

cecotec

BOLERO HEXA P506000 EDGE A+

BOLERO HEXA P506000 MATT A+

Horno integrable pirolítico/ Built-in pyrolytic oven



bolero

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

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

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	31
2. Antes de usar	31
3. Instalación	32
4. Funcionamiento	34
5. Modos	38
6. Consejos prácticos de cocción	43
7. Limpieza y mantenimiento	50
8. Especificaciones técnicas	51
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	52
10. Garantía y SAT	52
11. Copyright	52

INDEX

1. Parts and components	53
2. Before use	53
3. Installation	54
4. Operation	56
5. Modes	59
6. Practical cooking tips	64
7. Cleaning and maintenance	72
8. Technical specifications	72
9. Disposal of old electrical and electronic appliances	74
10. Technical support and warranty	74
11. Copyright	74

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	75
2. Avant utilisation	75
3. Installation	76
4. Fonctionnement	78
5. Modes	82
6. Conseils pratiques de cuisson	87
7. Nettoyage et entretien	96
8. Spécifications techniques	96
9. Recyclage des équipements électriques et électroniques	98
10. Garantie et SAV	98
11. Copyright	98

INHALT

1. Teile und Komponenten	99
2. Vor dem Gebrauch	99
3. Montage	100
4. Bedienung	102
5. Modi	106
6. Praktische Kochtipps	111
7. Reinigung und Wartung	120
8. Technische Spezifikationen	120
9. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	122
10. Garantie und Kundendienst	122
11. Copyright	122

INDICE

1. Parti e componenti	123
2. Prima dell'uso	123
3. Installazione	124
4. Funzionamento	126
5. Modalità	129
6. Consigli pratici di cucina	134
7. Pulizia e manutenzione	142
8. Specifiche tecniche	142
9. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	144
10. Garanzia e supporto tecnico	144
11. Copyright	144

ÍNDICE

1. Peças e componentes	145
2. Antes de usar	145
3. Instalação	146
4. Funcionamento	148
5. Modos	152
6. Conselhos práticos de cozedura	157
7. Limpeza e manutenção	164
8. Especificações técnicas	164
9. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	166
10. Garantia e SAT	166
11. Copyright	166

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	167
2. Vóór u het apparaat gebruikt	167
3. Installatie	168
4. Werking	170
5. Standen	174
6. Praktische kooktips	179
7. Schoonmaak en onderhoud	186
8. Technische specificaties	186
9. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	188
10. Garantie en technische ondersteuning	188
11. Copyright	188

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	189
2. Przed użyciem	189
3. Instalacja	190
4. Funkcjonowanie	192
5. Tryby	196
6. Praktyczne zalecenia pieczenia	201
7. Czyszczenie i konserwacja	208
8. Specyfikacja techniczna	208
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	210
10. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	210
11. Prawa autorskie	210

OBSAH

1. Díly a součásti	211
2. Před použitím	211
3. Instalace	212
4. Provoz	214
5. Režimy	217
6. Praktické tipy pro pečení	222
7. Čištění a údržba	230
8. Technické specifikace	230
9. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	232
10. Záruka a technický servis	232
11. Copyright	232

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 siente en la puerta del dispositivo, ni coloque o cuelgue objetos de ella. No coloque vajilla ni accesorios en la puerta del dispositivo.
- No transporte ni sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior del horno. Esto puede provocar condensación y daños por corrosión en el aparato, además de dañar su cocina.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** all accessible parts of the appliance and the appliance itself may heat up during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as it may scratch the surface and cause subsequent glass breakage.
- Never clean the appliance with steam cleaners.
- **WARNING:** make sure that the appliance is unplugged from the mains before replacing the 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 non sorvegliati.
- 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 una 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 aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.
- ADVERTÊNCIA: o aparelho e as suas partes acessíveis 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 do forno, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- ADVERTÊNCIA: certifique-se de que o aparelho está desligado

da alimentação elétrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque elétrico.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos elétricos danificados só pode ser efetuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do aparelho.
- As dobradiças do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.
- 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 afetar os implantes eletrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes eletrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.
- Não permita que a folha de alumínio entre em contacto

com a porta de vidro Isto poderia causar uma descoloração permanente da porta de vidro.

- Não utilize painéis de silicone, tampas cobertas ou acessórios feitos de silicone. Isto pode danificar o sensor do forno.
- Durante um longo período de tempo, a presença de humidade no interior do forno pode causar corrosão. Permita que o aparelho seque após cada utilização. Não mantenha alimentos húmidos dentro do forno enquanto este estiver fechado durante longos períodos de tempo. Não armazene os alimentos no forno.
- Quando se cozinham tartes de fruta particularmente sumarentas, não se deve encher demasiado a bandeja. Se o sumo de fruta pingar da bandeja do forno, pode deixar manchas permanentes. Se possível, utilize uma bandeja funda.
- Se os vedantes estiverem sujos, a porta do aparelho não fechará corretamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos dispositivos e mobiliário adjacentes. Certifique-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- Não se sente na porta do aparelho, nem coloque ou pendure objetos sobre ela. Não coloque pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Não transporte ou segure 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 detergents om de deur van het toestel te reinigen.
- De scharnieren van het toestel bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
- 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.

INSTRUKCJE 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 stanowić zagrożenie. Naprawy i wymiany uszkodzonych przewodów zasilających mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel techniczny. Jeśli urządzenie jest wadliwe, odłącz je od sieci lub wyłącz bezpiecznik w domu. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Ostrożnie otwórz drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z dala.
- Jeśli szyba drzwi jest uszkodzona, może to spowodować pęknięcie. Do czyszczenia drzwi urządzenia nie używaj skrobaczek do szkła, ostrych lub żrących środków czyszczących ani detergentów.
- Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.
- Jeśli przechowujesz łatwopalne przedmioty w piekarniku, mogą się zapalić. Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów wewnątrz piekarnika. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli wewnątrz jest dym. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz bezpiecznik w swoim domu.
- Panel sterowania i elementy sterowania wykorzystują magnesy stałe. Mogą one wpływać na implanty elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi muszą pozostawać co najmniej 10 cm od panelu sterowania.

- Nie pozwól, aby folia aluminiowa stykała się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
- Nie używaj silikonowych patelni, pokrywek bez otworów ani akcesoriów wykonanych z silikonu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
- Obecność wilgoci wewnątrz piekarnika przez długi czas może powodować korozję. Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie trzymaj wilgotnej żywności wewnątrz piekarnika, gdy jest on zamknięty przez dłuższy czas. Nie przechowuj żywności w piekarniku.
- Podczas pieczenia ciast z 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

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

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a 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.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvírek trouby, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.
- Nesmíte používat parní čistič.
- VAROVÁNÍ: Ujistěte se, že spotřebič je odpojen od napájení předtím, než zahájíte výměnu žárovky, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.

- Nesprávná oprava může být nebezpečná. 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 společnosti Cecotec.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Dvířka zařízení otevírejte opatrně. Děti udržujte v bezpečné vzdálenosti.
- Pokud je sklo dvířek poškozeno, může dojít k jeho prasknutí. Nepoužívejte k čištění dvířek zařízení škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Panty zařízení 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. Nikdy neskladujte v troubě 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. Nechte spotřebič vyschnout po každém použití. Neuchovávejte vlhké potraviny v zavřené troubě po delší dobu. Neskladujte potraviny v troubě.
- Při pečení obzvláště šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte plech. Pokud z plechu na pečení odkapává ovocná šťáva, může zanechat trvalé skvrny. Pokud je to možné, použijte hlubší plech.
- Pokud jsou těsnění znečištěná, dvířka zařízení se během provozu správně nezavírají. To může způsobit poškození přední části zařízení a přilehlého nábytku. Dbejte na to, aby byla těsnění vždy čistá.
- Nesedejte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně žádné předměty ani je na ně nezavěšujte. Nezavěšujte nádoby ani příslušenství na dvířka spotřebiče.
- Nepřenášejte ani nedržte spotřebič za rukojeť dvířek. Rukojeť dvířek není schopna unést hmotnost spotřebiče a mohla by se zlomit.
- Pokud používáte zbytkové teplo z vypnuté trouby k udržování teploty pokrmu, může dojít k vysoké vlhkosti uvnitř trouby. To může způsobit kondenzaci a poškození spotřebiče vlivem koroze, stejně jako poškození vaší kuchyně.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Nivel 1
2. Nivel 2
3. Nivel 3
4. Nivel 4
5. Nivel 5
6. Panel de control
7. Guías del nivel
8. Rejilla
9. Bandeja para hornear
10. Cestillo freidora de aire
11. Base para hornear pizza

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

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

Limpieza inicial

Limpie el horno a fondo antes de usarlo por primera vez. No utilice productos de limpieza abrasivos ni materiales afilados. Podrían dañar la superficie del horno. Utilice productos de limpieza especiales para limpiar aquellos hornos que tengan la parte frontal esmaltada.

