

cecotec

BOLERO HEXA AF316000 INOX A

BOLERO HEXA AF316000 EDGE A

BOLERO HEXA AF316000 MATT A

BOLERO HEXA AF316000 GLASS BLACK A

BOLERO HEXA AF316000 GLASS WHITE A

BOLERO HEXA AF316000 GLASS GREY A

Horno Integrable/ Built-in Oven



bolero

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsinstructies	22
Instrukcja bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	31
2. Antes de usar	31
3. Instalación	32
4. Funcionamiento	34
5. Consejos prácticos de cocción	39
6. Limpieza y mantenimiento	46
7. Códigos de error	47
8. Especificaciones técnicas	47
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	50
10. Garantía y SAT	50
11. Copyright	50

INDEX

1. Parts and components	51
2. Before use	51
3. Installation	52
4. Operation	54
5. Practical cooking tips	59
6. Cleaning and maintenance	65
7. Error codes	66
8. Technical specifications	66
9. Disposal of old electrical and electronic appliances	68
10. Technical support and warranty	69
11. Copyright	69

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	70
2. Avant utilisation	70
3. Installation	71
4. Fonctionnement	73
5. Conseils pratiques de cuisson	79
6. Nettoyage et entretien	85
7. Codes d'erreur	86
8. Spécifications techniques	86
9. Recyclage des équipements électriques et électroniques	88
10. Garantie et SAV	89
11. Copyright	89

INHALT

1. Teile und Komponenten	90
2. Vor dem Gebrauch	90
3. Montage	91
4. Bedienung	93
5. Praktische Kochtipps	99
6. Reinigung und Wartung	105
7. Fehlercode	106
8. Technische Spezifikationen	106
9. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	109
10. Garantie und Kundendienst	109
11. Copyright	109

INDICE

1. Parti e componenti	110
2. Prima dell'uso	110
3. Installazione	111
4. Funzionamento	113
5. Consigli pratici di cucina	118
6. Pulizia e manutenzione	125
7. Codici di errore	126
8. Specifiche tecniche	127
9. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	129
10. Garanzia e supporto tecnico	129
11. Copyright	129

ÍNDICE

1. Peças e componentes	130
2. Antes de usar	130
3. Instalação	131
4. Funcionamento	133
5. Conselhos práticos de cozedura	138
6. Limpeza e manutenção	145
7. Códigos de erro	146
8. Especificações técnicas	147
9. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	149
10. Garantia e SAT	149
11. Copyright	149

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	150
2. Vóór u het apparaat gebruikt	150
3. Installatie	151
4. Werking	153
5. Praktische kooktips	158
6. Schoonmaak en onderhoud	165
7. Foutcodes	166
8. Technische specificaties	167
9. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	169
10. Garantie en technische ondersteuning	169
11. Copyright	170

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	171
2. Przed użyciem	171
3. Instalacja	172
4. Funkcjonowanie	174
5. Praktyczne zalecenia gotowania	179
6. Czyszczenie i konserwacja	186
7. Kody błędów	187
8. Specyfikacja techniczna	188
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	190
10. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	190
11. Prawa autorskie	190

OBSAH

1. Díly a součásti	191
2. Před použitím	191
3. Instalace	192
4. Provoz	194
5. Praktické tipy pro pečení	199
6. Čištění a údržba	205
7. Kódy chyb	206
8. Technické specifikace	207
9. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	209
10. Záruka a technický servis	209
11. Copyright	210

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Open the appliance door carefully. Keep children away from the appliance.
- If the door glass is damaged, it could crack. Do not use glass scrapers, cleaning agents, or abrasive detergents to clean the appliance door.
- The appliance hinges move when opening and close the door: be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.
- If you store flammable items inside the oven, they may catch fire. Never store flammable items inside the oven. Never open the door of the appliance if there is smoke inside. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker of your home.
- The control panel and control elements use fixed magnets. These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.
- Do not allow aluminium foil to come into contact with the glass door. This could cause permanent discolouration of the glass door.
- Do not use silicone frying pans, nor lids with silicone covers or silicone accessories. This could damage the oven sensor.
- Moisture inside the oven for a long period of time could

cause corrosion. Allow the appliance to dry after every use. Do not store wet food inside the oven while it is closed for long periods of time. Do not store food in the oven.

- When baking cakes with particularly juicy fruit, do not overfill the baking tray. If fruit juice drips from the baking tray, it could cause permanent stains. Use a deep tray if possible.
- If the gaskets are dirty, the appliance door will not close properly during operation. This could damage the front part of the adjacent appliances and furniture. Make sure that the gaskets are always clean.
- Do not sit on the appliance door or place or hang objects on it. Do not place tableware or accessories on the appliance door.
- Do not transport or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot withstand the weight of the appliance and could break.
- If you use residual heat when the oven is off to keep food warm, you can create a high moisture content inside the oven. This could lead to condensation and corrosion damage in the appliance, as well as damage to your kitchen.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont

bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.

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

maison. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

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

d'aliments humides à l'intérieur du four lorsque celui-ci est fermé pendant de longues périodes. Ne conservez pas d'aliments dans le four.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie

von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein.

Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec.

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
- Wenn das Türglas beschädigt ist, kann ein Riss entstehen. Verwenden Sie zum Reinigen der Gerätetür keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Waschmittel.
- Die Scharniere des Geräts bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, achten Sie darauf, dass Sie nicht hängen bleiben. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.
- Wenn brennbare Gegenstände im Inneren des Backofens gelagert werden, können sie Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Inneren des Ofens auf. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren des Geräts befindet. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus.
- Das Bedienfeld und die Bedienelemente sind mit Magneten befestigt. Diese können elektronische Implantate wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Benutzer mit elektronischen Implantaten sollten einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Alufolie nicht mit der Glastür in Berührung kommt. Dies könnte zu dauerhaften Verfärbungen der Glastür führen.

- Verwenden Sie keine Silikonpfannen, Deckel oder Zubehör aus Silikon. Dadurch könnte der Ofenfühler beschädigt werden.
- Über einen längeren Zeitraum kann die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Ofen auf, wenn dieser für längere Zeit geschlossen ist. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Backofen auf.
- Wenn Sie besonders saftige Obstkuchen backen, sollten Sie das Backblech nicht zu voll machen. Wenn Fruchtsaft vom Backblech tropft, kann er bleibende Flecken hinterlassen. Wenn möglich, verwenden Sie eine tiefe Schale.
- Wenn die Dichtungen verschmutzt sind, kann die Gerätetür während des Betriebs nicht richtig schließen. Dadurch könnten die Vorderseiten benachbarter Geräte und Möbel beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen immer sauber sind.
- Setzen Sie sich nicht auf die Tür des Geräts, und stellen oder hängen Sie keine Gegenstände darauf. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör auf die Tür des Geräts.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten der Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Backofens ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondenswasserbildung und Korrosionsschäden am Gerät sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno per evitare graffi e conseguente rottura del vetro.
- Non usare apparecchi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampadina

interna, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Per evitare il surriscaldamento, non installare l'apparecchio dietro pannelli o porte decorative.
- Una riparazione errata può essere pericolosa. Rivolgersi unicamente a personale qualificato per la riparazione o la sostituzione di cablaggio danneggiato. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete o spegnere l'interruttore differenziale della propria abitazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio con attenzione. Tenere lontani i bambini.
- Se il vetro dello sportello è danneggiato, può verificarsi una crepa. Non usare un raschietto per vetro, detergenti abrasivi o utensili affilati per pulire lo sportello dell'apparecchio.
- Le cerniere dell'apparecchio si muovono quando si apre e si chiude lo sportello: fare attenzione a non rimanere impigliati. Tenere le mani lontane dalle cerniere dello sportello.
- Se si conservano oggetti combustibili all'interno del forno, potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti combustibili all'interno del forno. Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio se c'è del fumo all'interno. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa.
- Il pannello di controllo e gli elementi di controllo utilizzano magneti fissi. Questi possono influenzare gli impianti elettronici, come i pacemaker o le pompe di insulina. Gli utenti con impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro da câmara de cozimento, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

- ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação eléctrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque eléctrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorrecta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos eléctricos danificados só pode ser efectuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede eléctrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do dispositivo.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.
- Se os artigos combustíveis forem armazenados dentro do forno, podem pegar fogo. Nunca armazene artigos combustíveis no interior do forno. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa.
- O painel de controlo e os elementos de controlo utilizam ímanes fixos. Estes podem afectar os implantes electrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes electrónicos devem permanecer

a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

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

condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan breken.

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

insulinepompen. Gebruikers met elektronische implantaten moeten ten minste 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd blijven.

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

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem osób dorosłych.
- Nie używaj żrących środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Nie powinno się używać urządzenia do czyszczenia parą.

- OSTRZEŻENIE: Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania przed zmianą lampy, aby zapobiec jakimkolwiek ryzyku wyładowania elektrycznego.
- Nienależy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Niewłaściwa naprawa może być niebezpieczna. Naprawy i wymiany uszkodzonych kabli zasilających mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel techniczny. Jeśli urządzenie jest wadliwe, odłącz je od sieci lub wyłącz bezpiecznik w domu. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Ostrożnie otwórz drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z dala.
- Jeśli szyba drzwi jest uszkodzona, może to spowodować pęknięcie. Do czyszczenia drzwi urządzenia nie używaj skrobaczek do szkła, ostrych lub żrących środków czyszczących ani detergentów.
- Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.
- Jeśli przechowujesz łatwopalne przedmioty w piekarniku, mogą się zapalić. Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów wewnątrz piekarnika. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli wewnątrz jest dym. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz bezpiecznik w swoim domu.
- Panel sterowania i elementy sterowania wykorzystują magnesy stałe. Mogą one wpływać na implanty elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi muszą pozostawać co najmniej 10 cm od panelu sterowania.

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles. Děti do 8 let by měly být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a prasknutí skla.
- Nesmíte používat parní čistič.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.

- Nesprávná oprava může být nebezpečná. Opravy a výměny poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaný technický personál. Pokud je spotřebič poškozený, odpojte jej ze sítě nebo odpojte diferenciální spínač ve vašem domě. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Dvířka zařízení otevírejte opatrně. Děti udržujte v bezpečné vzdálenosti.
- Při poškození skla dvířek může dojít k prasklinám na nich. K čištění dvířek spotřebiče nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Panty spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, dávejte pozor, abyste se o ně nezachytili. Nedotýkejte se pantů.
- Pokud jsou uvnitř trouby uloženy hořlavé předměty, mohou se vznítit. V troubě nikdy neskladujte hořlavé materiály. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř spotřebiče kouř. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo odpojte jistič zemního proudu ve vaší domácnosti.
- Ovládací panel a ovládací prvky mají upevněné 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.
- Nedovolte, aby se alobal dostal do kontaktu se skleněnými dvířky. To by mohlo způsobit trvalé zabarvení skleněných dvířek.
- Nepoužívejte silikonové pánve, poklice ani příslušenství vyrobené ze silikonu. Mohlo by dojít k poškození snímače trouby.

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Nivel 1
3. Nivel 2
4. Nivel 3
5. Nivel 4
6. Nivel 5
7. Guías del nivel
8. Rejilla
9. Bandeja

Fig. 2. Panel de control

1. Funciones del horno
2. Selector de funciones del horno
3. Pantalla
4. Icono táctil de temperatura /tiempo
5. Icono táctil de disminución
6. Icono táctil de aumento
7. Icono táctil de Inicio/Pausa
8. Icono de bloqueo para niños
9. Icono de alarma
10. Icono de ajuste del tiempo de cocción
11. Icono de ajuste de final diferido
12. Icono de configuración de la hora

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Horno
- Bandeja para hornear
- Rejilla
- Cestillo Freidora de aire
- Base para hornear pizza
- Este manual de instrucciones

Las guías del horno están numeradas de abajo arriba. Las guías 4 y 5 se utilizan principalmente para la función grill.

Accesorios

- 1. Rejilla para horno.** Para platos, moldes de tartas, bandejas para asar y gratinar.
- 2. Bandeja de horno.** Para pasteles y galletas.
La bandeja y la rejilla del horno deben colocarse correctamente en las guías laterales. Tenga cuidado al sacar los recipientes del horno, son superficies que están muy calientes y podría quemarse.
Si utiliza la bandeja de horno para recoger las grasas que caen de los alimentos, asegúrese de colocarlos correctamente en las guías laterales. Permitir que estos accesorios entren en contacto con la superficie inferior del horno puede dañar el esmalte. Si coloca bandejas o recipientes en la primera guía empezando por abajo debe dejar una distancia mínima de 2 cm con respecto a la superficie inferior del horno.
- 3. Cestillo.** Use este accesorio en combinación con la función AIR FRY: este cestillo se puede colocar sobre la rejilla para horno o en las guías laterales de la misma manera que la bandeja.

3. INSTALACIÓN

Para que el aparato funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La figura 3.a indica las dimensiones para el modelo 02812, la figura 3.b indica las dimensiones para los modelos 02813, 02814, 02815, 02816, y 02817, del recorte para la instalación bajo de la encimera o en un mueble alto.

- Para garantizar una ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de forma que repose sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45x560 mm como se muestra en la figura 4.

- Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular, los armarios con exterior chapado deben ensamblarse con colas que soporten temperaturas de hasta 100°C.
- En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.
- Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato sólo deben desmontarse con ayuda de una herramienta.
- Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos de madera en los 4 orificios situados en el perímetro del marco.

Conexiones eléctricas

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

Montaje en un cable de alimentación

Fig. 5

Apertura del tablero de bornes:

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

Para instalar el cable, proceda como se indica a continuación:

- Retire el tornillo de sujeción del cable y los tres tornillos de contacto.
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos utilizando el siguiente esquema de colores: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde.
- Fije el cable de alimentación con la abrazadera y cierre la tapa del tablero de bornes.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

- Instale un enchufe normalizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omnipolar debe estar dimensionado en función de la carga y cumplir la normativa vigente (el cable de tierra no debe quedar interrumpido por el disyuntor).
- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente y debe protegerse mediante un aislamiento con una clasificación adecuada. Antes de realizar la conexión, compruebe que:
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.

- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente soporten la potencia máxima del aparato. En caso de duda, recurra a un técnico cualificado.
- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico cualificado que sustituya la toma de corriente por un modelo adecuado. Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse de que la sección transversal de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia utilizada por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si no puede evitarse su uso, recuerde que sólo debe utilizar adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan la normativa de seguridad vigente. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

4. FUNCIONAMIENTO

Utilice el selector de funciones para elegir la función deseada. Gire el selector a la posición cero para apagar el horno.

Instrucciones de inicio/pausa

Seleccione una función y pulse el icono de inicio/pausa  para poner en marcha el horno. Durante el funcionamiento, pulse el icono de inicio/pausa  para detener el calentamiento. En pausa, los dígitos de temperatura y tiempo de cocción parpadearán y podrá restablecer la temperatura de cocción. Pulse de nuevo el icono inicio/pausa  para reanudar la cocción.

Ajustes de temperatura

1. Después de seleccionar una función, la temperatura preestablecida aparecerá en la pantalla. Pulse el icono  una vez y verá que la temperatura en la pantalla comienza a parpadear.
2. Puede ajustar la temperatura mediante los iconos disminución y aumento, la temperatura se reducirá o aumentará 5 °C por cada toque.

Ajuste del tiempo de cocción (Máximo 23 horas 59 minutos)

1. Después de seleccionar una función, pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee.
2. Para ajustar el tiempo de cocción utilice los iconos táctiles de disminución y aumento, espere 5 segundos o pulse el icono táctil de inicio/pausa  para confirmar el ajuste. Después el icono  se iluminará.
3. Cuando finalice el funcionamiento, el icono  parpadeará y el horno emitirá un pitido, toque cualquier icono del panel para detener la alarma.

Final diferido

1. Seleccione la función del horno que desee con el selector.
2. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee. Utilice los iconos de disminución y aumento para ajustar el tiempo de cocción.
3. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee. Utilice los iconos de disminución y aumento para ajustar la hora de finalización de la cocción.
4. Espere 5 segundos o toque el icono de Inicio/Pausa  para confirmar el ajuste. La pantalla mostrará el tiempo ajustado y ambos iconos  y  se iluminarán.

Ejemplo:

La comida necesita 45 minutos de cocción y usted desea terminar la cocción a las 14:00 h.

1. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee para ajustar el tiempo de cocción en 45 minutos.
2. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee para ajustar la hora de finalización de la cocción a las 14:00 h.
3. Después de este ajuste, el horno se encenderá automáticamente a las 13:15, y el icono  se apagará, el horno empezará a calentar y el icono  parpadeará. Después de que el horno termine de funcionar, el icono  parpadeará. Cuando la alarma se active, toque cualquier icono para detener la alarma y se mostrará "fin" en la pantalla.

Configuración de la alarma

La hora de alarma puede ajustarse con el selector en la posición 0 y el tiempo máximo que puede ajustarse en el "sistema de 24 horas" es de 23 horas y 59 minutos.

1. Pulse el icono  repetidamente hasta que  parpadee, la pantalla mostrará 00:00.
2. Toque el icono Inicio/Pausa  para ajustar la hora y mostrarla en la pantalla.
3. Una vez finalizado el ajuste, se confirmará automáticamente si no realiza ninguna operación en 5 segundos. También puede pulsar el icono de inicio/pausa  para activar el ajuste, el icono  permanecerá encendido.
4. En el modo Standby, después de ajustar la alarma, la pantalla seguirá mostrando la hora del reloj y el icono  permanecerá encendido.
5. Durante el calentamiento, después de ajustar la alarma, la pantalla seguirá mostrando el tiempo de cocción y el icono  permanecerá encendido.
6. Cuando se alcance la hora programada, el icono  parpadeará y sonará la alarma. Pulse cualquier icono para detener la alarma, el icono  desaparecerá de la pantalla.

La alarma funcionará como una cuenta atrás. Por ejemplo, si la alarma está ajustada en 00:30, indica que la alarma está configurada para sonar en 30 minutos.

Bloqueo para niños

- La función de bloqueo para niños puede activarse cuando el horno está en funcionamiento o cuando está en standby.
- Para activar el bloqueo para niños, mantenga presionados simultáneamente los iconos

de aumento y disminución    durante al menos 0.5 segundos. Cuando el bloqueo para niños está activado el icono se iluminará en la pantalla.

- Si enciende el horno después de haber activado el bloqueo para niños, el icono de bloqueo para niños parpadeará tres veces para indicar que el bloqueo para niños está funcionando.
- Para desactivar el bloqueo para niños, mantenga presionados los iconos de aumento y disminución    al mismo tiempo durante al menos 0,5 segundos. El icono se apagará.

Funciones del horno

	Cocción convencional		Grill con ventilador
	Grill de amplia superficie		Grill
	Hornear		Cocción múltiple
	Pizza		AirFry
	Cocción rápida		Descongelación
	Limpieza a vapor		

Modo de cocción convencional

Se encienden las resistencias superior e inferior. Se trata de un tipo de horno que utiliza los métodos tradicionales, pero perfeccionando la cocción de manera que se obtiene una mejor distribución del calor y un menor consumo de energía. El horno convencional sigue siendo inigualable cuando se trata de cocinar platos con gran variedad de ingredientes como, por ejemplo, repollo con costillas, bacalao a la española, bacalao a la ancona, tiras de ternera tierna con arroz, etc. También se obtienen excelentes resultados cuando se preparan platos a base de carne de ternera o buey que requieren de una cocción más lenta. Sigue siendo el mejor sistema para hornear pasteles, tartas y frutas, así como para la cocción en cazuelas cubiertas. Cuando cocine en modo convección, utilice sólo una bandeja o rejilla a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Mediante las diferentes alturas de las guías del horno, puede repartir la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione una de las diferentes alturas en función de si el plato necesita más o menos calor por la parte superior.

Modo de cocción rápida

- Las resistencias superior e inferior, así como el ventilador, se encenderán, garantizando un

calor constante distribuido uniformemente por todo el horno.

- Este modo se recomienda en especial para cocinar rápidamente alimentos previamente envasados (ya que no es necesario precalentarlos), como, por ejemplo: alimentos congelados o precocinados, así como para algunos platos caseros.
- Los mejores resultados al cocinar utilizando este modo se obtienen si se utiliza una sola altura del horno (la segunda empezando desde abajo). Consulte tabla del apartado "Consejos prácticos de cocción".

Modo de cocción múltiple

- Las resistencias superior, circular e inferior, así como el ventilador, se encenderán de manera alterna. Como el calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden utilizar un máximo de 2 rejillas, bandejas o recipientes al mismo tiempo, siguiendo las indicaciones del apartado: "Cocinar en más de una altura".
- Este modo de cocción resulta especialmente recomendable para los platos que requieren un toque gratinado o tiempos de cocción bastante largos, como, por ejemplo: lasañas, pastas, pollo y patatas asadas, etc. Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al asar. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso del asado. El modo de cocción múltiple está diseñado especialmente para cocinar pescado, que puede prepararse añadiendo especias o condimentos para así mantener su sabor y aspecto. También se pueden obtener excelentes resultados al cocinar guarniciones a base de verduras como calabacines, berenjenas, pimientos, etc.
- Este modo también es ideal para hornear postres, como pasteles leudados.
- Además, este modo también se puede utilizar para descongelar carne blanca o roja y pan ajustando la temperatura a 80°C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60°C o utilice únicamente la función de circulación de aire frío ajustando el termostato a 0°C

Modo pizza

- Se encenderán las resistencias inferior y circular, así como el ventilador. Esta combinación calienta rápidamente el horno debido a la gran cantidad de energía utilizada por el aparato, que produce un calor considerable procedente principalmente de la resistencia inferior.
- El modo pizza es ideal para alimentos que requieren altas temperaturas de cocción, como pizzas y grandes asados. Se recomienda utilizar sólo una bandeja o rejilla del horno a la vez. Sin embargo, si se utiliza más de una, deben intercambiarse de altura a mitad del proceso de cocción.

Modo AirFry

- Se encenderán las resistencias superior y circular, así como el ventilador.

- La función AirFry permite una cocción por convección avanzada sin necesidad de dar la vuelta a los alimentos, obteniendo resultados crujientes y sabrosos en menos tiempo y sin aceite. Es adecuada para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y alimentos similares.

Modo grill

- Se encienden las resistencias centrales superiores.
- El grill dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar la función grill para preparar tiernos cortes de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, sándwiches de queso y otros alimentos de cocción rápida. Se recomienda gratinar con la puerta del horno cerrada. Precaliente el horno durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los filetes, chuletas, etc. para obtener un mejor sabor. Puede colocar la comida que desee gratinar en cualquiera de las dos guías del horno superiores.

Modo grill de amplia superficie

Las resistencias superior interior y exterior se encienden. El grill de amplia superficie dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar la función grill de amplia superficie para preparar tiernos cortes de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, sándwiches de queso y otros alimentos de cocción rápida. Se recomienda gratinar con la puerta del horno cerrada. Este modo le permite aprovechar al máximo la gran superficie de cocción del horno y cocinará los alimentos más rápido que el grill normal. Precaliente el horno durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los filetes, chuletas, etc. para obtener un mejor sabor.

Modo grill con ventilador

- Se encienden las resistencias superiores y el ventilador. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de las resistencias mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto evita que los alimentos se quemen y permite que el calor penetre en el interior. Se consiguen excelentes resultados con brochetas elaboradas con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codornices, chuletas de cerdo, etc.
- Cocine los alimentos en el modo grill con ventilador con la puerta del horno cerrada.
- Este modo también es ideal para cocinar filetes de pescado, como pez espada, sepia rellena, etc.

Modo hornear

- La resistencia trasera y el ventilador se encienden, garantizando un calor distribuido uniformemente por todo el horno.
- Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente bizcochos, y para preparar ciertas tartaletas en 3 alturas del horno al mismo tiempo. He aquí algunos ejemplos: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, bollos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc.

Modo descongelación

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Se recomienda para la descongelación de todo tipo de alimentos, pero en particular para alimentos delicados que no requieren calor, como, por ejemplo: tartas heladas, postres de nata o crema, tartas de frutas, etc. Utilizando el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de carnes, pescados y pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo hornear y ajustando la temperatura a 80°C-100°C.

Apagado de seguridad

- Si no se establece un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente al cabo de dos horas.
- El circuito eléctrico de este horno cuenta con un sistema de protección térmico. Si el horno se calienta a temperaturas anormalmente altas, el sistema interrumpirá el suministro eléctrico a las resistencias del horno durante un período de tiempo determinado.

Ventilación por refrigeración

- Para enfriar la parte exterior del horno, algunos modelos están equipados con un ventilador de refrigeración. Cuando el horno se calienta, el ventilador se activa automáticamente.
- Mientras el ventilador esté encendido, entre la puerta del horno y el panel de control circulará un flujo de aire.

Nota: después del cocinado, el ventilador del horno se enciende automáticamente para enfriar la parte exterior.

5. CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCCIÓN

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a sacar el máximo partido de este versátil producto de cocina y las siguientes instrucciones serán sólo una guía que podrá variar en función de su propia experiencia personal.

Cocinar en más de una altura

Si tiene que cocinar alimentos utilizando varias guías del horno, utilice el modo hornear o cocción múltiple, ya que son las únicas funciones que lo permiten.

Si desea cocinar alimentos delicados en más de una altura, seleccione el modo hornear, ya que le permite cocinar en 3 alturas diferentes al mismo tiempo (la 1ª, la 3ª y la 5ª desde abajo). En la tabla del apartado "Consejos prácticos de cocción" se incluyen algunos ejemplos.

Si desea cocinar otro tipo de alimentos en varias alturas, utilice el modo cocción múltiple teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

- El horno está equipado con 5 guías o railes. Durante la cocción asistida por ventilador,

utilice dos de las tres guías centrales. Las alturas más baja y más alta reciben el aire caliente directamente, por lo que los alimentos más delicados podrían quemarse.

- Como norma general, utilice la 2ª y 4ª guía del horno empezando desde abajo, colocando los alimentos que requieran mayor calor en la 2ª altura. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2ª altura desde abajo y los alimentos más delicados en la 4ª altura.
- Cuando cocine alimentos que requieran tiempos y temperaturas diferentes, fije una temperatura intermedia entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la 4ª altura desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo de cocción.
- Coloque la bandeja recoge grasas en la guía inferior y la rejilla en la superior.

Uso del modo cocción rápida

Funcional, rápido y práctico para quienes utilizan alimentos preenvasados (como, por ejemplo: alimentos congelados o precocinados). Encontrará sugerencias útiles en la tabla del apartado "Consejos prácticos de cocción".

Uso del grill

Este horno multifunción le ofrece 2 modos de grill diferentes.

- Utilice el modo grill/grill de amplia superficie colocando los alimentos en la 3ª o 4ª altura empezando desde abajo, ya que en estos modos sólo se enciende la parte central de la resistencia superior.

Utilice la guía inferior (1ª desde abajo) para colocar la bandeja recoge grasas y así evitar que la grasa de los alimentos caiga sobre el fondo del horno. Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste la temperatura en el valor más alto. Esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, basta con ajustar la temperatura mediante los iconos de disminución/aumento ▽△/▽△.

- El modo grill con ventilador es muy útil para asar alimentos de forma rápida, ya que la distribución del calor permite no sólo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.

Además, también se puede utilizar para dorar los alimentos al final del proceso de cocción, por ejemplo, para gratinar la pasta.

Cuando utilice este modo, coloque la rejilla en la 2ª o 3ª altura del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción) y, a continuación, para evitar que la grasa caiga sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja recoge grasas en la guía inferior.

Cuando utilice este modo, le aconsejamos que ajuste el termostato a 200°C, ya que es la forma más eficiente de utilizar el grill, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, basta con ajustar la temperatura mediante los iconos arriba/abajo.

Por lo tanto, los mejores resultados cuando se utilizan ambos modos de grill se obtienen colocando la bandeja en los raíles inferiores (véase la tabla de cocción). Para evitar que la

grasa caiga sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja recogegrasas en la guía inferior del horno.

Uso del modo AirFry

Utilice el modo AirFry colocando los alimentos en la 3ª altura del horno empezando desde abajo. Como la resistencia superior y circular están encendidas, la función AirFry permite una cocción por convección avanzada sin necesidad de dar la vuelta a los alimentos, obteniendo resultados crujientes y sabrosos en menos tiempo y sin aceite. Es adecuada para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y alimentos similares. Coloque la bandeja recogegrasas en la altura más baja del horno recoger cualquier goteo de grasas. Cuando utilice el modo AirFry ajuste la temperatura a 230°C.

Tabla de cocción

Modo de cocción	Alimentos que se van a cocinar	Peso (kg)	Posición de la rejilla	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Convencional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o buey	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Galletas	-	3	15	180	15-20
	Tartaletas	1	3	15	180	30-35
Cocción múltiple 	Pizza (en 2 alturas)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasaña	1	3	10	200	30-35
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Pollo asado con patatas	1	2-4	10	180	60-75
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Pastel de ciruelas	1	2	10	170	40-50
	Bollos de crema (en 2 alturas)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Galletas (en 2 alturas)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 altura)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 alturas)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Empanadas saladas	1.5	3	15	200	25-30

Grill 	Lenguado y sepia	1	4	5	Máx	8-10
	Brochetas de calamar y gambas	1	4	5	Máx	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	Máx	10
	Verduras a la parrilla	1	¾	5	Máx	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Máx	15-20
	Chuletas	1	4	5	Máx	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Máx	7-10
	Caballa	1	4	5	Máx	15-20
	Bocadillos tostados	-	4	5	Máx	2-3
Descongelación 	Todo tipo de alimentos congelados					
Grill de amplia superficie 	Lenguado y sepia	1	4	5	200	8-10
	Brochetas de calamar y gambas	1	4	5	200	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	200	10
	Verduras a la parrilla	1	¾	5	200	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	200	15-20
	Chuletas	1	4	5	200	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	200	7-10
	Caballa	1	4	5	200	15-20
	Bocadillos tostados	-	4	5	200	2-3
	Con asador					
	Ternera a la brasa	1.0	-	5	200	80-90
	Pollo a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
	Cordero a la brasa	1.0	-	5	200	70-80

Grill con venti- lador 	Pollo asado	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	Con asador					
	Ternera a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
	Pollo a la brasa	2.0	-	5	200	70-80
	Pollo (a la brasa)	1.5	-	5	200	70-75
	patatas (asadas)	-	2	5	200	70-75
	Cordero a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
Hornear 	Tartaletas	0.5	3	15	180	20-30
	Tartas de frutas	1	2/3	15	180	40-45
	Pastel de frutas	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Tortitas rellenas	1.2	2-4	15	200	30-35
	Pastelitos	0.6	2-4	15	190	20-25
	Bocaditos de queso	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bollos de crema	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Galletas	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues	0.5	1-3-5	15	90	180

Cocción rápida 	Comida conge- lada	0.3	2	-	250	12
	Pizza	0.4	2	-	200	20
	Pastel de cala- bacín y gambas	0.5	2	-	220	30-35
	Pastel de espi- nacas	0.5	2	-	220	30-35
	Sobras	0.3	2	-	200	25
	Lasaña	0.5	2	-	200	35
	Rollitos	0.4	2	-	180	25-30
	Pollo a la mila- nesa	0.4	2	-	220	15-20
	Alimentos precocinados Alitas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos frescos Galletas	0.3	2	-	200	15-18
	Pastel de frutas	0.6	2	-	180	45
	Bocaditos de queso	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Asado de terne- ra o buey	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70

Air Fry 	Solomillo a la escocesa	1	3	5	220	8
	Patatas fritas	1	3	5	220	15
	Alitas de pollo	1	3	5	230	15
	Filete empanado	1	3	5	230	15
	Patatas cortadas en gajos	0.5	3	5	230	14
	Alimentos congelados (Nuggets de pollo/pescado empanado)	1	3	5	230	15
	Patatas machacadas	1	3	54	220	15

Nota: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar en función de los gustos personales. Cuando cocine con el grill o el grill con ventilador, la bandeja recoge grasas debe colocarse siempre en la guía inferior del horno.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la puerta

En caso de un uso normal del horno, no hace falta desmontar la puerta, pero si fuese necesario desmontarla, por ejemplo, para limpiarla, siga estas instrucciones. La puerta del horno pesa mucho.

Cómo desmontar la puerta del horno

Fig. 6

Para una limpieza más a fondo, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de desmontaje y montaje. Proceda de la siguiente manera:

- 1. Abra la puerta por completo.
- 2. Abra completamente la palanca de las bisagras izquierda y derecha.
- 3. Sujete la puerta como se ve en la tercera imagen de la figura 6.
- 4. Cierre suavemente la puerta hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha queden enganchadas en la parte B de la puerta.
- 5. Retire los ganchos de las bisagras de su emplazamiento siguiendo la flecha que se muestra en la figura 6.
- 6. Apoye la puerta sobre una superficie blanda.
- 7. Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

Retirar el cristal interior

Fig.7

- Retire la junta desatornillando los tornillos nº 2.
- Extraiga con cuidado el cristal interior.
- Limpie el cristal con un limpiador adecuado. Séquelo bien y colóquelo sobre una superficie blanda.
- Ahora también puede limpiar el interior del cristal exterior.

Función de limpieza a vapor

Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Este método sólo es eficaz para eliminar la suciedad ligera. No es eficaz para eliminar las manchas persistentes producidas por la cocción. Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está frío.

1. Retire todas las bandejas, platos y rejillas laterales.
2. Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente para vajillas (5%) y rocíe abundantemente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared posterior de la cavidad del horno. Fig. 8
3. Vierta 40 ml de agua en la base de la cavidad.
4. Cierre la puerta. Ajuste la función de Limpieza Asistida por Vapor y la temperatura a 130°C.
5. Apague el horno después de 18 minutos.
6. Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie con un paño húmedo.

7. CÓDIGOS DE ERROR

Si aparece alguno de los siguientes códigos de error en el panel de control de su horno, le recomendamos que deje de utilizar el producto y se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

Código	Descripción del error
E-1	Cortocircuito o circuito abierto del sensor de temperatura
E-3	Problema de comunicación entre la placa de potencia y la placa UI.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02812/02813/02814/02815/02816/02817

Producto: Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A

ESPAÑOL

Tensión nominal: 220 - 240 V
Frecuencia nominal: 50 - 60 Hz
Potencia nominal: 2900 - 3400 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		02812	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	27,0	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	72	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{cavidad\ eléctrica}$	0,92	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{cavidad\ eléctrica}$	0,78	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	$EC_{cavidad\ de\ gas}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	$EC_{cavidad\ de\ gas}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	$EEl_{cavidad}$	91,8	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

El consumo de potencia en modo "standby" es de 0,97 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función, esperando a que se active dicho modo de "standby".

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	28,0	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	81,0	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	0,97	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	0,83	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEl_{cavidad}	93,3	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

El consumo de potencia en modo "standby" es de 0,97 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función, esperando a que se active dicho modo de "standby".

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

Fabricado en China | Diseñado en España

9. 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.

10. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

11. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Level 1
3. Level 2
4. Level 3
5. Level 4
6. Level 5
7. Level guides
8. Rack
9. Tray

Fig. 2. Control panel

1. Oven functions
2. Functions knob
3. Display
4. Temperature/Time icon
5. Decrease icon
6. Increase icon
7. Start/Pause icon
8. Child Lock icon
9. Alarm icon
10. Setting the cooking time
11. Delay-end-of-cooking icon
12. Setting the time icon

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

ENGLISH

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Oven
- Baking tray
- Rack
- Air fryer basket
- Pizza tray
- Instruction manual

The oven guides are numbered from bottom to top. 4 and 5 guides are mainly used for grill function.

