Gebruik een temperatuur die 10 °C lager ligt (dit kan resulteren in een langere kooktijd). Gebruik de bovenste + onderste weerstandsmodus op hoogte 1.
De cake is minder bruin aan de onderkant	Kies een lagere hoogte
Koken op meer dan één hoogte tegelijk: voedsel op de ene hoogte is donkerder dan op de andere.	Gebruik de ventilatorstand om op meer dan één hoogte te bakken en verwijder de pannen afzonderlijk wanneer ze klaar zijn. Het is niet nodig dat alle bakplaten op hetzelfde moment klaar zijn.
Condensatie van water tijdens het koken	Stoom maakt deel uit van bakken en koken en komt gewoonlijk samen met de koelluchtstroom uit de oven. Deze damp kan op verschillende oppervlakken van de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppels vormen. Het is een fysisch proces en kan niet volledig worden vermeden.
Geschikt bakgerei	Alle hittebestendig bakgerei kan worden gebruikt. Aanbevolen wordt aluminium niet te gebruiken in direct contact met levensmiddelen, vooral niet als deze zuur zijn. Zorg ervoor dat de container en het deksel goed passen.

Algemeen gebruik van de oven	Verwarm de oven 5 minuten voor en plaats het voedsel op de in deze handleiding aangegeven hoogte. Gebruik de oven niet wanneer de deur open is, behalve om er voedsel in te doen/uit te halen/te controleren.
De oven schoonhouden tijdens het kookproces	Vul de bakplaat met water en zet hem op hoogte 1. Bijna alle vloeistoffen die van het op het rooster geplaatste voedsel druipen, worden door de bakplaat opgevangen.
Het verwarmingselement wordt in alle modi na verloop van tijd in- en uitgeschakeld.	Dit is de normale werking en is afhankelijk van de temperatuurstelling.

10. ENERGIE-EFFICIËNTIE IN OVEREENSTEMMING MET EN 60350-1

Let op de volgende informatie:

- De meting wordt uitgevoerd in de "ECO"-modus om de gegevens van de geforceerde luchtmodus en de labelklasse te bepalen.
- De gebruikte metingen zijn die van de bovenste + onderste weerstandsmodus om de gegevens in de conventionele modus te bepalen.
- Tijdens de meting is alleen het vereiste accessoire binnen.
- De bepaling van het volume van de binnenruimte wordt uitgevoerd voor het gebruik van "Ontdooien" zoals beschreven in de voorgaande hoofdstukken. Voor een efficiënt gebruik van de oven worden alle accessoires, inclusief de zijgeleiders, verwijderd.

11. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie	02400
Model	Inbouw oven Bolero Hexa V 3000 Black
QR code	
Voltage	220-240 V~
Frequentie	50-60 Hz
Elektrisch vermogen	3, 15 kW

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

12. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid

contacteren.

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

13. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van 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.

14. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PANEL STEROWANIA

Rys. 1 (*)

1. Przycisk włącz/wyłącz: służy do włączania i wyłączenia urządzenia oraz do zatrzymywania jego działania.
2. Pieczenie: służy do aktywacji funkcji pieczenia.
3. Tylko para: służy do aktywacji funkcji tylko para.
4. Gotowanie na parze: Służy do aktywacji funkcji Gotowanie na parze.
5. Menu automatyczne: służy do wyboru menu automatycznego.
6. Opóźniony koniec: Służy do ustawiania opóźnionego czasu zakończenia pracy.
7. Światło: Naciśnij jednocześnie przyciski Opóźnione zakończenie i Szybkie nagrzewanie, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
8. Szybkie nagrzewanie: służy do nagrzewania piekarnika.
9. Pasek regulacji: przesunij palcem po pasku w lewo lub w prawo, aby zmienić czas i temperaturę gotowania.
10. Regulacja czasu/temperatury/pary: służy do ustawiania czasu gotowania, temperatury i pary.
11. Start/pauza/blokada rodzicielska: naciśnij ten przycisk raz, aby rozpocząć lub wstrzymać gotowanie; naciśnij i przytrzymaj ten przycisk przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć blokadę dziecięcą.
12. Zbiornik na wodę: służy do wydobycia zbiornika na wodę, który jest używany do funkcji pary. Po jego naciśnięciu zbiornik na wodę zostanie odblokowany.

Wyświetlacz

13. Ikona czasomierza
14. Ikona funkcji szybkiego nagrzewania
15. Ikona rozmrażania
16. Ikona funkcji rusztu
17. Wskaźnik czasu
18. Ikona bloqueo
19. Wskaźnik temperatury
20. Jednostki temperatury
21. Ikona pustego zbiornika na wodę
22. Wskaźnik wagi
23. Ikona opóźnionego zakończenia
24. Ikona funkcji pary
25. Ikona automatycznego menu
26. Ikona funkcji fermentowania
27. Ikona światła
28. Jednostki czasu
29. Jednostki wagi

(*) Zdjęcia i grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczną reprezentacją i możliwe jest, że niektóre części mogą się nie zgadzać z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt posiada opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i zachowaj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże Ci to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będziesz musiał je przetransportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są włączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

Zawartość pudełka

- Horno (Piekarnik)
- Taca do piekarnika
- Kratka do piekarnika
- Sonda termiczna
- Instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

Na poniższych rysunkach możesz zobaczyć minimalne odległości wymagane do instalacji piekarnika.

Rys. 2. Instalacja piekarnika w szafce

1. Otwór wentylacyjny
2. Minimalna przestrzeń w podstawie do wentylacji to 250 cm2

Rys. 3. Montaż piekarnika w szafce

1. Otwór wentylacyjny

Rys. 4. Profil wysokość wraz z piekarnikiem

1. Horno (Piekarnik)

Rys. 5 Profil z wysokością danego mebla

1. Horno (Piekarnik)

- Aby to urządzenie działało bezpiecznie, zaleca się, aby profesjonalista zainstalował piekarnik zgodnie z instrukcją. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwą instalacją nie są pokryte gwarancją.
- Podczas instalacji należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń spowodowanych ostrymi krawędziami.
- Wymiary są podane w mm.
- Gniazdko musi być dostępne lub zawierać przetątnik w stałym okablowaniu, aby w razie potrzeby można było odłączyć urządzenie od zasilania po instalacji.

Ostrzeżenie

- Nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania drzwi.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać.

Pierwsze użytkowanie

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 wewnątrz nie zawiera resztek opakowania, takich jak kulki styropianowe lub kawałki drewna, które mogą spowodować zagrożenie pożarowe.
5. Wyczyść gładkie powierzchnie wewnątrz 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. W następnym rozdziale dowiesz się, jak ustawić rodzaj grzania i temperaturę.

Ustawienia do pierwszego użycia:

funkcja piekarnika: Standardowa	
Temperatura	250°C
Czas	1 h

Kiedy urządzenie się schłodzi

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

Ustawienia czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

- Po włączeniu piekarnika na panelu sterowania zacznie migać „00”; czas można ustawić za pomocą paska regulacji lub za pomocą przycisków + i -.
- Pulse el botón de Ajuste de tiempo/temperatura/vapor para confirmar su elección.

Uwaga

- Jeśli chcesz ponownie zmienić czas, naciśnij i przytrzymaj przycisk regulacji czasu/temperatury/pary przez 3 sekundy i powtórz kroki 1 i 2, aby ustawić nowy czas.
- Zegar ma wyświetlacz 24h.

4. FUNKCJE

- Urządzenie posiada kilka trybów pracy dla łatwiejszego użytkownika.
- Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby znaleźć tryb, który najlepiej odpowiada Twoim potrzebom.

4.1 Funkcja Pieczenia

Sposób użycia: wybierz opory, ustaw czas lub temperaturę i rozpocznij gotowanie.

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 dwóch poziomach. Ciepło jest wydzielane z pierścienia termicznego, który równomiernie otacza wentylator.
 Podwójna górna grzałka + Wentylator	50-250°C	W celu pieczenia płaskich przedmiotów i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie wewnątrz.
 Standardowy + wentylator	50-250°C	Do pieczenia lub opiekania na dwóch poziomach. Wentylator rozprowadza 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.
 Dolna grzałka	30-200 °C	Aby dodać dodatkowe zarumienienie do pizzy, tarty i ciasta. Ciepło pochodzi z dolnej części piekarnika.
 Fermentacja masy	30-45 °C	Do robienia ciasta drożdżowego i zakwasu do wyrastania i fermentacji jogurtu.
 Funkcja suszenia	-	Służy do osuszania wnętrza piekarnika i zapobiegania tworzeniu się bakterii.
 ECO	140-240 °C	Służy do oszczędzania energii podczas gotowania.

4.2 Funkcja gotowania na parze

- Sposób użycia: Wybierz funkcję Gotowanie na parze, ustaw czas, temperaturę i parę i rozpocznij gotowanie.
- Funkcja gotowania na parze sprawi, że żywność będzie bardziej miękka, a skórka niektórych produktów bardziej chrupiąca.

Rodzaje ogrzewania	Temperatura	Użytkowanie
 Konwencyonalny + Parowy	160-230 °C	Do tradycyjnego pieczenia lub opiekania na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnymi dodatkami.
 Konwekcja + Para	160-250 °C	Do pieczenia lub opiekania na dwóch poziomach. Ciepło jest wydzielane z pierścienia termicznego, który równomiernie otacza wentylator.
 Konwencyonalny + Wentylator + Steam	160-230 °C	Do pieczenia lub opiekania na dwóch poziomach. Wentylator rozprowadza ciepło z rezystorów równomiernie wewnątrz.

	Grzałka dolna:	160-200 °C	Aby dodać dodatkowe zarumienienie do pizzy, tarty i ciasta. Ciepło pochodzi z dolnej części piekarnika.
	Ciepło promieniujące + Para	160-235 °C	Do gotowania niewielkich ilości potraw i przyrumieniania potraw. Umieść żywność w środkowej części pod górnym elementem grzewczym.