1. Abra la puerta y encienda la luz interior pulsando el icono .
2. Limpie la bandeja para hornear, accesorios y guías laterales con agua tibia y detergente líquido y séquelas con un paño suave y limpio.
3. Limpie el interior del horno con un paño suave y limpio.
4. Limpie la parte frontal del horno con un paño húmedo.
5. Asegúrese de que los accesorios del horno y póngalo en funcionamiento en el modo convencional a 200 °C durante 1 hora antes de utilizarlo.

NOTA:

Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada durante este proceso de acondicionamiento. Es posible que durante el funcionamiento del horno percibirá un olor característico; es normal.

Guías/raíles del horno

- 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 un recipiente hondo o una 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. Para el modo 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 2 indica las dimensiones 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 3.
- 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 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. 4

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

- 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

Configuración de la hora

La primera vez que se encienda el horno, la pantalla del panel de control se iluminará brevemente y mostrará "12:00". Sólo se puede configurar la hora del horno en el modo de espera.

1. La primera vez que encienda el horno, en la pantalla aparecerá "12:00".
2. Pulse el icono del reloj/tiempo  y "12:00" parpadeará en la pantalla.
3. Utilice los iconos arriba/abajo para ajustar la hora.
4. Vuelva a pulsar el icono del reloj/tiempo  para confirmar los ajustes.

Panel de control

Legenda de la figura 5:

	Icono	Descripción
1.	Modo de cocción	Pulse este icono repetidamente para elegir entre las diferentes funciones del horno. Hay 13 funciones distintas.
2.	Pre calentamiento rápido/Bloqueo de seguridad para niños	Mantenga pulsado el icono correspondiente para bloquear el panel de control. Manténgalo pulsado de nuevo para desbloquear el panel de control. La función de pre calentamiento rápido permite que el horno se pre caliente en poco tiempo.

3.	Encendido/apagado	Sirve para encender o apagar el horno.
4.	Cocción rápida	Pulse el icono táctil de la función deseada directamente para acceder a ella de forma inmediata.
5.	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
6.	Funciones adicionales	Pulse el icono de temperatura para ajustar la temperatura de cocción utilizando los iconos arriba/abajo. Pulse el icono del reloj/tiempo para ajustar la hora de inicio de cocción y la hora de final diferido mediante los iconos arriba/abajo. Pulse el icono de la campana/temporizador para activar la función de temporizador. Pulse el icono de memorización para recuperar y guardar los ajustes seleccionados mediante los iconos arriba/abajo.
7.	Luz interior	Sirve para encender y apagar la luz interior del horno.
8.	Inicio/Pausa	Sirve para activar y desactivar la función seleccionada.

Ajuste de la función de cocción

Una vez configurada la hora, seleccione el icono de la función de horneado deseada en el panel de control. A continuación, pulse el icono de Inicio/Pausa  y el horno se pondrá en funcionamiento.

Ajuste de la temperatura de cocción

Una vez seleccionada la función, pulse el icono de temperatura  para entrar en el ajuste de la temperatura de horneado. Pulse los iconos arriba/abajo  para ajustar el horno a la temperatura deseada.

Encender/apagar el horno

Para encender o apagar el horno, pulse el icono de encendido/apagado .

Encender/apagar la luz interior del horno

Para encender o apagar la luz interior del horno, pulse el icono de luz interior .

Final diferido

Pulse este icono para establecer el tiempo de final diferido de la cocción.

1. Pulse el icono del reloj/tiempo  varias veces hasta que el icono  en la pantalla comience a parpadear.
2. Utilice los iconos arriba/abajo  para ajustar la hora de finalización deseada.
3. El horno se pondrá en funcionamiento automáticamente con la hora de finalización

seleccionada después de confirmarla pulsando el icono del reloj/tiempo o al esperar unos 3 segundos.

Ajuste del tiempo de cocción

Puede ajustar el tiempo de cocción durante el horneado.

1. Pulse el icono del reloj/tiempo  varias veces hasta que el icono de tiempo de cocción  comience a parpadear en la pantalla.
2. Utilice los iconos arriba/abajo / para ajustar el tiempo de cocción deseado.
3. El horno se pondrá en funcionamiento automáticamente con el tiempo de cocción seleccionado después de confirmarlo pulsando el icono del reloj/tiempo  o al esperar unos 3 segundos.

Inicio diferido

Si se introduce la hora de finalización después de haber ajustado el tiempo de cocción, el horno calcula el tiempo de cocción y la hora de finalización automáticamente y, si es necesario, el horno ajusta un tiempo de inicio diferido.

Ejemplo: Actualmente son las 15:00 y el tiempo de cocción deseado es de 1 hora.

1. Pulse el icono del reloj/tiempo  y el icono  comenzará a parpadear en la pantalla.
2. Utilice los iconos arriba/abajo / para ajustar el tiempo de cocción deseado.

Ejemplo: El tiempo de cocción deseado es de 1 hora y desea que la hora de finalización sea a las 20:30.

1. Pulse el icono del reloj/tiempo  varias veces hasta que el icono  en la pantalla comience a parpadear.
2. Utilice los iconos arriba/abajo / para ajustar la hora de finalización deseada.
3. Vuelva a pulsar el icono del reloj/tiempo. El horno quedará inoperativo hasta la hora de inicio diferido.

Temporizador

1. Pulse el icono de la campana/temporizador  hasta que el icono  comience a parpadear en la pantalla.
2. Utilice los iconos arriba/abajo / para ajustar el tiempo deseado.
3. Pulse el icono de la campana/temporizador  para poner en marcha el temporizador. Cuando haya transcurrido el tiempo programado, el horno emitirá una señal acústica.

Bloqueo de seguridad para niños

1. Mantenga pulsado el icono de calentamiento rápido  durante 3 segundos hasta que el icono de bloqueo  aparezca en la pantalla.
2. Vuelva a mantener pulsado el icono de calentamiento rápido  durante 3 segundos para desbloquear el horno.

Precalentamiento rápido

La función de precalentamiento rápido permite que el horno se precaliente en poco tiempo. Importante: no introduzca alimentos en el horno antes de la finalización de la función de horneado rápido y con el modo de cocción deseado en marcha.

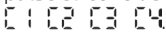
1. Ajuste la función deseada del horno y, si es necesario, cambie la temperatura recomendada.
2. Pulse el icono de calentamiento rápido . El horno emitirá una señal acústica.
3. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el horno sonará durante 2 segundos.
4. Una vez haya terminado el proceso de precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno.

Función de memorización

Memorizar el modo de cocción:

1. Cuando finaliza el tiempo de horneado y  aparezca en la pantalla, el modo de cocción actual puede guardarse manteniendo pulsado el icono de memorización  (sin pulsar ningún otro icono). Pueden guardarse hasta máximo 4 modos de cocción diferentes.
2. Cuando se guarden más de 4 modos, se sustituirá el modo de cocción más antiguo.

Usar un modo de cocción memorizado:

1. En el modo de espera, pulse el icono de memorización y la pantalla mostrará los 4 modos de cocción guardados .
2. Utilice los iconos arriba/abajo / para seleccionar el modo de cocción deseado y pulse el icono de Inicio/Pausa  para poner en marcha el horno.

Apagado de seguridad automático

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 enfriamiento

- Para enfriar la parte exterior del horno, algunos modelos están equipados con un sistema de enfriamiento. 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 proceso de cocinado, el ventilador del horno se enciende automáticamente para enfriar la parte exterior.

5. MODOS

	Modo convencional		Modo grill con ventilador
	Modo grill de amplia superficie		Modo grill
	Modo hornear		Modo cocción múltiple
	Modo pizza		Modo AirFry
	Modo cocción rápida		Modo cocción delicada
	Modo descongelación		Modo de horneado con ahorro de energía
	Modo fermentación		Modo precalentar platos
	Modo limpieza a vapor		Modo autolimpieza

5.1 Modo 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 de convección 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 convencional, 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.

5.2 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.

5.3 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 el modo 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.

5.4 Modo grill

- Se encienden las resistencias centrales superiores.
- El grill dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar el modo 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.

5.5 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.

5.6 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.
- Además, este modo también se puede utilizar para descongelar carne y pan ajustando la temperatura a 80°C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste la temperatura a 60°C o utilice únicamente la función de circulación de aire frío ajustando la temperatura a 0°C.

5.7 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.