Accessories

1. Oven rack. For dishes, cake tins, roasting and grilling trays.

2. Baking tray. For cakes and cookies.

The rack and baking tray must be placed correctly on the side guides. Be careful when removing the trays/containers from the oven, as they are very hot surfaces, and you could burn yourself.

If you use the baking tray to collect the fat that falls from the food, be sure to place it correctly on the side guides. Allowing these accessories to come into contact with the bottom surface of the oven may damage the enamel. If you place trays or containers on the first guide starting from the bottom, you must leave a distance of at least 2 cm from the bottom surface of the oven.

3. Basket. Use this accessory in combination with the AirFry function: this basket can be placed on the oven rack or on the side rails in the same way as the tray.

3. INSTALLATION

To ensure the correct operation of the appliance, make sure the piece of furniture is suitable for built-in installation. Figure 3.a indicates the dimensions for model 02812, figure 3.b indicates the dimensions for models 02813, 02814, 02815, 02816, and 02817, of the cut-out for installation under the worktop or in a wall unit.

- To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. It is preferable to install the oven so that it rests on two wooden slats. If the oven rests on a flat surface, there must be an opening of at least 45×560 mm, like shown in figure 4.
- Adjacent cabinet panels shall be made of heat-resistant material. In particular, enclosures

with a veneered exterior must be assembled with glues that can withstand temperatures up to 100 °C.

- In compliance with current safety regulations, it must not be possible to come into contact with the electrical parts of the oven once it has been installed.
- All parts that ensure the safe operation of the appliance must only be removed with the aid of a tool.
- To fix the oven to the cabinet, open the oven door and fix it by inserting the 4 wood screws into the 4 holes on the perimeter of the frame.

Electrical connections

Ovens equipped with a three-pole power cable are designed to operate on alternating current. The earth wire of the appliance is yellow green.

Mounting the power cable

Fig. 5

Open the terminal board:

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

To install the power cable, proceed as follows:

- Remove the cable clamp screw and the three contact screws.
- Fix the wires under the screw heads using the following colour scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow Green.
- Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal board cover.

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug socket corresponding to the load indicated on the rating plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the applicable regulations (the earth cable must not be interrupted by the circuit breaker).
- The power supply cable must be routed so that it does not reach a temperature above 50 °C above ambient temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating. Before making the connection, check that:
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the oven is correctly and effectively earthed in accordance with electrical safety regulations. Always make sure that the ground connection is effective; if in doubt, call a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from an ungrounded system.
- Before connecting the appliance to the mains, check that the specifications indicated on

the rating plate (on the appliance and/or on the packaging) correspond to those of the mains supply at home.

- Check that the electrical capacity of the installation and the sockets can withstand the maximum power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.
- If the socket and plug of the appliance are not compatible, ask a qualified technician to replace the socket with a suitable model. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross-section of the socket cables is adequate for the power used by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extension cords that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension cord and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

4. OPERATION

Use the function knob to choose the desired function. Turn the knob to the zero position to switch off the oven.

Start/Pause use

Select a function and press the Start/Pause icon  to switch on the oven.

During operation, press the Start/Pause icon  to stop heating. When paused, the temperature and cooking time digits will flash and then you can reset the cooking temperature. Press the Start/Pause icon  again to resume cooking.

Temperature settings

1. After choosing a function, the pre-set temperature will appear on the display. Press the  |  icon once and you will see that the temperature on the display starts flashing.
2. You can adjust the temperature using the decrease icon and the increase icon. The temperature shall be reduced or increased by 5 °C for each touch.

Cooking time setting (23 hours 59 minutes maximum)

1. After choosing a function, press the  |  icon repeatedly until the  icon flashes.
2. To adjust the cooking time, use the increase and decrease icons, wait 5 seconds, or press the Start/Pause icon  to confirm the setting. Then, the  |  icon will light up.
3. When operation finishes, the  |  icon will flash and the oven will beep. Press any icon on the control panel to stop the alarm.

Delay end

1. Select the desired function with the knob.
2. Press the  |  icon repeatedly until the  |  icon flashes. Use the increase and decrease

icons to adjust the cooking time.

3. Press the   icon repeatedly until the  icon flashes. Use the increase and decrease icons to set the cooking end time.
4. Wait 5 seconds or press the Start/Pause icon  to confirm the setting. The display will show the set time and both icons   will light up.

Example:

Food needs 45 minutes of cooking time and you want to finish cooking at 14:00 h.

1. Press the   icon repeatedly until the  icon flashes to set the cooking time to 45 minutes.
2. Press the   icon repeatedly until the  icon flashes to set the cooking end time to 14:00 h.
3. After that, the oven will automatically switch on at 13:15, and the  icon will switch off, the oven will start heating up and the   icon will flash. After the oven has finished operating, the   icon will flash. When the alarm activates, press any icon to stop the alarm, "END" will appear on the display.

Alarm setting

The alarm time can be set with the knob in the 0 position, the maximum time that can be set in the "24-hour system" is 23 hours and 59 minutes.

1. Press the   icon repeatedly until  flashes, the display will show 00:00.
2. Press the Start/Pause icon  to set the time and see it on the display.
3. Once finished the setting, it will be automatically confirmed if no operation is performed within 5 seconds. You can also press the Start/Pause icon  to activate the setting; the  icon will remain lit.
4. In standby mode, after setting the alarm, the display will continue showing the clock time, and the  icon will remain lit.
5. During heating, after adjusting the alarm, the display will continue showing the cooking time, and the  icon will remain lit.
6. When the set time is reached, the  icon will flash, and the alarm will be activated. Press any icon to stop the alarm, the  icon will disappear from the display.

The alarm will work as a countdown. For example, if the alarm is set to 00:30, it indicates that the alarm is set to sound in 30 minutes.

Child Lock

- Child lock function can be activated when the oven is operating or in standby mode.
- To activate child lock, press and hold simultaneously the increase and decrease icons   for, at least, 0.5 seconds. When child lock is activated, the icon will light up on the display.
- If you switch on the oven after having activated the child lock, the child lock icon will flash three times to indicate that the child lock function is operating.

ENGLISH

- To deactivate child lock, press and hold simultaneously the increase and decrease icons   for, at least, 0.5 seconds. The icon will switch off.

Oven functions

	Conventional cooking		Grill & Fan
	Large surface grill		Grill
	Bake		Multiple cooking
	Pizza		AirFry
	Quick cooking		Defrost
	Steam Cleaning		

Conventional mode

The top and bottom heating elements are switched on. This is a type of oven that uses traditional methods, but with improved cooking to achieve better heat distribution and lower energy consumption. The convection oven is still unrivalled when it comes to cooking dishes with a wide variety of ingredients, such as cabbage with ribs, Spanish-style cod, Ancona-style cod, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are also obtained when preparing beef or veal dishes that require slower cooking. It is still the best system for baking cakes, pies and fruit, as well as for baking in covered casseroles. When cooking in this mode, use only one tray or rack at a time to ensure an even heat distribution. By means of the different heights of the oven guides, you can distribute the amount of heat between the top and bottom of the oven. Select one of the different heights depending on whether the dish needs more or less heat from the top.

Quick cooking mode

- The top and bottom heating elements, as well as the fan, will switch on, ensuring constant heat evenly distributed throughout the oven.
- This mode is particularly recommended for quick cooking of pre-packaged food (as there is no need to pre-heat it), e.g., frozen, or pre-cooked food, as well as for some homemade dishes.
- The best results when cooking using this mode are obtained if only one oven height is used (the second oven height starting from the bottom). See table in the section "Practical cooking tips".

Multiple cooking mode

- The top, circular and bottom heating elements, as well as the fan, will switch on alternately. As the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns the food evenly over the entire surface of the oven. With this mode, you can also cook several dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks, trays or containers can be used at the same time, following the indications in the section: "Cooking at more than one height".
- This cooking mode is particularly suitable for dishes that require a gratin touch or fairly long cooking times, e.g., lasagne, pasta, chicken, and baked potatoes, etc. In addition, the excellent heat distribution allows lower temperatures to be used when grilling. This results in less loss of juices, more tender meat and reduced weight loss of the roast. The multiple cooking mode is specially designed for cooking fish, which can be prepared by adding spices or seasonings to maintain its flavour and appearance. Excellent results can also be obtained when cooking vegetable side dishes such as courgettes, aubergines, peppers, etc.
- This mode is also ideal for baking desserts, such as leavened cakes.
- Moreover, this mode can also be used to defrost white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. For defrosting more delicate foods, set the thermostat to 60 °C or only use the cold air circulation function by setting the thermostat to 0 °C.

Pizza mode

- The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will switch on. This combination heats up the oven quickly due to the large amount of energy used by the appliance, which produces considerable heat mainly from the bottom heating element.
- The pizza mode is ideal for food that require high cooking temperatures, like pizzas and large roasts. It is recommended to only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, they should be interchanged in height halfway through the cooking process.

AirFry mode

- The top and circular heating elements, as well as the fan, will switch on.
- The AirFry function allows advanced convection cooking without the need to turn the food, resulting in crispy and tasty results in less time and without oil. Suitable for chips, chicken wings, nuggets and similar foods.

Grill mode

- In this mode, the top central heating elements are switched on.
- The grill radiates heat onto the food from the top heating element. You can use the grill function to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese sandwiches and other quick-cooking foods. It is recommended to grill with the oven door closed. Preheat the oven for 3 minutes for best results. This will help seal in the natural juices of

ENGLISH

the steaks, chops, etc. for better flavour. You can place the food to be grilled on either of the two top oven guides.

Large surface grill mode

In this mode, the internal and external parts of the top heating element are switched on. The large surface grill radiates heat onto the food from the top heating element. You can use the large surface grill function to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese sandwiches and other quick-cooking foods. It is recommended to grill with the oven door closed. This mode allows you to make the most of the oven's large cooking surface and will cook food faster than the normal grill. Preheat the oven for 3 minutes for best results. This will help seal in the natural juices of the steaks, chops, etc. for better flavour.

Grill & Fan mode

- In this mode, the top heating element and the fan are switched on. This combination of features increases the efficiency of the unidirectional heat radiation of the heating elements by means of forced air circulation throughout the oven. This prevents the food from burning and allows the heat to penetrate inside. Excellent results are achieved with skewers made with meat and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in spicy sauce, quail, pork chops, etc.
- Cook food in grill & fan mode with the oven door closed.
- This mode is also ideal for cooking fish fillets, such as swordfish, stuffed cuttlefish, etc.

Bake mode

- The back heating element and the fan switch on, ensuring constant heat evenly distributed throughout the oven.
- This mode is ideal for baking and cooking delicate foods, especially cakes, and for preparing certain tartlets in 3 oven heights at the same time. Here are some examples: cream puff pastries, sweet and savoury biscuits, savoury puff pastries, Swiss rolls, and small portions of vegetable gratin, etc.

Defrost mode

The fan at the bottom of the oven circulates room temperature air around the food. It is recommended for defrosting all types of food, but particularly for delicate foods that do not require heat, e.g. ice cream cakes, cream desserts, fruit tarts, etc. By using the fan, the defrosting time is reduced by approximately half. For meat, fish, and bread, it is possible to speed up the process by using the baking mode and setting the temperature to 80 °C-100 °C.

Safety shutdown

- If no cooking time is set, the oven will automatically switch off after two hours.
- The electrical circuit of this oven is equipped with a thermal protection system. If the oven

heats up to abnormally high temperatures, the system will interrupt the power supply to the oven heating elements for a certain period of time.

Cooling fan

- To cool the outside of the oven, some models are equipped with a cooling fan. When the oven heats up, the fan is automatically activated.
 - While the fan is on, an airflow will circulate between the oven door and the control panel.
- Note: after cooking, the oven fan automatically switches on to cool the outside of the oven.

5. PRACTICAL COOKING TIPS

The oven offers a wide range of alternatives that allow any type of food to be cooked in the best possible way. Over time you will learn to get the most out of this versatile kitchen product and the following instructions are only a guide and may vary according to your own personal experience.

Cooking at more than one height

If you have to cook food using several oven guides, use the bake or multiple cooking mode, as these are the only functions that allow this.

If you wish to cook delicate foods at more than one height, select the bake mode, as it allows you to cook at 3 different heights at the same time (1st, 3rd, and 5th from the bottom). Some examples are given in the table under "Practical cooking tips".

If you wish to cook other types of food at various heights, use the multiple cooking mode taking into account the following suggestions:

- The oven is equipped with 5 position guides. During fan-assisted cooking, use two of the three central guides. The lowest and highest heights receive the hot air directly, so delicate foods may burn.
- As a general rule, use the 2nd and 4th oven guides starting from the bottom, placing foods requiring higher heat on the 2nd rack. For example, when cooking roasts of meat together with other foods, place the roast on the 2nd level from the bottom and the more delicate foods on the 4th level.
- When cooking foods that require different times and temperatures, set an intermediate temperature between the two required temperatures, place the more delicate foods on the 4th from the bottom and remove foods that require less cooking time from the oven first.
- Use the grease-collection tray in the bottom guide and the racket in the top guide.

Using the quick cooking mode

Functional, fast, and practical for those who use pre-packaged food (e.g., frozen, or pre-cooked food). Useful tips can be found in the table under "Practical cooking tips".

Using the grill

This multifunction oven offers 2 different grill modes.

- Use the grill/large surface grill mode by placing the food on the 3rd or 4th level starting from the bottom, as in these modes only the central part of the top heating element is lit. Use the bottom guide (1st from the bottom) to place the grease-collection tray in order to prevent the grease from the food from dripping onto the bottom of the oven. When using this mode, we recommend that you set the temperature to the highest setting. This does not mean that you cannot use lower temperatures, just adjust the temperature using the decrease/increase icons ▽/△/▽/△.

- The Grill & Fan mode is very useful for grilling food quickly, as the heat distribution not only browns the surface, but also cooks the underside.

It can also be used to brown food at the end of the cooking process, e.g., to gratinate pasta.

When using this mode, place the rack in the 2nd or 3rd oven height from the bottom (see cooking table) and then, to prevent grease from dripping onto the bottom of the oven and forming smoke, place the grease-collection tray on the bottom guide.

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200 °C, as this is the most efficient way of using the grill, which is based on the use of infrared rays. This does not mean that you cannot use lower temperatures, just adjust the temperature using the increase/decrease icons.

Therefore, the best results in both grill modes can be obtained by inserting the tray on the lower guides (see the cooking table). To prevent fat from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, insert the grease-collection tray on the bottom oven guide.

Using the AirFry mode

Use the AirFry mode by placing the food on the 3rd level of the oven starting from the bottom. As the top and circular heating elements are switched on, the AirFry function allows advanced convection cooking without the need to turn the food, resulting in crispy and tasty results in less time and without oil. Suitable for chips, chicken wings, nuggets and similar foods. Place the grease-collection tray at the lowest level of the oven to catch any dripping fats. When using the AirFry mode, set the temperature to 230 °C.

Cooking table

Cooking mode	Food to be cooked	Weight (kg)	Rack position	Preheating time (minutes)	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Conventional 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartlet	1	3	15	180	30-35
Multiple cooking 	Pizza (in 2 heights)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken with potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream buns (in 2 heights)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Cookies (in 2 heights)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (in 1 height)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (in 2 heights)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Empanadas	1.5	3	15	200	25-30

ENGLISH

Grill 	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn skewers	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	¾	5	Max	10-15
	Veal fillet	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
Defrost 	All types of frozen food					
Large surface grill 	Sole and cuttlefish	1	4	5	200	8-10
	Squid and prawn skewers	1	4	5	200	6-8
	Cod fillet	1	4	5	200	10
	Grilled vegetables	1	¾	5	200	10-15
	Veal fillet	1	4	5	200	15-20
	Chops	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Mackerel	1	4	5	200	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	200	2-3
	With rotisserie fork					
	Grilled veal	1.0	-	5	200	80-90
	Grilled chicken	1.5	-	5	200	70-80
	Grilled lamb	1.0	-	5	200	70-80

Grill & Fan 	Roasted chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
	With rotisserie fork					
	Grilled veal	1.5	-	5	200	70-80
	Grilled chicken	2.0	-	5	200	70-80
	Grilled chicken	1.5	-	5	200	70-75
	Baked potatoes	-	2	5	200	70-75
	Grilled lamb	1.5	-	5	200	70-80
Bake 	Tartlet	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit pies	1	2/3	15	180	40-45
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes	1.2	2-4	15	200	30-35
	Cupcakes	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese bites	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream buns	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringue	0.5	1-3-5	15	90	180

Quick cook- ing 	Frozen foods	0.3	2	-	250	12
	Pizza Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Leftovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken Mila- nese	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food Browned chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh food Biscuits	0.3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0.6	2	-	180	45
	Cheese bites	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70
Air fry 	Scotch sirloin steak	1	3	5	220	8
	Chips	1	3	5	220	15
	Chicken wings	1	3	5	230	15
	Breaded fillet	1	3	5	230	15
	Potatoes cut into wedges	0.5	3	5	230	14
	Frozen food (chicken nuggets/ breaded fish)	1	3	5	230	15
	Mashed pota- toes	1	3	54	220	15

Note: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking with the grill or grill & fan, the grease-collection tray must always be placed on the bottom oven guide.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the door

In the case of normal use of the oven, it is not necessary to disassemble the door, but if it is necessary to disassemble it, e.g., for cleaning, follow these instructions. The oven door is too heavy.

Disassembling the oven door

Fig. 6.

You can remove the oven door for thorough cleaning. Choose the disassembly and assembly method. Proceed as follows:

1. Fully open the door.
2. Fully open the left and right hinge lever.
3. Hold the door as shown in the third picture in figure 6.
4. Gently close the door until the left and right hinge levers are engaged in part B of the door.
5. Remove the hinge hooks from their location following the arrow shown in Figure 6.
6. Rest the door on a soft surface.
7. To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the inner glass

Fig. 7

- Remove the seal by unscrewing the screws no. 2.
- Carefully remove the inner glass.
- Clean the glass with a suitable cleaner. Dry it thoroughly and place it on a soft surface.
- Then you can also clean the inside of the outer glass.

Steam cleaning function

Use this mode to remove food remains from inside the oven. This method is only effective for the removal of light soiling. It is not effective to remove stubborn stains caused by cooking. This function can only be used when the oven is cold.

1. Remove all trays, plates, and side racks.
2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls, and rear wall of the oven cavity. Fig. 8
3. Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity.
4. Close the door. Select the steam-assisted cleaning function and set the temperature to 130 °C.

- 5. Turn off the oven after 18 minutes.
- 6. Allow the oven to cool down to a safe temperature before wiping it with a damp cloth.

7. ERROR CODES

If any of the following error codes appear on the display, stop using the appliance immediately and contact the official Cecotec Technical Support Service.

Code	Error description
E-1	Short or open circuit of temperature sensor
E-3	Communication problem between the power board and the UI board

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02812/02813/02814/02815/02816/02817
Product: Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A

Rated voltage: 220 - 240 V
Rated frequency: 50 - 60 Hz
Rated power: 2900 - 3400 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		02812	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	27.0	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	72	l

Energy consumption (electricity) required for heating a standardised charge in an electric furnace cavity for one cycle in conventional mode, per cavity (final electrical energy)	EC _{electric cavity}	0.92	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.78	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI _{cavity}	91.8	
(¹) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

The power consumption in standby mode is 0.97 W using the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function, waiting for the standby mode to be activated.

	Symbol	Value	Unit
Model reference		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	28.0	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	81.0	l

Energy consumption (electricity) required for heating a standardised charge in an electric furnace cavity for one cycle in conventional mode, per cavity (final electrical energy)	EC _{electric cavity}	0.97	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.83	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI _{cavity}	93.3	
(¹) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

The power consumption in standby mode is 0.97 W using the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function, waiting for the standby mode to be activated.

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

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

10. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

11. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Niveau 1
3. Niveau 2
4. Niveau 3
5. Niveau 4
6. Niveau 5
7. Rails
8. Grille
9. Plateau

Img. 2. Panneau de contrôle

1. Fonctions du four
2. Sélecteur de fonctions du four
3. Écran
4. Icône de température/temps
5. Icône tactile de diminution
6. Icône tactile d'augmentation
7. Icône tactile de démarrage/pause
8. Icône sécurité enfants
9. Icône de l'alarme
10. Icône de réglage du temps de cuisson
11. Icône du réglage de fin de cuisson différée
12. Icône de configuration de l'heure

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.

- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Four
- Plateau pour cuire au four
- Grille
- Panier de friture à air
- Base de cuisson pour pizza
- Manuel d'instructions

Les rails du four sont numérotés de bas en haut. Les rails 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction de gril.

Accessoires

- 1. Grille pour le four.** Pour les assiettes, les moules à gâteaux, les plateaux à rôtir et à griller.
- 2. Plateau de four.** Pour les gâteaux et les biscuits.
Le plateau et la grille du four doivent être correctement positionnées sur les rails latéraux. Soyez prudent lorsque vous retirez les récipients du four, ce sont des surfaces très chaudes et vous risquez de vous brûler.
Si vous utilisez le plateau pour recueillir la graisse qui tombe des aliments, veillez à la placer correctement sur les guides latéraux. Si ces accessoires entrent en contact avec la surface inférieure du four, l'émail risque d'être endommagé. Si vous placez des plateaux ou des récipients sur le premier rail en commençant par le bas, vous devez laisser une distance d'au moins 2 cm par rapport à la surface inférieure du four.
- 3. Panier.** Utilisez cet accessoire en combinaison avec la fonction AIR FRY : ce panier peut être placé sur la grille du four ou sur les rails latéraux de la même manière que le plateau.

3. INSTALLATION

Pour que l'appareil encastré fonctionne correctement, le meuble dans lequel il va être installé doit être approprié. L'image 3.a indique les dimensions pour le modèle 02812, l'image 3.b indique les dimensions pour les modèles 02813, 02814, 02815, 02816, et 02817, de la découpe pour l'installation sous le plan de travail ou dans un meuble.

- Pour assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière du meuble doit être retiré. Il est préférable de placer le four sur deux lattes de bois. Si le four repose sur une surface plane, une ouverture d'au moins 45x560 mm doit être prévue dans le meuble d'encastrement, comme indiqué dans l'image 4.

- Les panneaux adjacents des meubles doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les armoires dont l'extérieur est plaqué doivent être assemblées avec des colles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Conformément aux normes de sécurité en vigueur, les parties électriques du four ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec le four une fois celui-ci installé.
- Toutes les pièces qui assurent le fonctionnement sûr de l'appareil ne doivent être retirées qu'à l'aide d'un outil.
- Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez-le en insérant les 4 vis pour bois dans les 4 trous situés sur le périmètre du cadre.

Connexions électriques

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

Installation du câble d'alimentation

Img. 5

Ouverture de la boîte à bornes :

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

Pour installer le câble, procédez comme suit :

- Retirez la vis du serre-câble et les trois vis de contact.
- Fixez les fils sous les têtes de vis en respectant le schéma de couleurs suivant : Bleu (N) Marron (L) Jaune-vert.
- Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble et fermez le couvercle de la boîte à bornes.

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

- Installez une fiche standard correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. En cas de raccordement direct du câble au réseau, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et le réseau. Le disjoncteur omnipolaire doit être dimensionné en fonction de la charge et respecter les règles en vigueur (le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).
- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ne pas atteindre une température supérieure à 50 °C de la température ambiante et doit être protégé par un isolant d'une valeur appropriée. Avant d'effectuer la connexion, vérifiez que :
- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est correctement et efficacement mis à la terre conformément aux règles de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la connexion à la terre est efficace ; en cas de doute, appelez un

technicien qualifié pour vérifier le système. Cecotec n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.

- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent à celles du réseau électrique de votre maison.
- Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises peut supporter la puissance maximale de l'appareil. En cas de doute, contactez un technicien qualifié.
- Si la prise et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, demandez à un technicien qualifié de remplacer la prise par un modèle approprié. Les techniciens devront également s'assurer que la section des câbles de prise de courant est adaptée à la puissance utilisée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut être évitée, n'oubliez pas d'utiliser uniquement des adaptateurs et des rallonges simples ou multiples conformes aux normes de sécurité en vigueur. Dans ces cas, ne dépassez jamais la capacité maximale de courant indiquée sur l'adaptateur simple ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.

4. FONCTIONNEMENT

Utilisez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction souhaitée. Tournez le sélecteur en position zéro pour éteindre le four.

Instructions de démarrage/pause

Sélectionnez une fonction et appuyez sur l'icône de démarrage/pause   pour démarrer le four.

En cours de fonctionnement, appuyez sur l'icône démarrage/pause   pour arrêter le chauffage. Lorsque le four est en pause, les chiffres de la température et du temps de cuisson clignotent et vous pouvez réinitialiser la température de cuisson. Appuyez à nouveau sur l'icône de démarrage/pause   pour reprendre la cuisson.

Réglage de la température

1. Après avoir sélectionné une fonction, la température pré-réglée apparaîtra sur l'écran. Appuyez une fois sur l'icône   et vous verrez que la température sur l'écran commence à clignoter.
2. Vous pouvez régler la température à l'aide des icônes de diminution et d'augmentation. La température diminuera ou augmentera de 5°C à chaque pression.

Réglage du temps de cuisson (maximum 23 heures et 59 minutes)

1. Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur l'icône   à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône  clignote.

2. Pour régler le temps de cuisson, utilisez les icônes tactiles de diminution et d'augmentation, attendez 5 secondes ou appuyez sur l'icône tactile de démarrage/pause pour confirmer le réglage. L'icône s'allume alors.
3. Lorsque l'opération est terminée, l'icône clignotera et le four émettra un signal sonore ; touchez n'importe quelle icône sur le panneau pour arrêter l'alarme.

Fin différée

1. Sélectionnez la fonction du four souhaitée à l'aide du sélecteur.
2. Appuyez sur l'icône à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône clignote. Appuyez sur les icônes pour augmenter et/ou diminuer le temps afin de régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur l'icône à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône clignote. Utilisez les icônes de diminution et d'augmentation pour régler l'heure de fin de cuisson.
4. Attendez 5 secondes ou touchez l'icône démarrage/pause pour confirmer le réglage. L'écran affichera l'heure réglée et les deux icônes et s'allumeront.

Exemple :

Le repas nécessite 45 minutes de cuisson et vous souhaitez terminer la cuisson à 14h00.

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône jusqu'à ce que l'icône clignote pour régler le temps de cuisson sur 45 minutes.
2. Appuyez plusieurs fois sur l'icône jusqu'à ce que l'icône clignote pour régler l'heure de fin de cuisson sur 14:00 h.
3. Après ce réglage, le four s'allumera automatiquement à 13:15 et l'icône s'éteindra, le four commencera à chauffer et l'icône clignotera. Une fois que le four a fini de fonctionner, l'icône clignotera. Lorsque l'alarme est activée, touchez n'importe quelle icône pour arrêter l'alarme et le mot « fin » s'affichera à l'écran.

Réglage de l'alarme

L'heure de l'alarme peut être réglée lorsque le sélecteur est en position 0. L'heure maximale pouvant être réglée dans le système 24 heures est de 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur l'icône à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône clignote, l'écran affichera 00:00.
2. Touchez la touche démarrage/pause pour régler l'heure et l'afficher à l'écran.
3. Une fois le réglage terminé, il est automatiquement confirmé si aucune opération n'est effectuée dans les 5 secondes. Vous pouvez également appuyer sur l'icône démarrage/pause pour activer le réglage, l'icône restera allumée.
4. En mode Standby, après avoir réglé l'alarme, l'écran continuera d'afficher l'heure et l'icône restera allumée.
5. Pendant le chauffage, après le réglage de l'alarme, l'écran continuera d'afficher le temps de cuisson et l'icône restera allumée.
6. Lorsque la durée programmée est atteinte, l'icône clignotera et l'alarme se déclenchera. Appuyez sur n'importe quelle icône pour arrêter l'alarme, l'icône disparaîtra de l'écran.

L'alarme fonctionnera comme un compte à rebours. Par exemple, si l'alarme est réglée sur 00:30, cela signifie qu'elle doit se déclencher dans 30 minutes.

Sécurité enfants

- La fonction de sécurité enfants peut être activée lorsque le four est en fonctionnement ou en mode standby.
- Pour activer la sécurité enfants, appuyez simultanément sur les icônes d'augmentation et de diminution   pendant au moins 0,5 seconde. Lorsque la sécurité enfants est activée, l'icône s'allumera sur l'écran.
- Si vous allumez le four après avoir activé la sécurité enfants, l'icône de la sécurité enfants clignotera trois fois pour indiquer que la sécurité enfants fonctionne.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez simultanément sur les icônes d'augmentation et de diminution   pendant au moins 0,5 seconde. L'icône s'éteindra.

Fonctions du four

	Cuisson conventionnelle		Gril avec ventilateur
	Gril à grande surface		Gril
	Cuire au four		Cuisson multiple
	Pizza		AirFry
	Cuisson rapide		Décongélation
	Nettoyage à la vapeur		

Mode de Cuisson conventionnelle

Les résistances supérieure et inférieure s'allument. Il s'agit d'un type de four qui utilise des méthodes traditionnelles, mais avec une cuisson améliorée pour obtenir une meilleure répartition de la chaleur et une consommation d'énergie plus faible. Le four conventionnel reste inégalé lorsqu'il s'agit de cuisiner des plats avec une grande variété d'ingrédients, tels que le chou avec des côtes, la morue à l'espagnole, la morue à la portugaise, etc. D'excellents résultats sont également obtenus lors de la préparation de plats de bœuf ou de veau nécessitant une cuisson plus lente. Il reste le meilleur système pour la cuisson des gâteaux, des tartes et des fruits, ainsi que pour la cuisson dans des cocottes couvertes. Lorsque vous utilisez ce mode, n'utilisez qu'un seul plateau ou grille à la fois, sinon la répartition de la chaleur sera inégale. Grâce aux différentes hauteurs des rails, vous pouvez répartir la chaleur entre le

haut et le bas du four. Choisissez entre différentes hauteurs selon que les aliments ont besoin de plus ou moins de chaleur par le haut.

Mode de Cuisson rapide

- Les résistances supérieure et inférieure, ainsi que le ventilateur, se mettent en marche, assurant une chaleur constante et uniformément répartie dans tout le four.
- Ce mode est particulièrement recommandé pour la cuisson rapide d'aliments préemballés (car il n'est pas nécessaire de les préchauffer), par exemple des aliments congelés ou précuits, ainsi que pour certains plats faits maison.
- Les meilleurs résultats lors de la cuisson avec ce mode sont obtenus si une seule hauteur de four est utilisée (la deuxième hauteur de four en commençant par le bas). Voir le tableau dans la section « Conseils pratiques de cuisson ».

Mode de Cuisson multiple

- Les résistances supérieure, circulaire et inférieure, ainsi que le ventilateur, sont mises en marche alternativement. Comme la chaleur reste constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et dore les aliments uniformément sur toute la surface du four. Avec ce mode, vous pouvez également cuire plusieurs plats en même temps, à condition que leurs températures de cuisson respectives soient les mêmes. Il est possible d'utiliser au maximum 2 grilles, plateaux ou récipients en même temps, en suivant les indications de la section : « Cuisiner à plusieurs hauteurs ».
- Ce mode de cuisson est particulièrement adapté aux plats qui nécessitent une touche de gratin ou des temps de cuisson assez longs, comme les lasagnes, les pâtes, le poulet, les pommes de terre, etc. En outre, l'excellente répartition de la chaleur permet d'utiliser des températures plus basses lors du rôtissage. Cela permet de réduire la perte de jus, d'obtenir une viande plus tendre et de réduire la perte de poids du rôti. Le mode de cuisson multiple est spécialement conçu pour la cuisson du poisson, qui peut être préparé en ajoutant des épices ou des assaisonnements pour conserver sa saveur et son aspect. D'excellents résultats peuvent également être obtenus en cuisinant des légumes d'accompagnement tels que des courgettes, des aubergines, des poivrons, etc.
- Ce mode est également idéal pour la cuisson des desserts, tels que les gâteaux au levain.
- En outre, ce mode peut également être utilisé pour décongeler de la viande blanche ou rouge et du pain en réglant la température sur 80°C. Pour décongeler des aliments plus délicats, réglez le thermostat sur 60 °C ou utilisez uniquement la fonction de circulation d'air froid en réglant le thermostat sur 0 °C.

Mode Pizza

- Les résistances supérieure, circulaire et inférieure, ainsi que le ventilateur, sont mises en marche. Cette combinaison permet de chauffer rapidement le four grâce à la grande quantité d'énergie utilisée par l'appareil, qui produit une chaleur considérable principalement à partir de la résistance inférieure.

- Le mode pizza est idéal pour les aliments qui nécessitent des températures de cuisson élevées, comme les pizzas et les grands rôtis. Il est recommandé de n'utiliser qu'un seul plateau ou grille de four à la fois. Toutefois, si l'on en utilise plus d'un, il convient de les intervertir à mi-chemin du processus de cuisson.

Mode AirFry

- Les résistances supérieure et circulaire, ainsi que le ventilateur, sont mises en marche.
- La fonction AirFry permet une cuisson par convection avancée sans qu'il soit nécessaire de retourner les aliments, ce qui permet d'obtenir des résultats croustillants et savoureux en moins de temps et sans huile. Elle convient pour les frites, les ailes de poulet, les nuggets et autres aliments similaires.

Mode Gril

- Les résistances centrales supérieures s'allument.
- Le gril émet de la chaleur sur les aliments depuis la résistance supérieure. La fonction Gril permet de préparer des morceaux de viande tendres, des steaks, des côtelettes, des saucisses, du poisson, des toasts au fromage et d'autres aliments à cuisson rapide. Il est recommandé de gratiner avec la porte du four fermée. Préchauffez le four pendant 3 minutes pour de meilleurs résultats. Cela permet de sceller les jus naturels des steaks, des côtelettes, etc., pour une meilleure saveur. Vous pouvez placer les aliments à griller sur l'un des deux rails supérieurs du four.

Mode Gril à grande surface

Les résistances intérieures et extérieures supérieures s'allument. Le gril à grande surface émet de la chaleur sur les aliments depuis la résistance supérieure. Le mode Gril à grande surface permet de préparer des morceaux de viande tendres, des steaks, des côtelettes, des saucisses, du poisson, des toasts au fromage et d'autres aliments à cuisson rapide. Il est recommandé de gratiner avec la porte du four fermée. Ce mode vous permet de tirer le meilleur parti de la grande surface de cuisson du four et de cuire les aliments plus rapidement que le gril normal. Préchauffez le four pendant 3 minutes pour de meilleurs résultats. Cela permet de sceller les jus naturels des steaks, des côtelettes, etc., pour une meilleure saveur.

Mode Gril avec ventilateur

- Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur seront activés. Cette combinaison de caractéristiques augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des résistances grâce à la circulation forcée de l'air dans l'ensemble du four. Cela empêche les aliments de brûler et permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur. D'excellents résultats sont obtenus avec des brochettes de viande et de légumes, des saucisses, des côtes, des côtelettes d'agneau, du poulet en sauce épicée, des cailles, des côtelettes de porc, etc.
- Cuisinez les aliments en mode Gril avec ventilateur avec la porte du four fermée.
- Ce mode est également idéal pour la cuisson des filets de poisson, tels que l'espadon, la

seiche farcie, etc.