Uwaga

1. Przed użyciem funkcji Gotowanie na parze dodaj wodę do zbiornika na wodę.
2. Poziom pary dostosowuje się od L1 do L3, przy czym L3 jest najwyższym poziomem.
3. Po aktywacji funkcji gotowania na parze, oprócz ikony pieczenia na parze, zaświeci się ikona pary ().

Ostrzeżenie

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

Wentylator chłodzący

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

4. 3 Menu automatyczne

Sposób użycia: Wybierz funkcję automatycznego menu oraz menu i rozpocznij gotowanie. W automatycznym menu można wybierać spośród 25 programów/menu, które mają ustawione funkcję, temperaturę i czas.

Wyświetlacz	Menu	Funkcja	Temperatura	Czas gotowania	Podgrzewanie
01	Pieczona dynia z kozim serem i rukolą		230°C	10 min	Tak
02	Zapiekanka z bakłażana		180°C	30 min	Tak
03	Ratatouille (gulasz z warzywami)		160°C	40 min	Tak
04	Krab w cieście solnym		200°C	23 min	Tak

05	Marynata		160°C	30 min	Tak
06	Filet z soli ze świeżymi ziołami		220°C	10 min	Tak
07	Pieczony kurczak z warzywami korzeniowymi i ziemniakami		200°C	55 min	Tak
08	Chrupiący boczek		180-230°C	67 min	Tak
09	Żebro wołowe		230°C	25 min	Tak
10	Pieczeń mięsna		100°C	30 min	Tak
			200°C	20 min	Tak
11	makaron zapiekany		200°C	45 min	Tak
12	Kurczak z harissą, oliwkami i ciecierzycą		160°C	40 min	Tak
13	Ciasto bananowe		160°C	60 min	Tak
14	Fondant czekoladowy		180°C	10 min	Tak
15	Strudel jabłkowy z sosem waniliowym		180°C	30 min	Tak

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.

Menu tylko para

Wyświetlacz	Menu	Funkcja	Temperatura	Czas gotowania	Podgrzewanie
16	przystawka warzywna		100°C	20 min	NIE
17	Zupa z australijskiej dyni		100°C	40 min	NIE
18	Nadziewane cukinie		100°C	30 min	NIE
20	Ryba curry z brzoskwinia		100°C	25 min	NIE
21	Labraks z warzywami		100°C	30 min	NIE
22	Zamótki w sosie		100°C	40 min	NIE
23	Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami		100°C	40 min	NIE
24	Krem kataloński		100°C	30 min	NIE
2525	Pudin z lepkiego karmelu		100°C	45 min	NIE

Ostrzeżenie

1. Aby podgrzać naczynia, wygodnie jest wyjąć boczne półki i użyć trybu gorącego powietrza i termoobiegu z ustawieniem temperatury 50°C. Funkcji gorącego powietrza należy używać, jeśli ponad połowa dna piekarnika zawiera naczynia.
2. Aby zapewnić optymalną dystrybucję ciepła w piekarniku podczas nagrzewania wentylatorem, wentylator będzie działał w określonych momentach procesu nagrzewania, aby zapewnić najlepszą możliwą wydajność.

5. OBCHODZENIE SIĘ URZĄDZENIEM

1. Po podłączeniu piekarnika do prądu, naciśnij symbol funkcji piekarnika, z której chcesz skorzystać (jak korzystać z każdej funkcji wyjaśniono w poprzednim rozdziale).
2. Użyj paska regulacji lub symboli „+/-”, aby wyregulować temperaturę gotowania
3. Naciśnij przycisk Start/Pauza, aby piekarnik zaczął działać; jeśli go nie naciśniesz, po 5 minutach piekarnik ponownie pokaże godzinę.
4. Podczas procesu gotowania możesz naciśnąć przycisk Wł./Wyt., aby zatrzymać piekarnik.

Uwaga

Po ustawieniu temperatury można naciśnąć przycisk regulacji czasu/temperatury/pary, aby dostosować czas trwania procesu gotowania za pomocą paska regulacji lub przycisków „+/-”.

Szybkie ogrzewanie

- Możesz użyć szybkiego nagrzewania, aby skrócić czas gotowania.
- Naciśnij przycisk szybkiego podgrzewania. Na wyświetlaczu zapali się odpowiedni symbol.

Uwaga

Włóż żywność do piekarnika, gdy piekarnik osiągnął temperaturę wstępnego nagrzania.

Zmiany podczas gotowania

- Aby zmienić czas, temperaturę lub ilość pary podczas procesu gotowania, naciśnij przycisk regulacji czasu/temperatury/pary i użyj paska regulacji lub przycisku „+/-”.
- Aby anulować proces gotowania, naciśnij przycisk Wł./Wyt.

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 rezystorów. 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.

Blokada rodzicielska

- To urządzenie posiada blokadę dziecięcą, aby dzieci nie mogły przypadkowo włączyć piekarnika lub zmienić ustawień.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Pauza przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję blokady rodzicielskiej.

Tryb oszczędzania energii

- W trybie czuwania, po 10 minutach bezczynności, piekarnik automatycznie przejdzie w tryb oszczędzania energii. Możesz także aktywować ten tryb, naciskając i przytrzymując przycisk zasilania przez 3 sekundy.
- W trybie oszczędzania energii naciśnij dowolny klawisz, aby powrócić do trybu gotowości.

Funkcja czyszczenia parą

1. Wyjmij zbiornik na wodę, dodaj wodę i pół saszetki kwasu cytrynowego (brak w zestawie) do zbiornika na wodę, dobrze wymieszaj i umieść zbiornik z powrotem w jego przegródce.
2. W trybie gotowości naciśnij raz przycisk Auto Menu, a następnie przejdź do funkcji Steam Clean za pomocą paska regulacji lub naciśnij przyciski +/-, wyświetlacz pokaże dE5.
3. Naciśnij przycisk Start/Pauza, aby uruchomić tę funkcję. Gdy odliczanie osiągnie 08:00 min, piekarnik wskaże, że nie ma wody.
4. Wyjmij zbiornik, dodaj wody i umieść go z powrotem w przegródce. Naciśnij przycisk Start/Pauza, aby kontynuować funkcję.

Funkcja opóźnionego końca

1. Po ustawieniu zegara naciśnij przycisk funkcji opóźnionego zakończenia, aby ustawić czas zakończenia gotowania.
2. Wybierz funkcję (ta funkcja nie jest dostępna z funkcją Auto Menu i Szybkie nagrzewanie), ustaw czas gotowania, temperaturę i parę, a następnie naciśnij przycisk Start/Pauza, aby ustawić opóźnienie zakończenia.
3. Naciśnij przycisk Opóźnione zakończenie, aby sprawdzić ustawiony czas.

Dokładna funkcja temperatury

- W każdym trybie włóż krótszy koniec sondy do sitka piekarnika, a długi koniec do żywności i włóż go do piekarnika.
- Wybierz funkcję grilla (w dowolnym z tych trybów: Konwencjonalny, Podwójny górny opór + Wentylator, Konwekcja), ustaw temperaturę sondy przyciskiem +/- i naciśnij przycisk Start/Pauza, aby uruchomić funkcję.
- Gdy temperatura wewnątrz potrawy osiągnie ustawioną temperaturę sondy, pieczenie zakończy się i powróci do trybu gotowości.

Ostrzeżenie

- Gdy temperatura zostanie się do zmiany temperatury sondy, pieczenie się i powróci do trybu oczekiwania.
- Używaj tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.

Para

- Gdy piekarnik jest w trybie gotowości, naciśnij przycisk Para, aby dodać parę po wybraniu parametrów gotowania.

- Parę można zwiększyć ręcznie, naciskając przycisk Steam podczas gotowania.
- Domyślny poziom pary to poziom 1.

Ostrzeżenie

- Istnieją trzy poziomy pary, ilość pary będzie wzrastać wraz ze wzrostem poziomu. Naciśnij raz przycisk Steam, aby zobaczyć domyślny poziom, poziom 1. Naciśnij dwukrotnie przycisk Steam, aby ustawić poziom 2 i trzy razy, aby ustawić poziom 3. Na ekranie zostanie wyświetlony poziom (L1/L2/L3). Naciśnij przycisk pary 4 razy, aby anulować funkcję pary, a kontrolka poziomu pary zgaśnie.
- Z powodu wibracji spowodowanych transportem zbiornik na wodę może zostać zagubiony po zdjęciu opakowania produktu. Pamiętaj, aby umieścić go poprawnie.

Pojemnik na wodę

Zbiornik na wodę można napętnić na dwa sposoby:

1. Naciśnij przycisk na zbiorniku wody i wyjmij go, a następnie zdejmij zatyczkę i dodaj wodę. Rys. 6
2. Naciśnij przycisk na zbiorniku na wodę i wyciągnij część zbiornika; wyjąć korek uszczelniający i dołączyć wody. Rys. 7

Uwagi

Naciśnij przycisk na zbiornik na wodę i wyciągnij pociągnij część; Usuń korek.

6. AKCESORIA

To urządzenie zawiera akcesoria. Akcesoria i narzędzia każdego z nich, a także ich prawidłowe użytkowanie, są wymienione poniżej.

Akcesoria w zestawie

1. Stojak do piekarnika — do stosowania w połączeniu z naczyniami do gotowania, formami do ciasta i naczyniami do pieczenia. Do grillowania lub przyrumieniania potraw. Rys. 8
 2. Blacha do pieczenia: służy do pieczenia małych produktów. Rys. 9
 3. Sonda do mięsa: Włóż sondę do środka mięsa, z dala od tłuszczu lub kości. Rys. 10
- Możesz używać tacy do umieszczania płynów lub gotowania potraw z sokiem lub sokiem.
 - Używaj tylko oryginalnych akcesoriów. Są specjalnie zaprojektowane dla tego urządzenia.
 - Akcesoria można kupić w wyspecjalizowanych sklepach.