5.8 Modo AirFry

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

5.9 Modo de cocción delicada

- La resistencia inferior y el ventilador se encienden. Adecuado para bollería, pasteles y dulces en bandejas o moldes de horno. También se obtienen excelentes resultados en cocciones que requieren sobre todo calor por abajo.
- Se aconseja colocar la bandeja en una altura baja.

5.10 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".

5.11 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.

5.12 Modo de horneado con ahorro de energía

- La resistencia trasera y el ventilador se encienden, garantizando un calor distribuido uniformemente por todo el horno. Las resistencias aprovechan al máximo el calor dentro del horno para reducir las pérdidas de energía y lograr ese efecto de ahorro energético.
- 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.

5.13 Modo fermentación

En el modo de espera, puede seleccionar este modo para fermentar masas en el horno.

1. Pulse el icono del modo fermentación y utilice los iconos arriba/abajo / para ajustar el tiempo de cocción.
2. Después de estos ajustes, pulse el icono Inicio/Pausa  para poner el horno en funcionamiento.

5.14 Modo precalentar platos

En el modo de espera, introduzca la vajilla en el horno.

1. Pulse el icono del modo precalentar platos y utilice los iconos arriba/abajo / para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.
2. Después de estos ajustes, pulse el icono Inicio/Pausa  para poner el horno en funcionamiento.

5.15 Modo de limpieza a vapor

Este modo 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. Este modo sólo puede utilizarse cuando el horno está frío.

Procedimiento para la limpieza a vapor:

1. Retire todos 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.
3. Vierta 40 ml de agua en la base de la cavidad.
4. Cierre la puerta. Active el modo limpieza a 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.

1.16 Modo autolimpieza

Elija el modo de autolimpieza y seleccione la duración de la limpieza en función de la suciedad del horno:

Estándar	Grado de autolimpieza	Duración
1	Bajo	2 horas (aprox.)
2	Medio	2,5 horas (aprox.)
3	Alto	3 horas (aprox.)

- Por razones de seguridad, el horno se bloquea automáticamente cuando inicia este modo. Sólo podrá volver a abrir la puerta cuando la temperatura haya descendido por debajo de 250°C.
- El exterior del horno estará muy caliente. Asegúrese de no colocar nada contra la parte frontal.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Nunca intente abrir el horno durante el proceso de autolimpieza. El proceso podría interrumpirse.
- No toque la puerta con las manos.
- No puede encender la luz interior del horno durante la autolimpieza.

Antes de la autolimpieza

- Retire todos accesorios del horno.
- Existe riesgo de incendio. Los restos de comida, la grasa y los jugos de la carne son inflamables.
- Limpie el horno y los accesorios con un paño húmedo.
- Limpie la puerta y los bordes del horno alrededor de la junta. No frote la junta.
- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada antes de empezar a limpiarla.

Importante

- La rejilla no es apta para el modo de autolimpieza.
- No limpie nunca bandejas ni vajillas antiadherentes utilizando el modo de autolimpieza del horno (funcionamiento por pirólisis).
- Las altas temperaturas pueden provocar la formación de gases tóxicos procedentes del revestimiento antiadherente, con el consiguiente riesgo de causar graves daños para la salud.

Cómo activar el modo de autolimpieza

- Seleccione el modo de autolimpieza.
- Utilice los iconos arriba/abajo / para ajustar el tiempo de duración deseado del proceso.
- Pulse el icono Inicio/Pausa  y el horno empezará a calentarse.

6. 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, ya que es la única función que lo permite.

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 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 raíles. 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.

Uso del grill

- 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 recogegrasas 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 arriba/abajo.
- 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 recogegrasas en la guía inferior.

Modo de cocción	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo
Convencional 	Pato	1	3
	Asado de ternera o buey	1	3
	Asado de cerdo	1	3
	Galletas	-	3
	Tartaletas	1	3
Cocción múltiple 	Pizza (en 2 alturas)	1	2-4
	Lasaña	1	3
	Cordero	1	2
	Pollo asado con patatas	1	2-4
	Caballa	1	2
	Pastel de ciruelas	1	2
	Bollos de crema (en 2 alturas)	0.5	2-4
	Galletas (en 2 alturas)	0.5	2-4
	Bizcocho (en 1 altura)	0.5	2
	Bizcocho (en 2 alturas)	1.0	2-4
	Empanadas saladas	1.5	3

- 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, el modo 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.

Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
15	200	65-75
15	200	70-75
15	200	70-80
15	180	15-20
15	180	30-35
15	220	15-20
10	200	30-35
10	180	50-60
10	180	60-75
10	180	30-35
10	170	40-50
10	190	20-25
10	180	10-15
10	170	15-20
10	170	20-25
15	200	25-30

Grill 	Lenguado y sepia	1	4
	Brochetas de calamar y gambas	1	4
	Filete de bacalao	1	4
	Verduras a la parrilla	1	3/4
	Filete de ternera	1	4
	Chuletas	1	4
	Hamburguesas	1	4
	Caballa	1	4
	Bocadillos tostados	-	4
Descongelación 	Todos los alimentos congelados		
Grill de amplia superficie 	Lenguado y sepia	1	4
	Brochetas de calamar y gambas	1	4
	Filete de bacalao	1	4
	Verduras a la parrilla	1	3/4
	Filete de ternera	1	4
	Chuletas	1	4
	Hamburguesas	1	4
	Caballa	1	4
	Bocadillos tostados	-	4
	Con asador		
	Ternera a la brasa	1.0	-
	Pollo a la brasa	1.5	-
	Cordero a la brasa	1.0	-
Grill con ventilador 	Pollo asado	1.5	3
	Sepia	1.5	3
	Con asador		
	Ternera a la brasa	1.5	-
	Pollo a la brasa	2.0	-
	Pollo (a la brasa)+ patatas (asadas)	1.5	-
		-	2
	Cordero a la brasa	1.5	-

5	Máx.	8-10
5	Máx.	6-8
5	Máx.	10
5	Máx.	10-15
5	Máx.	15-20
5	Máx.	15-20
5	Máx.	7-10
5	Máx.	15-20
5	Máx.	2-3
5	200	8-10
5	200	6-8
5	200	10
5	200	10-15
5	200	15-20
5	200	15-20
5	200	7-10
5	200	15-20
5	200	2-3
5	200	80-90
5	200	70-80
5	200	70-80
5	200	55-60
5	200	30-35
5	200	70-80
5	200	70-80
5	200	70-75
5	200	70-75
5	200	70-80

Hornear 	Tartaletas	0.5	3
	Tartas de frutas	1	2/3
	Pastel de frutas	0.7	3
	Bizcocho	0.5	3
	Tortitas rellenas	1,2	2-4
	Pastelitos	0.6	2-4
	Bocaditos de queso	0.4	2-4
	Bollos de crema	0.7	1-3-5
	Galletas	0.7	1-3-5
	Merengues	0.5	1-3-5
Cocción rápida 	Comida congelada		
	Pizza	0.3	2
	Pastel de calabacín y gambas	0.4	2
	Pastel de espinacas	0.5	2
	Sobras	0.3	2
	Lasaña	0.5	2
	Rollitos	0.4	2
	Pollo a la milanesa	0.4	2
	Alimentos precocinados		
	Alitas de pollo doradas	0.4	2
Pizza 	Alimentos frescos		
	Galletas	0.3	2
	Pastel de frutas	0.6	2
	Bocaditos de queso	0.2	2
Air Fry 	Pizza	0.5	2
	Asado de ternera o buey	1	2
	Pollo	1	2/3
Air Fry 	Solomillo a la escocesa	1	3
	Patatas fritas	1	3
	Alitas de pollo	1	3
	Filete empanado	1	3
	Patatas cortadas en gajos	0.5	3
	Alimentos congelados (Nuggets de pollo/pescado empanado)	1	3
	Patatas machacadas	1.0	3

15	180	20-30
15	180	40-45
15	180	40-50
15	160	25-30
15	200	30-35
15	190	20-25
15	210	15-20
15	180	20-25
15	180	20-25
15	90	180
-	250	12
-	200	20
-	220	30-35
-	200	25
-	200	35
-	180	25-30
-	220	15-20
-	200	20-25
-	200	15-18
-	180	45
-	210	10-12
15	220	15-20
10	220	25-30
10	180	60-70
5	220	8
5	220	15
5	230	15
5	230	15
5	230	14
5	230	15
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.

7. 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, tenga cuidado al manejarla.

Cómo desmontar la puerta del horno

Fig. 6

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.