Mode Cuire au four

- La résistance arrière et le ventilateur sont activés, ce qui permet de répartir uniformément la chaleur dans l'ensemble du four.
- Ce mode est idéal pour la cuisson des aliments délicats, notamment les gâteaux, et pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 hauteurs de four en même temps. Voici quelques exemples : feuilletés à la crème, biscuits sucrés et salés, feuilletés salés, pains suisses, petites portions de gratin de légumes, etc.

Mode de Décongélation

Le ventilateur situé dans la partie inférieure du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Il est recommandé pour la décongélation de tous les types d'aliments, mais plus particulièrement pour les aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, par exemple les gâteaux glacés, les crèmes dessert, les tartes aux fruits, etc. L'utilisation du ventilateur permet de réduire de moitié environ le temps de décongélation. Pour la viande, le poisson et le pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode Cuisson au four et en réglant la température sur 80 °C - 100 °C.

Arrêt de sécurité

- Si aucun temps de cuisson n'est programmé, le four s'éteint automatiquement au bout de deux heures.
- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système de protection thermique. Si le four atteint des températures anormalement élevées, le système interrompra l'alimentation électrique des résistances du four pendant un certain temps.

Ventilation de refroidissement

- Pour refroidir l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement. Lorsque le four chauffe, le ventilateur s'active automatiquement.
- Lorsque le ventilateur est en marche, un flux d'air circulera entre la porte du four et le panneau de commande.

Note : après la cuisson, le ventilateur du four se met automatiquement en marche pour refroidir l'extérieur du four.

5. CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON

Ce four offre une large gamme d'alternatives qui permettent de cuire tout type d'aliment de la meilleure façon possible. Au fil du temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de ce four polyvalent. Les instructions suivantes ne sont qu'un guide et peuvent varier en fonction de votre expérience personnelle.

Cuisiner à plusieurs hauteurs

Si vous devez cuire des aliments en utilisant plusieurs rails, utilisez le mode Cuisson au four ou le mode Cuisson multiple, car ce sont les seules fonctions qui le permettent.

Si vous souhaitez cuire des aliments délicats à plusieurs hauteurs, sélectionnez le mode de Cuisson au four, car il vous permet de cuire à 3 hauteurs différentes en même temps (1ère, 3ème et 5ème en partant du bas). Quelques exemples sont donnés dans le tableau « Conseils pratiques de cuisson ».

Si vous souhaitez cuire d'autres types d'aliments à différentes hauteurs, utilisez le mode de Cuisson multiple en tenant compte des suggestions suivantes :

- Le four dispose de 5 positions. Pendant la cuisson avec ventilateur, utilisez deux des trois positions centrales. Les positions inférieure et supérieure reçoivent directement l'air chaud et les aliments délicats risquent donc d'être brûlés.
- Comme règle générale, utilisez la deuxième et la quatrième position du four en partant de la base, et placez les aliments qui nécessitent plus de chaleur dans la deuxième position. Par exemple, lorsque vous faites cuire des rôtis de viande avec d'autres aliments, placez le rôti sur la deuxième position en partant de la base et les aliments plus délicats sur la quatrième position en partant de la base.
- Lorsque vous faites cuire des aliments qui nécessitent des temps et des températures différents, réglez une température intermédiaire entre les deux températures requises, placez les aliments les plus délicats sur la quatrième position en partant de la base et retirez d'abord du four les aliments qui nécessitent moins de temps.
- Utilisez le plateau ramasse-graisses sur le rail inférieur et la grille sur la supérieure.

Utilisation du mode de Cuisson rapide

Fonctionnel, rapide et pratique pour ceux qui utilisent des aliments préemballés (par exemple, des aliments congelés ou précuits). Vous trouverez des conseils utiles dans la section « Conseils pratiques de cuisson ».

Utilisation du gril

Ce four multifonction offre 2 modes de gril différents.

- Utilisez le mode Gril/Gril à grande surface en plaçant les aliments sur le 3e ou le 4e niveau en partant du bas, car dans ces modes, seule la partie centrale de la résistance supérieure est allumée.
- Utilisez le rail inférieur (1er à partir du bas) pour placer le plateau ramasse-graisses afin

d'éviter que la graisse des aliments ne s'écoule sur le fond du four. Lorsque vous utilisez ce mode, il est recommandé de régler la température sur la valeur la plus élevée. Cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses, il suffit d'ajuster la température à l'aide des icônes de diminution/augmentation ▽△/▽△.

- Le mode Gril avec ventilateur est très utile pour griller rapidement les aliments, car la répartition de la chaleur permet non seulement de dorer la surface, mais aussi de cuire le dessous.

En plus, il peut également être utilisé pour faire dorer les aliments à la fin du processus de cuisson, par exemple pour gratiner les pâtes.

Lorsque vous utilisez ce mode, placez la grille sur la 2ème ou 3ème position du four en partant du bas (voir le tableau de cuisson) puis, pour éviter que la graisse ne coule sur le fond du four et que de la fumée ne se produise, placez un plateau ramasse-graisse dans la position inférieure.

Lorsque vous utilisez ce mode, il est conseillé de régler le thermostat sur 200 °C, car c'est la façon la plus efficace d'utiliser le gril, qui fonctionne grâce à l'utilisation de rayons infrarouges. Cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses, il suffit d'ajuster la température à l'aide des icônes haut/bas.

Par conséquent, les meilleurs résultats lors de l'utilisation des deux modes de grill sont obtenus en plaçant le plateau sur les positions inférieures (voir le tableau de cuisson). Pour éviter que la graisse ne s'écoule sur le fond du four et que de la fumée ne se produise, placez un plateau ramasse-graisse dans la position inférieure du four.

Utilisation du mode Airfry

Utilisez le mode AirFry en plaçant les aliments sur le 3e niveau du four en commençant par le bas. La fonction AirFry permet une cuisson par convection avancée sans qu'il soit nécessaire de retourner les aliments, ce qui permet d'obtenir des résultats croustillants et savoureux en moins de temps et sans huile. Elle convient pour les frites, les ailes de poulet, les nuggets et autres aliments similaires. Placez le plateau ramasse-graisses au niveau le plus bas du four pour recueillir les graisses qui s'égouttent. Lorsque vous utilisez le mode AirFry, réglez la température sur 230°C.

Table de cuisson

Mode de cuisson	Aliments à cuire	Poids (kg)	Position de la grille	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Conventionnelle 	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartelettes	1	3	15	180	30-35
Cuisson multiple 	Pizza (en 2 hauteurs)	1	2 - 4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	2 - 4	10	180	60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Gâteau aux prunes	1	2	10	170	40-50
	Petits pains à la crème (en 2 hauteurs)	0.5	2 - 4	10	190	20-25
	Biscuits (en 2 hauteurs)	0.5	2 - 4	10	180	10-15
	Gâteau éponge (en 1 hauteur)	0.5	2	10	170	15-20
	Gâteau éponge (en 2 hauteurs)	1.0	2 - 4	10	170	20-25
	Empanadas salées	1.5	3	15	200	25-30

FRANÇAIS

Gril 	Sole et seiche	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calamars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Filet de morue	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	¾	5	Max	10-15
	Filet de bœuf	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereau	1	4	5	Max	15-20
	Sandwichs grillés	-	4	5	Max	2-3
Décongélation 	Tous les types d'aliments surgelés					
Gril à grande surface 	Sole et seiche	1	4	5	200	8-10
	Brochettes de calamars et de crevettes	1	4	5	200	6-8
	Filet de morue	1	4	5	200	10
	Légumes grillés	1	¾	5	200	10-15
	Filet de bœuf	1	4	5	200	15-20
	Côtelettes	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Maquereau	1	4	5	200	15-20
	Sandwichs grillés	-	4	5	200	2-3
	Avec rôtissoire					
	Veau grillé	1.0	-	5	200	80-90
	Poulet grillé	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau grillé	1.0	-	5	200	70-80

Gril avec venti- lateur 	Poulet rôti	1.5	3	5	200	55-60
	Seiche	1.5	3	5	200	30-35
	Avec rôtissoire					
	Veau grillé	1.5	-	5	200	70-80
	Poulet grillé	2.0	-	5	200	70-80
	Poulet (grillé)	1.5	-	5	200	70-75
	Pommes de terre (au four)	-	2	5	200	70-75
	Agneau grillé	1.5	-	5	200	70-80
Cuire au four 	Tartelettes	0.5	3	15	180	20-30
	Tartelettes aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Gâteau aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Gâteaux	0.5	3	15	160	25-30
	Gâteaux farcis	1.2	2 - 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux	0.6	2 - 4	15	190	20-25
	Choux au fromage	0.4	2 - 4	15	210	15-20
	Petits pains à la crème	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues	0.5	1-3-5	15	90	180

FRANÇAIS

Cuisson rapide 	Aliments surgelés	0.3	2	-	250	12
	Pizza Tarte aux courgettes et aux crevettes	0.4	2	-	200	20
	Tarte aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Restes	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Rouleaux	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet à la milanaise	0.4	2	-	220	15-20
	Aliments pré-cuits Ailes de poulet rôties	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments frais Biscuits	0.3	2	-	200	15-18
	Gâteau aux fruits	0.6	2	-	180	45
	Choux au fromage	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
Air Fry 	Entrecôte écossaise	1	3	5	220	8
	Frites	1	3	5	220	15
	Ailes de poulet	1	3	5	230	15
	Filet pané	1	3	5	230	15
	Pommes de terre coupées en quartiers	0.5	3	5	230	14
	Aliments surgelés (Nuggets de poulet/poisson panés)	1	3	5	230	15
	Pommes de terre en purée	1	3	54	220	15

Note : les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction des goûts personnels. Lorsque vous cuisinez avec le gril ou le gril avec ventilateur, le plateau ramasse-graisses doit toujours être placé sur le rail inférieur du four.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la porte

Dans le cas d'une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de démonter la porte, mais s'il est nécessaire de la démonter, par exemple pour le nettoyage, suivez ces instructions. La porte du four est lourde.

Comment démonter la porte du four

Img. 6

Pour un nettoyage plus approfondi, vous pouvez retirer la porte du four. Choisissez la méthode de démontage et montage. Veuillez procéder de la manière suivante :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Ouvrez complètement le levier des charnières gauche et droite.
3. Fixez la porte comme indiqué sur la troisième image de l'image 6.
4. Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers des charnières gauche et droite soient accrochés dans la partie B de la porte.
5. Retirez les crochets des charnières de leur emplacement en suivant la flèche comme indiqué sur l'image 6.
6. Soutenez la porte sur une surface souple.
7. Pour replacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Retirer la vitre intérieure

Img. 7

- Retirez le joint en dévissant les vis n°2.
- Retirez avec précaution la vitre intérieure.
- Nettoyez la vitre avec un produit de nettoyage approprié. Séchez-la soigneusement et posez-la sur une surface souple.
- Vous pouvez maintenant nettoyer la partie intérieure de la vitre extérieure.

Fonction Nettoyage avec vapeur

Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Cette méthode n'est efficace que pour éliminer la saleté superficielle. Cette fonction n'est pas efficace pour éliminer les taches tenaces causées par la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.

1. Retirez tous les plateaux, les assiettes et les grilles latérales.
2. Préparez une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de liquide vaisselle (5 %) et pulvérisez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four. Img. 8

FRANÇAIS

- Versez 40 ml d'eau dans la base de la cavité du four.
- Fermez la porte. Réglez la fonction Nettoyage à la vapeur et la température sur 130 °C.
- Éteignez le four au bout de 18 minutes.
- Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne une température sûre avant d'essuyer la surface à l'aide d'un chiffon humide.

7. CODES D'ERREUR

Si l'un des codes d'erreur suivants apparaît sur le panneau de commande, arrêtez immédiatement d'utiliser le four et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Code	Description de l'erreur
E-1	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur de température.
E-3	Problème de communication entre la carte d'alimentation et la carte UI.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02812/02813/02814/02815/02816/02817

Produit : Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A

Tension nominale : 220 - 240 V

Fréquence nominale : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2900 - 3400 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		02812	
Type de four		Four électrique	
Poids du four	M	27,0	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		Électricité	

Volume par cavité	V	72	l
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,92	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode de circulation forcée, par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,78	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	EC _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode de circulation forcée (énergie finale du gaz)	EC _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl _{cavité}	91,8	
(¹) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

La consommation d'énergie en mode veille est de 0,97 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction et attendez que le mode veille soit activé.

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	
Type de four		Four électrique	
Poids du four	M	28,0	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		Électricité	

Volume par cavité	V	81,0	l
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,97	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode de circulation forcée, par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,83	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	EC _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode de circulation forcée (énergie finale du gaz)	EC _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI _{cavité}	93,3	
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

La consommation d'énergie en mode veille est de 0,97 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction et attendez que le mode veille soit activé.

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

9. 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 lignes directrices susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

10. 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.

11. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Stufe 1
3. Stufe 2
4. Stufe 3
5. Stufe 4
6. Stufe 5
7. Ofenschienen
8. Rost
9. Backblech

Abb. 2. Bedienfeld

1. Backofenfunktionen
2. Funktionswahlschalter des Backofens
3. Display
4. Zeit/Temperatur-Touch-Symbol
5. Verringern-Touch-Symbol
6. Vergrößern-Touch-Symbol
7. Start/Pause-Touch-Symbol
8. Symbol für die Kindersicherung
9. Timer-Symbol
10. Symbol für die Garzeiteinstellung
11. Verzögertes Ende-Symbol
12. Zeiteinstellungssymbol

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Backofen
- Backblech
- Rost
- Frittierkorb
- Pizza-Backboden
- Diese Bedienungsanleitung

Die Ofenschienen sind von unten nach oben nummeriert. Die Ofenschienen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.

Zubehör

1. Backofengitter. Für Teller, Kuchenformen, Brat- und Backbleche.

2. Backblech. Für Kuchen und Kekse.

Das Backblech und der Backofenrost müssen korrekt auf den Seitenschienen positioniert werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Pfannen aus dem Ofen nehmen, sie sind sehr heiß und Sie könnten sich verbrennen.

Wenn Sie das Backblech zum Auffangen des Fettes verwenden, das von den Speisen abfällt, achten Sie darauf, dass Sie es richtig auf die seitlichen Führungen stellen. Wenn diese Zubehörteile mit der Unterseite des Ofens in Berührung kommen, kann die Emaille beschädigt werden. Wenn Sie Bleche oder Behälter von unten beginnend auf die erste Schiene stellen, müssen Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zur Unterseite des Ofens lassen.

3. Frittierkorb. Verwenden Sie dieses Zubehör in Verbindung mit der Funktion AIR FRY: Dieser Korb kann auf dem Backofenrost oder auf den Seitenschienen aufgesetzt werden, wie das Blech.

3. MONTAGE

Damit das Gerät ordnungsgemäß funktionieren kann, muss der Schrank, in dem es steht, geeignet sein. Abbildung 3.a zeigt die Abmessungen für das Modell 02812, Abbildung 3.b zeigt die Abmessungen für die Modelle 02813, 02814, 02815, 02816 und 02817 des Ausschnitts für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Oberschrank.

DEUTSCH

- Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Gehäuses entfernt werden. Es ist besser, den Ofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzlatten ruht. Steht der Backofen auf einer ebenen, durchgehenden Fläche, muss eine Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein, wie in Abbildung 4 dargestellt.
- Angrenzende Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere Gehäuse mit furnierter Außenseite müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die Temperaturen von bis zu 100°C standhalten können.
- Gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften darf es nicht möglich sein, mit den elektrischen Teilen des Ofens in Berührung zu kommen, wenn dieser installiert ist.
- Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs entfernt werden.
- Um den Backofen am Schrank zu befestigen, öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie sie, indem Sie die 4 Holzschrauben in die 4 Löcher am Rand des Rahmens einsetzen.

Elektrische Anschlüsse

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

Montage an einem Stromkabel

Abb. 5

Öffnen des Klemmenbretts:

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

Um das Kabel zu installieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Kabelklemmschraube und die drei Kontaktschrauben.
- Befestigen Sie die Drähte unter den Schraubenköpfen nach dem folgenden Farbschema: Blau (N) Braun (L) Gelb-Grün.
- Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme und schließen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts.

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

- Installieren Sie einen genormten Stecker, der auf dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Wenn Sie das Kabel direkt an das Stromnetz anschließen, installieren Sie einen omnipolaren Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der omnipolare Schutzschalter muss entsprechend der Last dimensioniert sein und den geltenden Vorschriften entsprechen (das Erdungskabel darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).
- Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass es eine Temperatur von 50°C über der Umgebungstemperatur nicht erreicht, und muss durch eine entsprechende Isolierung geschützt werden. Bevor Sie die Verbindung herstellen, überprüfen Sie dies:

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

4. BEDIENUNG

Verwenden Sie den Funktionswähler, um die gewünschte Funktion zu wählen. Drehen Sie den Funktionswähler in die Nullstellung, um den Backofen auszuschalten.

Anweisungen für Start/Pause

Wählen Sie eine Funktion und drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um den Backofen zu starten.

Drücken Sie während des Betriebs auf das Start/Pause-Symbol , um den Heizvorgang zu beenden. Wenn das Gerät pausiert, blinken die Ziffern für Temperatur und Garzeit und Sie können die Gartemperatur zurücksetzen. Drücken Sie den Start/Pause-Symbol  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Temperatur-Einstellungen

1. Nach der Auswahl einer Funktion erscheint die eingestellte Temperatur auf dem Display. Drücken Sie einmal auf das Symbol  und Sie sehen die Temperatur auf dem Display blinken.

2. Sie können die Temperatur mit den Symbolen zum Verringern und Erhöhen einstellen. Die Temperatur wird bei jeder Berührung um 5°C verringert oder erhöht.

Garzeiteinstellung (Max. 23 Stunden 59 Minuten)

1. Drücken Sie nach der Auswahl einer Funktion wiederholt auf das Symbol , bis das Symbol  blinkt.
2. Um die Garzeit einzustellen, verwenden Sie die Touch-Symbole zum Verringern und Erhöhen, warten Sie 5 Sekunden oder drücken Sie das Start/Pause-Touch-Symbol , um die Einstellung zu bestätigen. Das Symbol  leuchtet dann auf.
3. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, blinkt das Symbol  und der Ofen piept. Drücken Sie ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld, um den Alarm zu beenden.

Zeitverzögerung

1. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion mit dem Wahlschalter.
2. Drücken Sie wiederholt auf das Symbol , bis das Symbol  blinkt. Verwenden Sie die Symbole „Verringern“ und „Erhöhen“, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie wiederholt auf das Symbol , bis das Symbol  blinkt. Verwenden Sie die Symbole „Verringern“ und „Erhöhen“, um die Endzeit des Garvorgangs einzustellen.
4. Warten Sie 5 Sekunden oder berühren Sie das Symbol Start/Pause , um die Einstellung zu bestätigen. Auf dem Display werden die eingestellte Zeit und beide Symbole  angezeigt und leuchten auf.

Zum Beispiel:

Das Gericht braucht 45 Minuten Garzeit und soll um 14:00 Uhr fertig sein.

1. Drücken Sie das Symbol  wiederholt, bis das Symbol  blinkt, um die Garzeit auf 45 Minuten einzustellen.
2. Drücken Sie das Symbol  so oft, bis das Symbol  blinkt, um die Garzeit auf 14:00 Uhr einzustellen.
3. Nach dieser Einstellung schaltet sich der Backofen um 13:15 Uhr automatisch ein, das Symbol  erlischt, der Backofen beginnt zu heizen und das Symbol  blinkt. Nachdem der Ofen seinen Betrieb beendet hat, blinkt das Symbol . Wenn der Alarm aktiviert ist, berühren Sie ein beliebiges Symbol, um den Alarm zu stoppen, und „Ende“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Timer Einstellungen

Die Weckzeit kann eingestellt werden, wenn sich der Wähler in der Position 0 befindet. Die maximale Zeit, die im „24-Stunden-System“ eingestellt werden kann, beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Drücken Sie wiederholt auf das Symbol , bis  blinkt, auf dem Display erscheint 00:00.
2. Drücken Sie den Start/Pause-Symbol , um die Uhrzeit einzustellen und auf dem Bildschirm anzuzeigen.

- 3. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, wird sie automatisch bestätigt, wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt. Sie können auch das Start/Pause-Symbol   drücken, um die Einstellung zu aktivieren; das Symbol  leuchtet dann weiter.
- 4. Im Standby-Modus zeigt das Display nach dem Einstellen des Weckers weiterhin die Uhrzeit an, und das Symbol  leuchtet weiter.
- 5. Während des Aufheizens zeigt das Display nach dem Einstellen des Alarms weiterhin die Garzeit an und das Symbol  leuchtet weiter.
- 6. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, blinkt das Symbol  und der Alarm ertönt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Alarm zu stoppen; das Symbol  verschwindet aus dem Display.

Der Timer funktioniert als Countdown-Timer. Wenn der Alarm zum Beispiel auf 00:30 eingestellt ist, bedeutet dies, dass der Alarm in 30 Minuten ertönt.

Kindersicherung

- Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn der Backofen in Betrieb ist oder wenn er sich im Standby-Modus befindet.
- Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Auf- und Abwärtsymbol   gleichzeitig mindestens 0,5 Sekunden lang gedrückt. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, leuchtet das Symbol auf dem Display auf.
- Wenn Sie den Backofen einschalten, nachdem Sie die Kindersicherung aktiviert haben, blinkt das Symbol der Kindersicherung dreimal, um anzuzeigen, dass die Kindersicherung in Betrieb ist.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Tasten Erhöhen und Verringern   gleichzeitig für mindestens 0,5 Sekunden gedrückt. Das Symbol wird erlöschen.

Backofenfunktionen

	Konventionelles Kochen		Grill mit Gebläse
	Großflächengrill		Grill
	Backen		Mehrmaliges Kochen
	Pizza		AirFry
	Schnelles Kochen		Auftauen
	Dampfreinigung		

Konventioneller Modus

Die oberen inneren und äußeren Heizelemente leuchten auf. Dabei handelt es sich um einen Backofen, der nach traditionellen Methoden arbeitet, aber mit einer verbesserten Befuerung,

um eine bessere Wärmeverteilung und einen geringeren Energieverbrauch zu erreichen. Der Umluftofen ist nach wie vor unübertroffen, wenn es darum geht, Gerichte mit einer Vielzahl von Zutaten zuzubereiten, wie z. B. Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Kabeljau nach Ancona-Art, zarte Kalbfleischstreifen mit Reis usw. Auch bei der Zubereitung von Rind- oder Kalbfleischgerichten, die langsamer gegart werden müssen, werden hervorragende Ergebnisse erzielt. Es ist nach wie vor das beste System zum Backen von Kuchen, Torten und Obst sowie zum Backen in abgedeckten Kasserollen. Verwenden Sie beim Garen im Umluftmodus jeweils nur eine Pfanne oder einen Rost, da die Hitze sonst ungleichmäßig verteilt wird. Durch die unterschiedlichen Höhen der Ofenschienen können Sie die Wärmemenge zwischen Ober- und Unterseite des Ofens verteilen. Wählen Sie eine der verschiedenen Höhen, je nachdem, ob die Platte mehr oder weniger Wärme von oben benötigt.

Schnellkochmodus

- Die oberen und unteren Heizelemente sowie das Gebläse schalten sich ein und sorgen für eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Ofen.
- Diese Betriebsart empfiehlt sich besonders für das schnelle Garen von verpackten Lebensmitteln (da sie nicht vorgewärmt werden müssen), z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Speisen, sowie für einige hausgemachte Gerichte.
- Die besten Ergebnisse beim Garen in dieser Betriebsart werden erzielt, wenn nur eine Ofen Höhe verwendet wird (die zweite Ofen Höhe von unten). Siehe Tabelle im Abschnitt „Praktische Kochtipps“.

Mehrfacher Garvorgang

- Der obere, der runde und der untere Heizkörper sowie das Gebläse müssen abwechselnd eingeschaltet werden. Da die Hitze im gesamten Ofen konstant und gleichmäßig bleibt, gart und bräunt die Luft die Speisen gleichmäßig auf der gesamten Ofenfläche. Mit dieser Betriebsart können Sie auch mehrere Gerichte gleichzeitig garen, sofern die jeweiligen Gartemperaturen gleich sind. Es können maximal 2 Gestelle, Tablett oder Behälter gleichzeitig verwendet werden, wobei die Angaben im Abschnitt zu beachten sind: „Kochen auf mehreren Ebenen“.
- Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gerichte, die überbacken werden müssen oder eine längere Garzeit benötigen, z. B. Lasagne, Nudeln, Hähnchen, Pellkartoffeln usw. Außerdem ermöglicht die hervorragende Wärmeverteilung die Verwendung niedrigerer Temperaturen beim Grillen. Dies führt zu weniger Saftverlust, zarterem Fleisch und geringerem Gewichtsverlust des Bratens. Der Multi-Cooking-Modus wurde speziell für das Garen von Fisch entwickelt, der durch Zugabe von Gewürzen oder Würzmitteln zubereitet werden kann, um seinen Geschmack und sein Aussehen zu erhalten. Hervorragende Ergebnisse lassen sich auch beim Kochen von Gemüsebeilagen wie Zucchini, Auberginen, Paprika usw. erzielen.
- Dieser Modus ist auch ideal zum Backen von Desserts, wie z. B. Hefekuchen.
- Außerdem kann dieser Modus auch zum Auftauen von weißem oder rotem Fleisch und Brot verwendet werden, indem die Temperatur auf 80°C eingestellt wird. Zum Auftauen

empfindlicherer Lebensmittel stellen Sie den Thermostat auf 60°C oder verwenden Sie nur die Kaltluftumwälzfunktion, indem Sie den Thermostat auf 0°C stellen.

Pizza-Modus

- Die unteren und runden Heizelemente sowie der Ventilator werden eingeschaltet. Diese Kombination heizt den Backofen schnell auf, da das Gerät viel Energie verbraucht und vor allem durch das untere Heizelement viel Wärme erzeugt.
- Der Pizzamodus ist ideal für Speisen, die hohe Gartemperaturen erfordern, wie z. B. Pizzas und große Braten. Es wird empfohlen, jeweils nur ein Backblech oder einen Rost zu verwenden. Werden jedoch mehrere verwendet, sollten sie nach der Hälfte des Garvorgangs in der Höhe ausgetauscht werden.

AirFry-Modus

- Die oberen und runden Heizelemente und das Gebläse schalten sich ein.
- Die AirFry-Funktion ermöglicht fortschrittliches Konvektionsgaren, ohne dass die Speisen gewendet werden müssen. Das Ergebnis sind knusprige und schmackhafte Ergebnisse in kürzerer Zeit und ohne Öl. Geeignet für Chips, Chicken Wings, Nuggets und ähnliche Lebensmittel.

Grill-Modus

- Die oberen zentralen Widerstände sind eingeschaltet.
- Der Grill leitet die Hitze vom oberen Heizelement auf das Grillgut. Mit der Grillfunktion können Sie zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsebröte und andere schnell zubereitete Speisen zubereiten. Es wird empfohlen, bei geschlossener Ofentür zu gratinieren. Für ein optimales Ergebnis den Ofen 3 Minuten vorheizen. Dadurch wird der natürliche Saft der Steaks, Koteletts usw. eingeschlossen und der Geschmack verbessert. Sie können das Grillgut auf eine der beiden oberen Backofenschienen legen.

Großflächen-Grillmodus

Die oberen und unteren Heizelemente leuchten auf. Die große Grillfläche leitet die Hitze vom oberen Heizelement auf das Grillgut. Mit der großflächigen Grillfunktion können Sie zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsebröte und andere schnell zubereitete Speisen zubereiten. Es wird empfohlen, bei geschlossener Ofentür zu gratinieren. In diesem Modus können Sie die große Garfläche des Ofens optimal nutzen und die Speisen schneller garen als im normalen Grillmodus. Für ein optimales Ergebnis den Ofen 3 Minuten vorheizen. Dadurch wird der natürliche Saft der Steaks, Koteletts usw. eingeschlossen und der Geschmack verbessert.

Grillmodus mit Gebläse

- Die oberen Heizelemente und der Ventilator sind eingeschaltet. Diese Kombination von Merkmalen erhöht die Effizienz der unidirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente

DEUTSCH

durch die erzwungene Luftzirkulation im gesamten Ofen. Dadurch wird das Anbrennen der Speisen verhindert und die Wärme kann ins Innere gelangen. Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespießen, Würstchen, Rippchen, Lammkoteletts, Hähnchen in pikanter Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt.

- Garen Sie die Speisen im Umluft-Grillmodus bei geschlossener Backofentür.
- Dieser Modus ist auch ideal für das Garen von Fischfilets, wie z. B. Schwertfisch, gefüllter Tintenfisch, usw.

Backen-Modus

- Das hintere Heizelement und das Gebläse sind eingeschaltet und sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen.
- Diese Betriebsart ist ideal zum Backen und Garen von empfindlichen Speisen, insbesondere von Kuchen, und zur Zubereitung bestimmter Törtchen auf 3 Ofenhöhen gleichzeitig. Hier einige Beispiele: Blätterteiggebäck, süße und herzhafte Kekse, herzhaftes Blätterteiggebäck, Schweizer Brötchen und kleine Portionen von Gemüseaufläufen, usw.

Auftaumodus

Das Gebläse am Boden des Backofens lässt die Luft bei Raumtemperatur um das Gargut zirkulieren. Er wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, besonders aber für empfindliche Lebensmittel, die keine Hitze benötigen, z. B. Eistorten, Sahnedesserts, Obsttorten usw. Durch den Einsatz des Gebläses wird die Auftauzeit etwa um die Hälfte verkürzt. Bei Fleisch, Fisch und Brot können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie den Backmodus verwenden und die Temperatur auf 80°C-100°C einstellen.

Sicherheitsabschaltung

- Wenn keine Garzeit eingestellt ist, schaltet sich der Backofen nach zwei Stunden automatisch ab.
- Der Stromkreis dieses Backofens ist mit einem Wärmeschutzsystem ausgestattet. Wenn sich der Backofen auf ungewöhnlich hohe Temperaturen aufheizt, unterbricht das System die Stromzufuhr zu den Heizelementen des Backofens für eine bestimmte Zeitspanne.

Belüftung der Kühlung

- Um die Außenseite des Backofens zu kühlen, sind einige Modelle mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Beim Aufheizen des Ofens wird das Gebläse automatisch eingeschaltet.
- Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, zirkuliert ein Luftstrom zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld.

Hinweis: Nach dem Garen schaltet sich das Gebläse des Backofens automatisch ein, um die Außenseite des Backofens abzukühlen.

5. PRAKTISCHE KOCHTIPPS

Der Backofen bietet eine breite Palette von Alternativen, die es ermöglichen, jede Art von

Speisen auf die bestmögliche Art und Weise zuzubereiten. Mit der Zeit werden Sie lernen, das Beste aus diesem vielseitigen Küchengerät herauszuholen. Die folgenden Anweisungen sind nur ein Leitfaden und können je nach Ihren persönlichen Erfahrungen variieren.

Garen auf mehreren Ebenen

Wenn Sie Speisen auf mehreren Backofenschienen zubereiten müssen, verwenden Sie den Back- oder Multigrar-Modus, da dies die einzigen Funktionen sind, die dies ermöglichen.

Wenn Sie empfindliche Speisen auf mehreren Ebenen garen möchten, wählen Sie den Backmodus, der es Ihnen ermöglicht, gleichzeitig auf 3 verschiedenen Ebenen zu garen (1., 3. und 5. von unten). Einige Beispiele sind in der Tabelle unter „Praktische Kochtipps“ aufgeführt.

Wenn Sie andere Speisen auf verschiedenen Höhen garen möchten, verwenden Sie den Modus „Mehrfaches Garen“ und berücksichtigen Sie dabei die folgenden Vorschläge:

- Der Ofen ist mit 5 Schienen ausgestattet. Verwenden Sie beim Garen mit Gebläse zwei der drei mittleren Führungen. In der untersten und obersten Etage strömt die heiße Luft direkt ein, so dass empfindliche Lebensmittel verbrennen können.
- In der Regel sollten Sie die 2. und 4. Einschubebene von unten nach oben verwenden und Speisen, die eine höhere Hitze benötigen, auf die 2. Einschubebene legen. Wenn Sie z. B. einen Braten zusammen mit anderen Speisen garen, stellen Sie den Braten auf die 2. Ebene von unten und die empfindlicheren Speisen auf die 4.
- Stellen Sie beim Garen von Speisen, die unterschiedliche Zeiten und Temperaturen benötigen, eine Zwischentemperatur zwischen den beiden gewünschten Temperaturen ein, geben Sie die empfindlicheren Speisen auf die 4. von unten und nehmen Sie Speisen, die weniger Zeit zum Garen benötigen, zuerst aus dem Ofen.
- Setzen Sie die Fettauffangschale auf die untere Führung und die Zahnstange auf die obere Führung.

Schnellkochmodus

Funktional, schnell und praktisch für alle, die vorverpackte Lebensmittel verwenden (z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Speisen). Nützliche Tipps finden Sie in der Tabelle unter „Praktische Kochtipps“.

Verwendung des Grills

Dieser Multifunktionsofen bietet 2 verschiedene Grillmodi.

- Benutzen Sie den Modus Flächengrill/Griddle, indem Sie das Grillgut auf der 3. oder 4. Ebene von unten nach oben auflegen, da in diesen Modi nur der mittlere Teil des oberen Heizelements beleuchtet wird.

Verwenden Sie die untere Führung (1. von unten), um die Fettauffangschale zu platzieren, damit das Fett der Speisen nicht auf den Boden des Backofens tropft. Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Temperatur auf die höchste Stufe zu stellen. Dies bedeutet nicht, dass Sie keine niedrigeren Temperaturen verwenden können. Passen Sie die Temperatur einfach mit den Symbolen zum Verringern/Erhöhen an ▽△/▽△.

- Der Grillmodus mit Gebläse ist sehr nützlich, um Lebensmittel schnell zu grillen, da die Hitzeverteilung nicht nur die Oberfläche bräunt, sondern auch die Unterseite gart. Darüber hinaus kann es auch zum Anbraten von Lebensmitteln am Ende des Kochvorgangs verwendet werden, z. B. zum Überbacken von Nudeln.

Wenn Sie diese Betriebsart verwenden, stellen Sie den Rost in die 2. oder 3. Höhe von unten ein (siehe Gartabelle). Um zu verhindern, dass Fett auf den Boden des Backofens tropft und Rauch bildet, stellen Sie die Fettauffangschale auf die untere Führung.

Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf 200°C einzustellen, da dies die effizienteste Art ist, den Grill zu nutzen, der auf der Verwendung von Infrarotstrahlen basiert. Das bedeutet nicht, dass Sie keine niedrigeren Temperaturen verwenden können, sondern dass Sie die Temperatur einfach mit den Auf-/Ab-Symbolen einstellen können.

Die besten Ergebnisse bei der Verwendung beider Grillmodi werden daher erzielt, wenn die Schale auf die unteren Schienen gestellt wird (siehe Gartabelle). Um zu verhindern, dass Fett auf den Boden des Backofens tropft und sich Rauch bildet, stellen Sie die Fettauffangschale auf die untere Ofenschiene.