Uwaga

Akcesoria mogą się odkształcać po podgrzaniu. Nie wpłynie to na jego działanie. Gdy ostygną,

powrócą do swojego pierwotnego kształtu.

Wprowadzenie akcesoriów

- Piekarnik ma 5 pozycji.

Ostrzeżenie

- Upewnij się, że wkładasz akcesoria zawsze we właściwym kierunku.
- Akcesoria należy umieścić w środku aż do ściany wewnętrznej, tak aby nie dotykały drzwi urządzenia.

Funkcja blokady

Nasadki można wyciągnąć mniej więcej do połowy bez przewracania się. Funkcja blokowania zapobiega przewróceniu się akcesoriów pod ciężarem po wyjęciu. Aby zapobiec ich przewróceniu, należy prawidłowo włożyć akcesoria.

Podczas wkładania kratki upewnij się, że jest skierowana we właściwym kierunku, jak na rysunkach 11 i 13.

Wkładając blachę do pieczenia upewnij się, że jest zwrócona we właściwym kierunku, tak jak na rys. 11 i 14.

Dodatkowe akcesoria

Akcesoria można kupić w wyspecjalizowanych sklepach lub w Internecie.

- Rotisserie: do gotowania mięsa i warzyw. Rys. 15

Instalacja rusztu

Rożna nadają się tylko do systemu rotacyjnego; należy je umieścić na siatce systemu obrotowego.

Przed włożeniem tego akcesorium do piekarnika upewnij się, że wszystkie potrawy są dobrze ułożone, a następnie włożyć je na poziom 2.

Ostrzeżenie

- System rotacyjny nie obraca się w sposób ciągły, istnieje możliwość jego obracania podczas procesu gotowania w zależności od potrawy. Załóż rękawice termoizolacyjne i uważaj na ciepło emitowane z piekarnika podczas otwierania drzwi. System obrotowy obraca się pod kątem 90 stopni i nie musi być obracany przez użytkownika.
- Palarnia jest niebezpieczna ze względu na zakręconą głowicę, upewnij się, że dzieci i osoby niepełnosprawne trzymają się od nich z daleka. Przed włączeniem piekarnika należy sprawdzić, czy nie mają one kontaktu z elementami grzejnymi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie piekarnika i ludzi.
- Zaleca się stosowanie poziomu 2, aktywowanie górnych i dolnych oporów do pieczenia podczas korzystania z systemu obrotowego.

Zalecenia w celu użytkowania wydajnej energii

- Usuń wszystkie akcesoria, które nie są potrzebne podczas gotowania i pieczenia.
- Nie otwieraj drzwi podczas gotowania i pieczenia.
- Jeśli otworzysz drzwi podczas gotowania, gotowanie zatrzyma się i włączy się światło.
- 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. Temperaturę można obniżyć w odstępach 20°C i 30°C.
- Możesz gotować i piec, korzystając z termoobiegu 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. Jeśli to konieczne, włóż żywność do piekarnika natychmiast po osiągnięciu żądanej temperatury; lampka kontrolna zgaśnie po jej osiągnięciu.
- W miarę możliwości używaj timera i/lub sondy temperatury.
- 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.
- Frytki: Użyj ponad 450 g na blachę, rozłóż je równomiernie i od czasu do czasu przesuwaj. Skorzystaj z informacji na etykiecie żetonów, aby uzyskać najlepszy wynik.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przy dobrej pielęgnacji i czyszczeniu Twoje urządzenie zachowa swój pierwotny wygląd i będzie działać w pełni przez długi czas.

Nie używaj:

- Silne lub ściernie produkty czyszczące.
- Produkty czyszczące o wysokiej zawartości alkoholu.

- Twarde zmywaki lub gąbki do czyszczenia.
- Myjki wysokociśnieniowe lub parowe.
- Specjalne środki czyszczące do czyszczenia urządzenia na gorąco.

Nowe gąbki dokładnie wypłukać przed użyciem.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia	Czyszczenie
powierzchnia zewnętrzna Część przednia ze stali nierdzewnej	Ciepła woda z detergentem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Usuń natychmiastowo ślady osadu, tłuszczu, skrobi,(np. biało jajka). Pod tymi plamami może 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, panel sterowania i panele drzwi	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.
Malowane powierzchnie	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj je ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką.
Klamka do drzwiczek	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Jeśli odkamieniacz wejdzie w kontakt z klamką drzwi, należy go natychmiast wyczyścić. W przeciwnym razie nie będziesz w stanie usunąć plam.
Powierzchnie emaliowane i samoczyszczące	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 ze stali nierdzewnej	Środek do czyszczenia stali nierdzewnej: Przeczytaj instrukcje producenta. Nie używaj produktów do pielęgnacji stali nierdzewnej. 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.
Przewodniki	Gorąca woda z mydłem: Namocz je w wodzie i wyczyść ściereczką kuchenną lub szczotką.
System powolnego wyciskania	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść go ściereczką kuchenną lub szczotką. Nie usuwaj smaru, gdy prowadnice usuwania są wysunięte. Najlepszym rozwiązaniem jest czyszczenie systemu po wprowadzeniu prowadnic. Nie myj go w zmywarce.
sonda do mięsa	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść go ściereczką kuchenną lub szczotką. Nie myj go w zmywarce.

Ostrzeżenie

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

Porady

- Wyczyść wewnątrz piekarnika po każdym użyciu. W ten sposób nie upieczesz jedzenia na tym błocie.
- Usuń natychmiastowo ślady osadu, tłuszczu, skrobi,(np. biało jajka).
- Używaj naczyń nadających się do pieczenia w piekarniku, na przykład formy do pieczenia.

Drzwi urządzenia

- Aby wyczyścić i zdjąć panele drzwi, możesz zdjąć drzwi piekarnika.
- Zawiasy drzwi urządzenia są wyposażone w dźwignię blokującą. Rys. 16
- Gdy dźwignię blokujące są zamknięte, drzwi urządzenia są zabezpieczone. Nie można go odłączyć.
- Gdy dźwignię blokujące są otwarte w celu wyjęcia drzwiczek piekarnika, zawiasy są zablokowane i nie można ich zatrasnąć.

Ostrzeżenie - zagrożenie zranieniem

- 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.
- Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

Zdejmowanie drzwi urządzenia

Rys. 17

- Otwórz całkowicie drzwi.
- Otwórz dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie.
- Zamknąć drzwi urządzenia do oporu.
- Obiema rękami chwyć drzwi z lewej i prawej strony i pociągnij do góry.

Montaż na drzwiach urządzenia

Rys. 18

- Założyć drzwi urządzenia w odwrotnej kolejności niż wyjmowanie.
- 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.
- Otwórz całkowicie drzwi. Otwierając drzwi urządzenia, można ponownie sprawdzić, czy zawiasy znajdują się we właściwej pozycji. Jeśli dokonasz złej regulacji, drzwi nie będą mogły się całkowicie otworzyć.
- Zamknij ponownie dwie dźwignie blokujące.
- Zamknij drzwi i urządzenia. Jednocześnie sprawdź jeszcze raz, czy drzwi znajdują się we właściwej pozycji i czy szczeliny wentylacyjne nie są częściowo zastonięte.

Usuwanie pokrywy drzwi

Rys. 19

- Plastikowa warstwa na pokrywie drzwi może się odbarwić. W celu dokładnego oczyszczenia można zdjąć pokrywę.

1. Zdjąć drzwi urządzenia jak powyżej.
2. Naciśnij zaczepy po lewej i prawej stronie pokrywy, jak pokazano na rysunku 19.
3. Zdejmij pokrywę drzwi.
4. Po zdjęciu osłony 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 zatrzasknie się na swoim miejscu.
5. Zamontuj drzwi urządzenia zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale.

Ostrzeżenie

- Osłonę drzwi można również zdjąć, gdy drzwiczki są zamontowane na piekarniku.
- Zdjęcie osłony drzwi uwolni wewnętrzną szybę drzwi urządzenia; to szkło może się łatwo przesunąć i spowodować uszkodzenie lub obrażenia.
- Usunięcie osłony drzwi i wewnętrznej szyby prowadzi do zmniejszenia całkowitej masy drzwi urządzenia. Zawiasy mogą się łatwiej przesuwać 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.

Przewodniki

Rys. 20

Aby wyczyścić prowadnice i wewnątrz piekarnika, możesz zdjąć prowadnice i wyczyścić je, jak pokazano na rysunku 20.

Zamiana kabla

Wymiany kabla może dokonać wyłącznie producent, jego serwis techniczny lub wykwalifikowany personel.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Awaria	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wypalony bezpiecznik	Sprawdź przełącznik różnicowy w skrzynce bezpieczników.
	Odcięcie dostawy prądu.	Sprawdź, czy działa oświetlenie kuchenne lub inne urządzenia.
Przyciski wysunęły się ze wspornika na panelu sterowania.	Przyciski zostały przypadkowo zwolnione	Możesz usunąć przyciski. Umieść przyciski z powrotem w ich uchwycie na panelu sterowania i wciśnij je na miejsce, aby można było ich normalnie używać.
Przyciski nie mogą być łatwo używane.	Pod przyciskami jest brud	Możesz usunąć przyciski. Aby odpiąć guziki, po prostu wyjmij je ze wspornika. Alternatywnie można nacisnąć zewnętrzną krawędź przycisków, aby przechyliły się i można je było łatwo podnieść. Ostrożnie wyczyść przyciski ściereczką i wodą z mydłem. Osusz je miękką szmatką. Nie używaj detergentów ani szorstkich gąbek. Nie zanurzaj ich w wodzie ani nie myj w zmywarce. Proszę nie usuwać przycisków zbyt często, aby stojak był stabilny.
W tym trybie wentylator nie pracuje w sposób ciągły: Ogrzewanie wentylatorem		Jest to normalne, ponieważ zapewnia lepsze rozprowadzanie ciepła i poprawia działanie 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 żarówkę

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 przełącznik 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.