NOTA:

Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

Retirar el cristal interior

Fig. 7

1. Doble puerta de horno y retire la junta desatornillando los tornillos.
2. Extraiga con cuidado el cristal interior.
3. Limpie el cristal con un limpiador adecuado. Séquelo bien y colóquelo sobre una superficie blanda.
4. Ahora también puede limpiar el interior del cristal exterior.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02818/02819
Producto: Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+
Voltaje nominal: 220-240V~
Frecuencia nominal: 50-60Hz
Potencia nominal: 2900-3400W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		02818 / 02819	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	28	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	81	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	ECcavidad eléctrica	0.92	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)	ECcavidad eléctrica	0.61	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	ECcavidad de gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	ECcavidad de gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEIcavidad	68.5	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

El consumo de potencia en modo "standby" es de 0,33 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. Level 1
2. Level 2
3. Level 3
4. Level 4
5. Level 5
6. Control panel
7. Side guides
8. Rack
9. Baking tray
10. Air fry basket
11. Pizza tray

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

Box content

- Pyrolytic oven
- Baking tray
- Rack
- Air fry basket
- Pizza tray
- Instruction manual

Initial cleaning

Clean the appliance thoroughly before using for the first time. Do not use abrasive cleaning agents nor sharp materials, as they could damage the surface of the oven. Use special cleaning products to clean ovens with enamelled fronts.

1. Open the door and switch on the inside light by pressing the  icon.
2. Clean the baking tray, accessories and side guides with warm water and liquid detergent and dry them with a soft, clean cloth.
3. Wipe the inside of the oven with a soft, clean cloth.
4. Wipe the front of the oven with a damp cloth.
5. Make sure that the oven accessories are in place and operate the oven in convection mode at 200 °C for 1 hour before use.

NOTE:

Make sure that the room is well ventilated during this preparation process. It is possible that during the operation of the oven you will perceive a characteristic odour; this is normal.

Oven guides

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

Accessories

1. Oven rack. For plates, 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 a deep pan or baking tray to collect the fat that falls from the food, make sure that it is placed 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 with the Air Fry mode: this basket can be placed on the oven rack or on the side guides 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 2 shows the adequate size of the hole for installation under a 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 3.
- 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 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. 4

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

- 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

Setting the time

The first time the oven is switched on, the control panel display will light up briefly and show "12:00". The oven time can only be set in standby mode.

1. The first time the oven is switched on, the display will show "12:00".
2. Press the clock/time icon , "12:00" will flash on the display.
3. Use the up/down icons to set the time.
4. Press the clock/time icon  again to confirm the settings.

Control panel

Fig. 5 key:

	Icon	Description
1.	Cooking mode	Press this icon repeatedly to choose between the different functions of the oven. There are 13 different functions.
2.	Quick preheating/Child safety lock	Press and hold the corresponding icon to lock the control panel. Press and hold again to unlock the control panel. The quick preheating function allows the oven to preheat in a short time.
3.	On/off	It is used to switch the oven on and off.
4.	Quick cooking	Press the icon of the desired function directly to access it immediately.
5.	Display	It shows the current oven settings.

6.	Additional functions	Press the temperature icon to adjust the cooking temperature using the up/down icons. Press the clock/time icon to adjust the cooking start time and delayed end time using the up/down icons. Press the alarm/timer icon to activate the timer function. Press the memory icon to retrieve and memorise the chosen settings using the up/down icons.
7.	Inside light	It is used to switch the oven inside light on and off.
8.	Start/pause	It is used to activate and deactivate the selected function.

Setting the cooking function

Once the time has been set, select the icon for the desired cooking function on the control panel. Next, press the start/pause icon , the oven will start operating.

Setting the cooking temperature

Once the function has been chosen, press the temperature icon  to access the cooking temperature setting. Press the up/down icons  to set the oven to the desired temperature.

Switching on/off the oven

Press the power icon  to turn the appliance on and off.

Switching on/off the inside light

Press the inside light icon  to switch the oven light on and off.

Delay end

Press this icon to set the delayed end of cooking time.

1. Press the clock/time icon  several times until the  icon flashes on the display.
2. Use the up/down icons  to set the desired end time.
3. The oven will start automatically with the selected end time after confirming it by pressing the clock/time icon or waiting for about 3 seconds.

Setting the cooking time

You can adjust the cooking time during cooking.

1. Press the clock/time icon  several times until the cooking time icon  flashes on the display.
2. Use the up/down icons  to set the desired cooking time.
3. The oven will start automatically with the selected cooking time after confirming it by pressing the clock/time icon  or waiting for about 3 seconds.

Delay Start

If the end time is entered after the cooking time has been set, the oven calculates the cooking time and the end time automatically and, if necessary, the oven sets a delayed start time.

Example: it is currently 15:00 and the desired cooking time is 1 hour.

1. Press the clock/time icon , the  icon will start flashing on the display.
2. Use the up/down icons / to set the desired cooking time.

Example: the desired cooking time is 1 hour, and you want the end time to be 20:30.

1. Press the clock/time icon  several times until the  icon flashes on the display.
2. Use the up/down icons / to set the desired end time.
3. Press the clock/time icon again. The oven will remain out of operation until the delay start time.

Timer

1. Press the alarm/timer icon  until the  icon starts flashing on the display.
2. Use the up/down icons / to set the desired time.
3. Press the alarm/timer icon  to start the timer. When the programmed time has elapsed, the oven will beep.

Safety child lock

1. Press and hold the quick preheating icon  for 3 seconds until the lock icon  appears on the display.
2. Press and hold the quick preheating icon  again for 3 seconds to unlock the oven.

Quick preheating

The quick preheating function allows the oven to preheat in a short time.

Important: do not put food into the oven before the end of the quick preheating function and with the desired cooking mode in progress.

1. Set the desired oven function and, if necessary, change the recommended temperature.
2. Press the quick preheating icon . The oven will beep.
3. When the selected temperature is reached, the oven will beep for 2 seconds.
4. Once the preheating process is complete, place the food in the oven.

Memory function

Memorising the cooking mode:

1. When the cooking time is over and  appears on the display, the current cooking mode can be memorised by pressing and holding the memory function icon  (without pressing any other icon). Up to 4 different cooking modes can be memorised.
2. When more than 4 modes are memorised, the oldest cooking mode will be replaced.

Using a memorised cooking mode:

1. In standby mode, press the memory function icon, the display will show the 4 memorised

cooking modes **C1 C2 C3 C4**

- Use the up/down icons / to select the desired cooking mode and press the start/pause icon  to start the oven.

Automatic safety shut-off

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 system. 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. MODES

	Conventional mode		Grill & Fan mode
	Large surface grill mode		Grill mode
	Bake mode		Multiple cooking mode
	Pizza mode	 	AirFry mode
	Quick cooking mode		Gentle cooking mode
	Defrost mode		Energy-saving baking mode
	Fermentation mode		Plate preheating mode
	Steam cleaning mode		Self-cleaning mode

5.1 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 conventional 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.

5.2 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.

5.3 Large surface grill mode

In this mode, the top and bottom heating elements are switched on. The large surface grill radiates heat onto the food from the top heating element. You can use the large surface grill mode 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.

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

5.5 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.

5.6 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.
- Moreover, this mode can also be used to defrost meat and bread by setting the temperature to 80 °C. For defrosting more delicate foods, set the temperature to 60 °C or only use the cold air circulation function by setting the temperature to 0 °C.

5.7 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.

5.8 AirFry mode

- The top and circular heating elements, as well as the fan, will switch on.
- The AirFry mode 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.

5.9 Gentle cooking mode

- In this mode, the bottom heating element and the fan are switched on. Suitable for pastries,

cakes and sweets in trays or baking tins. Excellent results are also obtained in cooking that requires mainly bottom heat.

- It is advisable to place the tray at a low height.

5.10 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".

5.11 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.

5.12 Energy-saving baking mode

- The back heating element and the fan switch on, ensuring constant heat evenly distributed throughout the oven. The heating elements make maximum use of the heat inside the oven to reduce energy losses and achieve this energy-saving effect.
- 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.

5.13 Fermentation mode

In standby mode, you can select this mode to ferment doughs in the oven.

1. Press the ferment mode icon and use the up/down icons / to set the cooking time.
2. After these settings, press the start/pause icon  to start the oven.

5.14 Plate preheating mode

In standby mode, place the dishes in the oven.

1. Press the plate preheating mode icon and use the up/down icons / to set both the cooking time and temperature.
2. After these settings, press the start/pause icon  to start the oven.

5.15 Steam cleaning mode

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.

Steam cleaning procedure:

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.
3. Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity.
4. Close the door. Activate the steam cleaning mode 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.

1.1 Self-cleaning mode

Choose the self-cleaning mode and select the cleaning duration according to the soiling of the oven:

Standard	Self-cleaning degree	Duration
1	Low	2 hours (approx.)
2	Medium	2.5 hours (approx.)
3	High	3 hours (approx.)