AirFry-Modus

Verwenden Sie den AirFry-Modus, indem Sie die Speisen von unten nach oben auf die 3. Wenn die oberen und runden Heizelemente eingeschaltet sind, ermöglicht die AirFry-Funktion ein fortschrittliches Konvektionsgaren, ohne dass die Speisen gewendet werden müssen. Geeignet für Chips, Chicken Wings, Nuggets und ähnliche Lebensmittel. Stellen Sie die Fettauffangschale auf die unterste Ebene des Backofens, um eventuell abtropfendes Fett aufzufangen. Wenn Sie den AirFry-Modus verwenden, stellen Sie die Temperatur auf 230°C ein.

Tabelle der Garmodi

Kochbetrieb	Zu kochende Lebensmittel	Gewicht-Symbol (kg)	Position des Gitters	Vorwärmzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Kochzeit (Minuten)
Konventionell 	Ente	1	3	15	200	65-75
	Roastbeef oder Kalbfleisch	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Kekse	-	3	15	180	15-20
	Törtchen	1	3	15	180	30-35
Mehrmaliges Kochen 	Pizza (in zwei Höhenstufen)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lammfleisch	1	2	10	180	50-60
	Brathähnchen mit Kartoffeln	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Sahnebrötchen (in 2 Höhenstufen)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Kekse (in 2 Höhenstufen)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskuitkuchen (in 1 Höhe)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitkuchen (in 2 Höhenstufen)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Würzige Empanadas	1.5	3	15	200	25-30

Grill 	Seezunge und Tintenfisch	1	4	5	MAX	8-10
	Tintenfisch und Garnelenspieße	1	4	5	MAX	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	MAX	10
	Gegrilltes Gemüse	1	¾	5	MAX	10-15
	Rinderfilet	1	4	5	MAX	15-20
	Koteletts	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10
	Makrele	1	4	5	MAX	15-20
	Getoastete Sandwiches	-	4	5	MAX	2-3
Auftauen 	Alle Arten von Tiefkühlprodukten					
Großflächengrill 	Seezunge und Tintenfisch	1	4	5	200	8-10
	Tintenfisch und Garnelenspieße	1	4	5	200	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	200	10
	Gegrilltes Gemüse	1	¾	5	200	10-15
	Rinderfilet	1	4	5	200	15-20
	Koteletts	1	4	5	200	15-20
	Hamburger	1	4	5	200	7-10
	Makrele	1	4	5	200	15-20
	Getoastete Sandwiches	-	4	5	200	2-3
	Mit Grill					
	Gegrilltes Kalbfleisch	1.0	-	5	200	80-90
	Gegrilltes Hähnchen	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrilltes Lammfleisch	1.0	-	5	200	70-80

Grill mit Gebläse 	Brathähnchen	1.5	3	5	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	3	5	200	30-35
	Mit Grill					
	Gegrilltes Kalbfleisch	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrilltes Hähnchen	2.0	-	5	200	70-80
	Hähnchen (gegrillt)	1.5	-	5	200	70-75
	Kartoffeln (gebacken)	-	2	5	200	70-75
	Gegrilltes Lammfleisch	1.5	-	5	200	70-80
Backen 	Törtchen	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	2/3	15	180	40-45
	Obstkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Zwieback	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen	1.2	2-4	15	200	30-35
	Törtchen	0.6	2-4	15	190	20-25
	Käsebällchen	0.4	2-4	15	210	15-20
	Sahnebrötchen	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Kekse	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues	0.5	1-3-5	15	90	180

DEUTSCH

Schnelles Kochen 	Tiefkühlkost	0.3	2	-	250	12
	Pizza Zucchini- Garnelen- Pastete	0.4	2	-	200	20
	Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Reste	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rollen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerfleisch Milanese	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekochte Lebensmittel Goldene Hühnerflügel	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel Kekse	0.3	2	-	200	15-18
	Obstkuchen	0.6	2	-	180	45
	Käsebällchen	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Roastbeef oder Kalb- fleisch	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	180	60-70
Air Fry 	Schottisches Lendensteak	1	3	5	220	8
	Pommes Frites	1	3	5	220	15
	Hähnchen- flügel	1	3	5	230	15
	Paniertes Filet	1	3	5	230	15
	In Keile geschnittene Kartoffeln	0.5	3	5	230	14
	Tiefkühlkost (Panierte Hühner-/ Fischnuggets)	1	3	5	230	15
	Kartoffeln, zerdrückt	1	3	54	220	15

Hinweis: Die Kochzeiten sind ungefähre Angaben und können je nach persönlichem Geschmack variieren. Beim Garen mit dem Grill oder dem Umluftgrill muss die Fettauffangschale immer auf dem unteren Backofenrost platziert werden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung der Türen

Bei normalem Gebrauch des Backofens muss die Tür nicht abgenommen werden. Sollte es jedoch notwendig sein, die Tür zu entfernen, z. B. zum Reinigen, befolgen Sie diese Anweisungen. Die Backofentür ist schwer.

Demontage der Backofentür

Abb. 6

Für eine gründlichere Reinigung können Sie die Backofentür abnehmen. Wählen Sie die Methode der Demontage und Montage. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Öffnen Sie den linken und rechten Scharnierhebel vollständig.
3. Halten Sie die Tür wie im dritten Bild in Abbildung 6 dargestellt.
4. Schließen Sie die Tür vorsichtig, bis der linke und rechte Scharnierhebel auf der B-Seite der Tür einrastet.
5. Entfernen Sie die Scharnierhaken aus ihrer Position, indem Sie dem Pfeil in Abbildung 6 folgen.
6. Stützen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.
7. Um die Tür wieder einzusetzen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernen Sie die innere Scheibe

Abb. 7

- Die Dichtung durch Absrauben der Schrauben Nr. 2 entfernen.
- Nehmen Sie die Innenscheibe vorsichtig heraus.
- Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage.
- Jetzt können Sie auch die Innenseite der Außenscheibe reinigen.

Dampfreinigung-Funktion

Diese Funktion hilft dabei, Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Diese Methode eignet sich nur zur Entfernung leichter Verschmutzungen. Hartnäckige Flecken, die durch Kochen entstanden sind, lassen sich damit nicht entfernen. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen kalt ist.

1. Entfernen Sie alle Schalen, Teller und Seitengitter.

DEUTSCH

- 2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85 %), weißem Essig (10 %) und Geschirrspülmittel (5 %) vor und sprühen Sie die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums großzügig ein. Abb. 8
- 3. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität.
- 4. Schließen Sie die Tür. Stellen Sie die Funktion Dampfreinigung und die Temperatur auf 130°C ein.
- 5. Schalten Sie den Ofen nach 18 Minuten aus.
- 6. Lassen Sie die Oberfläche auf ein sicheres Maß abkühlen, bevor Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen.

7. FEHLERCODE

Wenn einer der folgenden Fehlercodes auf dem Bedienfeld Ihres Backofens erscheint, empfehlen wir Ihnen, das Gerät nicht mehr zu benutzen und sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec zu wenden.

Code	Beschreibung des Fehlers
E-1	Kurzschluss oder Unterbrechung des Temperaturfühlers
E-3	Kommunikationsproblem zwischen dem Power Board und dem UI Board.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02812/02813/02814/02815/02816/02817
Produkt: Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A

Nennspannung: 220 - 240 V
Nennfrequenz: 50 - 60 Hz
Spannung: 2900 - 3400 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		02812	
Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	M	27,0	Kg

Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)		Elektrizität	
Volumen pro Hohlraum	V	72	l
Energieverbrauch (Elektrizität), der zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb erforderlich ist, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EC _{elektrischer Hohlraum}	0,92	kWh/Zyklus
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EC _{elektrischer Hohlraum}	0,78	kWh/Zyklus
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (!)
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEI _{Hohlraum}	91,8	
(!) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Die Leistungsaufnahme im „Standby“-Modus beträgt 0,97 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Zu diesem Zweck wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne ein Modus auszuführen, und wartet darauf, dass der Standby-Modus aktiviert wird.

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	

DEUTSCH

Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	M	28,0	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)		Elektrizität	
Volumen pro Hohlraum	V	81,0	l
Energieverbrauch (Elektrizität), der zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb erforderlich ist, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EC _{elektrischer Hohlraum}	0,97	KWh/Zyklus
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EC _{elektrischer Hohlraum}	0,83	KWh/Zyklus
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (¹)
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus KWh/Zyklus
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEl _{Hohlraum}	93,3	
(¹) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Die Leistungsaufnahme im „standby“-Modus beträgt 0,97 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Zu diesem Zweck wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne ein Modus auszuführen, und wartet darauf, dass der Standby-Modus aktiviert wird.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten. Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

10. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

11. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Livello 1
3. Livello 2
4. Livello 3
5. Livello 4
6. Livello 5
7. Guide del forno
8. Griglia
9. Teglia

Fig. 2. Pannello di controllo

1. Funzioni del forno
2. Selettore delle funzioni del forno
3. Display
4. Icona di temperatura/tempo
5. Icona di riduzione
6. Icona di aumento
7. Icona di avvio/pausa
8. Icona Blocco di sicurezza per bambini
9. Icona del timer
10. Icona di impostazione del tempo di cottura
11. Icona di impostazione della fine ritardata
12. Icona di impostazione dell'ora

NOTA BENE:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire

l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.

- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Fornetto
- Teglia da forno
- Griglia
- Cestello di frittura ad aria
- Base per pizza
- Il presente manuale di istruzioni

Le guide del forno sono numerate dal basso verso l'alto. Le guide 4 e 5 sono utilizzate principalmente per la funzione grill.

Accessori

- 1. Cestello del forno.** Per piatti, tortiere, teglie per arrosti e grigliate.
- 2. Teglia da forno.** Per torte e biscotti.

La teglia e la rastrelliera del forno devono essere posizionate correttamente sulle guide laterali. Fate attenzione quando togliete le teglie dal forno, sono superfici molto calde e potreste scottarvi.

Se si utilizza la teglia per raccogliere il grasso che cade dal cibo, assicurarsi di posizionarla correttamente sulle guide laterali. Il contatto di questi accessori con la superficie inferiore del forno può danneggiare lo smalto. Se si posizionano teglie o contenitori sulla prima guida partendo dal basso, è necessario lasciare una distanza di almeno 2 cm dalla superficie inferiore del forno.

- 3. Cestello.** Utilizzare questo accessorio in combinazione con la funzione AIR FRY: questo cestello può essere posizionato sulla rastrelliera del forno o sulle guide laterali allo stesso modo del vassoio.

3. INSTALLAZIONE

Affinché l'apparecchio funzioni correttamente, il mobile che lo contiene deve essere adatto. La figura 3.a indica le dimensioni per il modello 02812, la figura 3.b indica le dimensioni per i modelli 02813, 02814, 02815, 02816 e 02817, del taglio per l'installazione sotto il piano di lavoro o in un pensile.

- Per garantire una buona ventilazione, è necessario rimuovere il pannello posteriore del mobile. È preferibile installare il forno in modo che poggi su due listelli di legno. Se il forno

poggia su una superficie piana e continua, deve esserci un'apertura di almeno 45×560 mm, come illustrato nella Figura 4.

- Assicurarsi che i pannelli adiacenti del mobile siano realizzati in materiale termoresistente. In caso d'uso di un mobile con esterno impiallacciato, assicurarsi che le colle di assemblaggio siano in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- In conformità alle norme di sicurezza vigenti, installare il forno in modo che le parti elettriche non siano facilmente accessibili.
- Smontare le parti che garantiscono il funzionamento sicuro dell'apparecchio solo con l'ausilio di utensili specifici.
- Per fissare il forno al mobile, aprire la porta del forno e fissarla inserendo le 4 viti per legno nei 4 fori sul perimetro del telaio.

Collegamento elettrico

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

Montaggio del cavo di alimentazione

Fig. 5

Apertura della morsettiera:

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

Per installare il cavo, procedere come segue:

- Rimuovere la vite di fissaggio del cavo e le tre viti di contatto.
- Fissare i cavi sotto le teste delle viti seguendo lo schema di colori di cui sotto: Blu (N) Marrone (L) Giallo-verde.
- Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto e chiudere il coperchio della morsettiera.

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

- Collegare la spina a una presa standard corrispondente al carico indicato sulla targhetta dati. Quando si collega il cavo direttamente alla rete, installare un interruttore automatico onnipolare con un'apertura minima dei contatti di 3 mm tra l'apparecchio e la rete. L'interruttore automatico onnipolare deve essere dimensionato in base al carico e rispettare le norme vigenti (il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere una temperatura superiore ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente e deve essere protetto da un isolamento con un grado di protezione adeguato. Prima di effettuare il collegamento, verificare che
- la sicurezza elettrica di questo apparecchio possa essere garantita solo se il forno è collegato a terra in seguendo le norme di sicurezza elettrica; il collegamento a terra sia efficace (in caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato per controllare il sistema). Il

- produttore non si fa responsabile di danni derivanti da un sistema privo di messa a terra.
- le specifiche indicate sulla targhetta (sull'apparecchio e/o sull'imballaggio) corrispondano a quelle della rete elettrica della propria abitazione prima del collegamento alla rete;
 - la capacità elettrica dell'impianto e delle prese sia in grado di sopportare la potenza massima dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato.
 - Se la presa di corrente e la spina dell'apparecchio sono incompatibili, chiedere a un tecnico qualificato di sostituire la presa con un modello adatto. Questi ultimi, in particolare, dovranno anche assicurarsi che la sezione dei cavi delle prese sia adeguata alla potenza utilizzata dall'apparecchio. Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Se non è possibile evitarne l'uso, ricordarsi di utilizzare solo adattatori e prolunghie singole o multiple conformi alle norme di sicurezza vigenti. In questi casi, non superare mai la capacità massima di corrente indicata sull'adattatore singolo o sulla prolunga e la potenza massima indicata sull'adattatore multiplo. Fare in modo che la spina e la presa di corrente siano facilmente accessibili.

4. FUNZIONAMENTO

Utilizzare il selettore di funzione per scegliere la funzione desiderata. Portare il selettore in posizione zero per spegnere il forno.

Istruzioni di avvio/pausa

Selezionare una funzione e premere l'icona di avvio/pausa  per avviare il forno. Durante il funzionamento, premere l'icona di avvio/pausa  per interrompere il riscaldamento. Quando è in pausa, le cifre della temperatura e del tempo di cottura lampeggiano e si può reimpostare la temperatura di cottura. Premere nuovamente l'icona di avvio/pausa  per riprendere la cottura.

Impostazioni di temperatura

1. Dopo aver selezionato una funzione, sul display appare la temperatura preimpostata. Premendo una volta l'icona  | , la temperatura sul display inizia a lampeggiare.
2. È possibile regolare la temperatura utilizzando le icone di diminuzione e aumento ; la temperatura diminuisce o aumenta di 5°C per ogni tocco.

Impostazione del tempo di cottura (max. 23 ore e 59 minuti)

1. Dopo aver selezionato una funzione, premere ripetutamente l'icona  |  finché  non lampeggia.
2. Per regolare il tempo di cottura utilizzare le icone a sfioramento Diminuzione e Aumento, attendere 5 secondi o premere l'icona a sfioramento Avvio/Pausa  per confermare l'impostazione. L'icona  si accenderà.
3. Al termine dell'operazione, l'icona  lampeggia e il forno emette un segnale acustico; toccare una qualsiasi icona sul pannello per interrompere l'allarme.

Fine programmata

1. Selezionare la funzione del forno desiderata con il selettore.
2. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia. Utilizzare le icone di diminuzione e aumento per regolare il tempo di cottura.
3. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia. Utilizzare le icone di diminuzione e aumento per impostare il tempo di fine cottura.
4. Attendere 5 secondi o toccare l'icona Avvio/Pausa  per confermare l'impostazione. Il display visualizza l'ora impostata ed entrambe le icone   si illuminano.

Esempio:

Il pasto ha bisogno di 45 minuti di cottura e si vuole terminare la cottura alle 14:00.

1. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia per impostare il tempo di cottura a 45 minuti.
2. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia per impostare l'ora di fine cottura alle 14:00.
3. Dopo questa impostazione, il forno si accenderà automaticamente alle 13:15 e l'icona  si spegnerà, il forno inizierà a riscaldarsi e l'icona  lampeggerà. Al termine del funzionamento del forno, l'icona  lampeggia. Quando l'allarme è attivato, toccare un'icona qualsiasi per interromperlo e sullo schermo verrà visualizzato "fine".

Impostazioni del timer

L'ora della sveglia può essere impostata con il selettore in posizione 0 e l'ora massima impostabile nel "sistema 24 ore" è di 23 ore e 59 minuti.

1. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia; il display visualizzerà 00:00.
2. Premere l'icona Avvio/Pausa  per impostare l'ora e visualizzarla sullo schermo.
3. Una volta completata l'impostazione, questa viene confermata automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione entro 5 secondi. È anche possibile premere l'icona Avvio/Pausa  per attivare l'impostazione; l'icona  rimarrà accesa.
4. In modalità Standby, dopo aver impostato la sveglia, il display continuerà a visualizzare l'ora dell'orologio e l'icona  rimarrà accesa.
5. Durante il riscaldamento, dopo aver impostato l'allarme, il display continuerà a visualizzare il tempo di cottura e l'icona  rimarrà accesa.
6. Al raggiungimento dell'ora impostata, l'icona  lampeggia e l'allarme suona. Premere una qualsiasi icona per interrompere l'allarme; l'icona  scomparirà dal display.

L'allarme funziona come un conto alla rovescia. Ad esempio, se la sveglia è impostata su 00:30, indica che la sveglia suonerà tra 30 minuti.

Blocco di sicurezza per bambini

- La funzione di blocco bambini può essere attivata quando il forno è in funzione o in standby.
- Per attivare il blocco bambini, tenere premuto il pulsante di aumento   e

diminuzione contemporaneamente per almeno 0,5 secondi. Quando il blocco bambini è attivato, l'icona si accende sul display.

- Se si accende il forno dopo aver attivato il blocco bambini, l'icona del blocco bambini lampeggia tre volte per indicare che il blocco bambini è in funzione.
- Per disattivare il blocco bambini, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti Incremento e Decremento  per almeno 0,5 secondi. L'icona si spegnerà.

Funzioni del forno

	Cottura convenzionale		Grill + ventola
	Griglia di grandi dimensioni		Grill
	Forno		Cottura multipla
	Pizza		AirFry
	Cottura rapida		Scongelamento
	Pulizia a vapore		

Modalità convenzionale

Gli elementi riscaldanti superiori interni ed esterni si accendono. Si tratta di un tipo di forno che utilizza metodi tradizionali, ma con una cottura migliorata per ottenere una migliore distribuzione del calore e un minore consumo energetico. Il forno a convezione non ha rivali quando si tratta di cucinare piatti con un'ampia varietà di ingredienti, come il cavolo con le costine, il merluzzo alla spagnola, il merluzzo all'anconetana, i teneri straccetti di vitello con il riso, ecc. Ottimi risultati si ottengono anche nella preparazione di piatti a base di manzo o vitello che richiedono una cottura più lenta. È ancora il sistema migliore per la cottura di torte, crostate e frutta, nonché per la cottura in casseruole coperte. Quando si cucina in modalità Convezione, utilizzare solo una teglia o una griglia alla volta per favorire una distribuzione uniforme del calore. Grazie alle diverse altezze delle guide del forno, è possibile distribuire la quantità di calore tra la parte superiore e quella inferiore del forno. Selezionare una delle diverse altezze a seconda che la piastra necessiti di più o meno calore dall'alto.

Modalità di cottura rapida

- Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori e la ventola si accendono, garantendo un calore costante e uniformemente distribuito in tutto il forno.
- Questa modalità è particolarmente indicata per la cottura rapida di alimenti preconfezionati (poiché non è necessario preriscaldarli), ad esempio surgelati o precotti, nonché per alcuni

piatti fatti in casa.

- I migliori risultati di cottura con questa modalità si ottengono se si utilizza una sola altezza del forno (la seconda altezza del forno partendo dal basso). Vedere la tabella nella sezione "Consigli pratici per la cottura".

Modalità di cottura multipla

- Gli elementi riscaldanti superiori, circolari e inferiori, nonché il ventilatore, devono essere accesi alternativamente. Poiché il calore rimane costante e uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola i cibi in modo uniforme su tutta la superficie del forno. Con questa modalità è possibile cuocere più piatti contemporaneamente, a condizione che le rispettive temperature di cottura siano uguali. È possibile utilizzare al massimo 2 cestelli, vassoi o contenitori contemporaneamente, seguendo le indicazioni riportate nella sezione: "Cucinare a più di un'altezza".
- Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti che richiedono un tocco di gratinatura o tempi di cottura piuttosto lunghi, ad esempio lasagne, pasta, pollo e patate al forno, ecc. Inoltre, l'eccellente distribuzione del calore consente di utilizzare temperature più basse per le grigliate. In questo modo si ottiene una minore perdita di succhi, una carne più tenera e una minore perdita di peso dell'arrosto. La modalità di cottura multipla è stata studiata appositamente per la cottura del pesce, che può essere preparato aggiungendo spezie o condimenti per mantenerne il sapore e l'aspetto. Ottimi risultati si ottengono anche cucinando contorni di verdure come zucchine, melanzane, peperoni, ecc.
- Questa modalità è ideale anche per la cottura di dolci, come le torte lievitate.
- Inoltre, questa modalità può essere utilizzata anche per scongelare carne bianca o rossa e pane, impostando la temperatura a 80°C. Per scongelare gli alimenti più delicati, impostare il termostato a 60°C o utilizzare solo la funzione di circolazione dell'aria fredda impostando il termostato a 0°C.

Modalità pizza

- Gli elementi riscaldanti inferiori e circolari e la ventola si accendono. Questa combinazione riscalda rapidamente il forno grazie alla grande quantità di energia utilizzata dall'apparecchio, che produce un notevole calore soprattutto dall'elemento riscaldante inferiore.
- La modalità Pizza è ideale per alimenti che richiedono temperature di cottura elevate, come pizze e arrosti di grandi dimensioni. Si consiglia di utilizzare una sola teglia o rastrelliera alla volta. Tuttavia, se se ne utilizza più di uno, è opportuno scambiarli in altezza a metà cottura.

Modalità AirFry

- Gli elementi riscaldanti superiore e circolare e la ventola si accendono.
- La funzione AirFry consente una cottura a convezione avanzata senza bisogno di girare gli alimenti, ottenendo risultati croccanti e gustosi in minor tempo e senza olio. Adatto per patatine, ali di pollo, nuggets e alimenti simili.

Modalità Grill

- Le resistenze centrali superiori si accendono.
- Il grill dirige il calore sul cibo dall'elemento riscaldante superiore. Con la funzione grill si possono preparare teneri tagli di carne, bistecche, bracioline, salsicce, pesce, panini al formaggio e altri cibi a cottura rapida. Si consiglia di gratinare con la porta del forno chiusa. Per un risultato ottimale, preriscaldare il forno per 3 minuti. Questo aiuterà a sigillare i succhi naturali delle bistecche, delle bracioline, ecc. per un sapore migliore. Il cibo da grigliare può essere posizionato su una delle due guide superiori del forno.

Modalità grill ad ampia superficie

Le resistenze superiore e inferiore si accendono. El grill de amplia superficie dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. La funzione grill ad ampio raggio consente di preparare teneri tagli di carne, bistecche, bracioline, salsicce, pesce, panini al formaggio e altri cibi a cottura rapida. Si consiglia di gratinare con la porta del forno chiusa. Questa modalità consente di sfruttare al meglio l'ampia superficie di cottura del forno e di cuocere gli alimenti più velocemente rispetto al normale grill. Per un risultato ottimale, preriscaldare il forno per 3 minuti. Questo aiuterà a sigillare i succhi naturali delle bistecche, delle bracioline, ecc. per un sapore migliore.

Modalità grill con ventola

- Gli elementi riscaldanti superiori e la ventola sono accesi. Questa combinazione di caratteristiche aumenta l'efficienza della radiazione termica unidirezionale degli elementi riscaldanti grazie alla circolazione forzata dell'aria in tutto il forno. In questo modo si evita che il cibo si bruci e si permette al calore di penetrare all'interno. Ottimi risultati si ottengono con spiedini di carne e verdure, salsicce, costine, costolette di agnello, pollo in salsa piccante, quaglie, costolette di maiale, ecc.
- Cuocere gli alimenti in modalità grill a ventaglio con la porta del forno chiusa.
- Questa modalità è ideale anche per cucinare filetti di pesce, come pesce spada, seppie ripiene, ecc.

Modalità infornare

- L'elemento riscaldante posteriore e la ventola sono accesi, garantendo un calore uniformemente distribuito in tutto il forno.
- Questa modalità è ideale per la cottura di cibi delicati, soprattutto torte, e per la preparazione di alcune tartellette in 3 altezze del forno contemporaneamente. Ecco alcuni esempi: bigné, biscotti dolci e salati, sfogliatine salate, panini svizzeri e piccole porzioni di verdure gratinate, ecc.

Modalità scongelamento

La ventola nella parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo. È consigliato per scongelare tutti i tipi di alimenti, ma in particolare quelli delicati che non richiedono calore, ad esempio torte glassate, dessert alla crema, crostate di frutta, ecc.

Utilizzando la ventola, il tempo di scongelamento si riduce di circa la metà. Per carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo utilizzando la modalità di cottura e impostando la temperatura a 80°C-100°C.

Arresto di sicurezza

- Se non è stato impostato alcun tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente dopo due ore.
- Il circuito elettrico di questo forno è dotato di un sistema di protezione termica. Se il forno si riscalda a temperature anomale, il sistema interrompe l'alimentazione degli elementi riscaldanti del forno per un certo periodo di tempo.

Ventola di raffreddamento

- Per raffreddare l'esterno del forno, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Quando il forno si riscalda, la ventola si attiva automaticamente.
- Quando la ventola è accesa, un flusso d'aria circola tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.

Nota: dopo la cottura, la ventola del forno si accende automaticamente per raffreddare l'esterno del forno.

5. CONSIGLI PRATICI DI CUCINA

Il forno offre un'ampia gamma di alternative per cucinare al meglio qualunque alimento. Con il tempo sarà possibile sfruttare al meglio questo versatile prodotto da cucina; le istruzioni che seguono sono solo a scopo indicativo e possono variare in base alla propria esperienza personale.

Cucinare a più di un'altezza

Se si devono cuocere cibi utilizzando più guide del forno, utilizzare la modalità di cottura al forno o la modalità di cottura multipla, in quanto sono le uniche funzioni che lo consentono.

Se si desidera cuocere alimenti delicati a più di un'altezza, selezionare la modalità di cottura al forno, che consente di cuocere contemporaneamente a 3 diverse altezze (1ª, 3ª e 5ª dal basso). Alcuni esempi sono riportati nella tabella "Consigli pratici di cottura".

Se si desidera cucinare altri tipi di alimenti a diverse altezze, utilizzare la modalità di cottura a più altezze, tenendo conto dei seguenti suggerimenti:

- Il forno è dotato di 5 guide. Durante la cottura con ventola, usare due delle tre guide centrali. Le altezze più basse e più alte ricevono direttamente l'aria calda, quindi i cibi delicati possono bruciarsi.
- Come regola generale, utilizzare il 2° e il 4° ripiano del forno partendo dal basso, posizionando gli alimenti che richiedono un calore maggiore sul 2° ripiano. Ad esempio, quando si cucinano arrostiti di carne insieme ad altri alimenti, posizionare l'arrostito al 2° livello dal basso e gli alimenti più delicati al 4° livello.

- Quando si cucinano cibi che richiedono tempi e temperature diverse, impostare una temperatura intermedia tra le due temperature richieste, posizionare i cibi più delicati al 4° posto dal basso e togliere dal forno per primi i cibi che richiedono meno tempo di cottura.
- Posizionare il vassoio del grasso sulla guida inferiore e la rastrelliera su quella superiore.

Utilizzo della modalità di cottura rapida

Funzionale, veloce e pratico per chi utilizza alimenti preconfezionati (ad esempio surgelati o precotti). I consigli utili sono riportati nella tabella "Consigli pratici di cottura".

Uso del forno in modalità Grill

Questo forno multifunzione offre 2 diverse modalità di grill.

- Utilizzare la modalità grill/griglia ad ampio raggio posizionando il cibo sul 3° o 4° livello partendo dal basso, poiché in queste modalità si accende solo la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore.

Utilizzare la guida inferiore (la prima dal basso) per posizionare il vassoio di raccolta del grasso, per evitare che il grasso del cibo coli sul fondo del forno. In questa modalità, è consigliabile impostare la temperatura al massimo. Ciò non significa che non si possano usare temperature più basse, ma che è sufficiente regolare la temperatura utilizzando le icone di diminuzione/aumento ▽/△/▽△.

- La modalità grill con ventola è molto utile per grigliare rapidamente i cibi, poiché la distribuzione del calore non solo rosola la superficie, ma cuoce anche la parte inferiore. Può anche essere usata per rosolare gli alimenti a fine cottura, ad. es., per gratinare la pasta.

Quando si utilizza questa modalità, posizionare la rastrelliera alla 2ª o 3ª altezza dal fondo del forno (vedi tabella di cottura) e poi, per evitare che il grasso coli sul fondo del forno e formi fumo, posizionare la vaschetta raccogli grasso sulla guida inferiore.

Si consiglia anche di impostare la temperatura a 200 °C per ottenere il massimo dalla modalità Grill, che si basa sull'uso dei raggi infrarossi. Ciò non significa che non si possano usare temperature più basse, ma che è sufficiente regolare la temperatura utilizzando le icone su/giù.

Pertanto, i migliori risultati nell'utilizzo di entrambe le modalità di cottura si ottengono posizionando il vassoio sui binari inferiori (vedi tabella di cottura). Per evitare che il grasso coli sul fondo del forno e formi fumo, posizionare il vassoio di raccolta del grasso sulla guida inferiore del forno.

Utilizzo della modalità AirFry

Utilizzare la modalità AirFry posizionando il cibo sul 3° livello del forno partendo dal basso. Con l'accensione degli elementi riscaldanti superiori e circolari, la funzione AirFry consente una cottura a convezione avanzata senza bisogno di girare gli alimenti, ottenendo risultati croccanti e gustosi in minor tempo e senza olio. Adatto per patatine, ali di pollo, nuggets e

alimenti simili. Collocare il vassoio del grasso al livello più basso del forno per raccogliere i grassi che colano. Quando si utilizza la modalità AirFry, impostare la temperatura a 230°C.

Tabella delle modalità di cottura

Modalità di cottura	Alimenti da cuocere	Icona di peso (kg)	Posizione della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Convenzionale 	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti	-	3	15	180	15-20
	Tartellette	1	3	15	180	30-35
Cottura multipla 	Pizza (in 2 altezze)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Agnello	1	2	10	180	50-60
	Pollo arrosto con patate	1	2-4	10	180	60-75
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Torta di prugne	1	2	10	170	40-50
	Panini alla crema (in 2 altezze)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Biscotti (in 2 altezze)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (in 1 altezza)	0,5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (2 altezze)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Empanadas salate	1,5	3	15	200	25-30

Grill 	Sogliola e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	¾	5	Max	10-15
	Filetto di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Bistecche	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombro	1	4	5	Max	15-20
	Toast	-	4	5	Max	2-3
Scongelamento 	Tutti i tipi di alimenti surgelati					

ITALIANO

Griglia di grandi dimensioni 	Sogliola e seppie	1	4	5	200	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	200	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	200	10
	Verdure alla griglia	1	¾	5	200	10-15
	Filetto di vitello	1	4	5	200	15-20
	Bistecche	1	4	5	200	15-20
	Hamburger	1	4	5	200	7-10
	Sgombro	1	4	5	200	15-20
	Toast	-	4	5	200	2-3
	Con girarrosto					
	Vitello alla griglia	1,0	-	5	200	80-90
	Pollo alla griglia	1,5	-	5	200	70-80
	Agnello alla griglia	1,0	-	5	200	70-80
Grill + ventola 	Pollo arrosto	1,5	3	5	200	55-60
	Seppia	1,5	3	5	200	30-35
	Con girarrosto					
	Vitello alla griglia	1,5	-	5	200	70-80
	Pollo alla griglia	2,0	-	5	200	70-80
	Pollo (alla griglia)	1,5	-	5	200	70-75
	Patate (al forno)	-	2	5	200	70-75
	Agnello alla griglia	1,5	-	5	200	70-80

Forno 	Tartellette	0,5	3	15	180	20-30
	Crostatine di frutta	1	2/3	15	180	40-45
	Torta di frutta	0,7	3	15	180	40-50
	Torta	0,5	3	15	160	25-30
	Pancake ripieni	1,2	2-4	15	200	30-35
	Tortine	0,6	2-4	15	190	20-25
	Bocconcini di formaggio	0,4	2-4	15	210	15-20
	Panini alla crema	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscotti	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringhe	0,5	1-3-5	15	90	180
Cottura rapida 	Ciob congelato	0,3	2	-	250	12
	Pizza Torta salata di zucchine e gamberi	0,4	2	-	200	20
	Torta salata di spinaci	0,5	2	-	220	30-35
	Avanzi	0,3	2	-	200	25
	Lasagna	0,5	2	-	200	35
	Involtini	0,4	2	-	180	25-30
	Cotolette di pollo	0,4	2	-	220	15-20
	Cibi precotti Alette di pollo rosolate	0,4	2	-	200	20-25
	Alimenti freschi Biscotti	0,3	2	-	200	15-18
	Torta di frutta	0,6	2	-	180	45
	Bocconcini di formaggio	0,2	2	-	210	10-12

Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
Air Fry 	Bistecca di controfiletto alla scozzese	1	3	5	220	8
	Patatine fritte	1	3	5	220	15
	Alette di pollo	1	3	5	230	15
	Filetto impanato	1	3	5	230	15
	Patate tagliate a spicchi	0,5	3	5	230	14
	Alimenti congelati (Bocconcini di pollo/pesce impanati)	1	3	5	230	15
	Patate schiacciate	1	3	54	220	15

Nota bene: i tempi di cottura sono approssimativi e possono variare a seconda dei gusti personali. Quando si cucina con il grill o il grill a ventaglio, la vaschetta di raccolta dei grassi deve essere sempre posizionata sul ripiano inferiore del forno.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia dello sportello

In caso di utilizzo normale del forno, non è necessario smontare lo sportello, ma se è necessario smontarlo, ad esempio per la pulizia, seguire queste istruzioni. La porta del forno è pesante.

Smontaggio della porta

Fig. 6

Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la porta del forno. Scegliere il metodo di montaggio/smontaggio. A tal fine, procedere come segue:

- 1. Aprire completamente la porta.

2. Aprire completamente la leva della cerniera destra e sinistra.
3. Tenere lo sportello come illustrato nella terza immagine della figura 6.
4. Chiudere delicatamente lo sportello finché le leve delle cerniere destra e sinistra non si innestano sul lato B dello sportello.
5. Rimuovere i ganci delle cerniere dalla loro sede seguendo la freccia indicata nella figura 6.
6. Appoggiare la porta su una superficie morbida.
7. Per rimontare la porta, seguire la procedura inversa.

Rimozione del vetro interno

Fig. 7

- Rimuovere la guarnizione svitando le viti n. 2.
- Rimuovere con cautela il vetro interno.
- Pulire il vetro con un detergente adatto. Asciugarlo accuratamente e posizionarlo su una superficie morbida.
- Procedere alla pulizia dell'interno del vetro esterno.