Komora żarówki do gotowania

- Aby oświetlić wnętrze piekarnika, Twoje urządzenie ma jedną lub więcej trwałych żarówek LED.
- Jeśli żarówka LED lub szklana osłona żarówki jest uszkodzona, należy skontaktować się z Serwisem Technicznym Cecotec. Nie należy zdejmować osłony żarówki.

9. PORADY

Jeśli chcesz stworzyć swój własny przepis	Spróbuj najpierw użyć podobnych ustawień przepisu, aby zoptymalizować wynik.
Jeśli chcesz wiedzieć, czy ciasto jest gotowe	Włóż wykałaczkę do ciasta na około 10 minut przed wskazanym czasem przygotowania. Jeśli na wykałaczce nie ma surowego ciasta, ciasto jest gotowe.
Ciasto jest zbyt brązowe na wierzchu	Użyj niższej wysokości i/lub użyj niższego ustawienia temperatury (może to prowadzić do dłuższego czasu gotowania)
Ciasto jest za suche	Użyj temperatury wyższej o 10°C (może to skrócić czas gotowania).
Jedzenie wygląda dobrze, ale wilgotność w pomieszczeniu jest zbyt wysoka	Użyj temperatury niższej o 10°C (może to prowadzić do wydłużenia czasu gotowania) i sprawdź kroki przepisu
Złoto jest nierówne	Użyj temperatury niższej o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania). Użyj trybu górnego + dolnego rezystora na wysokości 1.
Ciasto jest mniej zarumienione na dnie	Wybierz niższą wysokość
Gotowane na więcej niż jednym poziomie w tym samym czasie: jedzenie z jednego poziomu jest ciemniejsze od drugiego.	Korzystaj z trybu wspomaganego wentylatorem, aby piec na więcej niż jednym poziomie i zdejmuj patelnie pojedynczo, gdy są gotowe. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Kondensacja wody podczas gotowania	El vapor forma parte del horneado y el cocinado y se libera normalmente del horno junto con el flujo de aire de refrigeración. Para ta może skraplać się na różnych powierzchniach piekarnika lub w ich pobliżu i tworzyć kropelki wody. Jest to proces fizyczny i nie można go całkowicie uniknąć.
Utensilios de repostería adecuados	Możesz używać wszystkich żaroodpornych naczyń do pieczenia. Zaleca się, aby nie stosować aluminium w bezpośrednim kontakcie z żywnością, zwłaszcza gdy jest kwaśne. Upewnij się, że pojemnik i pokrywka dobrze do siebie pasują.

Ogólne użytkowanie piekarnika	Rozgrzej piekarnik przez 5 minut i umieść żywność na wysokości wskazanej w niniejszej instrukcji. Nie używać kuchenki, gdy drzwiczki są otwarte, z wyjątkiem wkładania/wyjmowania/sprawdzania żywności.
Jak utrzymać piekarnik w czystości podczas pieczenia	Napełnij tacę wodą i umieść ją na poziomie 1. Prawie wszystkie płyny, które kapią z jedzenia umieszczonego na ruszcie, zostaną wychwycone przez tacę.
Element grzewczy we wszystkich trybach pieczenia z czasem włącza się i wyłącza.	Jest to normalne działanie i zależy od ustawienia temperatury.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA ZGODNIE Z EN 60350-1

Proszę zwrócić uwagę na następujące informacje:

- Pomiar wykonywany jest w trybie „ECO” w celu określenia danych dotyczących trybu wymuszonego nawiewu oraz klasy etykiety.
- Zastosowano pomiary trybu rezystancji górna + dolna w celu określenia danych w trybie konwencjonalnym.
- Podczas pomiaru w środku znajduje się tylko niezbędne akcesorium.
- Określenie objętości wnętrza odbywa się w trybie „Odszranianie”, jak opisano w poprzednich rozdziałach. Aby zapewnić efektywne korzystanie z piekarnika, wszystkie akcesoria, w tym boczne prowadnice, zostały usunięte.

11. DANE TECHNICZNE

Numer referencyjny	02400
Model	Piekarnik do zabudowy Bolero Hexa V 3000 Black
Código QR	
Napięcie	220-240 V ~
Częstotliwość	50-60 Hz
Moc elektryczna	3, 15 kW

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

12. RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat najwłaściwszego sposobu pozbycia się sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

13. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli kiedykolwiek wykryjesz incydent z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

14. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. W Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. OVLÁDACÍ PANEL

Obr. 1 (*)

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí: Slouží k zapnutí a vypnutí zařízení a k zastavení provozu zařízení.
2. Pečení: aktivace funkce pečení.
3. Steam Only: slouží k aktivaci funkce Steam Only.
4. Vaření v páře: Slouží k aktivaci funkce vaření v páře.
5. Automatická nabídka: Slouží k výběru automatické nabídky.
6. Odložený konec: Slouží k nastavení času odloženého konce.
7. Světlo: Stisknutím tlačítek Odložený konec a Rychlý ohřev současně zapnete nebo vypnete osvětlení trouby.
8. Rychlý předehřev: slouží k předehřátí trouby.
9. Nastavovací lišta: posunutím prstu po liště doleva nebo doprava změníte dobu vaření a teplotu.
10. Nastavení času/teploty/páry: nastavte dobu vaření, teplotu a páru.
11. Spuštění/pauza/dětská pojistka: stisknutím tohoto tlačítka jednou spustíte nebo pozastavíte vaření; stisknutím a podržením tohoto tlačítka po dobu 3 sekund aktivujete nebo deaktivujete dětskou pojistku.
12. Nádržka na vodu: slouží k vyjmutí nádržky na vodu, která se používá pro funkci Steam. Po stisknutí se nádrž na vodu odemkne.

Obrazovka

13. Ikona časovače
14. Ikona funkce rychlého předehřevu
15. Ikona rozmrazování
16. Ikona funkce rožně
17. Ukazatel času
18. Ikona zámku
19. Indikátor teploty
20. Jednotky teploty
21. Ikona prázdné nádrže na vodu
22. Ukazatel hmotnosti
23. Ikona zpožděného konce
24. Ikona funkce Steam
25. Ikona automatické nabídky
26. Ikona funkce kvašení
27. Ikona světla
28. Časové jednotky
29. Hmotnostní jednotky

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento výrobek má obal navržený tak, aby byl chráněn při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a původní krabici a další obaly uložte na bezpečném místě. Předejdete tak poškození výrobku v případě, že jej budete muset v budoucnu přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, nezapomeňte všechny položky řádně recyklovat.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, kontaktujte neprodleně oficiální technický servis Cecotec.

Obsah krabice

- Trouba
- Plech v troubě
- Stojan v troubě
- Tepelná sonda
- Návod k použití

3. INSTALACE

Na následujících obrázcích jsou uvedeny minimální vzdálenosti potřebné pro instalaci pece.

Obr. 2. Instalace trouby na horní část skříňky

1. Větrací otvor
2. Minimální prostor v základně pro větrání je 250 cm.2

Obr. 3. Instalace trouby do skříně

1. Větrací otvor

Obr. 4. Profil s výškou pece

1. Trouba

Obr. 5 Profil s výškou skříně

1. Trouba
- Aby byl provoz tohoto spotřebiče bezpečný, doporučuje se, aby troubu instaloval odborník v souladu s návodem. Na škody způsobené nesprávnou instalací se záruka nevztahuje.
 - Při instalaci používejte ochranné rukavice, abyste se nepořezali o ostré hrany.
 - Rozměry jsou uvedeny v mm.
 - Zásuvka musí být přístupná nebo musí být v pevném zapojení zabudován vypínač, aby bylo možné zařízení po instalaci v případě potřeby odpojit od napájení.

Varování

- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Nezakrývejte větrací mřížky. V opačném případě se může zařízení zahřát.

První použití

1. Odstraňte všechny samolepky, povrchové ochranné fólie a přepravní ochranné díly.
2. Vyjměte veškeré příslušenství a boční mřížky z interiéru.
3. Příslušenství a boční stojany důkladně očistěte vodou a mýdlem a kuchyňskou utěrkou nebo měkkým kartáčkem.
4. Ujistěte se, že uvnitř nejsou zbytky obalů, jako jsou polystyrenové pelety nebo kusy dřeva, které by mohly způsobit nebezpečí požáru.
5. Hladké povrchy interiéru a dveří očistěte měkkým vlhkým hadříkem.
6. Abyste eliminovali zápach nového jídla, používejte spotřebič prázdný a se zavřenými dvířky trouby.
7. Během prvního zahřívání spotřebiče udržujte kuchyň dobře větranou. Během používání udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah sporáku. Zavřete dveře do sousedních místností.
8. Nastavení proveďte podle pokynů níže. Jak nastavit typ vytápění a teplotu se dozvíte v následující části.

Úpravy pro první použití:

Funkce pečení: konvenční	
Teplota	250°C
Počasí	1 h

Když zařízení vychladne:

1. Hladké povrchy a dvířka očistěte vodou a mýdlem s utěrkou.
2. Osušte všechny povrchy.
3. Nainstalujte boční mřížky.

Nastavení času

Před použitím trouby je nutné nastavit čas.

- Po zapnutí trouby bude na ovládacím panelu blikat "00"; čas můžete nastavit pomocí nastavovací lišty nebo pomocí tlačítek + a -.
- Stisknutím tlačítka Nastavení času/teploty/páry volbu potvrdíte.

Poznámka

- Pokud potřebujete znovu změnit čas, stiskněte a podržte tlačítko Nastavení času/teploty/parního rázu po dobu 3 sekund a opakováním kroků 1 a 2 nastavte nový čas.
- Hodiny mají 24 hodinový displej.

4. FUNKCE

- Zařízení má několik provozních režimů pro snadné používání.
- Podle těchto pokynů najdete režim, který nejlépe vyhovuje vašim potřebám.

4.1 Funkce pečení

Použití: zvolte topná tělesa, nastavte čas nebo teplotu a spusťte vaření.