- For safety reasons, the oven locks automatically when you start this mode. The door can only be opened again when the temperature has fallen below 250 °C.
- The outside of the oven will be very hot. Make sure that nothing is placed against the front.
- Keep children away from the device.
- Never attempt to open the oven during the self-cleaning process. The process could be interrupted.
- Do not touch the door with your hands.
- You cannot switch on the oven inside light during self-cleaning.

Before self-cleaning

- Remove all accessories from the oven.
- There is a risk of fire. Food leftovers, fat and meat juices are flammable.
- Clean the oven and accessories with a damp cloth.
- Clean the door and the edges of the oven around the gasket. Do not rub the gasket.
- Make sure that the oven door is closed before starting to clean it.

Important

- The rack is not suitable for self-cleaning mode.
- Never clean trays or non-stick dishes using the oven's self-cleaning mode (pyrolysis operation).

- High temperatures can lead to the formation of toxic fumes from the non-stick coating, with the risk of serious damage to health.

Activating the self-cleaning mode

- Select the self-cleaning mode.
- Use the up/down icons / to set the desired time duration of the process.
- Press the start/pause icon , the oven will start heating.

6. 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 mode, as it is the only function that allows 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 included in the table.

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). You will find useful tips in the table.

Using the grill

- 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 increase/decrease icons.
- 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 mode 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.

ENGLISH

Cooking mode	Food to be cooked	Weight (kg)	Position of the guide from below
Conventional 	Duck Roast veal or beef Roast pork Biscuits Tartlet	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3
Multiple cooking 	Pizza (in 2 heights) Lasagne Lamb Roast chicken with potatoes Mackerel Plum cake Cream buns (in 2 heights) Cookies (in 2 heights) Sponge cake (in 1 height) Sponge cake (in 2 heights) Empanadas	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3
Grill 	Sole and cuttlefish Squid and prawn kebabs Cod fillet Grilled vegetables Beef fillet Chops Hamburgers Mackerel Toasted sandwiches	1 1 1 1 1 1 1 1 -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4
Defrost 	All frozen foods		

	Preheating time (minutes)	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
	15	200	65-75
	15	200	70-75
	15	200	70-80
	15	180	15-20
	15	180	30-35
	15	220	15-20
	10	200	30-35
	10	180	50-60
	10	180	60-75
	10	180	30-35
	10	170	40-50
	10	190	20-25
	10	180	10-15
	10	170	15-20
	10	170	20-25
	15	200	25-30
	5	Max.	8-10
	5	Max.	6-8
	5	Max.	10
	5	Max.	10-15
	5	Max.	15-20
	5	Max.	15-20
	5	Max.	7-10
	5	Max.	15-20
	5	Max.	2-3

ENGLISH

Large surface grill 	Sole and cuttlefish	1	4
	Squid and prawn kebabs	1	4
	Cod fillet	1	4
	Grilled vegetables	1	3/4
	Beef fillet	1	4
	Chops	1	4
	Hamburgers	1	4
	Mackerel	1	4
	Toasted sandwiches	-	4
	With rotisserie fork		
Grill & Fan 	Grilled veal	1.0	-
	Grilled chicken	1.5	-
	Grilled lamb	1.0	-
	Roasted chicken	1.5	3
	Cuttlefish	1.5	3
	With rotisserie fork		
	Grilled veal	1.5	-
Bake 	Grilled chicken	2.0	-
	Chicken (grilled)	1.5	-
	+ Potatoes (baked)	-	2
	Grilled lamb	1.5	-
	Tartlet	0.5	3
	Fruit pies	1	2/3
	Fruitcake	0.7	3
	Sponge cake	0.5	3
	Stuffed pancakes	1.2	2-4
	Cupcakes	0.6	2-4
	Cheese bites	0.4	2-4
	Cream buns	0.7	1-3-5
	Biscuits	0.7	1-3-5
	Meringue	0.5	1-3-5

5	200	8-10
5	200	6-8
5	200	10
5	200	10-15
5	200	15-20
5	200	15-20
5	200	7-10
5	200	15-20
5	200	2-3
5	200	80-90
5	200	70-80
5	200	70-80
5	200	55-60
5	200	30-35
5	200	70-80
5	200	70-80
5	200	70-75
5	200	70-75
5	200	70-80
15	180	20-30
15	180	40-45
15	180	40-50
15	160	25-30
15	200	30-35
15	190	20-25
15	210	15-20
15	180	20-25
15	180	20-25
15	90	180

Quick cooking 	Frozen foods		
	Pizza	0.3	2
	Courgette and prawn pie	0.4	2
	Spinach pie	0.5	2
	Leftovers	0.3	2
	Lasagne	0.5	2
	Rolls	0.4	2
	Chicken Milanese	0.4	2
	Pre-cooked food		
	Browned chicken wings	0.4	2
	Fresh food		
	Biscuits	0.3	2
	Fruitcake	0.6	2
	Cheese bites	0.2	2
Pizza 	Pizza	0.5	2
	Roast veal or beef	1	2
	Chicken	1	2/3
Air fry 	Scotch sirloin steak	1	3
	Chips	1	3
	Chicken wings	1	3
	Breaded fillet	1	3
	Potatoes cut into wedges	0.5	3
	Frozen food	1	3
	(chicken nuggets/breaded fish)		
	Mashed potatoes	1.0	3

	- - - - - - -	250 200 220 200 200 180 220	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20
	-	200	20-25
	- - -	200 180 210	15-18 45 10-12
	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
	5 5 5 5 5 5	220 220 230 230 230 230	8 15 15 15 14 15
	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.

7. 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 heavy, so be careful when handling it.

Disassembling the oven door

Fig. 6.

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.

NOTE:

To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the inner glass

Fig. 7

1. Fold down the oven door and remove the gasket by unscrewing the screws.
2. Carefully remove the inner glass.
3. Clean the glass with a suitable cleaner. Dry it thoroughly and place it on a soft surface.
4. Then you can also clean the inside of the outer glass.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02818/02819

Product: Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+

Voltage: 220-240V~

Rated frequency: 50 – 60 HZ

Rated power: 2900-3400W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		02818 / 02819	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	28	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	81	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)	ECelectric 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)	ECelectric cavity	0.61	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)	ECgas cavity	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	ECgas cavity	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EElcavity	68.5	
(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

The power consumption in standby mode is 0,33 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. Niveau 1
2. Niveau 2
3. Niveau 3
4. Niveau 4
5. Niveau 5
6. Panneau de contrôle
7. Rails
8. Grille
9. Plateau de four
10. Panier de friture à air
11. Base de cuisson pour pizza

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

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

Nettoyage initial

Nettoyez complètement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de matériaux tranchants. Ceux-ci pourraient abîmer la surface. Utilisez des produits de nettoyage spéciaux pour nettoyer les fours à façade émaillée.

1. Ouvrez la porte et allumez l'éclairage intérieur en appuyant sur l'icône .
2. Nettoyez le plateau de four, les accessoires et rails latéraux avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle et séchez tout avec un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et propre.
4. Nettoyez la partie avant du four avec un chiffon humide.
5. Assurez-vous que les accessoires du four sont propres et allumez le four en mode Conventionnel à 200 °C pendant 1 heure avant de l'utiliser.

NOTE :

Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pendant ce processus. Il est possible que, pendant le fonctionnement, le four dégage une odeur caractéristique ; ce qui est tout à fait normal.

Rails du four

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

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 un récipient profond ou le plateau du four pour recueillir la graisse qui tombe des aliments, veillez à les placer correctement sur les rails 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 pour la fonction Air Fry (panier de friture à air), le 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 fonctionne correctement, le meuble dans lequel il va être installé doit être approprié. L'image 2 montre les dimensions 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 45×560 mm doit être prévue dans le meuble d'encastrement, comme indiqué dans l'image 3.

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

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

- 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

Configurer l'heure

La première fois que vous allumerez le four, l'écran du panneau de contrôle s'allumera brièvement et affichera « 12:00 ». La durée du four ne peut être réglée qu'en mode veille.

1. La première fois que vous allumerez le four, l'écran affichera « 12:00 ».
2. Appuyez sur l'icône de l'horloge/temps  et « 12:00 » clignotera à l'écran.
3. Utilisez les icônes des flèches pour régler le temps souhaité.
4. Appuyez à nouveau sur l'icône de l'horloge/temps  pour confirmer les réglages.

Panneau de contrôle

Image 5

	Icône	Description
1.	Mode de cuisson	Appuyez plusieurs fois sur cette icône pour choisir parmi les différentes fonctions du four. Il est possible de choisir parmi 13 fonctions différentes.