Funzione di pulizia a vapore

Questa funzione è utile per eliminare i residui di cibo all'interno del forno. Questo metodo è efficace solo per rimuovere lo sporco leggero. Non è efficace per rimuovere le macchie ostinate post-cottura. Utilizzare questa funzione solo quando il forno è freddo.

1. Rimuovere tutti i vassoi, le piastre e i ripiani laterali.
2. Preparare una soluzione di acqua (85 %), aceto bianco (10 %) e detersivo per piatti (5 %) e spruzzare generosamente sulla porta, sulle pareti laterali e sulla parete posteriore interna del forno. Fig. 8
3. Versare 40 ml di acqua nella base della cavità.
4. Chiudere la porta. Selezionare la modalità Pulizia assistita a vapore e impostare la temperatura a 130 °C.
5. Spegnerne il forno dopo 18 minuti.
6. Lasciare raffreddare il forno a un livello sicuro prima di pulire l'interno con un panno umido.

7. CODICI DI ERRORE

Se sul pannello di controllo del forno viene visualizzato uno dei seguenti codici di errore, si consiglia di interrompere l'utilizzo del prodotto e di contattare il servizio di assistenza tecnica ufficiale Cecotec.

Codice	Descrizione dell'errore
E-1	Cortocircuito o circuito aperto del sensore di temperatura
E-3	Problema di comunicazione tra la scheda di alimentazione e la scheda UI.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02812/02813/02814/02815/02816/02817
Prodotto: Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A
Tensione nominale: 220-240 V
Frequenza nominale: 50 - 60 Hz
Potenza nominale: 2900 - 3400 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		02812	
Tipologia di forno		Forno elettrico	
Massa dell'apparecchio	M	27,0	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		Elettrica	
Volume di ciascuna cavità	V	72	l
Consumo energetico (elettricità) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,92	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,78	kWh/ciclo

Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEI _{cavità}	91,8	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Il consumo di energia in modalità standby è di 0,97 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione, in attesa che si verifichi quanto sopra.

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	
Tipologia di forno		Forno elettrico	
Massa dell'apparecchio	M	28,0	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		Elettrica	
Volume di ciascuna cavità	V	81,0	l
Consumo energetico (elettricità) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,97	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,83	kWh/ciclo

Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEl _{cavità}	93,3	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Il consumo di energia in modalità standby è di 0,97 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione, in attesa che si verifichi quanto sopra.

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

10. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

11. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controlo
2. Nível 1
3. Nível 2
4. Nível 3
5. Nível 4
6. Nível 5
7. Calhas
8. Grelha
9. Bandeja

Fig. 2. Painel de controlo

1. Modos
2. Seletor
3. Ecrã
4. Ícone Temperatura/Tempo
5. Ícone Diminuir
6. Ícone Aumentar
7. Ícone Iniciar/Pausar
8. Ícone Bloqueio para crianças
9. Ícone Alarme
10. Ícone Definição do tempo de cozedura
11. Ícone Fim retardado
12. Ícone Definição da hora

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Forno
- Bandeja para forno
- Grelha
- Cesto para fritar por ar quente
- Base para cozer pizzas
- Este manual de instruções

As calhas do forno estão numeradas de baixo para cima. As calhas 4 e 5 são utilizadas principalmente para a função de grelhar.

Acessórios

- 1. Grelha para forno.** Para pratos, formas para bolos, bandejas para assar e grelhar.
- 2. Bandeja de forno.** Para bolos e biscoitos.
A bandeja e a grelha de forno devem estar corretamente posicionadas nas calhas laterais. Tenha cuidado ao retirar os recipientes do forno, pois são superfícies muito quentes e pode queimar-se.
Se utilizar a bandeja do forno para recolher a gordura que cai dos alimentos, certifique-se de que a coloca corretamente nas calhas laterais. Se estes acessórios entrarem em contacto com a superfície inferior do forno, podem danificar o esmalte. Se colocar bandejas ou recipientes na primeira calha, começando pelo fundo, deve deixar uma distância de, pelo menos, 2 cm da superfície inferior do forno.
- 3. Cesto.** Utilize este acessório em combinação com a função Air Fry: este cesto pode ser colocado na grelha de forno ou nas calhas laterais da mesma forma que a bandeja.

3. INSTALAÇÃO

Para que o aparelho funcione corretamente, o móvel que o contém deve ser adequado. A figura 3.a indica as dimensões para o modelo 02812, a figura 3.b indica as dimensões para os modelos 02813, 02814, 02815, 02816 e 02817, do recorte para instalação sob a bancada ou num móvel de parede.

- Para garantir uma ventilação adequada, o painel traseiro do móvel deve ser removido. É preferível instalar o forno de forma a que este assente sobre duas ripas de madeira. Se o forno assentar sobre uma superfície plana e contínua, deve existir uma abertura de, pelo menos, 45x560 mm. Fig. 4

PORTUGUÊS

- Os painéis adjacentes do móvel devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os móveis com um exterior folheado devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas até 100 °C.
- Em conformidade com as normas de segurança em vigor, não deve ser possível entrar em contacto com as partes elétricas do forno depois de este ter sido instalado.
- Todas as peças que garantem o funcionamento seguro do aparelho só podem ser retiradas com a ajuda de uma ferramenta.
- Para fixar o forno ao móvel, abra a porta do forno e fixe-o inserindo os 4 parafusos para madeira nos 4 orifícios existentes no perímetro da estrutura.

Conexões elétricas

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

Montagem num cabo de alimentação

Fig. 5

Abertura da caixa de terminais:

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

Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:

- Retire o parafuso de fixação do cabo e os três parafusos de contacto.
- Fixe os fios sob as cabeças dos parafusos utilizando o seguinte esquema de cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-verde.
- Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira e feche a tampa da caixa de terminais.

Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

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

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede eléctrica da sua casa.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas pode suportar a potência máxima do aparelho. Em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que substitua a tomada por um modelo adequado. Estes últimos, em particular, deverão também assegurar-se de que a secção transversal dos cabos das tomadas é adequada à potência utilizada pelo aparelho. Não é recomendada a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se a sua utilização não puder ser evitada, lembre-se de utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que cumpram os regulamentos de segurança actuais. Nestes casos, nunca exceda a capacidade máxima de corrente indicada no adaptador simples ou no cabo de extensão e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. A ficha e a tomada devem ser facilmente acessíveis.

4. FUNCIONAMENTO

Utilize o seletor de funções para escolher a função pretendida. Rode o seletor para a posição 0 para desligar o forno.

Iniciar/Pausar

Selecione uma função e toque no ícone Iniciar/Pausar   para ligar o forno.

Durante o funcionamento, toque no ícone Iniciar/Pausar   para parar o aquecimento. Quando em pausa, os valores de temperatura e do tempo de cozedura piscarão e será possível repor a temperatura de cozedura. Toque novamente no ícone Iniciar/Pausar   para retomar a cozedura.

Ajuste de temperatura

1. Depois de seleccionar uma função, a temperatura predefinida aparecerá no ecrã. Toque no ícone   uma vez e verá a temperatura no ecrã começar a piscar.
2. Pode ajustar a temperatura utilizando os ícones Diminuir e Aumentar ; a temperatura diminuirá ou aumentará 5 °C por cada toque.

Ajuste do tempo de cozedura (máximo 23 horas e 59 minutos)

1. Depois de seleccionar uma função, toque no ícone   repetidamente até o ícone  ficar a piscar.
2. Para ajustar o tempo de cozedura, utilize os ícones Diminuir/Aumentar, aguarde 5 segundos ou toque no ícone Iniciar/Pausar   para confirmar a definição. O ícone  acender-se-á.
3. Quando o tempo terminar, o ícone  piscará e o forno emitirá um sinal sonoro; toque em qualquer ícone no painel para parar o alarme.

Fim retardado

1. Selecione a função de forno desejada com o seletor.
2. Toque no ícone  repetidamente até o ícone  ficar a piscar. Toque nos ícones Diminuir/Aumentar para definir o tempo de fim de cozedura.
3. Toque no ícone  repetidamente até o ícone  ficar a piscar. Toque nos ícones Diminuir/Aumentar para definir o tempo de fim de cozedura.
4. Aguarde 5 segundos ou toque no ícone Iniciar/Pausar  para confirmar a definição. O ecrã apresentará a hora definida e os dois ícones  e  acender-se-ão.

Exemplo:

A refeição necessita de 45 minutos de tempo de cozedura e pretende terminar a cozedura às 14:00 h.

1. Toque no ícone  repetidamente até o ícone  piscar para definir o tempo de cozedura para 45 minutos.
2. Toque no ícone  repetidamente até o ícone  piscar para definir o tempo de fim de cozedura para às 14:00 h.
3. Após esta definição, o forno ligar-se-á automaticamente às 13:15 e o ícone  apagar-se-á, o forno começará a aquecer e o ícone  piscará. Quando o forno terminar de funcionar, o ícone  piscará. Quando o alarme estiver ativado, toque em qualquer ícone para parar o alarme e "fim" será apresentado no ecrã.

Definições do alarme

A hora de alarme pode ser definida com o seletor na posição 0 e a hora máxima que pode ser definida no sistema de 24 horas é de 23 horas e 59 minutos.

1. Toque no ícone  repetidamente até o ícone  piscar, o ecrã mostrará 00:00.
2. Toque no ícone Iniciar/Pausar  para definir a hora e apresentá-la no ecrã.
3. Quando a definição estiver concluída, será automaticamente confirmada se não for efectuada qualquer operação no espaço de 5 segundos. Também pode tocar no ícone Iniciar/Pausar  para ativar a definição; o ícone  ficará aceso.
4. No modo Standby, após definir o alarme, o ecrã continuará a mostrar a hora do relógio e o ícone  ficará aceso.
5. Durante o aquecimento, após a ativação do alarme, o ecrã continuará a mostrar o tempo de cozedura e o ícone  ficará aceso.
6. Quando o tempo definido for atingido, o ícone  piscará e o alarme soará. Toque qualquer ícone para parar o alarme, o ícone  desaparecerá do ecrã.

O alarme funcionará como uma contagem decrescente. Por exemplo, se o alarme estiver definido para 00:30, isso indica que o alarme está definido para tocar dentro de 30 minutos.

Bloqueio para crianças

- A função de Bloqueio para crianças pode ser ativada quando o forno está em funcionamento ou quando está em standby.

- Para ativar o bloqueio para crianças, toque e segure no ícone Aumentar e Diminuir  simultaneamente durante pelo menos 0,5 segundos. Quando o bloqueio para crianças é ativado, o ícone acende-se no ecrã.
- Se ligar o forno depois de ter ativado o bloqueio para crianças, o ícone do bloqueio para crianças piscará três vezes para indicar que a função está a funcionar.
- Para desativar o bloqueio para crianças, toque e segure no ícone Aumentar e Diminuir  simultaneamente durante pelo menos 0,5 segundos. O ícone se desligará.

Funções do forno

	Cozedura convencional		Modo de grelhador com ventilador
	Grill de grande superfície		Grill
	Cozer ao forno		Cozedura múltipla
	Pizza		Air Fry
	Cozedura rápida		Descongelação
	Limpeza a vapor		

Modo de Cozedura convencional

As resistências superior e inferior acendem-se. Trata-se de um tipo de forno que utiliza métodos tradicionais, mas com uma cozedura melhorada para obter uma melhor distribuição do calor e um menor consumo de energia. O forno convencional continua a ser incomparável quando se trata de cozinhar pratos com uma grande variedade de ingredientes, tais como, por exemplo, couve com costeletas, bacalhau à espanhola, tiras de vitela tenras com arroz, etc. Também se obtêm excelentes resultados quando se preparam pratos de carne de vaca ou de vitela que requerem uma cozedura mais lenta. Continua a ser o melhor sistema para cozer bolos, tartes e fruta, bem como para cozer em caçarolas cobertas. Quando cozinhar neste modo, utilize apenas uma bandeja ou grelha de cada vez, caso contrário a distribuição do calor será desigual. Através das diferentes alturas das calhas do forno, é possível distribuir a quantidade de calor entre a parte superior e inferior do forno. Selecione entre diferentes alturas, consoante o alimento necessitar de mais ou menos calor a partir do topo.

Modo de Cozedura rápida

- As resistências superior e inferior, bem como o ventilador, ligam-se, assegurando um calor constante e uniformemente distribuído por todo o forno.

PORTUGUÊS

- Este modo é particularmente recomendado para a cozedura rápida de alimentos pré-embalados (uma vez que não é necessário pré-aquecê-los), por exemplo, alimentos congelados ou pré-cozinhados, bem como para alguns pratos caseiros.
- Os melhores resultados quando se utiliza este modo de cozedura são obtidos se for utilizada apenas uma altura: a segunda a contar de baixo. Consulte a tabela na secção "Conselhos práticos de cozedura".

Modo de Cozedura múltipla

- As resistências superior, circular e inferior, bem como o ventilador, devem ser ligadas alternadamente. Como o calor permanece constante e uniforme em todo o forno, o ar cozinha e doura os alimentos uniformemente em toda a superfície do forno. Com este modo, também é possível cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, desde que as respetivas temperaturas de cozedura sejam as mesmas. Podem ser utilizados no máximo 2 grelhas, bandejas ou recipientes ao mesmo tempo, seguindo as indicações da secção: "Cozinhar a mais do que uma altura".
- Este modo de cozedura é particularmente adequado para pratos que requerem um toque de gratinado ou tempos de cozedura bastante longos, por exemplo, lasanha, massa, frango e batatas, etc. Além disso, a excelente distribuição do calor permite utilizar temperaturas mais baixas ao grelhar. Isto resulta numa menor perda de sucos, numa carne mais tenra e numa menor perda de peso do assado. O modo de Cozedura múltipla foi especialmente concebido para cozinhar peixe, que pode ser preparado adicionando especiarias ou temperos para manter o seu sabor e aspeto. Podem também obter-se excelentes resultados cozinhando acompanhamentos de legumes, como courgettes, beringelas, pimentos, etc.
- Este modo é também ideal para cozer sobremesas, como bolos com fermento.
- Além disso, este modo também pode ser usado para descongelar carne branca ou vermelha e pão, definindo a temperatura para 80°C. Para descongelar alimentos mais delicados, defina o termostato para 60 °C ou utilize apenas a função de circulação de ar frio, definindo o termostato para 0 °C.

Modo Pizza

- As resistências inferior e circular e o ventilador serão ligadas. Esta combinação aquece rapidamente o forno devido à grande quantidade de energia utilizada pelo aparelho, que produz um calor considerável principalmente a partir da resistência inferior.
- O modo Pizza é ideal para alimentos que requerem temperaturas de cozedura elevadas, como pizzas e assados grandes. Recomenda-se a utilização de apenas uma bandeja ou grelha de forno de cada vez. No entanto, se forem utilizados mais do que uma, devem ser trocadas em altura a meio do processo de cozedura.

Modo Air Fry

- As resistências superior e circular e o ventilador serão ligadas.
- A função Air Fry permite uma cozedura por convecção avançada sem necessidade de virar

os alimentos, o que resulta em alimentos estaladiços e saborosos em menos tempo e sem óleo. É adequada para batatas fritas, asas de frango, nuggets e alimentos semelhantes.

Modo Grill

- As resistências centrais superiores acendem-se.
- O modo Grill irradia calor sobre os alimentos a partir da resistência superior. Pode utilizar o modo Grill para preparar cortes de carne tenros, bifes, costeletas, salsichas, peixe, tostas de queijo e outros alimentos de cozedura rápida. Recomenda-se que a gratinagem seja efetuada com a porta do forno fechada. Pré-aqueça durante 3 minutos para obter melhores resultados. Isto ajudará a selar os sucos naturais dos bifes, costeletas, etc. para um melhor sabor. Pode colocar os alimentos a grelhar em qualquer uma das duas calhas superiores do forno.

Modo Grill de grande superfície

Os elementos de aquecimento superior, interior e exterior, acendem-se. O modo Grill de grande superfície irradia calor sobre os alimentos a partir da resistência superior. Pode utilizar o modo Grill de grande superfície para preparar cortes de carne tenros, bifes, costeletas, salsichas, peixe, tostas de queijo e outros alimentos de cozedura rápida. Recomenda-se que a gratinagem seja efetuada com a porta do forno fechada. Este modo permite-lhe tirar o máximo partido da grande superfície de cozedura do forno e cozinhará os alimentos mais rapidamente do que o grill normal. Pré-aqueça durante 3 minutos para obter melhores resultados. Isto ajudará a selar os sucos naturais dos bifes, costeletas, etc. para um melhor sabor.

Modo Grill com ventilador

- As resistências superiores e o ventilador estão ligadas. Esta combinação de características aumenta a eficiência da radiação de calor unidirecional das resistências através da circulação forçada de ar em todo o forno. Isto evita que os alimentos se queimem e permite que o calor penetre no interior. Obtêm-se excelentes resultados com espetos de carne e legumes, salsichas, costeletas, costeletas de borrego, frango com molho picante, codornizes, costeletas de porco, etc.
- Cozinhe os alimentos no modo Grill com a porta do forno fechada.
- Este modo é também ideal para cozinhar filetes de peixe, como o espadarte, o choco recheado, etc.

Modo Cozer ao forno

- A resistência traseira e o ventilador estão ligadas, assegurando uma distribuição uniforme do calor em todo o forno.
- Este modo é ideal para cozer e cozinhar alimentos delicados, especialmente bolos, e para preparar certas tartes em 3 alturas de forno ao mesmo tempo. Alguns exemplos: pastéis de nata, biscoitos doces e salgados, folhados salgados, pãezinhos suíços e pequenas porções de legumes gratinados, etc.

Modo de Descongelamento

O ventilador na parte inferior do forno faz circular o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos. É recomendado para descongelar todos os tipos de alimentos, mas sobretudo para os alimentos delicados que não necessitam de calor, por exemplo, bolos de gelado, sobremesas de creme, tartes de fruta, etc. A utilização do ventilador permite reduzir o tempo de descongelação para cerca de metade. Para carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo utilizando o modo de cozedura e definindo a temperatura para 80°C-100°C.

Desligamento de segurança

- Se não for definido um tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente após duas horas.
- O circuito elétrico deste forno está equipado com um sistema de proteção térmica. Se o forno aquecer a temperaturas anormalmente elevadas, o sistema interrompe a alimentação elétrica dos elementos de aquecimento do forno durante um determinado período de tempo.

Ventilação de arrefecimento

- Para arrefecer o exterior do forno, alguns modelos estão equipados com um ventilador de arrefecimento. Quando o forno aquece, o ventilador é ativada automaticamente.
- Enquanto o ventilador estiver ligada, circula um fluxo de ar entre a porta do forno e o painel de controlo.

Nota: Após a cozedura, o ventilador do forno liga-se automaticamente para arrefecer o exterior do forno.

5. CONSELHOS PRÁTICOS DE COZEDURA

O forno oferece uma vasta gama de alternativas que permitem cozinhar qualquer tipo de alimento da melhor forma possível. Com o tempo, aprenderá a tirar o máximo partido deste versátil produto de cozinha e as instruções que se seguem são apenas um guia e podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

Cozinhar a mais do que uma altura

Se tiver de cozinhar alimentos utilizando várias calhas do forno, utilize o modo de Cozedura ou de Cozedura múltipla, uma vez que estas são as únicas funções que o permitem.

Se desejar cozinhar alimentos delicados em mais do que uma altura, seleccione o modo de Cozedura, pois permite-lhe cozinhar em 3 alturas diferentes ao mesmo tempo (1ª, 3ª e 5ª a partir de baixo). No quadro da secção "Conselhos práticos de cozedura" são apresentados alguns exemplos.

Se desejar cozinhar outros tipos de alimentos a várias alturas, utilize o modo de Cozedura

múltipla, tendo em conta as seguintes sugestões:

- O forno está equipado com 5 calhas. Durante a cozedura assistida por ventilador utilize duas das três calhas centrais. As grelhas inferior e superior recebem diretamente o ar quente, pelo que os alimentos delicados podem queimar-se.
- Como regra geral, utilize a 2ª e a 4ª calhas do forno a partir de baixo, colocando os alimentos que requerem um calor mais elevado na 2ª calha. Por exemplo, quando cozinhar assados de carne juntamente com outros alimentos, coloque o assado na 2ª calha a contar de baixo e os alimentos mais delicados na 4ª calha a contar de baixo.
- Quando cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, defina uma temperatura intermédia entre as duas temperaturas necessárias, coloque os alimentos mais delicados na 4ª calha a contar de baixo e retire primeiro do forno os alimentos que requerem menos tempo.
- Utilize a bandeja na calha inferior e a grelha na calha superior.

Utilização do modo de Cozedura rápida

Funcional, rápido e prático para quem utiliza alimentos pré-embalados (por exemplo, alimentos congelados ou pré-cozinhados). Na tabela "Conselhos práticos de cozedura" encontram-se conselhos úteis.

Utilização do grill

Este forno multifunções oferece 2 modos de grill diferentes.

- Utilize o modo Grill/Grill de grande superfície colocando os alimentos no 3º ou 4º nível a partir de baixo, uma vez que nestes modos apenas a parte central da resistência superior está acesa.

Utilize a calha inferior (1ª a contar de baixo) para colocar a bandeja recolhe-gorduras, de modo a evitar que a gordura dos alimentos pingue para o fundo do forno. Quando utilizar este modo, recomenda-se que regule a temperatura para a definição mais elevada. Isto não significa que não possa utilizar temperaturas mais baixas, basta ajustar a temperatura utilizando os ícones de Diminuir/Aumentar. ▽△/▽△.

- O modo Grill com ventilador é muito útil para grelhar alimentos rapidamente, uma vez que a distribuição do calor permite não só dourar a superfície, mas também cozinhar a parte inferior.

Além disso, também pode ser utilizado para dourar alimentos no final do processo de cozedura, por exemplo, para gratinar massas.

Quando utilizar este modo, coloque a grelha na 2ª ou 3ª calha a contar de baixo (ver tabela de cozedura) e, em seguida, para evitar que a gordura pingue no fundo do forno e se forme fumo, coloque a bandeja recolhe-gorduras na 1ª calha a contar de baixo.

Ao utilizar este modo, aconselhamos que regule o termóstato para 200°C, pois esta é a forma mais eficiente de utilizar o grelhador, que se baseia na utilização de raios infravermelhos. Isto não significa que não possa utilizar temperaturas mais baixas, basta ajustar a temperatura utilizando os ícones para cima/para baixo.

Por conseguinte, os melhores resultados quando se utilizam os modos de grill são obtidos colocando a bandeja nas calhas inferiores (ver quadro de cozedura). Para evitar que a gordura escorra para o fundo do forno e que se forme fumo, coloque a bandeja recolhe-gorduras na 1ª grelha do forno a partir de baixo.

Utilização do modo Air Fry

Utilize o modo Air Fry colocando os alimentos no terceiro nível do forno, começando por baixo. A função Air Fry permite uma cozedura por convecção avançada sem necessidade de virar os alimentos, o que resulta em alimentos estaladiços e saborosos em menos tempo e sem óleo. É adequada para batatas fritas, asas de frango, nuggets e alimentos semelhantes. Coloque a bandeja recolhe-gorduras no nível mais baixo do forno para apanhar as gorduras que pingam. Quando utilizar o modo Air Fry, defina a temperatura para 230°C.

Tabela de cozedura

Modo de cozedura	Alimentos	Peso (kg)	Posição da grelha	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (minutos)
Convencional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Vitela ou carne de vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Bolachas	-	3	15	180	15-20
	Tarteletes	1	3	15	180	30-35
Cozedura múltipla 	Pizza (em 2 alturas)	1	2 - 4	15	220	15-20
	Lasanha	1	3	10	200	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	50-60
	Frango assado com batatas	1	2 - 4	10	180	60-75
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Bolo de ameixas	1	2	10	170	40-50
	Pãezinhos de creme (em 2 alturas)	0,5	2 - 4	10	190	20-25
	Bolachas (em 2 alturas)	0,5	2 - 4	10	180	10-15
	Pão de ló (em 1 altura)	0,5	2	10	170	15-20
	Pão de ló (em 2 alturas)	1,0	2 - 4	10	170	20-25
	Empanadas salgadas	1,5	3	15	200	25-30

PORTUGUÊS

Grill 	Linguado e choco	1	4	5	Max	8-10
	Espetadas de lulas e camarões	1	4	5	Max	6-8
	Filete de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Legumes grelhados	1	¾	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrguer	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Sandes tostadas	-	4	5	Max	2-3
Descongelção 	Todos os tipos de alimentos congelados					

Grill de grande superfície 	Linguado e choco	1	4	5	200	8-10
	Espetadas de lulas e camarões	1	4	5	200	6-8
	Filete de bacalhau	1	4	5	200	10
	Legumes grelhados	1	¾	5	200	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	200	15-20
	Costeletas	1	4	5	200	15-20
	Hambúrguer	1	4	5	200	7-10
	Cavala	1	4	5	200	15-20
	Sandes tostadas	-	4	5	200	2-3
	Com churrasco					
	Vitela grelhada	1,0	-	5	200	80-90
	Franco grelhado	1,5	-	5	200	70-80
	Borrego grelhado	1,0	-	5	200	70-80
Modo de grelhador com ventilador 	Franco assado	1,5	3	5	200	55-60
	Choco	1,5	3	5	200	30-35
	Com churrasco					
	Vitela grelhada	1,5	-	5	200	70-80
	Franco grelhado	2,0	-	5	200	70-80
	Franco (grelhado)	1,5	-	5	200	70-75
	Batatas (assadas)	-	2	5	200	70-75
	Borrego grelhado	1,5	-	5	200	70-80

Cozer ao forno 	Tarteletes	0,5	3	15	180	20-30
	Tartes de fruta	1	2/3	15	180	40-45
	Bolo de frutas	0,7	3	15	180	40-50
	Bolo	0,5	3	15	160	25-30
	Panquecas recheadas	1,2	2 - 4	15	200	30-35
	Bolinhos	0,6	2 - 4	15	190	20-25
	Folhados de queijo	0,4	2 - 4	15	210	15-20
	Pãezinhos de creme	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Bolachas	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues	0,5	1-3-5	15	90	180
Cozedura rápida 	Alimentos congelados	0,3	2	-	250	12
	Pizza Tarte de curgete e camarão	0,4	2	-	200	20
	Tarte de espinafres	0,5	2	-	220	30-35
	Restos de comida	0,3	2	-	200	25
	Lasanha	0,5	2	-	200	35
	Rolos	0,4	2	-	180	25-30
	Frango à milanesa	0,4	2	-	220	15-20
	Alimentos pré-cozinhados Asas de frango douradas	0,4	2	-	200	20-25
	Alimentos frescos Bolachas	0,3	2	-	200	15-18
	Bolo de frutas	0,6	2	-	180	45
	Folhados de queijo	0,2	2	-	210	10-12

Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Vitela ou carne de vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2/3	10	180	60-70
Air Fry 	Bife do lombo	1	3	5	220	8
	Batatas fritas	1	3	5	220	15
	Asas de frango	1	3	5	230	15
	Filete panado	1	3	5	230	15
	Batatas cortadas	0,5	3	5	230	14
	Alimentos congelados (Nuggets de frango/peixe empanados)	1	3	5	230	15
	Batatas em puré	1	3	54	220	15

Nota: os tempos de cozedura são aproximados e podem variar consoante o gosto pessoal. Quando cozinhar com o grill e ou grill com ventilador a bandeja recolhe-gorduras deve ser sempre colocado na calha inferior do forno.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da porta

Em caso de utilização normal do forno, não é necessário desmontar a porta, mas se for necessário desmontá-la, por exemplo, para limpeza, siga estas instruções. A porta do forno é pesada.

Desmontar a porta do forno.

Fig. 6

Para uma limpeza mais profunda, pode retirar a porta do forno. Escolher o método de desmontagem e montagem. Proceda como se segue:

PORTUGUÊS

1. Abra completamente a porta.
2. Abra completamente a alavanca da dobradiça esquerda e direita.
3. Segure a porta como indicado na terceira imagem da figura 6.
4. Feche suavemente a porta até que as alavancas das dobradiças esquerda e direita estejam encaixadas na parte B da porta.
5. Retire os ganchos das dobradiças da sua localização, seguindo a seta. Fig. 6.
6. Apoie a porta numa superfície macia.
7. Para substituir a porta, repita os passos acima na ordem inversa.

Retirar o vidro interior

Fig. 7

- Retire a junta, desapertando os parafusos nº2.
- Retire cuidadosamente o vidro interior.
- Limpe o vidro com um produto de limpeza adequado. Seque-o bem e coloque-o sobre uma superfície macia.
- Agora também pode limpar o interior do painel exterior.

Função Limpeza a vapor

Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Este método só é eficaz para remover sujidade ligeira. Não é eficaz na remoção de manchas difíceis causadas pela cozedura. Esta função só pode ser utilizada quando o forno estiver frio.

1. Retire todos os recipientes, pratos e grelhas laterais.
2. Prepare uma solução de água (85 %), vinagre branco (10 %) e detergente da loiça (5 %) e pulverize generosamente a porta, as paredes laterais e a parede traseira da parte inferior do forno. Fig. 8
3. Deite 40 ml de água na base do fundo do forno.
4. Feche a porta. Defina a função Limpeza assistida por vapor e a temperatura para 130 °C.
5. Desligar o forno após 18 minutos.
6. Deixe arrefecer até um nível seguro antes de limpar a superfície com um pano húmido.

7. CÓDIGOS DE ERRO

Se algum dos seguintes códigos de erro aparecer no painel de controlo, pare imediatamente de utilizar a trotinete elétrica e contacte o Apoio Técnico Oficial da Cecotec.

Código	Descrição do erro
E-1	Curto-circuito ou circuito aberto do sensor de temperatura
E-3	Problema de comunicação entre a placa de alimentação e a placa UI.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 02812/02813/02814/02815/02816/02817

Produto: Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A

Tensão nominal: 220 - 240 V

Frequência nominal: 50 - 60 Hz

Potência nominal: 2900 - 3400 W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		02812	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	27,0	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Electricidade	
Volume por cavidade	V	72	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia eléctrica final)	EC _{cavidade eléctrica}	0,92	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de circulação forçada, por cavidade (energia eléctrica final)	EC _{cavidade eléctrica}	0,78	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia final do gás)	EC _{cavidade de gás}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada na cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia final do gás)	EC _{cavidade de gás}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EEl _{cavidade}	91,8	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

PORTUGUÊS

O consumo de energia no modo Standby é 0,97 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função, à espera que o modo Standby seja ativado.

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	28,0	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Electricidade	
Volume por cavidade	V	81,0	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia eléctrica final)	EC _{cavidade eléctrica}	0,97	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de circulação forçada, por cavidade (energia eléctrica final)	EC _{cavidade eléctrica}	0,83	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia final do gás)	EC _{cavidade de gás}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada na cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia final do gás)	EC _{cavidade de gás}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EEl _{cavidade}	93,3	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

O consumo de energia no modo Standby é 0,97 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função, à espera que o modo Standby seja ativado.

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

9. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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 elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

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

10. GARANTIA E SAT

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

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

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

11. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Controlepaneel
2. Niveau 1
3. Niveau 2
4. Niveau 3
5. Niveau 4
6. Niveau 5
7. Niveau geleiders
8. Rooster
9. Bakplaat

Fig. 2. Bedieningspaneel

1. Functies van de oven
2. Functie-keuzeschakelaar van de oven
3. Display
4. Touch icoon temperatuur/tijd
5. Verlagen
6. Verhogen
7. Touch-icoon Start/Pauze
8. Kinderslot knop
9. Touch icoon alarm
10. Touch icoon instellen van kooktijd
11. Touch icoon voor instelling van vertraagd einde
12. Touch icoon voor tijdstelling

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Oven
- Bakplaat
- Rooster
- Airfryer mand
- Bakbodem voor pizza
- Handleiding

De geleiders zijn genummerd van onder naar boven. Geleiders 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.

Accessoires

1. Rooster. Voor borden, taartvormen en grillplaten.

2. Bakplaat. Voor cakes en koekjes.

De bakplaat en het rooster moeten correct op de zijgeleiders worden geplaatst. Wees voorzichtig als u de bakplaten uit de oven haalt, het zijn erg hete oppervlakken en u kunt zich verbranden.

Als u de bakplaat gebruikt om het vet op te vangen dat van het voedsel valt, zorg er dan voor dat u het op de juiste manier op de zijgeleiders plaatst. Als deze accessoires in contact komen met de onderkant van de oven, kan het glazuur beschadigd raken. Als u bakjes of schaaltes op de eerste geleider plaatst, beginnend vanaf de onderkant, moet u een afstand van minstens 2 cm tot de onderkant van de oven laten.

3. Frituurmand. Gebruik dit accessoire in combinatie met de functie AIR FRY: dit mandje kan op dezelfde manier als de bakplaat op het rooster of op de zijgeleiders worden geplaatst.

3. INSTALLATIE

Voor een goede werking van het apparaat moet de kast waarin het staat geschikt zijn. Figuur 3.a geeft de afmetingen aan voor model 02812, Figuur 3.b geeft de afmetingen aan voor modellen 02813, 02814, 02815, 02816 en 02817, van de uitsparing voor installatie onder het keukenblad of in een wandkast.

- Voor voldoende ventilatie moet het achter paneel van de kast worden verwijderd. Het is beter om de oven zo te installeren dat hij op twee houten latten rust. Als de oven op een vlak, doorlopend oppervlak rust, moet er een opening zijn van minstens 45×560 mm, zoals getoond in Figuur 4.
- Aangrenzende kastpanelen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal. Met name kasten met een gefineerde buitenkant moeten worden geassembleerd met lijmen die bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C.
- In overeenstemming met de huidige veiligheidsvoorschriften mag het niet mogelijk zijn om

in contact te komen met de elektrische onderdelen van de oven nadat deze geïnstalleerd is.

- Alle onderdelen die de veilige werking van het apparaat garanderen, mogen alleen met behulp van gereedschap worden verwijderd.
- Om de oven aan de kast te bevestigen, opent u de ovendeur en bevestigt u hem door de 4 houtschroeven in de 4 gaten op de omtrek van het frame te steken.

Elektrische verbindingen

Ovens met een driepolig netsnoer zijn ontworpen om te werken op wisselstroom. De kabel voor de aarding van het apparaat is geelgroen.

Montage op een stroomkabel

Fig. 5

Openen van het aansluitingenbord:

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

Ga als volgt te werk om de kabel te installeren:

- Verwijder de kabelklem Schroef en de drie contactschroeven.
- Bevestig de draden onder de Schroefkoppen met behulp van het volgende kleurenschema: Blauw (N) Bruin (L) Geelgroen.
- Zet de stroomkabel vast met de kabelklem en sluit de klep van het aansluitingenbord.

Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.

- Installeer een gestandaardiseerde stekker die overeenkomt met de belasting die is aangegeven op het typeplaatje. Als de kabel rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, installeer dan een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De omnipolaire stroomonderbreker moet worden gedimensioneerd overeenkomstig de belasting en moet voldoen aan de geldende voorschriften (de aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker).
- De voedingskabel moet zo worden gelegd dat deze niet warmer wordt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte waarde. Controleer voor het aansluiten of:
- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is aangesloten; bij twijfel een gekwalificeerde technicus om het systeem te controleren. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een niet-geaard systeem.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet of de specificaties op

het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van het elektriciteitsnet bij u thuis.

- Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, vraag dan een gekwalificeerde technicus om het stopcontact te vervangen door een geschikt model. Vooral deze laatste moeten er ook voor zorgen dat de doorsnede van de stopcontactkabels geschikt is voor het vermogen dat het apparaat gebruikt. Het gebruik van adapters, stekkerdozen en/of verlengstukken wordt afgeraden. Als het gebruik ervan niet kan worden vermeden, vergeet dan niet om alleen enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren te gebruiken die voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften. Overschrijd in deze gevallen nooit de maximale stroomcapaciteit die staat aangegeven op de enkelvoudige adapter of het verlengsnoer en het maximale vermogen dat staat aangegeven op de meervoudige adapter. De stekker en het stopcontact moeten gemakkelijk toegankelijk zijn.

4. WERKING

Gebruik de functie-keuzeschakelaar om de gewenste functie te kiezen. Zet de keuzeschakelaar op de nulstand om de oven uit te schakelen.

Instructies voor starten/pauzeren

Selecteer een functie en druk op het Start/Pauze  touch icoon om de oven te starten.

Druk tijdens het gebruik op het Start/Pauze  touch icoon om het verwarmen te stoppen.

Wanneer het apparaat gepauzeerd is, knipperen de cijfers voor de temperatuur en kooktijd en kunt u de kooktemperatuur opnieuw instellen. Druk nogmaals op het Start/Pauze touch  icoon om het koken te hervatten.

Temperatuurinstellingen

1. Na het selecteren van een functie verschijnt de vooraf ingestelde temperatuur op het scherm. Druk één keer op het icoon  |  en de temperatuur op het scherm begint te knipperen.
2. U kunt de temperatuur aanpassen met de verlagen- en verhogen touch iconen. Bij elke aanraking wordt de temperatuur 5°C lager of hoger.

Instelling kooktijd (Max. 23 uur 59 minuten)

1. Druk na het selecteren van een functie herhaaldelijk op het icoon  |  totdat het icoon  knippert.
2. Om de kooktijd aan te passen gebruikt u de touch iconen voor verlagen en verhogen, wacht

5 seconden of druk op het touch icoon Start/Pauze  om de instelling te bevestigen. Het icoon  licht dan op.

3. Raak een willekeurig icoon  op het scherm aan om het alarm te stoppen.

Uitgesteld einde

1. Selecteer de gewenste ovenfunctie met de selecteur.
2. Druk herhaaldelijk op het icoon  tot het icoon  knippert. Gebruik de touch iconen voor verlagen en verhogen om de kooktijd aan te passen.
3. Druk herhaaldelijk op het icoon  tot het icoon  knippert. Gebruik de touch iconen voor verlagen en verhogen om de eindtijd van het koken in te stellen.
4. Wacht 5 seconden of raak het touch icoon Start/Pauze  aan om de instelling te bevestigen. Het scherm toont de ingestelde tijd en beide iconen   en lichten op.

Voorbeeld:

De maaltijd heeft 45 minuten kooktijd nodig en u wilt om 14:00 uur klaar zijn met koken.

1. Druk herhaaldelijk op het icoon  totdat het icoon knippert  om de kooktijd in te stellen op 45 minuten.
2. Druk herhaaldelijk op het icoon  totdat het icoon  knippert om de eindtijd van het koken in te stellen op 14:00.
3. Na deze instelling wordt de oven automatisch om 13:15 ingeschakeld en gaat het icoon  uit, de oven begint te verwarmen en het  icoon knippert. Nadat de oven klaar is met werken, knippert het  icoon. Als het alarm geactiveerd is, raak dan een willekeurig touch icoon aan om het alarm te stoppen en "einde" wordt weergegeven op het scherm.

Alarm instellingen

De alarmtijd kan worden ingesteld met de selecteur in de 0-stand en de maximale tijd die kan worden ingesteld in het "24-uurssysteem" is 23 uur en 59 minuten.

1. Druk herhaaldelijk op het icoon  totdat het  knippert, op het scherm verschijnt 00:00.
2. Raak het touch icoon Start/Pauze  aan om de tijd in te stellen en weer te geven op het scherm.
3. Zodra de instelling voltooid is, wordt deze automatisch bevestigd als er binnen de 5 seconden geen handeling wordt uitgevoerd. U kunt ook op het touch icoon Start/Pauze  drukken om de instelling te activeren, het icoon  blijft dan branden.
4. In de stand-bymodus blijft na het instellen van het alarm de kloktijd op het scherm staan en blijft het icoon  branden.
5. Tijdens het opwarmen, na het instellen van het alarm, zal het scherm de kooktijd blijven tonen en zal het icoon  blijven branden.
6. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, knippert het icoon  en klinkt het alarm. Druk op een icoon om het alarm te stoppen, het icoon  verdwijnt van het scherm.

Het alarm telt af. Als het alarm bijvoorbeeld is ingesteld op 00:30, geeft dit aan dat het alarm is ingesteld om over 30 minuten af te gaan.

Kinderslot

- De kinderslotfunctie kan worden geactiveerd wanneer de oven in werking is of wanneer deze in stand-by staat. ▽ ▴
- Om het kinderslot te activeren, houdt u de iconen Verhogen en Verlagen tegelijkertijd ten minste 0,5 seconde ingedrukt. Wanneer het kinderslot geactiveerd is, licht het icoon op het scherm op. ▽ ▴
- Als u de oven inschakelt nadat u het kinderslot heeft geactiveerd, knippert het kinderslot touch icoon drie keer om aan te geven dat het kinderslot werkt. ▽ ▴
- Om het kinderslot uit te schakelen, houdt u de iconen Verhogen en Verlagen tegelijkertijd ten minste 0,5 seconden ingedrukt. Het icoon wordt uitgeschakeld. ▽ ▴

Functies van de oven

	Conventioneel koken		Grill met ventilator
	Grill met groot oppervlak		Grill
	Bakken		Meervoudig koken
	Pizza		AirFry
	Snel koken		Ontdooien
	Schoonmaken met stoom		

Conventionele modus

De bovenste en onderste weerstanden lichten op. Dit is een type oven dat gebruik maakt van traditionele methoden, maar met verbeterd bakken om een betere warmteverdeling en lager energieverbruik te bereiken. De convectieoven is nog steeds ongeëvenaard als het gaat om het bereiden van gerechten met een grote verscheidenheid aan ingrediënten, zoals kool met ribbetjes, kabeljauw, malse kalfsreepjes met rijst, enz. Er worden ook uitstekende resultaten verkregen bij het bereiden van rundvleesgerechten die een langzamere bereiding vereisen. Het is nog steeds het beste systeem voor het bakken van cakes, taarten en fruit, en voor het bakken in afgedekte braadpannen. Gebruik bij het koken in de convectiemodus slechts één rooster of bakplaat tegelijk, anders wordt de warmte ongelijk verdeeld. Door de verschillende hoogtes van de geleiders kunt u de hoeveelheid warmte verdelen tussen de boven- en onderkant van de oven. Kies een van de verschillende hoogtes, afhankelijk van of het gerecht meer of minder warmte van de bovenkant nodig heeft.

Snelkookmodus

- De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld, zodat de warmte constant en gelijkmatig door de oven wordt verdeeld.

NEDERLANDS

- Deze stand wordt vooral aanbevolen voor snel koken van voorverpakt voedsel (omdat het niet voorverwarmd hoeft te worden), bijv. bevroren of voorgekookt voedsel, en voor sommige zelfgemaakte gerechten.
- De beste resultaten bij het koken in deze stand worden verkregen als slechts één ovenhoogte wordt gebruikt (de tweede ovenhoogte vanaf de bodem). Zie de tabel in het gedeelte "Praktische kooktips".

Meervoudige kookmodus

- De bovenste, ronde en onderste verwarmingselementen en de ventilator worden afwisselend ingeschakeld. Omdat de warmte constant en gelijkmatig blijft in de hele oven, bakt en bruint de lucht het voedsel gelijkmatig over het hele oppervlak van de oven. Met deze modus kunt u ook verschillende gerechten tegelijk bereiden, zolang hun respectievelijke kooktemperaturen dezelfde zijn. Er kunnen maximaal 2 roosters, of bakplaten tegelijk worden gebruikt, volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk: "Koken op meer dan één hoogte".
- Deze kookstand is geschikt voor gerechten die een beetje gegratineerd moeten worden of vrij lange kooktijden vereisen, zoals lasagne, pasta, kip en gepofte aardappelen, enz. Bovendien kunnen dankzij de uitstekende warmteverdeling lagere temperaturen worden gebruikt bij het grillen. Dit resulteert in minder sap verlies, malser vlees en minder gewichtsverlies van het gebraad. De meervoudige kookmodus is speciaal ontworpen voor het bereiden van vis, die bereid kan worden door kruiden of specerijen toe te voegen om de smaak en het uiterlijk te behouden. Er kunnen ook uitstekende resultaten worden verkregen door plantaardige bijgerechten te koken, zoals courgettes, aubergines, paprika's, enz.
- Deze modus is ook ideaal voor het bakken van desserts, zoals gerezen cakes.
- Daarnaast kan deze modus ook gebruikt worden om wit of rood vlees en brood te ontdooien door de temperatuur in te stellen op 80°C. Voor het ontdooien van delicatere etenswaren zet u de thermostaat op 60°C of gebruikt u alleen de koude luchtcirculatiefunctie door de thermostaat op 0°C te zetten.

Pizza modus

- De onderste en ronde verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld. Deze combinatie warmt de oven snel op door de grote hoeveelheid energie die het apparaat verbruikt, dat vooral door het onderste verwarmingselement veel warmte produceert.
- De pizza modus is ideaal voor voedsel dat een hoge bereidingstemperatuur vereist, zoals pizza's en grote braadstukken. Het wordt aanbevolen om slechts één bakplaat of rooster tegelijk te gebruiken. Als er echter meer dan één wordt gebruikt, moeten ze halverwege het kookproces van hoogte worden verwisseld.

AirFry Modus

- De bovenste en ronde verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld.
- De AirFry functie maakt geavanceerd convector koken mogelijk zonder het voedsel te

hoeven draaien, wat resulteert in knapperige en smakelijke resultaten in minder tijd en zonder olie. Geschikt voor friet, kippenvleugeltjes, nuggets en vergelijkbaar voedsel.

Grillmodus

- De bovenste weerstanden in het midden lichten op.
- De grill richt hitte op het voedsel vanaf het bovenste verwarmingselement. U kunt de grillfunctie gebruiken om malse stukken vlees, steaks, koteletten, worstjes, vis, kaassandwiches en ander snel gaar voedsel te bereiden. Het wordt aanbevolen om te gratineren met de ovendeur dicht. Verwarm de oven 3 minuten voor voor het beste resultaat. Dit helpt om de natuurlijke sappen van de steaks, koteletten, enz. in te sluiten voor een betere smaak. U kunt het te grillen voedsel op een van de twee bovenste geleiders plaatsen.

Grill modus met groot oppervlak

De bovenste binnenste en buitenste verwarmingselementen lichten op. Het grote grilloppervlak richt de hitte op het voedsel vanaf het bovenste verwarmingselement. U kunt de brede grillfunctie gebruiken om malse stukken vlees, steaks, koteletten, worstjes, vis, kaassandwiches en ander snel gaar voedsel te bereiden. Het wordt aanbevolen om te gratineren met de ovendeur dicht. In deze stand kunt u het grote kookoppervlak van de oven optimaal benutten en wordt het voedsel sneller gaar dan bij de normale grill. Verwarm de oven 3 minuten voor voor het beste resultaat. Dit helpt om de natuurlijke sappen van de steaks, koteletten, enz. in te sluiten voor een betere smaak.

Grillstand met ventilator

- De bovenste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld. Deze combinatie van eigenschappen verhoogt de efficiëntie van de uni directionele warmtestraling van de verwarmingselementen door middel van geforceerde luchtcirculatie door de oven. Dit voorkomt dat het voedsel aanbrandt en zorgt ervoor dat de warmte binnenin kan doordringen. Uitstekende resultaten worden bereikt met spiesjes van vlees en groenten, worstjes, ribbetjes, lamskoteletjes, kip in pikante saus, kwartel, varkenskoteletjes, enz.
- Kook voedsel in de ventilatorgrillstand met de ovendeur dicht.
- Deze stand is ook ideaal voor het bereiden van visfilets, zoals zwaardvis, gevulde inktvis, enz.

Bak modus

- Het achterste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld, zodat de warmte gelijkmatig over de hele oven wordt verdeeld.
- Deze modus is ideaal voor het bakken en bereiden van delicaat voedsel, vooral gebak, en voor het bereiden van bepaalde taarten in 3 ovenhoogtes tegelijk. Enkele voorbeelden: roomsoesjes, zoete en hartige koekjes, hartig bladerdeeg, Zwitserse broodjes en kleine porties groentegratin, enz.

Ontdooifunctie

De ventilator onderin de oven circuleert lucht op kamertemperatuur rond het voedsel. Het wordt aanbevolen voor het ontdooien van alle soorten voedsel, maar vooral voor delicaat voedsel dat geen warmte nodig heeft, zoals ijsaarten, roomtoetjes, fruitaarten, enz. Door de ventilator te gebruiken, wordt de ontdooitijd met ongeveer de helft verkort. Voor vlees, vis en brood is het mogelijk om het proces te versnellen door de bakstand te gebruiken en de temperatuur in te stellen op 80°C-100°C.

Veiligheidsuitschakeling

- Als er geen bereidingstijd is ingesteld, schakelt de oven na twee uur automatisch uit.
- Het elektrische circuit van deze oven is uitgerust met een thermisch beveiligingssysteem. Als de oven opwarmt tot abnormaal hoge temperaturen, zal het systeem de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen van de oven gedurende een bepaalde tijd onderbreken.

Koelventilatie

- Om de buitenkant van de oven te koelen, zijn sommige modellen uitgerust met een koelventilator. Wanneer de oven opwarmt, wordt de ventilator automatisch geactiveerd.
- Als de ventilator aan staat, circuleert er een luchtstroom tussen de ovendeur en het bedieningspaneel.

Opmerking: Na het koken wordt de ventilator van de oven automatisch ingeschakeld om de buitenkant van de oven af te koelen.

5. PRAKTISCHE KOOKTIPS

De oven biedt een breed scala aan alternatieven waarmee elk type voedsel op de best mogelijke manier kan worden bereid. Na verloop van tijd zult u leren het meeste uit dit veelzijdige keukenproduct te halen en de volgende instructies zijn slechts een leidraad en kunnen variëren afhankelijk van je eigen persoonlijke ervaring.

Koken op meer dan één hoogte

Als u voedsel moet bereiden met verschillende geleiders, gebruik dan de bak- of multi kookstand, omdat dit de enige functies zijn die dit toestaan.

Als u delicaat voedsel op meer dan één hoogte wilt bereiden, selecteer dan de bakstand, omdat u dan op 3 verschillende hoogtes tegelijk kunt koken (1e, 3e en 5e van onderen). Enkele voorbeelden staan in de tabel onder "Praktische kooktips".

Als u andere soorten voedsel op verschillende hoogtes wilt bereiden, gebruik dan de multi-hoogte kookstand. Houd rekening met de volgende suggesties:

- De oven is uitgerust met 5 rails of geleiders. Gebruik tijdens het koken met ventilator twee van de drie centrale geleiders. De laagste en hoogste hoogten ontvangen de hete lucht direct, waardoor delicaat voedsel kan verbranden.

- Als algemene regel geldt: gebruik de 2e en 4e geleiders vanaf de onderkant en plaats voedsel dat meer warmte nodig heeft op de 2e geleider. Als u bijvoorbeeld gebraden vlees samen met andere etenswaren bereidt, plaats het gebrad dan op de 2e geleider van onderen en de delicatesse etenswaren op de 4e geleider.
- Wanneer u voedsel bereidt dat verschillende tijden en temperaturen vereist, stel dan een tussentemperatuur in tussen de twee vereiste temperaturen, plaats het delicatesse voedsel op de 4e van onderen en haal voedsel dat minder bereidingstijd vereist eerst uit de oven.
- Plaats de vetopvangbak op de onderste geleider en het rooster op de bovenste geleider.

De snelkookstand gebruiken

Functioneel, snel en praktisch voor wie voorverpakt voedsel gebruikt (bv. diepgevroren of voorgekookt voedsel). Nuttige tips vindt u in de tabel onder "Praktische kooktips".

Gebruik van de grill

Deze multifunctionele oven biedt 2 verschillende grillstanden.

- Gebruik de brede grill/bakplaatstand door het voedsel op de 3e of 4e geleider te leggen, beginnend vanaf de onderkant, omdat in deze stand alleen het centrale deel van het bovenste verwarmingselement brandt.
Gebruik de onderste geleider (1e van onderen) om de vetopvangbak te plaatsen om te voorkomen dat het vet van het voedsel op de bodem van de oven druipt. Als u deze modus gebruikt, raden we u aan de temperatuur op de hoogste stand te zetten. Dit betekent niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken, maar pas de temperatuur aan met de touch iconen voor verlagen/verhogen ∇/Δ .
- De grillstand met ventilator is erg handig om snel eten te grillen, omdat de warmteverdeling niet alleen het oppervlak bruin maakt, maar ook de onderkant gaart.
Daarnaast kan het ook worden gebruikt om voedsel bruin te maken aan het einde van het kookproces, bijvoorbeeld om pasta te gratineren.
Als u deze stand gebruikt, plaatst u het rooster op de 2e of 3e geleider vanaf de bodem (zie kooktabel) en vervolgens plaatst u de vetopvangbak op de bodemgeleider om te voorkomen dat er vet op de bodem van de oven druppelt en rook ontstaat.
Als u deze stand gebruikt, raden we u aan om de thermostaat in te stellen op 200°C, omdat dit de meest efficiënte manier is om de grill te gebruiken, die is gebaseerd op het gebruik van infraroodstralen. Dit betekent niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken, maar pas de temperatuur aan met de omhoog/omlaag touch iconen.
Daarom worden de beste resultaten bij gebruik van beide grillstanden verkregen door de bakplaat op de onderste rails te plaatsen (zie bereidingstabel). Om te voorkomen dat vet op de bodem van de oven druppelt en rook vormt, plaatst u de vetopvangbak op de onderste geleider.

De AirFry modus gebruiken

Gebruik de AirFry modus door het voedsel vanaf de bodem op de 3e geleider van de oven te plaatsen. Als de bovenste en ronde verwarmingselementen worden ingeschakeld, maakt de

NEDERLANDS

AirFry functie geavanceerd convector koken mogelijk zonder het voedsel te hoeven draaien, wat resulteert in knapperige en smakelijke resultaten in minder tijd en zonder olie. Geschikt voor friet, kippenvleugeltjes, kipnuggets en vergelijkbaar voedsel. Plaats de vetopvangbak op de laagste geleider van de oven om eventueel druipend vet op te vangen. Stel de temperatuur in op 230°C als u de AirFry modus gebruikt.

Kook tabel

Kookmodus	Voedsel dat gekookt gaat worden	Gewicht (kg)	Positie van het rooster	Voorverwarmingstijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)
Conventioneel 	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfsvlees of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes	-	3	15	180	15-20
	Tartelette	1	3	15	180	30-35
Meervoudig koken 	Pizza (in 2 hoogtes)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lam	1	2	10	180	50-60
	Geroosterde kip met aardappelen	1	2-4	10	180	60-75
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Pruimencake	1	2	10	170	40-50
	Crème broodjes (in 2 hoogtes)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (in 2 hoogtes)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Cake (in 1 hoogte)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (in 2 hoogtes)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Hartige empanadas	1.5	3	15	200	25-30

NEDERLANDS

Grill 	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Inktvis en garnalen spiesjes	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	¾	5	Max	10-15
	Ossenhaas	1	4	5	Max	15-20
	Karbonade	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Geroosterde sandwiches	-	4	5	Max	2-3
Ontdooien 	Alle soorten diepvriesproducten					
Grill met groot oppervlak 	Tong en inktvis	1	4	5	200	8-10
	Inktvis en garnalen spiesjes	1	4	5	200	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	200	10
	Gegrilde groenten	1	¾	5	200	10-15
	Ossenhaas	1	4	5	200	15-20
	Karbonade	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Makreel	1	4	5	200	15-20
	Geroosterde sandwiches	-	4	5	200	2-3
	Met grill					
	Gegrild kalfsvlees	1.0	-	5	200	80-90
	Gegrilde kip	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrild lamsvlees	1.0	-	5	200	70-80

Grill met ventilaator 	Gegrilde kip	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	Met grill					
	Gegrild kalfsvlees	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrilde kip	2.0	-	5	200	70-80
	Kip (gegrild)	1.5	-	5	200	70-75
	Aardappelen (gebakken)	-	2	5	200	70-75
	Gegrild lamsvlees	1.5	-	5	200	70-80
Bakken 	Tartelette	0.5	3	15	180	20-30
	Fruittaartjes	1	2/3	15	180	40-45
	Fruittaart	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde pannenkoekjes	1.2	2-4	15	200	30-35
	Cakejes	0.6	2-4	15	190	20-25
	Kaas hapjes	0.4	2-4	15	210	15-20
	Crème broodjes	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Koekjes	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues	0.5	1-3-5	15	90	180

NEDERLANDS

Snel koken 	Diepvriespro- ducten	0.3	2	-	250	12
	Pizza Courgette en garnalen taart	0.4	2	-	200	20
	Spinazie taart	0.5	2	-	220	30-35
	Leftovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Loempia's	0.4	2	-	180	25-30
	Milanese kip	0.4	2	-	220	15-20
	Kant-en-klaar voedsel Goude kippen- vleugels	0.4	2	-	200	20-25
	Vers voedsel Koekjes	0.3	2	-	200	15-18
	Fruittaart	0.6	2	-	180	45
	Kaas hapjes	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Gebraden kalfsvlees of rundvlees	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2/3	10	180	60-70

AirFry 	Entrecote	1	3	5	220	8
	Frietjes	1	3	5	220	15
	Kippenvleugels	1	3	5	230	15
	Gepaneerde filet	1	3	5	230	15
	Aardappelen in partjes gesneden	0.5	3	5	230	14
	Diepvriesproducten (Kipnuggets/gepaneerde vis)	1	3	5	230	15
	Aardappel-puree	1	3	54	220	15

Opmerking: kooktijden zijn bij benadering en kunnen variëren naar persoonlijke smaak. Bij het koken met de grill of ventilatorgrill moet de vetopvangbak altijd op de onderste geleider worden geplaatst.

6. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Deur schoonmaken

Bij normaal gebruik van de oven hoeft de deur niet verwijderd te worden, maar als het nodig is om de deur te verwijderen, bijvoorbeeld om hem schoon te maken, volg dan deze instructies. De ovendeur is zwaar.

De ovendeur demonteren.

Fig. 6

Voor een grondiger reiniging kunt u de ovendeur verwijderen. Kies de methode voor demontage en montage. Volg de onderstaande stappen in dit geval:

1. Open de deur volledig.
2. Open de linker en rechter scharnierhendel volledig.
3. Houd de deur vast zoals op de derde afbeelding in figuur 6.
4. Sluit de deur voorzichtig tot de linker en rechter scharnierhendel aan de B-zijde van de deur vastklikken.

5. Verwijder de scharnierhaken van hun plaats volgens de pijl op figuur 6.
6. Ondersteun de deur op een zacht oppervlak.
7. Herhaal de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen.

Verwijder de binnenruit

Fig. 7

- Verwijder de pakking door schroeven nr. 2 los te draaien.
- Verwijder voorzichtig de binnenruit (Fig. 9).
- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel. Droog het goed af en leg het op een zachte ondergrond.
- Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenruit schoonmaken.

Stoomreinigingsfunctie

Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Deze methode is alleen effectief voor het verwijderen van lichte vervuiling. Het is niet effectief in het verwijderen van hardnekkige vlekken veroorzaakt door koken. Deze functie kan alleen worden gebruikt als de oven koud is.

1. Verwijder alle bakjes, borden en zijgeleiders.
2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en afwasmiddel (5%) en spuit deze royaal op de deur, zijwanden en achterwand van de ovenholte. Fig. 8
3. Giet 40 ml water in de bodem van de holte.
4. Sluit de deur. Stel de functie Stoom Ondersteund Reinigen en de temperatuur in op 130°C.
5. Zet de oven na 18 minuten uit.
6. Laat afkoelen tot een veilig niveau voordat u het oppervlak afveegt met een vochtige doek.

7. FOUTCODES

Als een van de volgende foutcodes op het bedieningspaneel van uw oven verschijnt, raden wij u aan het product niet meer te gebruiken en contact op te nemen met de Technische Dienst van Cecotec.

Code	Beschrijving van de fout
E-1	Kortsluiting of open circuit van temperatuursensor
E-3	Communicatieprobleem tussen de voedingskaart en de UI-kaart.

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02812/02813/02814/02815/02816/02817

Product: Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A

Nominale spanning: 220 - 240 V

Nominale frequentie: 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 2900 - 3400 W

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		02812	
Type oven		Elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	27,0	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per caviteit	V	72	l
Energieverbruik (elektriciteit) vereist voor het verwarmen van een genormaliseerde lading in een elektrische ovenholte gedurende één cyclus op conventionele wijze, per holte (elektrische energie-eindverbruik)	EC elektrische caviteit	0,92	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een holte van een elektrische oven te verwarmen gedurende één cyclus in gedwongen circulatiemodus, per holte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	0,78	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus, per caviteit (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)

NEDERLANDS

Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen gedurende één cyclus in geforceerde circulatiemodus (finale gas energie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl caviteit	91,8	
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Het stroomverbruik in stand-bymodus is 0,97 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Hiervoor wordt het apparaat aangesloten op het lichtnet zonder enige functie uit te voeren, wachtend tot de stand-by modus wordt geactiveerd.

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	
Type oven		Elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	28,0	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per caviteit	V	81,0	l
Energieverbruik (elektriciteit) vereist voor het verwarmen van een genormaliseerde lading in een elektrische ovenholte gedurende één cyclus op conventionele wijze, per holte (elektrische energie-eindverbruik)	EC elektrische caviteit	0,97	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een holte van een elektrische oven te verwarmen gedurende één cyclus in gedwongen circulatiemodus, per holte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	0,83	kWh/cyclus

Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus, per caviteit (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen gedurende één cyclus in geforceerde circulatiemodus (finale gas energie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl caviteit	93,3	
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Het stroomverbruik in stand-by modus is 0,97 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Hiervoor wordt het apparaat aangesloten op het lichtnet zonder enige functie uit te voeren, wachtend tot de stand-by modus wordt geactiveerd.

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

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

9. 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 richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de

NEDERLANDS

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.

11. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Panel kontrolny
2. Poziom 1
3. Poziom 2
4. Poziom 3
5. Poziom 4
6. Poziom 5
7. Prowadnice
8. Kratka
9. Blacha

Rys. 2. Panel kontrolny

1. Tryby piekarnika
2. Pokrętło wyboru funkcji
3. Wyświetlacz
4. Przycisk dotykowy temperatury/czasu
5. Przycisk dotykowy zmniejszania
6. Przycisk dotykowy zwiększania
7. Przycisk dotykowy Startu/Pauzy
8. Ikona blokady rodzicielskiej
9. Ikona alarmu
10. Ikona ustawienia czasu gotowania
11. Ikona opóźnionego zakończenia
12. Ikona ustawienia godziny

WAŻNE:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu

w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Piekarnik
- Blacha do pieczenia
- Kratka
- Kosz do frytkownicy beztłuszczowej
- Blacha do pieczenia pizzy
- Ta instrukcja obsługi

Prowadnice piekarnika są ponumerowane od dołu do góry. Prowadnice 4 i 5 są używane głównie do funkcji grillowania.

Akcesoria

1. **Kratka do piekarnika.** Do talerzy, form do ciasta, blach do pieczenia i zapiekania.
2. **Blacha piekarnika** do ciast i ciastek.
Blacha piekarnika i kratka muszą być prawidłowo ustawione na bocznych prowadnicach. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania pojemników z piekarnika, są to bardzo gorące powierzchnie i istnieje możliwość poparzenia.
Jeśli używasz blachy do pieczenia w celu zbierania tłuszczu z jedzenia, pamiętaj o prawidłowym ułożeniu jej na bocznych prowadnicach. Kontakt tych akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może spowodować uszkodzenie emalii. Jeżeli na pierwszą prowadnicę od dołu ustawiamy blachy lub pojemniki, należy zachować minimalną odległość 2 cm od dolnej powierzchni piekarnika.
3. **Kosz.** Używaj tego akcesorium w potęczeniu z funkcją AIR FRY: kosz ten można umieścić na kratce piekarnika lub na bocznych prowadnicach w taki sam sposób, jak blachę.

3. INSTALACJA

Aby urządzenie działało prawidłowo, powinno się znajdować w odpowiedniej szafce do zabudowy. Rysunek 3.a przedstawia wymiary modelu 02812, rysunek 3.b przedstawia wymiary w modelach 02813, 02814, 02815, 02816 i 02817 do montażu pod blatem lub w wysokiej szafce.

- W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji należy zdjąć tylną ściankę szafy. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby opierał się na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik stoi na płaskiej i ciągłej powierzchni, musi być w nim otwór o wymiarach co

najmniej 45×560 mm, tak jak pokazano na rysunku 4.

- Przyległe panele szafki powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło. W szczególności szafy z okleiną zewnętrzną należy montować za pomocą klejów odpornych na temperaturę do 100°C.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, kontakt z elektrycznymi częściami piekarnika po jego zainstalowaniu nie może być możliwy.
- Wszystkie części gwarantujące bezpieczną pracę urządzenia mogą być demontowane wyłącznie za pomocą narzędzia.
- Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwiczki piekarnika i zamocuj je, wkładając 4 wkręty do drewna w 4 otwory znajdujące się na obwodzie ramy.

Połączenia elektryczne

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

Montaż kabla zasilającego

Rys. 5

Otwarcie listwy zaciskowej:

- Za pomocą śrubokręta naciśnij na śrubę na bocznych zaczepach listwy zaciskowej.
- Odkręć śrubę i otwórz pokrywkę listwy zaciskowej.

Aby zainstalować kabel, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:

- Usuń śrubę zacisku kabla i trzy śruby kontaktowe.
- Załóż przewody pod łbami śrub, stosując następujący schemat kolorów: Niebieski (N) Brązowy (L) Żółto-Zielony
- Zabezpiecz kabel zasilający zaciskiem i zamknij pokrywkę skrzynki zaciskowej.

Podłącz kabel zasilający do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę odpowiadającą obciążeniu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Podłączając kabel bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (kabel uziemiający nie może być przerywany przez wyłącznik).
- Przewód zasilający powinien być poprowadzony tak, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia i powinien być zabezpieczony izolacją odpowiedniej klasy. Przed wykonaniem połączenia sprawdź, czy:
- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy piekarnik jest prawidłowo i skutecznie uziemiony, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Zawsze upewnij się, że uziemienie jest odpowiednie; w razie wątpliwości należy wezwać specjalistę w celu sprawdzenia systemu. Cecotec nie

ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z systemu, który nie został podłączony do uziemienia.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy specyfikacje podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu i/lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy moc elektryczna instalacji i gniazd obsługuje maksymalną moc urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą.
- Jeśli gniazdko i wtyczka urządzenia nie są kompatybilne, poproś specjalistę o wymianę gniazdka na odpowiedni model. Należy upewnić się, że przekrój przewodów wtykowych był odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie. Nie zaleca się stosowania adapterów, listw zasilających i/lub przedłużaczy. Jeśli nie można uniknąć ich użycia, należy pamiętać, że należy używać jedynie adapterów i przedłużaczy, które są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. W takich przypadkach nigdy nie należy przekraczać maksymalnej obciążalności prądowej wskazanej na adapterze lub przedłużaczu jednogniazdowym oraz maksymalnej mocy wskazanej na adapterze wielogniazdowym. Wtyczka i gniazdko muszą być łatwo dostępne.

4. FUNKCJONOWANIE

Użyj selektora funkcji, aby wybrać pożądaną funkcję. Aby wyłączyć piekarnik, obróć pokrętko do pozycji zerowej.

Instrukcje włączenia/wyłączenia

Wybierz funkcję i naciśnij przycisk dotykowy start/pauza,  aby uruchomić piekarnik.

Podczas pracy, naciśnij przycisk start/pauza,  aby zatrzymać grzanie. Podczas pauzy cyfry temperatury i czasu gotowania będą migać i będzie można zresetować temperaturę gotowania. Naciśnij ponownie przycisk start/pauza,  aby wznowić gotowanie.

Ustawienie temperatury

1. Po wybraniu funkcji na ekranie pojawi się ustawiona temperatura. Naciśnij raz  |  przycisk i temperatura na ekranie zacznie migać.
2. Możesz dostosować temperaturę za pomocą przycisków zmniejszania i zwiększania, temperatura będzie zmniejszana lub zwiększana o 5°C przy każdym dotknięciu.

Ustawianie czasu gotowania (maksymalnie 23 godziny 59 minut)

1. Po wybraniu funkcji należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk  | , aż ikona zacznie migać .
2. Aby dostosować czas gotowania, użyj przycisków dotykowych zmniejszania i zwiększania, odczekaj 5 sekund lub naciśnij przycisk start/pauza,  aby potwierdzić ustawienie. Następnie ikona  się zaświeci.

3. Po zakończeniu operacji ikona  zacznie migać, a piekarnik wyda sygnał dźwiękowy. Dotknij dowolnego przycisku na panelu, aby wyłączyć alarm.

Opóźniony koniec

1. Za pomocą selektora wybierz żadaną funkcję piekarnika.
2. Naciśnij przycisk  kilkakrotnie, aż ikona  zacznie migać. Dotknij przycisku zwiększania i zmniejszania, aby ustawić czas gotowania.
3. Naciśnij przycisk  kilkakrotnie, aż ikona  zacznie migać. Dotknij przycisków zwiększania i zmniejszania, aby ustawić koniec czasu gotowania.
4. Poczekać 5 sekund lub dotknij przycisk Start/Pauza  aby potwierdzić ustawienie. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas oraz obie ikony  i  zaświecą się.

Przykład:

Jedzenie potrzebuje 45 minut na ugotowanie, a gotowanie chcesz zakończyć o 14:00.

1. Naciskaj przycisk  wielokrotnie, aż ikona  zacznie migać, aby ustawić czas gotowania na 45 minut.
2. Naciskaj przycisk  wielokrotnie, aż ikona  zacznie migać, aby ustawić godzinę zakończenia gotowania na godzinę 14:00.
3. Po tym ustawieniu piekarnik włączy się automatycznie o godzinie 13:15, ikona  zgaśnie, piekarnik zacznie się nagrzewać, a ikona  zacznie migać. Po zakończeniu pracy piekarnika ikona  zacznie migać. Gdy włączy się alarm, dotknij dowolnej ikony, aby go wyłączyć, a na ekranie wyświetli się komunikat „koniec”.

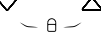
Ustawienia alarmu

Czas alarmu można ustawić selektorem w pozycji 0, a maksymalny czas, jaki można ustawić w „systemie 24-godzinny” to 23 godziny i 59 minut.