Režimy vytápění		Teplota	Použijte
	Konvenční	30-250 °C	Pro tradiční pečení nebo opékání na jedné úrovni. Hodí se zejména pro dorty s vlhkými polevami.
	Konvekce	50-250°C	Pro pečení nebo opékání na dvou úrovních. Teplo se rovnoměrně uvolňuje z topného kruhu kolem ventilátoru.
	Dvojitě horní topné těleso + ventilátor	50-250°C	K vaření plochých předmětů a opékání pokrmů. Ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo v interiéru.
	Konvenční + ventilátor	50-250°C	Pro pečení nebo opékání na dvou úrovních. Ventilátor rozvádí teplo z topných těles rovnoměrně po celém
	Sálavé teplo	150-250 °C	K vaření malých množství potravin a k jejich opékání. Vložte potraviny do střední části pod horní topné těleso.
	Nižší odolnost	30-200 °C	K dodatečnému propečení základů pizzy, koláčů a dortů. Teplo vychází ze spodní části trouby.
	Kvasinky/ Hromadné kvašení	30-45 °C	Pro přípravu kynutého těsta a kvásku pro kynutí a kvašení jogurtu.
	Funkce sušení	-	Slouží k vysušení vnitřku trouby a zabraňuje tvorbě bakterií.
	ECO	140-240 °C	Slouží k úspoře energie při vaření.

4.2 Funkce napařování

- Použití: zvolte funkci vaření v páře, nastavte čas, teplotu a páru a spusťte vaření.
- Díky funkci vaření v páře budou potraviny křehčí a slupka některých potravin křupavější.

Režimy vytápění		Teplota	Použijte
	Konvenční + pára	160-230 °C	Pro tradiční pečení nebo opékání na jedné úrovni. Hodí se zejména pro dorty s vlhkými polevami.
	Konvekce + pára	160-250 °C	Pro pečení nebo opékání na dvou úrovních. Teplo se rovnoměrně uvolňuje z topného kruhu kolem
	Konvenční + ventilátor + pára	160-230 °C	Pro pečení nebo opékání na dvou úrovních. Ventilátor rozvádí teplo z topných těles rovnoměrně po celém vnitřním prostoru.
	Nižší odpor + pára	160-200 °C	K dodatečnému propečení základů pizzy, koláčů a dortů. Teplo vychází ze spodní části trouby.
	Sálavé teplo + pára	160-235 °C	K vaření malých množství potravin a k jejich opékání. Vložte potraviny do střední části pod horní topné těleso.

Poznámka

1. Před použitím funkce vaření v páře doplňte do nádržky na vodu vodu.
2. Úroveň páry se nastavuje od L1 do L3, přičemž L3 je nejvyšší úroveň.
3. Když aktivujete funkci vaření v páře, rozsvítí se kromě ikony pečení i ikona pražírna ().

Varování

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

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch je vypuzován nad dveře.

4.3 Automatická nabídka

Použití: zvolte funkci automatického menu a menu a spusťte vaření.

V automatické nabídce si můžete vybrat z 25 programů/menu s přednastavenými funkcemi, teplotou a časem.

Obrazovka	Nabídka	Funkce	Teplota	Doba vaření	Přehřev
01	Pečená dýně s kozím sýrem a rukolou		230°C	10 min	Ano
02	Gratinovaný lilek		180°C	30 min	Ano
03	Ratatouille (dušená zelenina)		160°C	40 min	Ano
04	Krab v solné krustě		200°C	23 min	Ano
05	Marynáta		160°C	30 min	Ano
06	Filet z mořského jazyka s čerstvými		220°C	10 min	Ano
07	Kuře pečené v troubě s kořenovou zeleninou a brambory		200°C	55 min	Ano
08	Křupavý vepřový bůček		180-230°C	67 min	Ano
09	Hovězí žebro		230°C	25 min	Ano
10	Masový koláč		100°C	30 min	Ano
			200°C	20 min	Ano
11	Těstoviny gratinované		200°C	45 min	Ano

12	Kuře s harissou, olivami a cizrnou		160°C	40 min	Ano
13	Banánový piškotový dort		160°C	60 min	Ano
14	Čokoládový fondán		180°C	10 min	Ano
15	Jablečný závin s vanilkovou omáčkou		180°C	30 min	Ano

Varování

- Nezakrývejte větrací mřížky. V opačném případě se může zařízení přehřát.
- Aby se spotřebič po použití rychleji ochladil, bude chladicí ventilátor ještě krátkou dobu běžet.

Menu pouze pro páru

Obrazovka	Nabídka	Funkce	Teplota	Doba vaření	Přehřev
16	Zeleninový předkrm		100°C	20 min	NE
17	Australská dýňová polévka		100°C	40 min	NE
18	Plněné cukety		100°C	30 min	NE
20	Ryba na kari s broskvemi		100°C	25 min	NE
21	Mořský vlk se zeleninou		100°C	30 min	NE
22	Mušle v omáčce		100°C	40 min	NE
23	Kuřecí prsa se sušenými rajčaty		100°C	40 min	NE

24	Katalánský krém		100°C	30 min	NE
25	Sticky toffee pudink		100°C	45 min	NE

Oznámení

- Pro ohřev nádobí doporučujeme vyjmout boční rošty a použít režimy ohřevu horkým vzduchem a ventilátorem s nastavením teploty 50 °C. Funkci 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.

5. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Po připojení trouby k napájení stiskněte symbol funkce trouby, kterou chcete použít (viz předchozí kapitola o používání jednotlivých funkcí).
- K nastavení teploty vaření použijte nastavovací lištu nebo symboly "+/-".
- Stisknutím tlačítka Start/Pauza troubu spustíte; pokud jej nestisknete, po 5 minutách se trouba vrátí k zobrazení času.
- Během pečení můžete troubu zastavit stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.

Poznámka

Po nastavení teploty můžete stisknutím tlačítka Nastavení času/teploty/páry upravit dobu trvání procesu vaření pomocí nastavovací lišty nebo tlačítek "+/-".

Rychlý předehřev

- Rychlým předehřátím můžete dobu přípravy zkrátit.
- Stiskněte tlačítko Rychlý předehřev. Na displeji se rozsvítí příslušný symbol.

Poznámka

Jakmile trouba dosáhne teploty předehřátí, vložte pokrm do trouby.

Změny během vaření

- Chcete-li během vaření změnit čas, teplotu nebo množství páry, stiskněte tlačítko Nastavení času/teploty/páry a použijte nastavovací lištu nebo tlačítko "+/-".
- Pokud chcete proces vaření zrušit, stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout.

Poznámka

Změna režimů vaření/teploty/času může mít negativní důsledky na výsledek vaření, proto důrazně doporučujeme, abyste to nedělali, pokud nemáte s vařením velké zkušenosti.

Varování

- Po zapnutí se spotřebič velmi zahřeje, zejména uvnitř. Nikdy se nedotýkejte vnitřního povrchu spotřebiče nebo topných těles. Při vyjímání příslušenství nebo nádobí zevnitř trouby používejte rukavice a po použití nechte spotřebič vychladnout.
- Během používání trouby udržujte děti v dostatečné vzdálenosti, abyste předešli riziku popálení.

Dětský zámek

- Toto zařízení je vybaveno dětskou pojistkou, aby děti nemohly troubu omylem zapnout nebo změnit nastavení.
- Stisknutím a podržením tlačítka Start/Pauza po dobu 3 sekund aktivujete nebo deaktivujete funkci dětské pojistky.

Režim úspory energie

- V pohotovostním režimu se trouba po 10 minutách nečinnosti automaticky přepne do úsporného režimu. Tento režim můžete aktivovat také stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu 3 sekund.
- V úsporném režimu se stisknutím libovolného tlačítka vrátíte do pohotovostního režimu.

Funkce parního čištění

- Vyjměte nádržku na vodu, přidejte do ní vodu a půl sáčku kyseliny citronové (není součástí dodávky), dobře promíchejte a vložte nádržku zpět do jejího prostoru.
- V pohotovostním režimu stiskněte jednou tlačítko Auto Menu, poté zadejte funkci Steam Clean (parní čištění) pomocí panelu nastavení nebo stiskněte tlačítka +/- a na displeji se zobrazí dE5.
- Tuto funkci spustíte stisknutím tlačítka Start/Pauza. Když odpočítávání dosáhne 08:00 min, trouba oznámí, že chybí voda.
- Vyjměte nádržku, doplňte vodu a vložte ji zpět do prostoru. Stisknutím tlačítka Start/Pauza pokračujte ve funkci.

Funkce zpožděného ukončení

- Po nastavení hodin stiskněte tlačítko funkce odloženého konce a nastavte čas ukončení vaření.
- Zvolte funkci (tato funkce není k dispozici u funkcí Automatické menu a Rychlý předehřev), nastavte dobu vaření, teplotu a páru a stisknutím tlačítka Start/Pauza nastavte odložený konec.
- Stisknutím tlačítka Odložený konec zobrazíte nastavený čas.

Funkce přesná teplota

- V obou režimech zasuněte krátký konec sondy do obrazovky trouby a dlouhý konec do potravin a vložte ji do trouby.

- Zvolte funkci grilování (v některém z těchto režimů: Konvenční, Dvojitě horní topné těleso + ventilátor, Konvekce), nastavte teplotu sondy tlačítkem +/- a stisknutím tlačítka Start/Pauza spusťte funkci.
- Jakmile teplota v jádře pokrmu dosáhne nastavené teploty sondy, vaření se ukončí a vrátí se do pohotovostního režimu.

Oznámení

- Při použití masové sondy dbejte na to, abyste její konec zasunuli do masa.
- Používejte pouze sondu na maso dodanou s touto troubou.

Pára

- Když je trouba v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko Steam (Pára), abyste po zvolení parametrů pečení přidali páru.
- Páru můžete zvýšit ručně stisknutím tlačítka Steam během vaření.
- Výchozí úroveň výparů je úroveň 1.