2.	Préchauffage rapide/ Sécurité enfants	Appuyez sur l'icône correspondante et maintenez-la enfoncée pour verrouiller le panneau de contrôle. Appuyez à nouveau sur cette icône et maintenez-la enfoncée pour déverrouiller le panneau de contrôle. La fonction de préchauffage rapide permet de préchauffer le four en peu de temps.
3.	Marche/Arrêt	Cette icône permet d'allumer ou d'éteindre le four.
4.	Cuisson rapide	Appuyez sur l'icône de la fonction souhaitée pour y accéder directement.
5.	Écran	L'écran affiche les réglages actuels du four.
6.	Fonctions supplémentaires	Appuyez sur l'icône de température pour régler la température de cuisson à l'aide des icônes des flèches. Appuyez sur l'icône de l'horloge/temps pour régler l'heure de début de la cuisson et le temps de fin différée à l'aide des icônes des flèches. Appuyez sur l'icône de l'alarme/minuterie pour activer la fonction de la minuterie. Appuyez sur l'icône de la fonction Mémoire pour afficher et enregistrer les paramètres sélectionnés à l'aide des flèches.
7.	Éclairage intérieur	Cette icône permet d'allumer/éteindre l'éclairage intérieur du four.
8.	Démarrage/Pause	Cette icône permet d'activer et de désactiver la fonction sélectionnée.

Réglage de la fonction de cuisson

Une fois l'heure réglée, sélectionnez l'icône de la fonction de cuisson souhaitée sur le panneau de commande. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause  et le four commencera à fonctionner.

Réglage de la température de cuisson

Une fois la fonction sélectionnée, appuyez sur l'icône de température  pour entrer dans le réglage de la température de cuisson. Appuyez sur les icônes des flèches / pour régler le four à la température souhaitée.

Comment allumer ou éteindre le four

Pour allumer ou éteindre le four, appuyez sur l'icône de Démarrage/Pause .

Comment allumer/éteindre l'éclairage intérieur du four

Pour allumer ou éteindre l'éclairage du four, appuyez sur l'icône de l'éclairage intérieur .

Fin différée

Appuyez sur cette icône pour régler l'heure de fin de cuisson différée.

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône tactile de l'horloge/temps  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter sur l'écran.
2. Utilisez les icônes / pour régler l'heure de fin souhaitée.
3. Le four démarrera automatiquement avec à l'heure de fin de cuisson sélectionnée après l'avoir confirmé en appuyant sur l'icône de l'horloge/temps ou en attendant environ 3 secondes.

Régler le temps de cuisson

Le temps peut être réglé pendant la cuisson.

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône tactile de l'horloge/temps  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter sur l'écran.
2. Utilisez les icônes des flèches / pour régler le temps de cuisson souhaité.
3. Le four démarrera automatiquement avec le temps de cuisson sélectionné après l'avoir confirmé en appuyant sur l'icône de l'horloge/temps  ou en attendant environ 3 secondes.

Démarrage différé

Si l'heure de fin est saisie après le réglage du temps de cuisson, le four calcule automatiquement le temps de cuisson et l'heure de fin et, si nécessaire, le four règle une heure de démarrage différé.

Exemple : Il est actuellement 15:00 et le temps de cuisson souhaité est de 1 heure.

1. Appuyez sur l'icône tactile de l'horloge/temps  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter sur l'écran.
2. Utilisez les icônes des flèches / pour régler le temps de cuisson souhaité.

Exemple : Le temps de cuisson souhaité est de 1 heure et vous souhaitez que l'heure de fin soit 20:30.

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône tactile de l'horloge/temps  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter sur l'écran.
2. Utilisez les icônes / pour régler l'heure de fin souhaitée.
3. Appuyez à nouveau sur l'icône de l'horloge/temps . Le four restera inactif jusqu'à l'heure de démarrage différée.

Minuterie

1. Appuyez sur l'icône de l'alarme/minuterie  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter sur l'écran.

- Utilisez les icônes des flèches / pour régler le temps souhaité.
- Appuyez sur l'icône de l'alarme/minuterie  pour démarrer le minuteur. Lorsque le temps programmé sera écoulé, le four émettra un signal sonore.

Système de sécurité enfants

- Appuyez sur l'icône de préchauffage rapide  pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'icône de verrouillage  apparaisse à l'écran.
- Appuyez à nouveau sur l'icône de préchauffage rapide  pendant 3 secondes pour déverrouiller le four.

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de préchauffer le four en peu de temps.
Important : Ne mettez pas d'aliments dans le four avant la fin de la fonction de cuisson rapide et lorsque le mode de cuisson souhaité est en cours.

- Réglez la fonction du four souhaitée et, si nécessaire, modifiez la température recommandée.
- Appuyez sur l'icône de préchauffage rapide . Le four émettra un signal sonore.
- Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, le four émettra un signal sonore pendant 2 secondes.
- Une fois le processus de préchauffage terminé, placez les aliments dans le four.

Fonction Mémoire

Mémoriser le mode de cuisson :

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé et qu'il apparaît  sur l'écran, le mode de cuisson actuel peut être enregistré en appuyant sur l'icône de la fonction Mémoire  et en la maintenant enfoncée (sans appuyer sur aucune autre icône). Il est possible d'enregistrer jusqu'à 4 modes de cuisson différents au maximum.
- Lorsque plus de 4 modes sont mémorisés, le mode de cuisson le plus ancien est remplacé.

Utiliser un mode de cuisson mémorisé :

- En mode veille, appuyez sur l'icône de la fonction Mémoire et l'écran affichera les 4 modes de cuisson enregistrés    .
- Utilisez les icônes des flèches / pour sélectionner le mode de cuisson souhaité et appuyez sur l'icône Démarrage/Pause  pour démarrer le four.

Arrêt automatique 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 contrôle.

Note : Après le processus de cuisson, le ventilateur du four se met automatiquement en marche pour refroidir le four.

5. MODES

	Mode Convectionnel		Mode Gril avec ventilateur
	Mode Gril à grande surface		Mode Gril
	Mode Cuire au four		Mode Cuisson multiple
	Mode Pizza		Mode AirFry
	Mode Cuisson rapide		Mode de Cuisson délicate
	Mode Décongélation		Mode de Cuisson économe en énergie
	Mode Fermenter		Mode Chauffer les assiettes
	Mode Nettoyage à la vapeur		Mode Auto-nettoyage

5.1 Mode Convectionnel

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 l'une des différentes hauteurs selon que les aliments ont besoin de plus ou moins de chaleur par le haut.

5.2 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.

5.3 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 sandwiches 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.

5.4 Mode Gril

- Les résistances centrales supérieures s'allument.
- Le gril émet de la chaleur sur les aliments depuis la résistance supérieure. Le mode Gril permet de préparer des morceaux de viande tendres, des steaks, des côtes, 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.

5.5 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.

5.6 Mode 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 rôissage. 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.
- En outre, ce mode peut également être utilisé pour décongeler de la viande et du pain en réglant la température sur 80°C. Pour décongeler des aliments plus délicats, réglez la température sur 60°C ou utilisez uniquement la fonction de circulation d'air froid en réglant la température sur 0°C.

5.7 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.

5.8 Mode AirFry

- Les résistances supérieure et circulaire, ainsi que le ventilateur, sont mises en marche.
- Le mode 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.

5.9 Mode Cuisson délicate

- L'élément chauffant inférieur et le ventilateur sont allumés. Ce mode convient pour les pâtisseries, les gâteaux et les sucreries dans des plateaux ou des moules à

pâtisserie. D'excellents résultats sont également obtenus pour les cuissons nécessitant principalement de la chaleur inférieure.

- Il est conseillé de placer le plateau en position basse.

5.10 Mode 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 ».

5.11 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.

5.12 Mode de cuisson à faible consommation d'énergie

- La résistance arrière et le ventilateur sont activés, ce qui permet de répartir uniformément la chaleur dans l'ensemble du four. Les éléments chauffants utilisent au maximum la chaleur à l'intérieur du four pour réduire les pertes d'énergie et obtenir cet effet d'économie d'énergie.
- 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.

5.13 Mode Fermenter

En mode veille, vous pouvez sélectionner ce mode pour faire lever une pâte dans le four.

1. Appuyez sur l'icône du mode Fermenter et utilisez les icônes / pour régler le temps de cuisson.
2. Une fois ce réglage effectué, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause  pour démarrer le four.

5.14 Mode Chauffer les assiettes

En mode veille, placez les assiettes dans le four.

1. Appuyez sur l'icône du mode Chauffer les assiettes et utilisez les icônes  pour régler le temps et la température.
2. Une fois ce réglage effectué, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause  pour démarrer le four.

5.15 Mode Nettoyage à la vapeur

Ce mode 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. Ce mode ne peut être utilisé que lorsque le four est froid.