1. Naciskaj przycisk  kilka razy, aż  zacznie migać, na wyświetlaczu pojawi się 00:00.
2. Dotknij przycisku Start/Pauza  aby ustawić godzinę i wyświetlić ją na ekranie.
3. Po zakończeniu ustawień zostanie to automatycznie potwierdzone, jeśli w ciągu 5 sekund nie wykonasz żadnej operacji. Aby aktywować ustawienie, możesz także nacisnąć przycisk Start/Pauza  Ikona  pozostanie włączona.
4. W trybie Standby, po ustawieniu alarmu, na ekranie w dalszym ciągu będzie pokazywana godzina, a ikona  pozostanie włączona.
5. Podczas podgrzewania, po ustawieniu alarmu, wyświetlacz będzie nadal pokazywał czas gotowania, a ikona  pozostanie włączona.
6. Gdy nadejdzie zaplanowany czas, ikona  zacznie migać i włączy się alarm. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm, ikona  zniknie z ekranu.

Alarm będzie działał jako odliczanie. Na przykład, jeśli alarm jest ustawiony na 00:30, oznacza to, że alarm ma włączyć się za 30 minut.

Blokada rodzicielska

- Funkcję zabezpieczenia przed dziećmi można włączyć, gdy piekarnik pracuje lub znajduje się w trybie czuwania.
- Aby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski góra i dół  przez co najmniej 0,5 sekundy. Po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi ikona na ekranie zaświeci się.
- Jeżeli włączysz piekarnik po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi, ikona zabezpieczenia przed dziećmi zamiga trzy razy, wskazując, że zabezpieczenie przed dziećmi zostało aktywowane.
- Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski zwiększania i zmniejszania  przez co najmniej 0,5 sekundy. Ikona zgaśnie.

Funkcje piekarnika

	Tradycyjne pieczenie		Grill z wentylatorem
	Grill szerokopłaszczyznowy		Grill
	Pieczenie		Pieczenie wielofunkcyjne
	Pizza		AirFry
	Szybkie pieczenie		Rozmrażanie
	Czyszczenie parowe		

Tryb tradycyjny

Włączają się górna i dolna grzałka. Jest to rodzaj piekarnika, który wykorzystuje tradycyjne metody, ale doskonali gotowanie, dzięki czemu uzyskuje się lepsze rozprowadzanie ciepła i mniejsze zużycie energii. Piec tradycyjny pozostaje bezkonkurencyjny, jeśli chodzi o gotowanie potraw z szeroką gamą składników, takich jak kapusta z żeberkami, dorsz w sosie pomidorowym, dorsz w warzywach, paski wołowiny z ryżem itp. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przygotowując dania na bazie cieleciny czy wołowiny, które wymagają wolniejszego gotowania. Jest to nadal najlepszy system do wypieku ciast, tart i owoców, a także do gotowania w naczyniach żaroodpornych pod przykryciem. Kiedy gotujesz w tym trybie, użyj tylko jednej blachy lub kratki na raz, w przeciwnym razie dystrybucja ciepła nie będzie jednakowa. Korzystając z różnych wysokości prowadnic piekarnika, można rozdzielić ilość ciepła pomiędzy górę i dół piekarnika. Wybierz pomiędzy różnymi wysokościami w zależności od tego, czy danie potrzebuje więcej, czy mniej ciepła od góry.

Tryb szybkiego pieczenia

- Włączą się górne i dolne grzałki oraz wentylator, zapewniając stałe i równomierne rozprowadzenie ciepła w całym piekarniku.
- Ten tryb jest szczególnie zalecany do szybkiego gotowania paczkowanych potraw (ponieważ nie jest konieczne ich wstępne podgrzewanie), takich jak żywność mrożona lub wstępnie ugotowana, a także niektórych potraw domowych.
- Najlepsze rezultaty podczas gotowania w tym trybie uzyskuje się stosując tylko jedną wysokość piekarnika (drugą od dołu). Patrz: tabela w rozdziale „Praktyczne wskazówki kulinarne”.

Tryb pieczenia wielofunkcyjnego

- Grzałka górna i dolna, termoobieg oraz wentylator będą włączane naprzemiennie. Ponieważ ciepło pozostaje stałe i równomierne w całym piekarniku, powietrze piecze i przyrumienia żywność równomiernie na całej jej powierzchni. W tym trybie można także gotować wiele potraw jednocześnie, pod warunkiem, że ich temperatury gotowania są takie same. Jednocześnie można używać maksymalnie 2 krat, blach lub pojemników, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami: „Gotowanie na więcej niż jednej wysokości.”
- Ten tryb gotowania jest szczególnie zalecany do potraw wymagających delikatnego zapiekania lub dość długiego czasu gotowania, takich jak na przykład: lasagne, makaron, pieczony kurczak i ziemniaki itp. Dodatkowo doskonała dystrybucja ciepła pozwala na stosowanie niższych temperatur podczas pieczenia. Skutkuje to mniejszą utratą tłuszczu, delikatniejszym mięsem i mniejszą utratą masy. Tryb pieczenia wielofunkcyjnego jest specjalnie zaprojektowany do pieczenia ryb, które można przygotować dodając przyprawy lub przyprawy, aby zachować ich smak i wygląd. Doskonałe rezultaty można uzyskać również gotując dodatki na bazie warzyw takich jak cukinia, bakłażan, papryka itp.
- Tryb ten idealnie nadaje się również do pieczenia deserów, np. ciast drożdżowych.
- Ponadto w tym trybie można rozmrażać białe lub czerwone mięso i chleb, ustawiając temperaturę na 80°C. Aby rozmrozić delikatniejszą żywność, ustaw termostat na 60°C lub użyj tylko funkcji cyrkulacji zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C

Tryb pizzy

- Włączą się grzałka dolna i termoobieg oraz wentylator. Takie połączenie szybko nagrzewa piekarnik ze względu na dużą ilość energii zużywanej przez urządzenie, które wytwarza znaczną ilość ciepła pochodzącego głównie z dolnej grzałki.
- Tryb pizza jest idealny do potraw wymagających wysokich temperatur gotowania, takich jak pizza i duże pieczenie. Zaleca się używanie tylko jednej blachy lub kraty na raz. Jeśli jednak używa się więcej niż jednej, należy je zamienić miejscem w połowie procesu gotowania.

Tryb AirFry

- Włączą się grzałka dolna i termoobieg oraz wentylator.

- Funkcja AirFry umożliwia zaawansowane gotowanie tradycyjne bez konieczności obracania potraw, uzyskując chrupiące i smaczne rezultaty w krótszym czasie i bez oleju. Nadaje się do frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów i podobnych potraw.

Tryb grill

- Uruchomią się górne centralne grzałki.
- Grill kieruje ciepło na żywność z górnej grzałki. Funkcji grill można używać do przygotowywania delikatnych kawałków mięsa, filetów, kotletów, kiełbasek, ryb, tostów z serem i innych dań, które można szybko ugotować. Zaleca się zapiekać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wcześniej rozgrzać piekarnik przez 3 minuty. Pomoże to zatrzymać naturalne soki z filetów, kotletów itp., aby uzyskać lepszy smak. Potrawy, które chcesz zapiekać, możesz umieścić na jednej z dwóch górnych prowadnic piekarnika.

Tryb grill szerokopłaszczyznowy

Włączą się grzałki górne i dolne. Grill szerokopłaszczyznowy kieruje ciepło na żywność z górnej grzałki. Funkcji grill można używać do przygotowywania delikatnych kawałków mięsa, filetów, kotletów, kiełbasek, ryb, tostów z serem i innych dań, które można szybko ugotować. Zaleca się zapiekać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Ten tryb pozwala w pełni wykorzystać dużą powierzchnię do pieczenia i przygotowuje jedzenie szybciej niż w przypadku zwykłego grillowania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wcześniej rozgrzać piekarnik przez 3 minuty. Pomoże to zatrzymać naturalne soki z filetów, kotletów itp., aby uzyskać lepszy smak.

Tryb grill z wentylatorem

- Uruchomią się górne grzałki i wentylator. To połączenie cech zwiększa skuteczność jednokierunkowego promieniowania ciepłego grzałek poprzez wymuszony obieg powietrza w całym piekarniku. Zapobiegnie to przypalaniu się żywności i umożliwi przedostanie się ciepła do środka. Doskonałe rezultaty osiąga się w przypadku szaszłyków z mięsa i warzyw, kiełbasek, żeberek, kotletów jagnięcych, kurczaka w pikantnym sosie, przepiórek, kotletów schabowych itp.
- Gotuj jedzenie w trybie grilla z wentylatorem przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
- Ten tryb jest również idealny do gotowania filetów rybnych, takich jak miecznik, faszerowana mątwą itp.

Tryb pieczenia

- Włączą się tylna grzałka i wentylator, zapewniając równomierne rozprowadzenie ciepła w całym piekarniku.
- Ten tryb jest idealny do pieczenia i gotowania delikatnych potraw, zwłaszcza biszkoptów, a także do przygotowywania niektórych tartaletek na 3 poziomach piekarnika jednocześnie. Oto kilka przykładów: ptysie z kremem, ciasteczka na słodko i na słono, wytrawne ciasta francuskie, drożdżówki i małe porcje zapiekane warzywnych itp.

Tryb rozmrażania

Wentylator umieszczony na dole piekarnika zapewnia cyrkulację powietrza o temperaturze pokojowej wokół potrawy. Zalecany jest do rozmrażania każdego rodzaju żywności, a w szczególności potraw delikatnych, niewymagających podgrzewania, takich jak np.: mrożone ciasta, desery śmietankowe lub kremowe, tarty owocowe itp. Dzięki wentylatorowi czas rozmrażania skraca się o około połowę. W przypadku mięs, ryb i pieczywa można przyspieszyć ten proces stosując tryb pieczenia i ustawiając temperaturę na 80°C-100°C.

Wyłączenie awaryjne

- Jeśli nie zostanie ustawiony czas gotowania, piekarnik wyłączy się automatycznie po dwóch godzinach.
- Obwód elektryczny tego piekarnika jest wyposażony w system ochrony termicznej. Jeżeli piekarnik nagrzeje się do nienormalnie wysokiej temperatury, system przerwie na pewien czas dopływ prądu do elementów grzejnych piekarnika.

Wentylacja chłodząca

- Aby ochłodzić zewnętrzną część piekarnika, niektóre modele są wyposażone w wentylator chłodzący. Gdy piekarnik się nagrzeje, wentylator włącza się automatycznie.
- Gdy wentylator jest włączony, pomiędzy drzwiami piekarnika a panelem sterowania będzie krążyć powietrze.

Ważne: po zakończeniu pieczenia wentylator piekarnika włącza się automatycznie, aby schłodzić część zewnętrzną.

5. PRAKTYCZNE ZALECENIA GOTOWANIA

Piekarnik oferuje szeroką gamę alternatyw, które pozwalają przyrządzać każdy rodzaj żywności w najlepszy możliwy sposób. Z biegiem czasu nauczysz się, jak najlepiej wykorzystać ten wszechstronny produkt kuchenny, a poniższe instrukcje stanowią jedynie wskazówkę i mogą się różnić w zależności od osobistych doświadczeń.

Gotowanie na więcej niż jednej wysokości

Jeśli musisz gotować jedzenie, korzystając z kilku prowadnic piekarnika, użyj trybu pieczenia lub pieczenia wielofunkcyjnego, ponieważ są to jedyne funkcje, które to umożliwiają.

Jeśli chcesz gotować delikatne potrawy na więcej niż jednej wysokości, wybierz tryb pieczenie, ponieważ umożliwia on pieczenie na 3 różnych wysokościach jednocześnie (1., 3. i 5. od dołu). Niektóre przykłady znajdują się w tabeli w części „Praktyczne wskazówki kulinarne”.

Jeśli chcesz gotować inne rodzaje potraw na różnych wysokościach, skorzystaj z trybu pieczenia wielofunkcyjnego, biorąc pod uwagę następujące sugestie:

- Piekarnik jest wyposażony w 5 prowadnic. Podczas pieczenia z wentylatorem należy używać dwóch z trzech środkowych półek. Gorące powietrze dociera bezpośrednio do najniższych i najwyższych półek, dlatego delikatne potrawy mogą się spalić.

- Korzystaj głównie z drugiej i czwartej prowadnicy piekarnika, licząc od dołu i umieszczając żywność wymagającą najwięcej ciepła na 2. wysokości. Na przykład, podczas pieczenia pieczeni z innymi produktami umieść pieczeń na 2. prowadnicy od dołu, a delikatniejsze potrawy na 4. prowadnicy od dołu.
- Podczas pieczenia potraw, które wymagają różnych czasów i temperatur, ustaw temperaturę pośrednią między dwiema wymaganymi temperaturami, umieść najdelikatniejsze potrawy na 4. półce od dołu i wyjmij najpierw z piekarnika potrawy wymagające najkrótszego czasu.
- Użyj blachy do zbierania tłuszczu na dolnej prowadnicy i kraty na górnej.

Użycie trybu szybkiego pieczenia

Funkcjonalne, szybkie i praktyczne dla tych, którzy korzystają z żywności paczkowanej (takiej jak żywność mrożona lub wstępnie ugotowana). Przydatne sugestie znajdziesz w tabeli w dziale „Praktyczne wskazówki kulinarne”.

Użytkowanie grilla

Ten wielofunkcyjny piekarnik oferuje 2 różne tryby grillowania.

- Użyj trybu grill/grill szerokokopierzchniowy, umieszczając potrawę na 3. lub 4. wysokości od dołu, ponieważ w tych trybach jest włączona tylko środkowa część górnej grzałki. Do umieszczenia blachy na tłuszcz użyj dolnej prowadnicy (1. od dołu), aby zapobiec spadaniu tłuszczu z żywności na dno piekarnika. Kiedy używasz tego trybu, zalecamy ustawienie temperatury na najwyższej wartości. Nie oznacza to, że nie można zastosować niższych temperatur, po prostu dostosuj temperaturę za pomocą przycisków Tryby zmniejszania/zwiększania. ▽△/▽△
- Ustawienie grill z wentylatorem jest bardzo przydatne do szybkiego grillowania potraw, ponieważ rozproszanie ciepła umożliwia nie tylko przyrumienienie powierzchni, ale także dopieczenie spodu. Ponadto można go również używać do przyrumieniania potraw pod koniec procesu gotowania, na przykład do zapiekania makaronu. Używając tego trybu, umieść kratkę na 2. lub 3. poziomie piekarnika od dołu (patrz tabela pieczenia), a następnie, aby tłuszcz nie kapął na dno piekarnika i nie dymił, umieść blachę na tłuszcz na dolnym poziomie. Podczas korzystania z tego trybu zalecamy ustawienie termostatu na 200°C, ponieważ jest to najbardziej efektywny sposób korzystania z grilla, który opiera się na wykorzystaniu promieni podczerwonych. Nie oznacza to, że nie można zastosować niższych temperatur, wystarczy dostosować temperaturę za pomocą ikon góra/dół. Najlepsze rezultaty przy korzystaniu z trybów grilla uzyskuje się umieszczając blachę na dolnych rusztach (patrz tabela gotowania). Aby tłuszcz nie kapął na dno piekarnika i nie dymił, umieść blachę na tłuszcz na dolnym poziomie piekarnika.

Użycie trybu AirFry

Skorzystaj z trybu AirFry, umieszczając potrawę na 3. wysokości piekarnika od dołu. Jako że

górną grzałkę i termoobieg są włączone, funkcja AirFry umożliwia zaawansowane gotowanie tradycyjne bez konieczności obracania potraw, uzyskując chrupiące i smaczne rezultaty w krótszym czasie i bez oleju. Nadaje się do frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów i podobnych potraw. Umieścić blachę na tłuszcz na najniższej wysokości piekarnika, aby zebrać kapiący tłuszcz. Korzystając z trybu AirFry, ustaw temperaturę na 230°C.

Tabela gotowania

Tryb gotowania	Jedzenie, które się będzie gotować	Ciężar (kg)	Pozycja kraty	Czas rozgrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas gotowania (minuty)
Tradycyjne 	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	3	15	200	70-75
	Pieczona wieprzowina	1	3	15	200	70-80
	Ciastka	-	3	15	180	15-20
	Tartaletki	1	3	15	180	30-35
Pieczenie wielofunkcyjne 	Pizza (na dwóch poziomach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	50-60
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Placek ze śliwkami	1	2	10	170	40-50
	Buteczki z kremem (na dwóch poziomach)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Ciastka (na dwóch poziomach)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (na jednym poziomie)	0.5	2	10	170	15-20
	Biszkopt (na dwóch poziomach)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Wytrawne pierogi nadziewane	1.5	3	15	200	25-30

Grill 	Sola i mątwą	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalma- rem i krewetkami	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z grilla	1	¾	5	Max	10-15
	Filet cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tostowane kanapki	-	4	5	Max	2-3
Rozmrażanie 	Wszelkiego rodzaju mrożone produkty					
Grill szeroko- płaski 	Sola i mątwą	1	4	5	200	8-10
	Szaszłyki z kalma- rem i krewetkami	1	4	5	200	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	200	10
	Warzywa z grilla	1	¾	5	200	10-15
	Filet cielęcy	1	4	5	200	15-20
	Kotlety	1	4	5	200	15-20
	Hamburgery	1	4	5	200	7-10
	Makrela	1	4	5	200	15-20
	Tostowane kanapki	-	4	5	200	2-3
	Na różnie					
	Cielęcina grillo- wana	1.0	-	5	200	80-90
	Kurczak grillowany	1.5	-	5	200	70-80
	Jagnięcina grillo- wana	1.0	-	5	200	70-80

Grill z wentyla- torem 	Pieczony kurczak	1.5	3	5	200	55-60
	Mątwą	1.5	3	5	200	30-35
	Na rożnie					
	Cielęcina grillo- wana	1.5	-	5	200	70-80
	Kurczak grillowany	2.0	-	5	200	70-80
	Kurczak grillowany	1.5	-	5	200	70-75
	Pieczony ziemniak	-	2	5	200	70-75
	Jagnięcina grillo- wana	1.5	-	5	200	70-80
Pieczenie 	Tartaletki	0.5	3	15	180	20-30
	Ciasta z owocami	1	2/3	15	180	40-45
	Ciasto owocowe	0.7	3	15	180	40-50
	Biszkopt	0.5	3	15	160	25-30
	Wrapy	1.2	2-4	15	200	30-35
	Nadziewane paszteciki	0.6	2-4	15	190	20-25
	Kulki serowe	0.4	2-4	15	210	15-20
	Buteczki z kremem	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Ciastka	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Bezy	0.5	1-3-5	15	90	180

Szybkie pieczenie 	Mrożona żywność	0.3	2	-	250	12
	Pizza	0.4	2	-	200	20
	Placek z cukinią i krewetkami	0.5	2	-	220	30-35
	Placek ze szpinakiem	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Krokieciki	0.4	2	-	180	25-30
	Panierowane filety z kurczaka	0.4	2	-	220	15-20
	Wstępnie przegotowane jedzenie Przysmażone skrzydełka z kurczaka	0.4	2	-	200	20-25
	Świeże jedzenie Ciastka	0.3	2	-	200	15-18
	Ciasto owocowe	0.6	2	-	180	45
	Kulki serowe	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2/3	10	180	60-70

Air Fry AIR FRY	Poławędwica w sosie z cebuli, whisky i piwa	1	3	5	220	8
	Frytki	1	3	5	220	15
	Skrzydółka kurczaka	1	3	5	230	15
	Panierowany fileć	1	3	5	230	15
	Ziemniaki krojone w tódeczki	0.5	3	5	230	14
	Mrożona żywność (Panierowane nuggetsy z kurczaka/ryby)	1	3	5	230	15
	Splaszczony ziemniaki z piekarnika	1	3	54	220	15

Ważne: czasy gotowania są przybliżone i mogą się różnić w zależności od osobistych upodobań. Podczas gotowania na grillu lub grillu z wentylatorem, blachę na tłuszcz należy zawsze umieszczać na dolnej prowadnicy piekarnika.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie drzwi

W przypadku normalnego użytkowania piekarnika nie ma konieczności demontażu drzwiczek, jeżeli jednak zaistnieje konieczność ich zdjęcia, np. w celu wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją. Drzwi piekarnika są ciężkie.

Jak zdjąć drzwi piekarnika.

Rys. 6

W celu dokładniejszego wyczyszczenia można zdjąć drzwiczki piekarnika. Wybierz sposób demontażu i montażu Postępować w następujący sposób:

- Całkowicie otworzyć drzwi.
- Całkowicie otwórz lewą i prawą dźwignię zawiasu.
- Przytrzymaj drzwi tak jak widać to na trzecim obrazku na rysunku 6.
- Delikatnie zamknij drzwi, aż lewy i prawy zawias zaczepią się o część B drzwi.
- Usuń zaczepy zawiasów z ich miejsc, kierując się strzałką widoczną na rysunku 6.

6. Potóż drzwi na miękkiej powierzchni.
7. Aby ponownie założyć drzwi, powtórz powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

Zdejmij wewnętrzną szybę

Rys.7

- Usunąć uszczelkę odkręcając śruby nr 2.
- Ostrożnie wyjmij wewnętrzną szybę.
- Wyczyść szybę odpowiednim środkiem czyszczącym. Dobrze wysusz i umieść na miękkiej powierzchni.
- Teraz możesz również wyczyścić wewnętrzną stronę zewnętrznej szyby.

Funkcja czyszczenia parą

Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Ta metoda jest skuteczna tylko przy usuwaniu lekkich zabrudzeń. Nie jest skuteczny w usuwaniu uporczywych plam powstałych podczas gotowania. Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

1. Wyjmij wszystkie blachy, talerze i kraty boczne.
2. Przygotować roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do naczyń (5%) i spryskać obficie drzwi, ściany boczne i tylną komory piekarnika. Rys. 8
3. Dodaj 40 ml wody na dno komory piekarnika.
4. Zamknąć drzwi. Ustaw funkcję Czyszczenia Wspomagane Parą i temperaturę na 130°C.
5. Wyłącz piekarnik po 18 minutach.
6. Poczekaj, aż ostygnie do bezpiecznej temperatury, a następnie wyczyść powierzchnię wewnętrzną wilgotną ściereczką.

7. KODY BŁĘDÓW

Jeśli na ekranie pojawi się którykolwiek z poniższych kodów błędów, należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i skontaktować się z Oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Kod	Opis błędu
E-1	Zwarcie lub przerwa w obwodzie czujnika temperatury
E-3	Problem z komunikacją między płytą zasilania a płytą interfejsu użytkownika.

8. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 02812/02813/02814/02815/02816/02817
Produkt: Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A

Napięcie nominalne: 220 - 240 V
Frekwencja: 50 - 60 Hz
Moc znamionowa: 2900 - 3400 W

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		02812	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny	
Masa urządzenia	M	27,0	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczna lub gaz)		Elektryczność	
Objętość komory	V	72	l
Zużycie energii (elektryczność) potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	EC _{komora elektryczna}	0,92	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia gazu)	EC _{komora elektryczna}	0,78	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl (¹)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EEl _{komora}	91,8	
(¹) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Pobór mocy w trybie „standby” wynosi 0,97 W zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz przepisami europejskimi 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączone do sieci bez wykonywania żadnej funkcji, czekając na aktywację trybu czuwania „standby”.

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny	
Masa urządzenia	M	28,0	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczna lub gaz)		Elektryczność	
Objętość komory	V	81,0	l
Zużycie energii (elektryczność) potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym (końcowa energia elektryczna)	EC _{komora elektryczna}	0,97	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EC _{komora elektryczna}	0,83	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym (końcowa energia gazu)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl (¹)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EEl _{komora}	93,3	
(¹) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Pobór mocy w trybie „standby” wynosi 0,97 W zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz przepisami europejskimi 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączone do sieci bez wykonywania żadnej funkcji, czekając na aktywację trybu czuwania „standby”.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

10. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

11. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Ovládací panel
2. Úroveň 1
3. Úroveň 2
4. Úroveň 3
5. Úroveň 4
6. Úroveň 5
7. Úrovňové vodící lišty
8. Rošt
9. Plech

Obr. 2. Ovládací panel

1. Funkce trouby
2. Volič funkcí trouby
3. Displej
4. Dotyková ikona teploty/času
5. Dotyková ikona snížení
6. Dotyková ikona zvýšení
7. Dotyková ikona Start/Pauza
8. Ikona dětského zámku
9. Ikona alarmu
10. Ikona nastavení doby pečení
11. Ikona nastavení odloženého ukončení
12. Ikona nastavení času

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.

ČEŠTINA

- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technický servis Cecotec.

Obsah krabice

- Trouba
- Plech na pečení
- Rošt
- Koš horkovzdušné fritézy
- Plech na pečení pizzy
- Tento návod k použití

Vodicí lišty trouby jsou číslovány zdola nahoru. Lišty 4 a 5 se používají především pro funkci grilu.

Příslušenství

- 1. Rošt do trouby.** Na talíře, dortové formy, plechy na pečení a grilování.
- 2. Plech na pečení.** Na koláče a sušenky.
Plech a rošt trouby musí být správně umístěny na bočních vedoucích lištách. Při vyjímání nádobí z trouby buďte opatrní, jde o velmi horké povrchy a mohli byste se popálit. Pokud používáte plech na pečení pro sběr tuku, který odkapává z jídel, ujistěte se, že je správně umístěn na bočních vodicích lištách. Když tyto příslušenství přichází do kontaktu se dnem trouby, může dojít k poškození smaltovaného povrchu. Pokud vkládáte plechy nebo nádoby na první lištu odspodu, musíte ponechat vzdálenost alespoň 2 cm od dna trouby.
- 3. Koš.** Toto příslušenství používejte v kombinaci s funkcí AIR FRY: tento koš lze umístit na rošt trouby nebo na boční lišty stejným způsobem jako plech.

3. INSTALACE

Pro správné fungování spotřebiče, nábytek, ve kterém je vestavěn musí být vyhovující. Na obrázku 3.a jsou uvedeny rozměry modelu 02812, na obrázku 3.b jsou uvedeny rozměry výřezu pro modely 02813, 02814, 02815, 02816 a 02817 pro instalaci pod pracovní desku nebo do vysokého nábytku.

- Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní panel nábytku. Troubu je vhodné instalovat tak, aby byla postavena na dvou dřevěných lištách. Pokud je trouba umístěna na rovném souvislém povrchu, musí být k dispozici otvor o rozměrech nejméně 45 × 560 mm, jak je znázorněno na obrázku 4.
- Přilehlé panely skříní musí být vyrobeny ze žáruvzdorného materiálu. Zejména skříně s

dýhovanou vnější stranou musí být spojovány lepidly, která odolávají teplotám až 100°C.

- V souladu s platnými bezpečnostními předpisy nesmí po instalaci trouby dojít ke kontaktu s jejími elektrickými částmi.
- Všechny díly, které zajišťují bezpečný provoz spotřebiče, se smí odstraňovat pouze pomocí nářadí.
- Pro připevnění trouby k nábytku otevřete dvířka trouby a připevněte je zasunutím 4 vrutů do dřeva do 4 otvorů nacházejících se po obvodu rámu.

Elektrická připojení

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

Montáž na napájecí kabel

Obr. 5

Otevření svorkovnice:

- Pomocí šroubováku utáhněte šroub na bočních jazýčcích krytu svorkovnice.
- Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

Při instalaci kabelu postupujte následovně:

- Odstraňte šroub kabelové svorky a tři šrouby kontaktů.
- Připevněte kabely pod hlavičky šroubů podle následujícího barevného schématu: Modrý (N) Hnědý (L) Žlutozelený.
- Zajištěte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt svorkovnice.

Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

- Nainstalujte standardní zástrčku odpovídající zátěži uvedené na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi zařízení a elektrickou síť omnipolární jistič s minimálním rozpětím kontaktů 3 mm. Omnipolární jistič musí být dimenzován podle zatížení a musí odpovídat platným předpisům (zemnicí kabel nesmí být jističem přerušen).
- Napájecí kabel musí být veden tak, aby nedosahoval teploty vyšší než 50°C oproti okolní teplotě, a musí být chráněn izolací s vhodnou nominální hodnotou. Před připojením zkontrolujte, zda:
- Elektrická bezpečnost tohoto spotřebiče může být zaručena pouze tehdy, pokud je trouba správně a účinně uzemněna v souladu s předpisy o elektrické bezpečnosti. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; v případě pochybností zavolejte kvalifikovaného technika, aby systém zkontroloval. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené systémem, který nebyl uzemněn.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda údaje uvedené na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo na obalu) odpovídají údajům elektrické sítě ve vaší domácnosti.
- Zkontrolujte, zda elektrická kapacita instalace a zásuvek vyhovuje maximálnímu výkonu spotřebiče. V případě pochybností se obraťte na kvalifikovaného technika.

- Pokud zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, požádejte kvalifikovaného technika o výměnu zásuvky za vhodný model. U těchto je třeba dbát zejména na to, aby průřez kabelů zásuvek odpovídal výkonu spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovaček se nedoporučuje. Pokud se jejich použití nelze vyhnout, nezapomeňte používat pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální proudovou kapacitu uvedenou na jednom adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

4. PROVOZ

Pomocí voliče funkcí zvolte požadovanou funkci. Pro vypnutí trouby otočte voličem do nulové polohy.

Pokyny pro start/pauzu

Zvolte funkci a stiskněte ikonu startu/pauzy  pro spuštění trouby.

Během provozu stiskněte ikonu start/pauza  pro zastavení ohřevu. Když je funkce pozastavena, číslice teploty a doby pečení blikají a vy můžete znovu nastavit teplotu pečení. Znovu stiskněte ikonu start/pauza  pro pokračování v pečení.

Nastavení teploty

1. Po výběru funkce se na displeji zobrazí přednastavená teplota. Jednou stiskněte ikonu  a na displeji začne blikat teplota.
2. Teplotu můžete nastavit pomocí ikon snížení a zvýšení teploty, při každém stisknutí se teplota sníží nebo zvýší o 5 °C.

Nastavení doby pečení (maximálně 23 hodin 59 minut)

1. Po výběru funkce opakovaně stiskněte ikonu , dokud ikona  nezačne blikat.
2. Pro nastavení doby pečení použijte dotykové ikony snížení a zvýšení, počkejte 5 sekund nebo stiskněte dotykovou ikonu start/pauza  pro potvrzení nastavení. Poté se ikona  rozsvítí.
3. Po ukončení provozu bude ikona  blikat a trouba zapípá, stiskněte libovolnou ikonu na ovládacím panelu pro zastavení alarmu.

Odložené ukončení

1. Požadovanou funkci trouby zvolte pomocí voliče.
2. Opakovaně stiskněte ikonu , dokud ikona  nezačne blikat. K nastavení doby pečení použijte ikony snížení a zvýšení.
3. Opakovaně stiskněte ikonu , dokud ikona  nezačne blikat. Pro nastavení doby

ukončení pečení použijte ikony snížení a zvýšení.

- Počkejte 5 sekund nebo stiskněte ikonu Start/Pauza  pro potvrzení nastavení. Na displeji se zobrazí nastavený čas a obě ikony   se rozsvítí.

Příklad:

Jídlo je potřeba péct 45 minut a vy si přejete ukončit pečení ve 14:00 h.

- Opakovaně stiskněte ikonu , dokud ikona  nezačne blikat, pro nastavení doby pečení na 45 minut.
- Opakovaně stiskněte ikonu , dokud ikona  nezačne blikat, pro nastavení času ukončení pečení na 14:00.
- Po tomto nastavení se trouba automaticky zapne ve 13:15 a ikona  zhasne, trouba začne ohřívat a ikona  začne blikat. Po ukončení provozu trouby bude ikona  blikat. Když je alarm aktivován, dotkněte se libovolné ikony pro zastavení alarmu a na displeji se zobrazí "konec".

Nastavení alarmu

Čas alarmu lze nastavit pomocí voliče do polohy 0 a maximální čas, který lze nastavit v «24hodinovém systému», je 23 hodin a 59 minut.

- Opakovaně stiskněte ikonu , dokud nezačne  blikat, na displeji se zobrazí 00:00.
- Dotkněte se tlačítka Start/Pauza  pro nastavení času a jeho zobrazení na displeji.
- Po dokončení nastavení se nastavení automaticky potvrdí, pokud do 5 sekund neprovedete žádnou operaci. Nastavení můžete aktivovat také stisknutím ikony start/pauza , ikona  zůstane svítit.
- V pohotovostním režimu Standby se po nastavení alarmu na displeji nadále zobrazuje čas hodin a ikona  zůstává svítit.
- Během ohřevu se po nastavení alarmu na displeji nadále zobrazuje doba pečení a ikona  zůstává svítit.
- Po dosažení nastaveného času začne ikona  blikat a zazní alarm. Stiskněte libovolnou ikonu pro zastavení alarmu, ikona  z displeje zmizí.

Alarm bude fungovat jako odpočítávání. Například pokud je alarm nastaven na 00:30, znamená to, že alarm je nastaven, aby zazněl za 30 minut.

Dětský zámek

- Funkci dětského zámku lze aktivovat, když je trouba v provozu nebo když je v pohotovostním režimu standby.
- Pro aktivaci dětského zámku stiskněte a podržte současně tlačítka zvýšení a snížení na  dobu alespoň 0,5 sekundy. Když je dětský zámek aktivován, na displeji se rozsvítí ikona.
- Pokud troubu zapnete po aktivaci dětského zámku, ikona dětského zámku třikrát zabliká, aby signalizovala, že dětský zámek je v provozu.
- Pro deaktivaci dětského zámku stiskněte a podržte současně tlačítka zvýšení a snížení na  dobu alespoň 0,5 sekundy. Ikona zhasne.

Funkce trouby

	Konvenční pečení		Gril s ventilátorem
	Velkoplošný gril		Gril
	Pečení		Víceúrovňové pečení
	Pizza		AirFry
	Rychlé pečení		Rozmrazování
	Čištění párou		

Konvenční režim

Zapne se horní a dolní ohřev. Jde o typ trouby, který využívá tradiční metody, ale zdokonaluje pečení tak, aby se dosáhlo lepšího rozložení tepla a nižší spotřeby energie. Konvenční trouba je stále bezkonkurenční, pokud jde o přípravu pokrmů s nejrůznějšími ingrediencemi, jako je zelí s žebry, treska na španělský způsob, treska na způsob Ancony, plátky křehkého telecího masa s rýží atd. Vynikajících výsledků dosáhnete také při přípravě pokrmů z hovězího nebo telecího masa, které vyžadují zdlouhavější pečení. Je to stále ten neoptimálnější systém pro pečení koláčů, dortů a ovoce, stejně jako pro pečení v zakrytých pekáčích. Při pečení v konvenčním režimu používejte vždy pouze jeden plech nebo rošt, jinak bude teplo rozloženo nerovnoměrně. Pomocí různých úrovní lišt trouby můžete distribuovat množství tepla mezi horní a dolní část trouby. Zvolte jednu z nabízených úrovní v závislosti na tom, zda pokrm potřebuje více nebo méně tepla z vrchní strany.

Režim rychlé pečení

- Horní a dolní ohřev a ventilátor se zapnou pro dosažení rovnoměrného rozložení tepla v celé troubě.
- Tento režim se doporučuje zejména pro rychlou přípravu balených potravin (protože není třeba je předehřívat), např. mražených nebo předvařených potravin, a také pro některé domácí pokrmy.
- Při pečení v tomto režimu dosáhnete optimálních výsledků, pokud použijete pouze jednu úroveň trouby (druhou úroveň trouby od spodu). Viz tabulka v části „Praktické tipy pro pečení“.