Oznámení

- Existují tři úrovně páry, množství páry se bude zvyšovat se zvyšující se úrovní. Stiskněte jednou tlačítko Steam pro zobrazení výchozí úrovně, úroveň 1. Stiskněte dvakrát tlačítko Steam pro nastavení úrovně 2 a třikrát pro nastavení úrovně 3. Na displeji se zobrazí úroveň (L1/L2/L3). Stiskněte 4x tlačítko Steam pro zrušení funkce Steam a kontrolka úrovně páry zhasne.
- V důsledku vibrační způsobené přepravou může být nádrž na vodu po vyjmutí obalu výrobku nesprávně umístěna. Nezapomeňte ji správně umístit.

Nádrž na vodu

Nádržku na vodu můžete naplnit dvěma různými způsoby:

1. Stiskněte tlačítko na nádržce na vodu a vyjměte ji, poté odstraňte těsnicí zátku a přidejte vodu. Obr. 6
2. Stiskněte tlačítko nádržce na vodu a vyjměte část nádržce; odstraňte těsnicí zátku a přidejte vodu. Obr. 7

Poznámky

Po skončení vaření vylijte z nádržky na vodu zbývající vodu a osušte ji.

6. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Toto zařízení obsahuje příslušenství. Níže je uveden seznam příslušenství, jeho užitných vlastností a správného použití.

Dodávané příslušenství

1. Stojan do trouby: používá se ve spojení s pečicím nádobím, dortovými formami a pekáči. K opékání nebo opékání pokrmů. Obr. 8
2. Plech v troubě: použijte jej k pečení malých výrobků. Obr. 9
3. Sonda do masa: vložte sondu do středu masa, mimo tuk nebo kosti. Obr. 10

- Na táč můžete umístit tekutiny nebo vařit potraviny se šťávou či džusem.
- Používejte pouze originální příslušenství. Jsou speciálně navrženy pro toto zařízení.
- Příslušenství lze zakoupit ve specializovaných obchodech.

Poznámka

Příslušenství se může při zahřátí deformovat. To nemá vliv na jejich funkci. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.

Zavedení příslušenství

- Trouba má 5 poloh.

Oznámení

- Dbejte na to, aby bylo příslušenství vždy zasunuto správným směrem.
- Příslušenství umístěte dovnitř až k vnitřní stěně tak, aby se nedotýkalo dvířek zařízení.

Funkce blokování

Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, aniž by se převrhlo. Funkce aretace zabraňuje převrácení příslušenství pod jeho váhou při vyjmutí. Aby se zabránilo převrácení, musí být příslušenství správně vloženo.

Při nasazování mřížky dbejte na to, aby směřovala správným směrem, jak je znázorněno na obrázcích 11 a 13.

Při vkládání pečicího plechu dbejte na to, aby byl otočen správným směrem, jako na obrázcích 11 a 14.

Další příslušenství

Příslušenství můžete zakoupit ve specializovaných obchodech nebo na internetu.

- Rotační gril: pro přípravu masa a zeleniny. Obr. 15

Zavedení rozně

Rotátory jsou vhodné pouze pro rotační systém; musí být umístěny na roštu rotačního systému. Před vložením tohoto příslušenství do trouby se ujistěte, že jsou všechny potraviny správně umístěny, a poté jej vložte do výšky 2.

Oznámení

- Rotační systém se neotáčí nepřetržitě, ale je možné jej otáčet v průběhu vaření v závislosti na druhu pokrmu. Používejte tepelně izolační rukavice a při otevírání dvířek trouby buďte opatrní na teplo vyzařované troubou. Rotační systém se otáčí v úhlu 90 stupňů a uživatel s ním nemusí otáčet.
- Rotační nože jsou nebezpečné kvůli svým špičatým hlavám, dbejte na to, aby se k nim děti a postižené osoby nepřibližovaly. Před zapnutím trouby zkontrolujte, zda se nedostanou do kontaktu s topnými tělesy, protože by mohlo dojít k poškození trouby a osob.
- Doporučuje se použít výšku 2, aktivovat horní a spodní topné těleso pro pečení při použití otočného systému.

Doporučení pro efektivní využívání energie

- Odstraňte veškeré příslušenství, které není během vaření a pečení potřeba.
- Během vaření a pečení neotvírejte dvířka.
- Pokud během vaření otevřete dvířka, vaření se zastaví a rozsvítí se kontrolka.
- V režimech bez ventilátoru snižte nastavení teploty na 50 °C 5 až 10 minut před koncem pečení. Vnitřní teplo pomůže dokončit proces pečení.
- Pokud je to možné, používejte vytápění ventilátorem. Teplotu můžete snižovat v intervalech 20 °C a 30 °C.
- Pomocí ventilátorového ohřevu můžete vařit a péct ve více výškách současně.
- Pokud není možné vařit a péct různé pokrmy současně, můžete ohřívat jeden po druhém a využít tak předeřhátí trouby.
- Prázdnou troubu nepředeřhívejte, pokud to není nutné. V případě potřeby vložte pokrm do trouby ihned po dosažení požadované teploty; po dosažení požadované teploty kontrolka zhasne.
- Kdykoli je to možné, použijte časovač a/nebo teplotní sondu.
- Používejte pečicí pánve a nádoby s tmavým matným povrchem a nízkou hmotností. Snažte se nepoužívat těžké příslušenství s lesklým povrchem, jako je nerezová ocel nebo hliník.

Zdravotní riziko

Akrylamid se vyrábí především zahříváním škrobových potravin (např. brambory, hranolky, chléb) při velmi vysokých teplotách po dlouhou dobu.

Tipy

- Používejte krátké doby vaření.
- Potraviny uvařte na povrchu do zlatožluté barvy, nenechte je připálit nebo ztmavnout.
- Větší porce obsahují méně akrylamidu.
- Pokud je to možné, použijte funkci ohřevu ventilátorem.
- Hranolky: Použijte více než 450 g na táč, rovnoměrně je rozložte a čas od času přesuňte. Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte informace na štítku čipů.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Při dobré péči a čištění si váš spotřebič zachová svůj původní vzhled a bude nadále plně fungovat po dlouhou dobu.

Nepoužívat:

- Silné nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- Tvrdé drátěnky nebo čisticí houby.
- Vysokotlaké nebo parní čističe.
- Speciální čisticí prostředky pro čištění spotřebiče za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vyperte.

Vnější povrch zařízení	Čištění
Vnější povrch Přední část z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: Otřete jej kuchyňským hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem. Okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a bílku (např. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. Speciální čističe nerezové oceli vhodné na horké povrchy lze zakoupit ve specializovaných prodejnách. Naneste velmi tenkou vrstvu čisticího prostředku měkkým hadříkem.
Plast, ovládací panel a dveřní výplně	Horká mýdlová voda: Otřete jej kuchyňským hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čistič skla, škrabku na sklo nebo nerezovou podložku.
Lakované povrchy	Horká mýdlová voda: Otřete je kuchyňským hadříkem a poté je osušte měkkým hadříkem.
Klika	Horká mýdlová voda: Otřete jej kuchyňským hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem. Pokud se odstraňovač vodního kamene dostane do kontaktu s klikou dveří, okamžitě ji vyčistěte. V opačném případě nebudete moci skvrny odstranit.
Smaltované a samočisticí povrchy	Při čištění povrchů uvnitř trouby postupujte podle pokynů v tabulce.
Skleněný kryt pro vnitřní osvětlení	Horká mýdlová voda: Otřete jej kuchyňským hadříkem a poté osušte měkkým hadříkem. Pokud je vnitřek velmi znečištěný, použijte čistič na trouby.

Těsnění dveří Neodstraňujte jej	Horká mýdlová voda: Vyčistěte jej kuchyňským hadříkem. Nedrhňte desku.
Nerezové víko	Čistič nerezové oceli: Přečtěte si pokyny výrobce. Nepoužívejte prostředky pro péči o nerezovou ocel. Odstraňte kryt dvířek a vyčistěte je.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte je do vody a očistěte kuchyňským hadříkem nebo kartáčem. Pokud jsou na něm silné usazeniny nečistot, použijte drátěnku z nerezové oceli.
Průvodci	Horká mýdlová voda: Namočte je do vody a očistěte kuchyňským hadříkem nebo kartáčem.
Extrakční systém	Horká mýdlová voda: Vyčistěte jej kuchyňským hadříkem nebo kartáčem. Neodstraňujte mazivo, pokud jsou vytahovací vodítka vysunutá. Nejlepším řešením je vyčistit systém při zavedení vodítek. Neumývejte jej v myčce na nádobí.
Sonda do masa	Horká mýdlová voda: Vyčistěte jej kuchyňským hadříkem nebo kartáčem. Neumývejte jej v myčce na nádobí.

Varování

- Mírné rozdíly v barvě na přední straně spotřebiče jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako je sklo, plast a kov.
- Stíny na dveřních panelech, které vypadají jako pruhy, jsou způsobeny odrazy od vnitřního osvětlení.
- Glazura se vypaluje při velmi vysokých teplotách. To může způsobit mírné barevné odchylky. To je zcela normální a nemá to vliv na provoz. Okraje tenkých pánví nelze zcela smaltovat. V důsledku toho mohou být tyto hrany hrubé. To nemá vliv na ochranu proti korozi.
- Spotřebič udržujte vždy čistý a nečistoty ihned odstraňte, aby se nehromadily trvalé usazeniny nečistot.

Tipy

- Po každém použití vyčistěte vnitřek trouby. Tímto způsobem na této špině nepřipecete jídlo.
- Okamžitě odstraňte vodní kámen, mastnotu, škrob a bílkové skvrny (např. bílek).
- Používejte vhodné náčiní do trouby, například pekáč.