Procédure de nettoyage à la vapeur :

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 pulvérisiez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four.
3. Versez 40 ml d'eau dans la base de la cavité du four.
4. Fermez la porte. Activez le mode de nettoyage à la vapeur et réglez la température sur 130 °C.
5. Éteignez le four au bout de 18 minutes.
6. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne une température sûre avant d'essuyer la surface à l'aide d'un chiffon humide.

5.16 Mode Auto-nettoyage

Choisissez le mode d'auto-nettoyage et sélectionnez la durée du nettoyage en fonction de la saleté du four :

Standard	Niveau d'auto-nettoyage	Durée
1	Bas	2 heures (environ)
2	Moyen	2,5 heures (environ)
3	Élevé	3 heures (environ)

- Pour des raisons de sécurité, le four se verrouille automatiquement lorsque vous démarrez ce mode. La porte ne peut être rouverte que lorsque la température est tombée en dessous de 250°C.
- L'extérieur du four sera très chaud. Assurez-vous que rien n'est placé contre la partie avant du four.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'essayez pas d'ouvrir le four pendant le processus d'auto-nettoyage. Le processus pourrait être interrompu.
- Ne touchez pas la porte avec vos mains.
- La lumière intérieure du four ne peut pas être allumée pendant l'auto-nettoyage.

Avant l'auto-nettoyage

- Retirez tous les accessoires du four.
- Risque d'incendie. Les restes de nourriture, de graisse et de jus de viande sont inflammables.
- Nettoyez le four et ses accessoires avec un chiffon humide.
- Nettoyez la porte et les bords du four autour du joint. Ne frottez pas.
- Assurez-vous que la porte du four est fermée avant de procéder au nettoyage.

Important

- La grille ne convient pas pour le mode d'auto-nettoyage.
- Ne nettoyez jamais les plateaux ou les plats antiadhésifs en utilisant le mode autonettoyant du four (opération de pyrolyse).
- Les températures élevées peuvent entraîner la formation de fumées toxiques provenant du revêtement anti-adhésif, ce qui peuvent nuire gravement à la santé.

Comment activer le mode d'auto-nettoyage

- Sélectionnez le mode d'auto-nettoyage.
- Utilisez les icônes des flèches   pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur l'icône Démarrage/Pause , le four commencera à préchauffer.

6. 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.

Cuisson à plusieurs hauteurs

Si vous devez cuire des aliments en utilisant plusieurs rails, utilisez le mode Cuire au four, car c'est la seule fonction qui le permette.

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). Le tableau présente quelques exemples.

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

Ce mode est fonctionnel, rapide et pratique pour ceux qui utilisent des aliments préemballés (par exemple, des aliments congelés ou précuits). Des conseils utiles peuvent être trouvés dans le tableau.

Utilisation du gril

- 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 haut/bas.
- 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 des flèches.
- 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. Lorsque les éléments chauffants supérieur et circulaire sont allumés, le mode 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. Ce mode 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.

FRANÇAIS

Mode de cuisson	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du plateau ou de la grille depuis la base
Cuisson Conventionnelle 	Canard Rôti de veau ou de bœuf Rôti de porc Biscuits Tartelettes	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3
Cuisson multiple 	Pizza (en 2 hauteurs) Lasagnes Agneau Poulet rôti avec pommes de terre Maquereau Gâteau aux prunes Petits pains à la crème (en 2 hauteurs) Biscuits (en 2 hauteurs) Gâteau éponge (en 1 hauteur) Gâteau éponge (en 2 hauteurs) Empanadas salées	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2 - 4 3 2 2 - 4 2 2 2 - 4 2 - 4 2 2 - 4 3
Gril 	Sole et seiche Brochettes de calamars et de crevettes Filet de morue Légumes grillés Filet de bœuf Côtelettes Hamburgers Maquereau Sandwichs grillés	1 1 1 1 1 1 1 1 -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4
Décongélation 	Tous les aliments surgelés		

	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max.	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3

FRANÇAIS

Gril à grande surface 	Sole et seiche	1	4
	Brochettes de calamars et de crevettes	1	4
	Filet de morue	1	4
	Légumes grillés	1	3/4
	Filet de bœuf	1	4
	Côtelettes	1	4
	Hamburgers	1	4
	Maquereau	1	4
	Sandwichs grillés	-	4
	Avec rôtissoire		
Gril avec ventilateur 	Veau grillé	1.0	-
	Poulet grillé	1.5	-
	Agneau grillé	1.0	-
	Poulet rôti	1.5	3
	Seiche	1.5	3
	Avec rôtissoire		
	Veau grillé	1.5	-
Cuire au four 	Poulet grillé	2.0	-
	Poulet (grillé) + Pommes de terre (au four)	1.5	-
		-	2
	Agneau grillé	1.5	-
	Tartelettes	0.5	3
	Tartelettes aux fruits	1	2/3
	Gâteau aux fruits	0.7	3
	Gâteaux	0.5	3
	Gâteaux farcis	1,2	2 - 4
	Petits gâteaux	0.6	2 - 4
	Choux au fromage	0.4	2 - 4
	Petits pains à la crème	0.7	1-3-5
	Biscuits	0.7	1-3-5
	Meringues	0.5	1-3-5

5	200	8-10
5	200	6-8
5	200	10
5	200	10-15
5	200	15-20
5	200	15-20
5	200	7-10
5	200	15-20
5	200	2-3
5	200	80-90
5	200	70-80
5	200	70-80
5	200	55-60
5	200	30-35
5	200	70-80
5	200	70-80
5	200	70-75
5	200	70-75
5	200	70-80
15	180	20-30
15	180	40-45
15	180	40-50
15	160	25-30
15	200	30-35
15	190	20-25
15	210	15-20
15	180	20-25
15	180	20-25
15	90	180

Cuisson rapide 	Aliments surgelés		
	Pizza	0.3	2
	Tarte aux courgettes et aux crevettes	0.4	2
	Tarte aux épinards	0.5	2
	Restes	0.3	2
	Lasagnes	0.5	2
	Rouleaux	0.4	2
	Poulet à la milanaise	0.4	2
	Aliments précuits		
	Ailes de poulet rôties	0.4	2
	Aliments frais		
	Biscuits	0.3	2
	Gâteau aux fruits	0.6	2
	Choux au fromage	0.2	2
Pizza 	Pizza	0.5	2
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2
	Poulet	1	2/3
Air Fry 	Entrecôte écossaise	1	3
	Frites	1	3
	Ailes de poulet	1	3
	Filet pané	1	3
	Pommes de terre coupées en quartiers	0.5	3
		1	3
	Aliments surgelés (Nuggets de poulet/poisson panés)		
	Pommes de terre en purée	1.0	3

-	250	12
-	200	20
-	220	30-35
-	200	25
-	200	35
-	180	25-30
-	220	15-20
-	200	20-25
-	200	15-18
-	180	45
-	210	10-12
15	220	15-20
10	220	25-30
10	180	60-70
5	220	8
5	220	15
5	230	15
5	230	15
5	230	14
5	230	15
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.

7. 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, il faut donc la manipuler avec précaution.

Comment démonter la porte du four

Img. 6

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.

NOTE :

Pour replacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Retirer la vitre intérieure

Img. 7

1. Rabattez la porte du four et retirez le joint en dévissant les vis.
2. Retirez avec précaution la vitre intérieure.
3. Nettoyez la vitre avec un produit de nettoyage approprié. Séchez-la soigneusement et posez-la sur une surface souple.
4. Vous pouvez maintenant nettoyer la partie intérieure de la vitre extérieure.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02818/02819

Produit : Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+

Voltage nominal : 220-240V~

Fréquence nominale : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2900-3400W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		02818 / 02819	
Type de four		Four électrique	
Poids du four	M	28	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	81	l
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	ECCavité électrique	0.92	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)	ECCavité électrique	0.61	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	ECcavité de gaz	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode de circulation forcée (énergie finale du gaz)	ECcavité de gaz	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EElcavité	68.5	
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

La consommation d'énergie en mode veille est de 0,33 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. Stufe 1
2. Stufe 2
3. Stufe 3
4. Stufe 4
5. Stufe 5
6. Bedienfeld
7. Ofenschienen
8. Toastergitter
9. Backblech
10. Frittierkorb
11. Pizza-Backboden

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

- Pyrolytischer Backofen
- Backblech
- Toastergitter
- Frittierkorb
- Pizza-Backboden
- Diese Bedienungsanleitung

Erstreinigung

Reinigen Sie das Produkt gründlich, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden. Verwenden Sie

DEUTSCH

keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände. Sie könnten die Oberfläche des Backofens beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung von Backöfen mit emaillierten Fronten spezielle Reinigungsmittel.