Režim víceúrovňové pečení

- Horní, kruhový a dolní ohřev a ventilátor se zapínají střídavě. Jelikož teplo zůstává v celé

troubě konstantní a rovnoměrné, vzduch opéká a hnědí pokrmy rovnoměrně po celém jejich povrchu. S tímto režimem můžete připravovat i několik pokrmů najednou, pokud je jejich teplota stejná. Současně lze použít maximálně 2 rošty, plechy nebo zapékačské misky podle pokynů uvedených v tomto oddíle: "Pečení na více než jedné úrovni".

- Tento režim pečení je vhodný zejména pro pokrmy, které vyžadují úpravu gratinováním nebo poměrně dlouhou dobu pečení, např. lasagne, těstoviny, kuřecí maso, pečené brambory apod. Navíc díky dokonalému rozložení tepla lze při pečení využívat nižší teploty. Výsledkem je menší ztráta šťávy, křehčí maso a menší úbytek hmotnosti pečeného pokrmu. Režim víceúrovňového pečení je speciálně navržen pro pečení ryb, které lze připravovat přidáním koření nebo dochucovadel pro zachování jejich chuti a vzhledu. Vynikajících výsledků lze dosáhnout také při pečení zeleninových příloh, jako jsou cukety, lilky, papriky atd.
- Tento režim je ideální také pro pečení dezertů, například kynutých koláčů.
- Kromě toho tento režim lze použít také k rozmrazování bílého nebo červeného masa a chleba nastavením teploty na 80°C. Pro rozmrazování delikátnějších potravin nastavte regulátor teploty na 60°C nebo použijte pouze funkci cirkulace studeného vzduchu nastavením regulátoru teploty na 0°C

Režim pizza

- Zapne se dolní a kruhový ohřev a také ventilátor. Tato kombinace rychle zahřívá troubu díky velkému množství energie využívané spotřebičem, který produkuje značné množství tepla především z dolního ohřevu.
- Režim Pizza je ideální pro potraviny, které vyžadují vysokou teplotu pečení, například pro pizzu a velké pečené pokrmy. Doporučuje se používat pouze jeden plech nebo rošt v troubě. Pokud se však používá více než jeden, měly by být vyměněny jejich výšky v polovině procesu pečení.

Režim Airfry

- Zapne se dolní a kruhový ohřev a také ventilátor.
- Funkce AirFry umožňuje pokročilé konvenční pečení bez nutnosti otáčení pokrmů, čímž se dosáhne křupavých a chutných výsledků za kratší dobu a bez použití oleje. Je vhodný pro hranolky, kuřecí křídla, nugety a podobné pokrmy.

Režim gril

- Zapne se horní středový ohřev.
- Gril směřuje teplo na pokrm z horního ohřevu. Funkci gril můžete používat k přípravě křehkých kusů masa, steaků, kotlet, klobás, ryb, sýrových sendvičů a dalších rychle připravovaných pokrmů. Doporučuje se grilovat při zavřených dvířkách trouby. Pro dosažení optimálních výsledků předehřejte troubu na 3 minuty. To přispěje k lepšímu propečení steaků, kotlet apod. a k dosažení lepší chuti. Pokrm, který si přejete grilovat, můžete umístit na jednu ze dvou horních lišt trouby.

Režim velkoplošný gril

Zapne se vnitřní a vnější část horního topného tělesa. Velkoplošný gril směřuje teplo na pokrm z horního ohřevu. Funkci velkoplošného grilu můžete použít k přípravě křehkých kusů masa, steaků, kotlet, klobás, ryb, sýrových sendvičů a dalších rychle připravovaných pokrmů. Doporučuje se grilovat při zavřených dvířkách trouby. Tento režim vám umožňuje využít na maximum velkou pečicí plochu trouby a připravit jídlo rychleji než při běžném grilování. Pro dosažení optimálních výsledků předehejte troubu na 3 minuty. To přispěje k lepšímu propečení steaků, kotlet apod. a k dosažení lepší chuti.

Režim gril s ventilátorem

- Zapne se horní ohřev a ventilátor. Tato kombinace vlastností zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného vyzařování topných těles pomocí nucené cirkulace vzduchu v celé troubě. To zabraňuje připalování potravin a umožňuje pronikání tepla dovnitř. Tento režim umožňuje dosáhnout vynikajících výsledků při přípravě špízů z masa a zeleniny, klobás, žebírek, jehněčích kotlet, kuřete v pikantní omáčce, křepelky, vepřových kotlet atd.
- Pokrmy připravujte v režimu gril s ventilátorem při zavřených dvířkách trouby.
- Tento režim je také ideální pro přípravu rybích filetů, například mečouna, plněných sépií atd.

Režim pečení

- Zapne se zadní ohřev a ventilátor, čímž se zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla v celé troubě.
- Tento režim je ideální pro pečení a vaření delikátních pokrmů, zejména koláčů, a pro přípravu některých koláčů na 3 úrovních trouby současně. Zde je několik příkladů: listové těsto s krémem, sladké a slané sušenky, slané listové těsto, švýcarské závitky a malé porce zeleninového gratinovaného pečiva atd.

Režim rozmrazování

Ventilátor nacházející ve spodní části trouby zajišťuje cirkulaci vzduchu o pokojové teplotě kolem pokrmu. Tento režim se doporučuje pro rozmrazování všech druhů potravin, zejména však delikátních potravin, které nevyžadují teplo, např. zmrzlinových dortů, smetanových nebo krémových dezertů, krémů, čokoládových dortů apod. Použitím ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí přibližně o polovinu. V případě masa, ryb a chleba je možné proces urychlit použitím režimu pečení a nastavením teploty na 80°C-100°C.

Bezpečnostní vypnutí

- Pokud není nastavena žádná doba pečení, trouba se po dvou hodinách automaticky vypne.
- Elektrický obvod této trouby je vybaven systémem tepelné ochrany. Pokud se trouba zahřeje na neobvykle vysokou teplotu, systém na určitou dobu přeruší elektrické napájení topných těles trouby.

Chladicí ventilace

- Pro ochlazení vnějšího povrchu trouby jsou některé modely vybaveny chladicím

ventilátorem. Když se trouba zahřeje, ventilátor se aktivuje automaticky.

- Zatímco je ventilátor zapnutý, mezi dvířky trouby a ovládacím panelem cirkuluje proud vzduchu.

Poznámka: Po ukončení pečení se ventilátor trouby automaticky zapne, aby ochladil vnější část trouby.

5. PRAKTICKÉ TIPY PRO PEČENÍ

Trouba nabízí širokou škálu alternativ, které umožňují připravit jakýkoli typ jídla tím neoptimálnějším možným způsobem. Postupem času se naučíte tento všestranný kuchyňský výrobek využívat na maximum a následující pokyny budou pouze pomůckou, která se může lišit podle vašich osobních zkušeností.

Pečení na více než jedné úrovni

Pokud potřebujete připravovat pokrmy na několika lištách trouby, použijte režim pečení nebo víceúrovňového pečení, protože to jsou jediné funkce, které to umožňují.

Pokud si přejete připravovat delikátní pokrmy na více úrovních, zvolte režim pečení, protože ten vám umožní připravovat pokrmy na 3 různých úrovních najednou (na 1., 3. a 5. úrovni zdola). V tabulce v části „Praktické tipy pro pečení“ jsou uvedeny některé příklady.

Pokud si přejete připravovat jiné druhy pokrmů na různých úrovních, použijte režim víceúrovňového pečení s přihlédnutím k následujícím doporučením:

- Trouba je vybavena 5 lištami nebo kolejnicemi. Během pečení s ventilátorem používejte dvě ze tří středových lišt. Nejnižší a nejvyšší úroveň je přímo vystavena horkému vzduchu, takže delikátní pokrmy se mohou spálit.
- Zpravidla používejte 2. a 4. lištu trouby odspodu a potraviny, které vyžadují vyšší teplotu umístěte na 2. úroveň. Například při pečení masa společně s dalšími potravinami umístěte pečený pokrm na 2. úroveň zespodu a delikátnější potraviny na 4. úroveň.
- Při přípravě pokrmů, které vyžadují různou dobu a teplotu, nastavte průměrnou teplotu mezi těmito dvěma požadovanými teplotami, delikátnější pokrmy umístěte na 4. úroveň odspodu a pokrmy, které vyžadují kratší dobu přípravy, vyjměte z trouby jako první.
- Použijte plech na zachytávání tuku ve spodní liště a rošt v horní liště.

Používání režimu rychlého pečení

Funkční, rychlý a praktický pro ty, kteří používají balené potraviny (např. mražené nebo předvařené). Užitečné tipy naleznete v tabulce v části „Praktické tipy pro pečení“.

Používání grilu

Tato multifunkční trouba nabízí 2 různé režimy grilu.

- Režim grilu/velkoplošného grilu používejte tak, že pokrm umístíte na 3. nebo 4. úroveň odspodu, protože v těchto režimech se zapne pouze střední část horního topného tělesa.

Pro umístění plechu na zachytávání tuku použijte dolní lištu (1. odspodu), abyste zabránili odkapávání tuku z pokrmů na dno trouby. Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit teplotu na maximální hodnotu. To neznamená, že nemůžete použít nižší teploty, pouze upravte teplotu pomocí ikon snížení/zvýšení ▽/△.

- Režim gril s ventilátorem je velmi užitečný pro rychlé grilování pokrmů, protože rozložení tepla neopéká pouze povrch, ale také spodní stranu.

Kromě toho jej lze použít také k opékání potravin na konci procesu pečení, např. ke gratinování těstovin.

Při použití tohoto režimu umístěte rošt na 2. nebo 3. úroveň trouby odspodu (viz tabulka pečení) a poté, abyste zabránili odkapávání tuku na dno trouby a vzniku kouře, plech na zachytávání tuku umístěte na 1. lištu odspodu.

Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit regulátor teploty na 200°C, protože se jedná o neúčinnější způsob použití grilu, který je založen na využití infračervených paprsků. To neznamená, že nemůžete použít nižší teplotu, pouze ji upravte pomocí ikon nahoru/dolů.

Proto nejlepších výsledků při použití obou režimů grilu dosáhnete umístěním plechu na spodní kolejnice (viz tabulka pečení). Abyste zabránili odkapávání tuku na dno trouby a vzniku kouře, umístěte plech na zachytávání tuku na spodní lištu trouby.

Používání režimu AirFry

Režim AirFry použijte tak, že pokrm umístíte na 3. úroveň trouby odspodu. Jakmile se zapne horní a kruhový ohřev, funkce AirFry umožňuje pokročilé konvenční pečení bez nutnosti obracení pokrmů, čímž se dosáhne křupavých a chutných výsledků za kratší dobu a bez použití oleje. Je vhodný pro hranolky, kuřecí křídla, nugety a podobné pokrmy. Plech na zachytávání tuku umístěte na nejnižší úroveň trouby, aby se do něj zachycovaly odkapávající tuky. Při použití režimu AirFry nastavte teplotu na 230 °C.

Tabulka pečení

Režim pečení	Potraviny určené k pečení	Hmotnost (kg)	Poloha roštu	Doba předehřevu (minuty)	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
Konvenční 	Kačka	1	3	15	200	65-75
	Pečené hovězí nebo telecí maso	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové maso	1	3	15	200	70-80
	Sušenky	-	3	15	180	15-20
	Tartaletky	1	3	15	180	30-35
Víceúrovňové pečení 	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	220	15-20
	Lazaně	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60
	Pečené kuře s brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové buchty (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piškotový dort (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškotový dort (na 2 úrovních)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Slané koblíhy	1.5	3	15	200	25-30

ČEŠTINA

Gril 	Platýs a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Špízy z olivní a krevet	1	4	5	Max	6-8
	Filet z tresky	1	4	5	Max	10
	Zelenina na grilu	1	¾	5	Max	10-15
	Hovězí filet	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Opečené sendviče	-	4	5	Max	2-3
Rozmrazo- vání 	Všechny druhy mražených potravin					

Velkoplošný gril 	Platýs a sépie	1	4	5	200	8-10
	Špízy z olivní a krevet	1	4	5	200	6-8
	Filet z tresky	1	4	5	200	10
	Zelenina na grilu	1	¾	5	200	10-15
	Hovězí filet	1	4	5	200	15-20
	Kotlety	1	4	5	200	15-20
	Hamburgery	1	4	5	200	7-10
	Makrela	1	4	5	200	15-20
	Opečené sendviče	-	4	5	200	2-3
	S grilem					
	Grilované telecí	1.0	-	5	200	80-90
	Grilované kuře	1.5	-	5	200	70-80
	Grilované jehněčí	1.0	-	5	200	70-80
Gril s ventilaátorem 	Pečené kuře	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	30-35
	S grilem					
	Grilované telecí	1.5	-	5	200	70-80
	Grilované kuře	2.0	-	5	200	70-80
	Kuřecí maso (grilované)	1.5	-	5	200	70-75
	Brambory (pečené)	-	2	5	200	70-75
	Grilované jehněčí	1.5	-	5	200	70-80

ČEŠTINA

Pečení 	Tartaletky	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné dorty	1	2/3	15	180	40-45
	Ovocný koláč	0.7	3	15	180	40-50
	Koláč	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné lívanečky	1.2	2-4	15	200	30-35
	Dortíky	0.6	2-4	15	190	20-25
	Sýrové pusinky	0.4	2-4	15	210	15-20
	Krémové buchty	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Sušenky	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky	0.5	1-3-5	15	90	180
Rychlé pečení 	Mražené jídlo	0.3	2	-	250	12
	Pizza Cuketovo-krevetový koláč	0.4	2	-	200	20
	Špenátový koláč	0.5	2	-	220	30-35
	Zbytky jídla	0.3	2	-	200	25
	Lazaně	0.5	2	-	200	35
	Závitky	0.4	2	-	180	25-30
	Kuře na milánský způsob	0.4	2	-	220	15-20
	Předvařená jídla Pečená kuřecí křídla	0.4	2	-	200	20-25
	Čerstvé potraviny Sušenky	0.3	2	-	200	15-18
	Ovocný koláč	0.6	2	-	180	45
	Sýrové pusinky	0.2	2	-	210	10-12

Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Pečené hovězí nebo telecí maso	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2/3	10	180	60-70
Air Fry 	Vepřová panenka na způsob roast- beefu	1	3	5	220	8
	Hranolky	1	3	5	220	15
	Kuřecí křídélka	1	3	5	230	15
	Řízek	1	3	5	230	15
	Brambory nakráje- né na klínky	0.5	3	5	230	14
	Mražené potraviny (Kuřecí/rybí nugetky)	1	3	5	230	15
	Bramborové rösti	1	3	54	220	15

Poznámka: časy pečení jsou přibližné a mohou se lišit podle osobní chuti. Při pečení na grilu nebo grilu s ventilátorem, plech na zachytávání tuku musí být umístěn na spodní liště trouby.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění dvířek

Při běžném používání trouby není nutné dvířka sundávat, ale pokud je nutné dvířka odstranit, např. kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů. Dvířka trouby jsou těžká.

Jak odmontovat dvířka trouby

Obr. 6

Pro důkladnější čištění můžete dvířka trouby vyjmout. Zvolte způsob demontáže a montáže.

Postupujte následovně:

1. Zcela otevřete dvířka.
2. Úplně otevřete levou a pravou pantovou páčku.
3. Dvířka uchopte tak, jak je znázorněno na třetím vyobrazení obrázku 6.

4. Opatrně zavřete dvířka, až dokud levá a pravá pantová páčka nezapadne do části B dvířek.
5. Vyjměte háčky z pantů z jejich umístění podle šipky znázorněné na obrázku 6.
6. Opřete dvířka o měkký povrch.
7. Pro opětovné nasazení dvířek zopakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Odstraňte vnitřní sklo

Obr.7

- Vyšroubováním šroubů odstraňte těsnění č. 2.
- Opatrně vyjměte vnitřní sklo.
- Sklo vyčistěte vhodným čisticím prostředkem. Důkladně ho osušte a položte na měkký povrch.
- Nyní můžete vyčistit i vnitřní stranu vnějšího skla.

Funkce čištění párou

Tato funkce pomáhá odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Tato metoda je účinná pouze při odstraňování lehkého znečištění. Není účinný při odstraňování odolných skvrn způsobených pečením. Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vychladlá.

1. Vyjměte všechny plechy, talíře a boční mřížky.
2. Připravte si roztok vody (85 %), bílého octa (10 %) a prostředku na nádobí (5 %) a hojně jím postříkejte dvířka, boční stěny a zadní stěnu dutiny trouby. Obr. 8
3. Do dutiny trouby nalijte 40 ml vody.
4. Zavřete dvířka. Nastavte funkci čištění párou a teplotu na 130 °C.
5. Po 18 minutách troubu vypněte.
6. Před čištěním povrchu vlhkým hadříkem nechte troubu vychladnout na bezpečnou úroveň.

7. KÓDY CHYB

Pokud se na ovládacím panelu vaší trouby objeví některý z následujících chybových kódů, doporučujeme přestat výrobek používat a kontaktovat Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Kód	Popis chyby
E-1	Zkrat nebo rozpínání snímače teploty
E-3	Problém s komunikací mezi napájecí deskou a deskou uživatelského rozhraní.

8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02812/02813/02814/02815/02816/02817

Výrobek: Bolero Hexa AF316000 Inox A/Bolero Hexa AF316000 Edge A/Bolero Hexa AF316000 Matt A/Bolero Hexa AF316000 Glass Black A/Bolero Hexa AF316000 Glass White A/Bolero Hexa AF316000 Glass Grey A

Nominální napětí: 220 – 240 V

Nominální frekvence: 50 – 60 Hz

Nominální výkon: 2900 – 3400 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		02812	
Typ trouby		Elektrická trouba	
Hmotnost spotřebiče	M	27,0	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)		Elektřina	
Objem na dutinu	V	72	l
Potřebná spotřeba energie (elektřiny) k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0,92	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0,78	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus (¹)

ČEŠTINA

Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEl _{dutina}	91,8	
(¹) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Spotřeba energie v pohotovostním režimu „standby“ je 0,97 W podle normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je spotřebič připojen k elektrické síti, aniž by vykonával jakoukoli funkci, a čeká na aktivaci pohotovostního režimu „standby“.

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		02813 / 02814 / 02815 / 02816 / 02817	
Typ trouby		Elektrická trouba	
Hmotnost spotřebiče	M	28,0	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)		Elektřina	
Objem na dutinu	V	81,0	l
Potřebná spotřeba energie (elektřiny) k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0,97	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0,83	kWh/cyklus

Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cykus kWh/cykus (¹)
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cykus kWh/cykus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEI _{dutina}	93,3	
(¹) 1 kWh/cykus = 3,6 MJ/cykus.			

Spotřeba energie v pohotovostním režimu „standby“ je 0,97 W podle normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je spotřebič připojen k elektrické síti, aniž by vykonával jakoukoli funkci, a čeká na aktivaci pohotovostního režimu „standby“.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

9. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

10. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

Función de cocinado asistida por vapor (Steam Assist)

Puede utilizar esta función para añadir un dorado extra a las bases de la pizzas, tartas y pasteles, o bien para cocinar distintos alimentos en combinación de calor inferior más vapor

Si lo desea, puede seguir los siguientes pasos:

1.- Añada 100 ml de agua (aprox.) en la cavidad inferior del horno (Fig. 1)

NOTA: las medidas de capacidad pueden variar en función del modelo de horno.

2- Active la función "Hornear"  y seleccione una temperatura de 200 °C. Tiempo aproximado de cocinado 20 minutos.

3- Una vez haya finalizado el proceso de cocción, asegúrese de retirar el agua sobrante de la cavidad del horno.

NOTA: Puede ajustar la cantidad de agua, el tiempo de cocinado y la temperatura según las necesidades de los alimentos a preparar.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el interior está completamente frío antes de retirar el agua sobrante. Riesgo de quemaduras.

Fig. 1



NOTA:

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

Steam Assist cooking function

You can use this function to add extra browning to pizza bases, pies and cakes, or to cook different foods using a combination of bottom heat and steam.

If you wish, you can follow the steps below:

1.- Add approximately 100 ml of water in the bottom cavity (Fig. 1).

NOTE: the capacity may vary depending on the oven model.

2.- Activate the Baking mode  and select a temperature of 200 °C. Approximate cooking time: 20 minutes.

3.- Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.

NOTE: You can adjust the amount of water, the cooking time and the temperature according to the needs of the food to be prepared.

WARNING: make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Risk of burns.

Fig. 1



NOTE:

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

Fonction de cuisson assistée par vapeur (Steam Assist)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire dorer davantage les bases de pizza, les tartes et les gâteaux, ou pour cuire différents aliments en combinant une chaleur plus faible et de la vapeur.

Si vous le souhaitez, vous pouvez suivre les étapes ci-dessous :

1.- Ajoutez 100 ml d'eau (environ) dans la cavité inférieure du four (Img. 1).

REMARQUE : Les mesures de capacité peuvent varier en fonction du modèle de four.

2.- Activez le mode « Cuire au four »  et sélectionnez une température de 200 °C. Temps de cuisson approximatif 20 minutes.

3.- Assurez-vous de retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.

NOTE : Vous pouvez ajuster la quantité d'eau, le temps de cuisson et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'intérieur est complètement refroidi avant d'enlever l'excès d'eau. Risque de brûlures.

Img. 1



NOTE :

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

Dampfgarfunktion (Steam Assist)

Sie können diese Funktion nutzen, um Pizzaböden, Kuchen und Torten zusätzlich zu bräunen oder um verschiedene Speisen in einer Kombination aus niedriger Hitze und Dampf zu garen.

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte ausführen:

1.- Fügen Sie ca. 100 ml Wasser in den unteren Garraum hinzu (Abb. 1).
HINWEIS: Das Fassungsvermögen kann je nach Ofenmodell variieren.

2.- Aktivieren Sie die Funktion „Backen“  und wählen Sie eine Temperatur von 200°C. Ungefähre Garzeit 20 Minuten.

3.- Nach Beendigung des Garvorgangs muss das überschüssige Wasser aus dem Garraum entfernt werden.

HINWEIS: Sie können die Wassermenge, die Garzeit und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie überschüssiges Wasser entfernen. Gefahr von Verbrennungen.

Abb. 1



HINWEIS:

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

Funzione di cottura assistita a vapore (Steam Assist)

È possibile utilizzare questa funzione per dorare ulteriormente impasti per pizza, torte e dolci, o per cuocere vari alimenti con una combinazione di calore inferiore e vapore.

Se lo si desidera, è possibile seguire la procedura descritta di seguito:
1.- Aggiungere 100 ml di acqua (circa) nella cavità inferiore del forno (Fig. 1).

NOTA: Le misure della capacità possono variare a seconda del modello di forno.

2.- Attive o modo Assar  e selezione una temperatura de 200 °C. Tempo de cozedura aproximado de 20 minutos.

3.- Al termine del processo di cottura, rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità del forno.

NOTA: È possibile regolare la quantità d'acqua e la temperatura in base ai requisiti di cottura del cibo da preparare.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'interno del forno sia completamente freddo prima di rimuovere l'acqua in eccesso. Rischio di scottature.

Fig. 1



NOTA:

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

Função Cozedura com assistência de vapor (Steam Assist)

Pode utilizar esta função para adicionar um dourado extra às bases de pizza, tartes e bolos, ou para cozinhar diferentes alimentos numa combinação de calor mais baixo e vapor.

Se desejar, pode seguir os passos abaixo:

1.- Adicione 100 ml de água (aprox.) na parte inferior do forno (Fig. 1).
NOTA: as medidas de capacidade podem variar consoante o modelo do forno.

2.- Attivare la funzione "Cottura"  e selezionare una temperatura di 200°C. Tempo di cottura approssimativo di 20 minuti.

3.- Não se esqueça de retirar o excesso de água da cavidade inferior do forno no final do processo de cozedura.

NOTA: Pode ajustar a quantidade de água e a temperatura de acordo com as necessidades dos alimentos a preparar.

ADVERTÊNCIA: certifique-se de que o interior está completamente frio antes de retirar o excesso de água. Risco de queimaduras.

Fig. 1



NOTA:

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

Stoom hulp kookfunctie (Steam Assist)

U kunt deze functie gebruiken om extra bruinig toe te voegen aan pizzabodems, taarten en cakes, of om verschillende soorten voedsel te bereiden in een combinatie van lagere warmte plus stoom.

Als u wilt, kunt u de onderstaande stappen volgen:

1.- Voeg ongeveer 100 ml water toe in de onderste ovenholte (Fig. 1).
OPMERKING: Capaciteitsmetingen kunnen variëren afhankelijk van het ovenmodel.

2.- Activeer de functie "Bakken"  en selecteer een temperatuur van 200 °C. Kooktijd ongeveer 20 minuten.

3.- Zorg ervoor dat u het overtollige water aan het einde van het kookproces uit de ovenholte verwijdt.

OPMERKING: U kunt de hoeveelheid water, kooktijd en temperatuur aanpassen aan de behoeften van het te bereiden voedsel.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u het overtollige water verwijdt. Risico op brandwonden.

Fig. 1



OPMERKING:

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

Funkcja pieczenia z użyciem pary (Steam Assist)

Funkcji tej można używać do nadawania dodatkowego przyrumienienia spodom do pizzy, plackom i ciastom lub do gotowania różnych potraw w połączeniu niższej temperatury i pary.

Jeśli chcesz, możesz wykonać poniższe kroki:

1.- Dodaj około 100 ml wody do wgłębienia w dolnej części piekarnika (Rys. 1).

UWAGA: pojemność może się różnić w zależności od modelu piekarnika.

2.- Aktywuj funkcję „Pieczenie”  i wybierz temperaturę 200°C. Przybliżony czas pieczenia to 20 min.

3.- Po zakończeniu procesu pieczenia należy usunąć nadmiar wody z komory piekarnika.

WAŻNE: Ilość wody, czas pieczenia i temperaturę można dostosować do potrzeb danej potrawy.

OSTRZEŻENIE: Przed usunięciem nadmiaru wody upewnij się, że wewnątrz całkowicie ostygło. Ryzyko poparzenia.

Rys. 1



UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

Funkce pečení v páře (Steam Assist)

Tuto funkci můžete použít k dodatečnému propečení základů těsta na pizzu, dortů a koláčů nebo k přípravě různých pokrmů v kombinaci spodního ohřevu a páry.

Pokud si přejete, můžete postupovat podle následujících kroků:

1.- Přidejte 100 ml vody (přibližně) do spodního prostoru dutiny trouby (Obr. 1).

POZNÁMKA: Rozměry objemu se mohou lišit v závislosti na modelu trouby.

2.- Aktivujte funkci „Pečení v páře“  a zvolte teplotu 200 °C. Přibližná doba pečení je 20 minut.

3 - Po dokončení pečení se ujistěte, že jste z dutiny trouby odstranili přebytečnou vodu.

POZNÁMKA: Můžete upravit množství vody, dobu pečení a teplotu podle potřeb připravovaného pokrmu.

VAROVÁNÍ: Než odstraníte přebytečnou vodu, ujistěte se, že je vnitřek trouby zcela vychladlý. Riziko popálení.

Obr. 1



POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

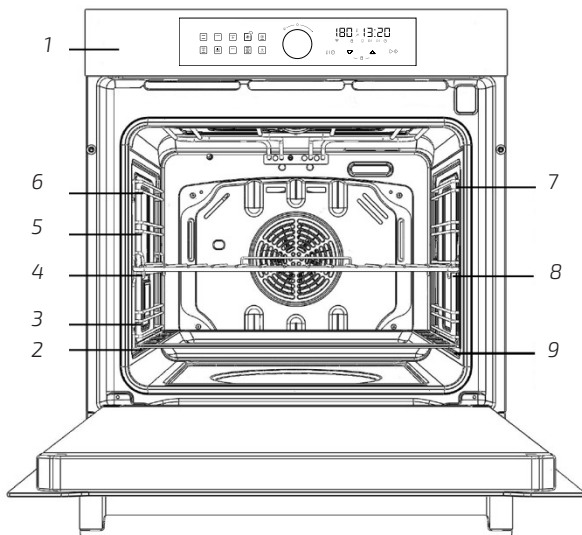


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

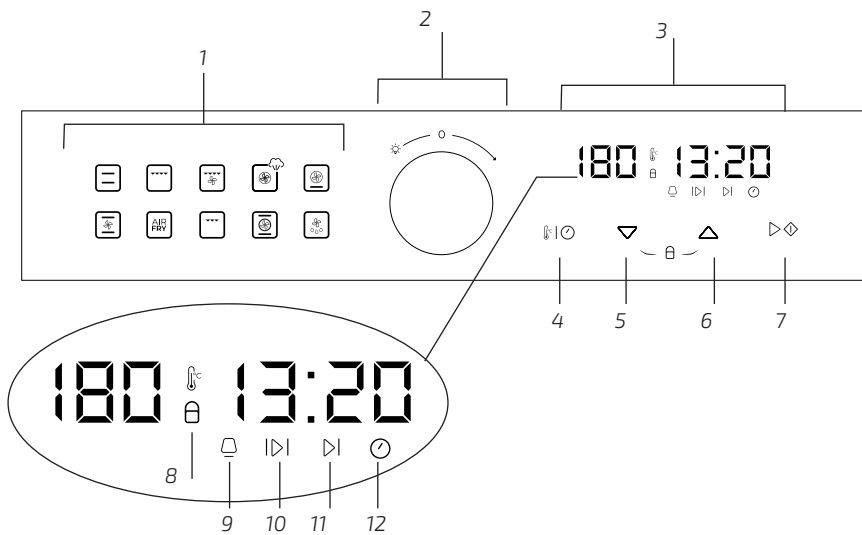


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

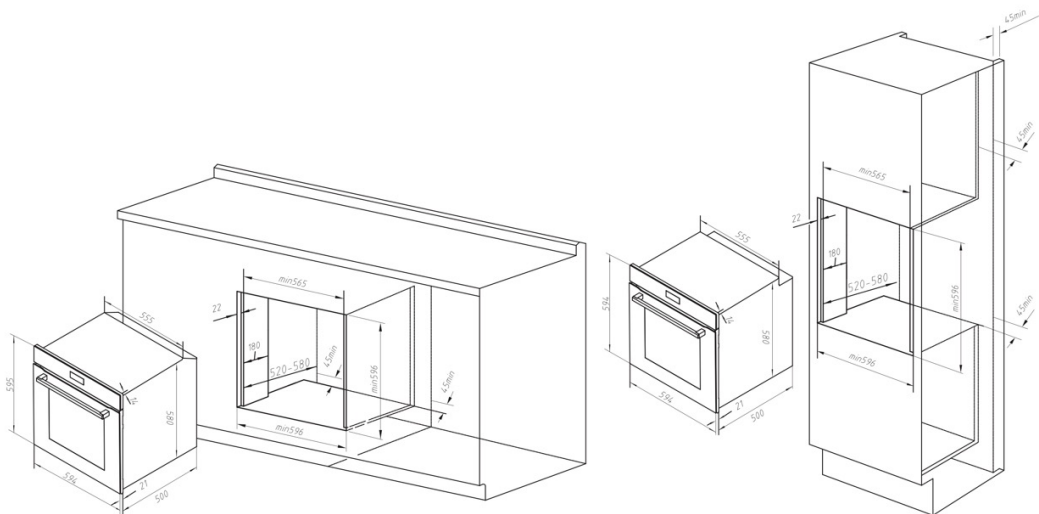


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3.a

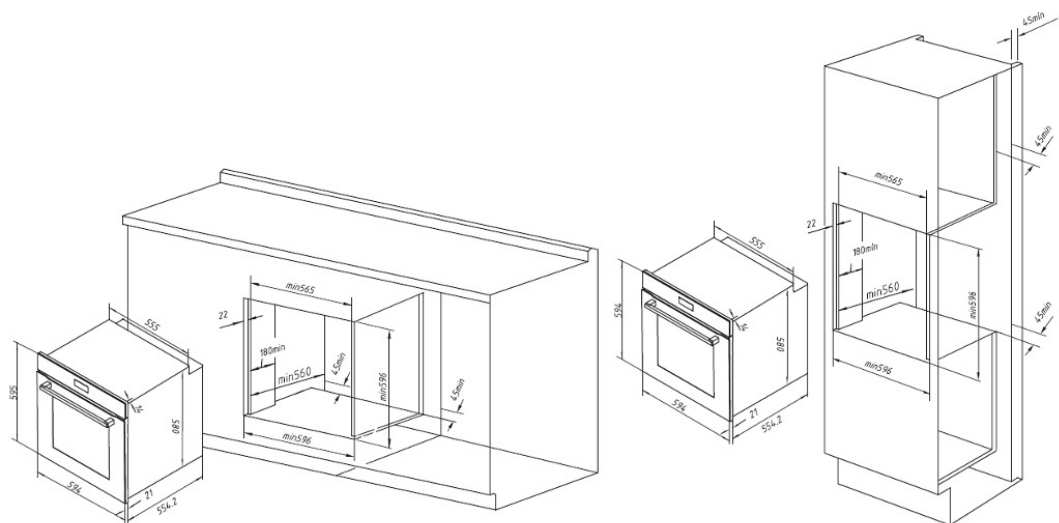


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3.b

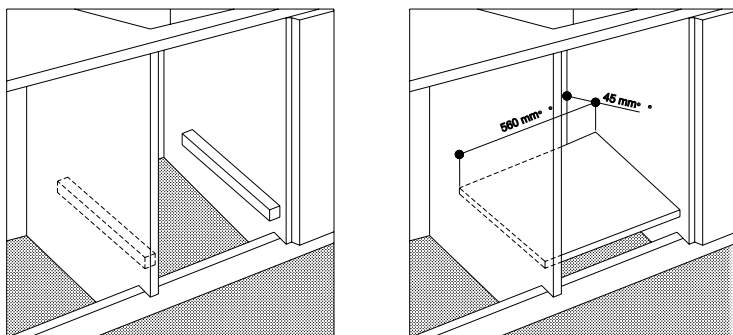


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

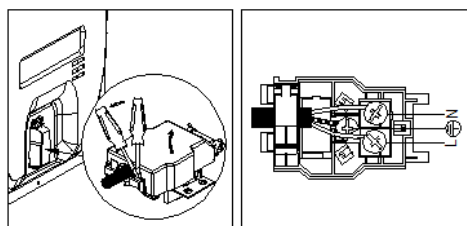


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

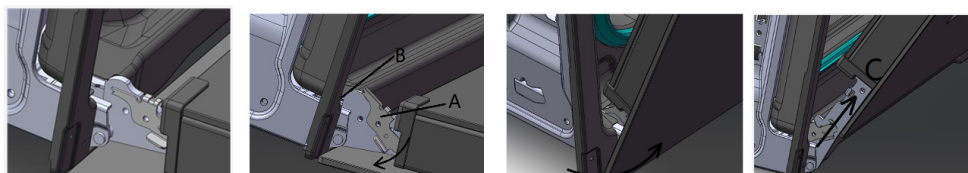


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

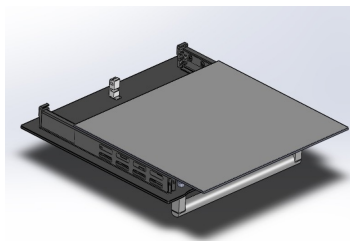


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

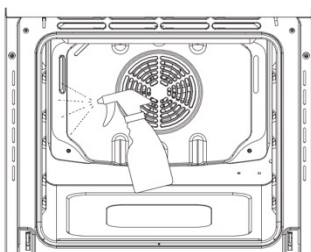


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

www.cecotec.es

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