Dvířka zařízení

- Chcete-li vyčistit a sejmut panely dvířek, můžete sejmut dvířka trouby.
- Závěsy dvířek spotřebiče mají každý zajišťovací páčku. Obr.16
- Když jsou uzamykací páčky zavřené, dvířka spotřebiče jsou zajištěna. Nedá se oddělit.
- Když jsou uzamykací páčky otevřené pro vyjmutí dvířek trouby, jsou panty zajištěny, takže je nelze zabouchnout.

Varování - Nebezpečí zranění

- Pokud nejsou panty zajištěny, lze je zavřít velkou silou. Dbejte na to, aby zajišťovací páčky byly vždy zcela zavřené nebo při demontáži dvířek spotřebiče zcela otevřené.
- Panty zařízení se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, dejte pozor, abyste se nezachytili. Držte ruce mimo dosah pantů.

Demontáž dvířek zařízení

Obr.17

- Úplně otevřete dveře.
- Otevřete dvě zajišťovací páčky umístěné vlevo a vpravo.
- Zavřete dvířka spotřebiče až na doraz.
- Oběma rukama uchopte dveře z levé a pravé strany a vytáhněte je nahoru.

Sestava dvířek zařízení

Obr.18

- Nasaďte dvířka spotřebiče v obráceném pořadí demontáže.
- Při upevňování dvířek spotřebiče se ujistěte, že jsou dva závěsy umístěny přímo v instalačních otvorech předního panelu uvnitř.
- Ujistěte se, že jsou panty nasazeny ve správné poloze. Měli byste je být schopni vložit snadno a bez odporu. Pokud cítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou panty správně zasunuty do otvorů.
- Úplně otevřete dveře. Při otevírání dvířek spotřebiče můžete znovu zkontrolovat, zda jsou panty ve správné poloze. Pokud provedete špatné nastavení, nebudou se dveře moci zcela otevřít.
- Znovu zavřete obě zajišťovací páčky.
- Zavřete dvířka přístroje. Zároveň ještě jednou zkontrolujte, zda jsou dvířka ve správné poloze a zda větrací šterbiny nejsou částečně ucpané.

Sejmutí krytu dveří

Obr.19

- Plastová vrstva na krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné čištění můžete víko sejmut.
1. Odstraňte dvířka spotřebiče, jak je uvedeno výše.
 2. Stiskněte západky na levé a pravé straně krytu, jak je znázorněno na obrázku 19.
 3. Odstraňte kryt dvířek.

4. Po sejmutí krytu dvířek lze zbytek dvířek spotřebiče snadno vyjmout pro další čištění. Po dokončení čištění dvířek spotřebiče vraťte kryt na místo a zatlačte na něj, dokud nezapadne na místo.
5. Nainstalujte dvířka zařízení, jak je popsáno v předchozí části.

Upozornění

- Kryt dvířek můžete také sejmut, když jsou dvířka na troubě nainstalovaná.
- Sejmutím krytu dvířek se uvolní vnitřní sklo dvířek spotřebiče; toto sklo se může snadno pohybovat a způsobit poškození nebo zranění.
- Odstranění krytu dvířek a vnitřního skla vede ke snížení celkové hmotnosti dvířek spotřebiče. Při zavírání dveří se mohou panty snadněji pohybovat a mohou se zachytit. Držte ruce mimo dosah pantů.
- Vzhledem k výše uvedeným dvěma bodům se doporučuje neodstraňovat kryt dvířek, pokud nejsou dvířka spotřebiče demontována. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným používáním.

Průvodci

Obr.20

Chcete-li vyčistit vodítka a vnitřek trouby, můžete vodítka vyjmout a vyčistit, jak je znázorněno na obrázku 20.

Výměna kabelu

Výměnu kabelu může provést pouze výrobce, jeho technická asistenční služba nebo kvalifikovaný personál.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

- Pokud dojde k poruše, než zavoláte servisní službu Cecotec, ujistěte se, že tato porucha nebyla způsobena nesprávným používáním, a podívejte se do tabulky poruch, abyste se pokusili problém vyřešit sami.
- V mnoha případech může uživatel sám snadno vyřešit technické závady zařízení.

Chyba	Možná příčina	Možné řešení
Zařízení nefunguje	Spálená pojistka	Zkontrolujte diferenciální spínač v pojistkové skříni.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské osvětlení nebo jiné spotřebiče.
Tlačítka se vysunula z držáku na ovládacím panelu.	Tlačítka byla omylem uvolněna	Tlačítka můžete odstranit. Vložte tlačítka zpět do držáku na ovládacím panelu a zatlačte je na místo, aby je bylo možné normálně používat.
Tlačítka nelze snadno používat.	Pod tlačítka je špína	Tlačítka můžete odstranit. Chcete-li tlačítka odepnout, jednoduše je sejměte z podpěry. Alternativně můžete stisknout vnější okraj tlačítek, aby se vykloupila nahoru a dala se snadno zvednout. Tlačítka pečlivě očistěte hadříkem a mýdlovou vodou. Osušte je měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředky ani abrazivní houby. Neponořujte je do vody ani je nemyjte v myčce na nádobí. Neodstraňujte tlačítka příliš často, aby byl stojan stabilní.
Ventilátor v tomto režimu neběží nepřetržitě: Vytápění ventilátorem		To je normální, protože to produkuje lepší rozložení tepla a zlepšuje výkon trouby.
Po použití je slyšet hluk a v blízkosti ovládacího panelu je pozorováno proudění vzduchu.		Chladicí ventilátor zůstává aktivní, aby se zabránilo vysoké vlhkosti uvnitř a ochlazoval troubu pro vaše pohodlí. Chladicí ventilátor se automaticky vypne.
Jídlo není dostatečně uvařeno v době uvedené v receptu.		Chladicí ventilátor zůstává aktivní, aby se zabránilo vysoké vlhkosti uvnitř a ochlazoval troubu pro vaše pohodlí. Chladicí ventilátor se automaticky vypne. La cantidad de los ingredientes es diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la receta.

Nerovnoměrné pražení	Nastavení teploty je příliš vysoké nebo nepoužíváte správnou výšku. Znovu zkontrolujte recept a nastavení. Povrchová úprava, barva a/nebo materiál použitého nádobí nebyly pro zvolenou funkci tou nejlepší volbou. Při použití sálavého tepla, jako je použití horních + spodních topných těles, používejte lehké, tmavé, matné pečicí nádoby.
Světlo se nerozsvítí	Je třeba vyměnit žárovku

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 vadný, odpojte jej ze sítě nebo vypněte diferenciální spínač ve vaší domácnosti. Kontaktujte technickou asistenční službu Cecotec.

Maximální doba provozu

Maximální doba provozu tohoto zařízení je 9 hodin, aby se zabránilo vypnutí diferenciálního spínače.

Příhrádka na žárovku vaření

- Pro osvětlení vnitřku trouby je váš spotřebič vybaven jednou nebo více LED žárovkami s dlouhou životností.
- Pokud je LED žárovka nebo skleněný kryt žárovky vadný, kontaktujte servisní středisko Cecotec. Neměli byste sundávat kryt žárovky.

9. TIPY

Pokud si chcete udělat svůj vlastní recept	Zkuste nejprve použít podobná nastavení receptu, abyste optimalizovali výsledek.
Pokud chcete vědět, zda je dort hotový	Asi 10 minut před uvedenou dobou přípravy zapíchněte do dortu párátko. Pokud na párátku po vyjmutí není syrové těsto, je koláč hotový.
Dort je navrchu příliš hnědý	Použijte nižší výšku a/nebo použijte nastavení nižší teploty (to může vést k delší době vaření)

Dort je příliš suchý	Použijte teplotu o 10 °C vyšší (to může vést ke zkrácení doby vaření).
Jídlo vypadá dobře, ale vnitřní vlhkost je příliš vysoká	Použijte teplotu o 10 °C nižší (to může vést k delší době vaření) a zkontrolujte kroky receptu
Zlato je nerovnoměrné	Použijte teplotu o 10 °C nižší (to může vést k delší době vaření). Použijte režim horní + dolní odpory ve výšce 1.
Dort je zespodu méně hnědý	Zvolte nižší výšku
Vaření na více než jedné úrovni současně: jídlo z jedné úrovně je tmavší než druhé.	Použijte režim s ventilátorem k pečení na více než jedné úrovni a vyjměte nádoby jednotlivě, jakmile budete připraveni. Není nutné, aby byly všechny zásobníky připraveny současně.
Kondenzace vody během vaření	Pára je součástí pečení a vaření a normálně se uvolňuje z trouby spolu s proudem chladícího vzduchu. Tato pára může kondenzovat na různých površích trouby nebo v jejích blízkosti a vytvářet kapky vody. Je to fyzikální proces a nelze se mu zcela vyhnout.
Vhodné cukrářské náčiní	Můžete použít všechny žáruvzdorné pečicí náčiní. Doporučuje se nepoužívat hliník v přímém kontaktu s potravinami, zvláště když jsou kyselé. Ujistěte se, že nádoba a víko do sebe dobře zapadají.
Obecné použití trouby	Předehejte troubu na 5 minut a umístěte jídlo do výšky uvedené v tomto návodu. Nepoužívejte troubu, když jsou otevřena dvířka, s výjimkou vkládání/vyjímání/kontroly potravin.
Jak udržovat troubu čistou během pečení	Naplňte táč vodou a postavte jej na úroveň 1. Téměř všechny tekutiny, které odkapávají z potravin umístěných na roštu, budou zachyceny táčem.
Topné těleso se ve všech režimech pečení časem zapíná a vypíná.	Toto je normální provoz a závisí na nastavení teploty.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST PODLE EN 60350-1

Vezměte prosím na vědomí následující informace:

- Měření se provádí v režimu "ECO", aby se určily údaje týkající se režimu s nuceným oběhem vzduchu a třídy štítku.
- Měření, která byla použita, jsou měření v režimu horního + dolního odporu pro stanovení dat v konvenčním režimu.
- Během měření je uvnitř pouze nezbytné příslušenství.
- Stanovení objemu vnitřního prostoru se provádí pro použití "Rozmrazování", jak je popsáno v předchozích částech. Pro zajištění efektivního používání trouby je veškeré příslušenství včetně bočních lišt odstraněno.

11. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Odkaz	02400
Model	Vestavná trouba Bolero Hexa V 3000 Black
Kód QR	
Napětí	220-240 V ~
Frekvence	50-60 Hz
Elektrická energie	3, 15 kW

12. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány 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 nejvhodnějším způsobu likvidace elektrického a elektronického zařízení a/nebo baterií získá spotřebitel poté, co se spojí s místními úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

13. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál. Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

14. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

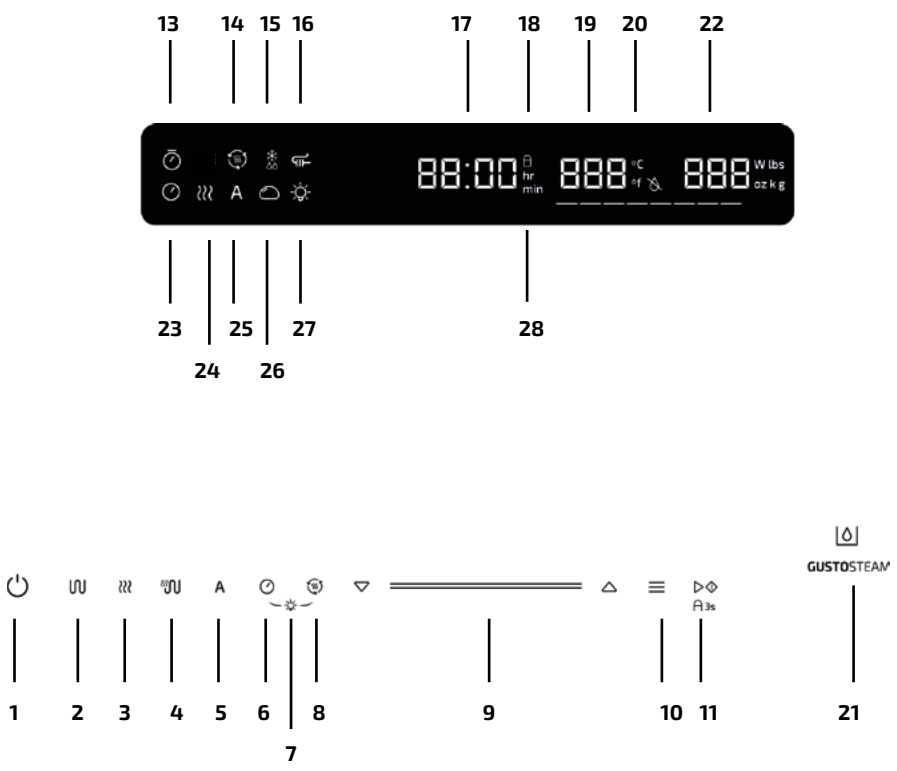


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

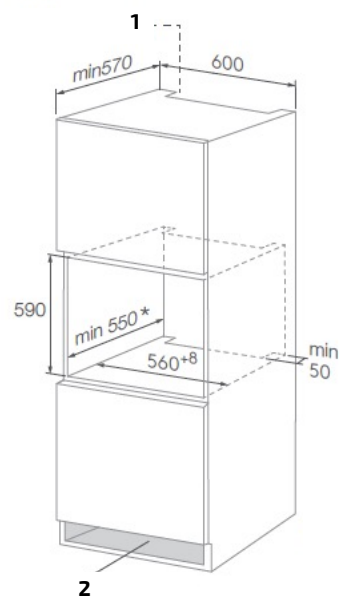


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

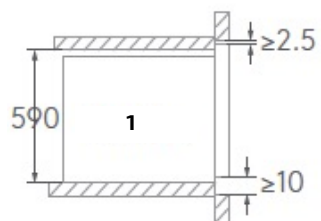


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4

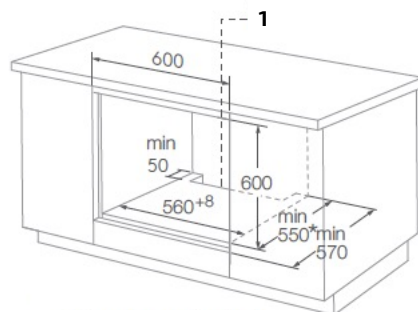


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

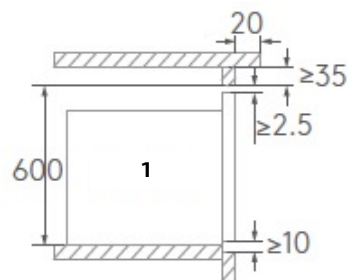


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 5

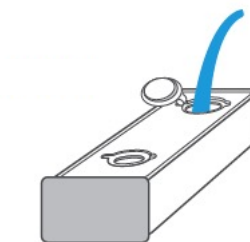


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 6

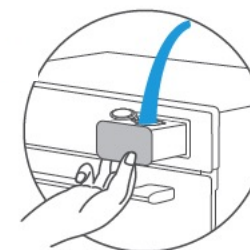


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 7

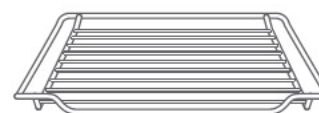


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 8

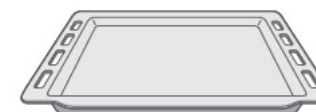


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 9



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 10

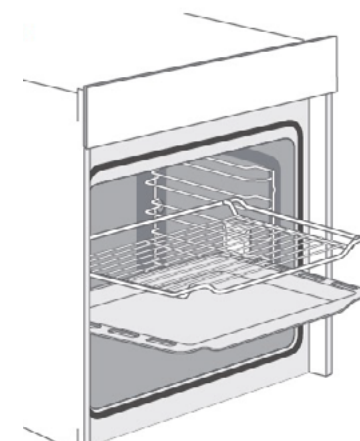


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 11

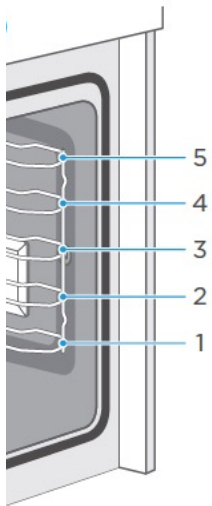


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 12



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 13



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 14



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 15



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 16

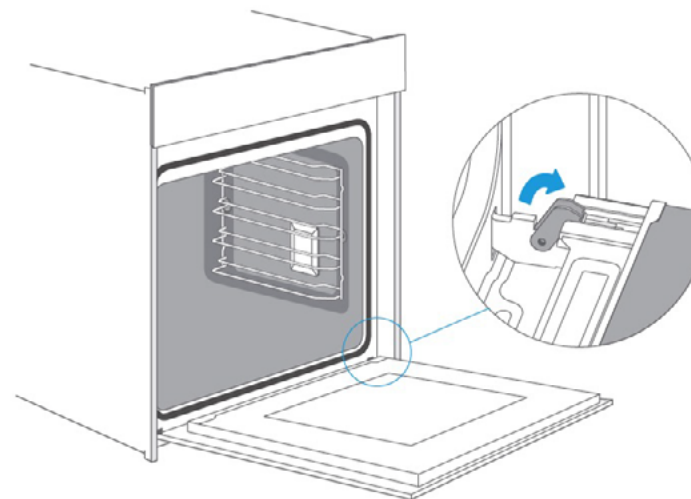


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 17

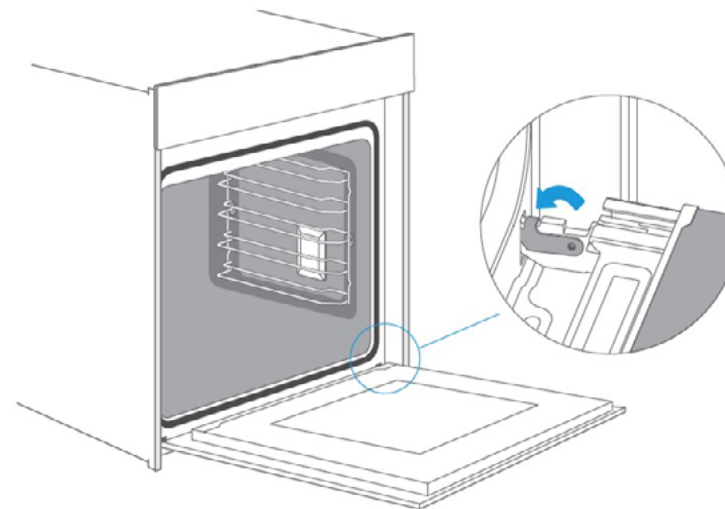


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 18



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 19

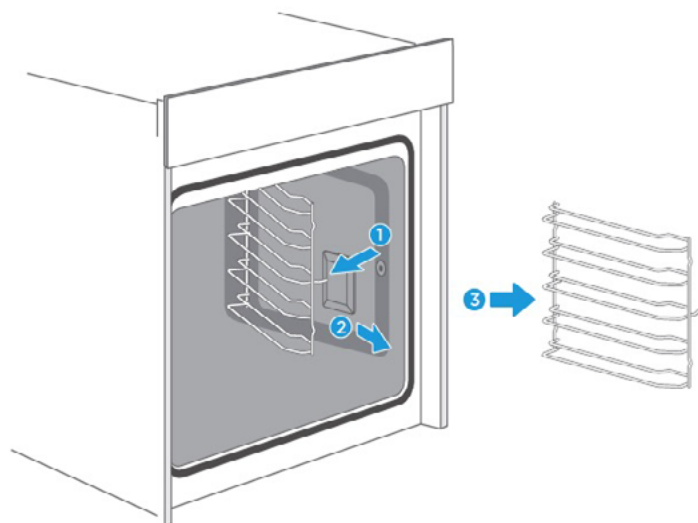


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 20

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
YV01220209