1. Öffnen Sie die Tür und schalten Sie die Innenbeleuchtung ein, indem Sie auf das Symbol drücken. 
2. Reinigen Sie das Backblech, das Zubehör und die Seitengitter mit warmem Wasser und Flüssigwaschmittel und trocknen Sie sie mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
3. Wischen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Backofens mit einem feuchten Tuch ab.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Backofenzubehör an seinem Platz sind, und schalten Sie den Backofen vor dem Gebrauch 1 Stunde lang auf Umluftbetrieb bei 200 °C.

HINWEIS:

Achten Sie darauf, dass der Raum während des Vorgangs gut belüftet ist. Es ist möglich, dass Sie während des Betriebs des Backofens einen charakteristischen Geruch wahrnehmen; das ist normal.

Führungen/Schienen für Backöfen

- 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 einen tiefen Behälter oder ein Backblech verwenden, um das Fett aufzufangen, das von den Speisen freigesetzt wird, achten Sie darauf, dass Sie es richtig auf die Seitenführungen 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. Für den Modus „Air Fry“: Dieser Korb kann auf dem Backofenrost oder auf den seitlichen Schienen auf die gleiche Weise wie das Blech platziert werden.

3. MONTAGE

- Damit das Gerät ordnungsgemäß funktionieren kann, muss der Schrank, in dem es steht, geeignet sein. Abbildung 2 zeigt die Abmessungen für den Einbau unter der Arbeitsplatte

oder in einem Oberschrank.

- Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Gehäuses entfernt werden. Es ist besser, den Ofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzlatten ruht. Steht der Backofen auf einer ebenen, durchgehenden Fläche, muss eine Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein, wie in Abbildung 3 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 Schrauben 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. 4

Öffnen des Klemmenbretts:

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

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

- 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

Zeiteinstellung

Beim ersten Einschalten des Backofens leuchtet die Anzeige dem Bedienfeld kurz auf und zeigt "12:00". Die Backofenzeit kann nur im Standby-Modus eingestellt werden.

1. Beim ersten Einschalten des Backofens wird auf dem Display „12:00“ angezeigt.
2. Drücken Sie die Uhr/Timer Symbol  und „12:00“ blinkt auf dem Display.
3. Verwenden Sie die Auf-/Ab-Symbole, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie erneut auf das Uhr/Timer Symbol , um die Einstellungen zu bestätigen.

Bedienfeld

Legende Abbildung 5:

	Symbol	Beschreibung
1.	Kochmodus	Drücken Sie wiederholt auf dieses Symbol, um zwischen den verschiedenen Ofenfunktionen zu wählen. Es gibt 13 verschiedene Funktionen.
2.	Schnelles Vorheizen/ Kinderversicherung	Drücken und halten Sie das entsprechende Symbol, um das Bedienfeld zu sperren. Halten Sie es erneut gedrückt, um das Bedienfeld zu entriegeln. Mit der Schnellvorheizfunktion kann der Backofen in kurzer Zeit vorgeheizt werden.
3.	Ein-/Ausschaltung	Dient zum Ein- und Ausschalten des Backofens
4.	Schnelles Kochen	Drücken Sie direkt auf das Touch-Symbol der gewünschten Funktion, um sie sofort aufzurufen.
5.	Display	Zeigt die aktuellen Ofeneinstellungen an.
6.	Zusätzliche Funktionen	Drücken Sie auf das Temperatursymbol, um die Gartemperatur mit den Auf-/Ab-Symbolen einzustellen. Drücken Sie auf das Temperatursymbol, um die Gartemperatur mit den Auf-/Ab-Symbolen einzustellen. Drücken Sie die Timer-Taste, um die Timer-Funktion zu aktivieren. Pulse el icono de memorización para recuperar y guardar los ajustes seleccionados mediante los iconos arriba/abajo.
7.	Innenbeleuchtung	Dient zum Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung des Backofens.
8.	Start/Pause	Dient zum Aktivieren und Deaktivieren der ausgewählten Funktion.

Einstellung der Kochfunktion

Wenn die Zeit eingestellt ist, wählen Sie auf dem Bedienfeld das Symbol für die gewünschte Backfunktion. Drücken Sie dann auf das Symbol Start/Pause  und der Backofen wird gestartet.

Einstellung der Kochtemperatur

Wenn die Funktion ausgewählt ist, drücken Sie auf das Temperatursymbol , um die Backtemperatur einzustellen. Drücken Sie die Auf-/Ab-Symbole , um den Ofen auf die gewünschte Temperatur einzustellen.

Ein- und Ausschalten des Backofens

Um den Backofen ein- oder auszuschalten, drücken Sie auf das Ein/Aus-Symbol .

Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung des Backofens

Um die Innenbeleuchtung des Backofens ein- oder auszuschalten, drücken Sie auf das Innenbeleuchtungssymbol .

Zeitverzögerung

Drücken Sie dieses Symbol, um das verzögerte Ende der Garzeit einzustellen.

1. Drücken Sie mehrmals auf das Uhr/Timer Symbol , bis das Symbol  auf dem Display zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie mit den Auf-/Ab-Symbolen / die gewünschte Endzeit ein.
3. Der Backofen startet automatisch mit der gewählten Endzeit, nachdem Sie diese durch Drücken des Uhrensymbols oder durch Warten von etwa 3 Sekunden bestätigt haben.

Einstellung der Kochzeit

Sie können die Garzeit während des Backens anpassen.

1. Drücken Sie mehrmals auf das Uhr/Timer Symbol , bis das Garzeitsymbol auf dem Display zu blinken beginnt.
2. Verwenden Sie die Symbole / nach oben/unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
3. Der Backofen startet automatisch mit der gewählten Garzeit, nachdem Sie diese durch Drücken der Uhr/Timer Symbols  oder durch Warten von etwa 3 Sekunden bestätigt haben.

Zeitverzögerung

Wenn die Endzeit nach der Einstellung der Garzeit eingegeben wird, berechnet der Backofen automatisch die Garzeit und die Endzeit und stellt, falls erforderlich, eine verzögerte Startzeit ein.

Zum Beispiel: Es ist jetzt 15:00 Uhr und die gewünschte Garzeit beträgt 1 Stunde.

1. Drücken Sie auf das Uhr/Timer Symbol  und das Symbol  beginnt auf dem Display zu blinken.
2. Verwenden Sie die Symbole / nach oben/unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Zum Beispiel: Die gewünschte Garzeit beträgt 1 Stunde, und die Endzeit soll 20:30 Uhr sein.

1. Drücken Sie mehrmals auf das Uhr/Timer Symbol , bis das Symbol  auf dem Display zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie mit den Auf-/Ab-Symbolen / die gewünschte Endzeit ein.
3. Drücken Sie erneut auf die Uhr/Timer Symbol. Der Backofen bleibt bis zum Zeitpunkt des verzögerten Starts außer Betrieb.

Timer

1. Drücken Sie das Alarm/Timer Symbol , bis das Symbol  auf dem Display zu blinken beginnt.

- Verwenden Sie die Symbole nach oben/unten /, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Drücken Sie auf das Alarm/Timer Symbol , um den Timer zu starten. Nach Ablauf der programmierten Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab.

Kinderversicherung

- Halten Sie das Symbol für die Schnellvorheizung  3 Sekunden lang gedrückt, bis das Sperrsymbol  auf dem Bildschirm erscheint.
- Halten Sie das Symbol für Schnellvorheizung erneut  3 Sekunden lang gedrückt, um den Ofen zu entriegeln.

Schnelle Vorheizung

Mit der Schnellvorheizfunktion kann der Backofen in kurzer Zeit vorgeheizt werden.

Wichtig: Geben Sie keine Speisen in den Ofen, bevor die Schnellbackfunktion beendet ist und der gewünschte Garvorgang läuft.

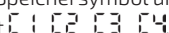
- Stellen Sie die gewünschte Backofenfunktion ein und ändern Sie ggf. die empfohlene Temperatur.
- Drücken Sie das Symbol für die Schnellvorheizung . Der Ofen gibt ein akustisches Signal ab.
- Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, piept der Ofen 2 Sekunden lang.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, geben Sie die Speisen in den Ofen.

Speicherfunktion

Speichern Sie den Kochmodus.

- Wenn die Backzeit abgelaufen ist und  auf dem Display angezeigt wird, kann der aktuelle Backmodus durch langes Drücken des Speichersymbols  (ohne Drücken eines anderen Symbols) gespeichert werden. Es können bis zu 4 verschiedene Kochmodi gespeichert werden.
- Wenn mehr als 4 Kochmodi gespeichert sind, wird die älteste Betriebsart ersetzt.

Verwenden Sie einen gespeicherten Kochmodus:

- Drücken Sie im Standby-Modus auf das Speichersymbol und auf dem Display werden die 4 gespeicherten Betriebsarten angezeigt .
- Wählen Sie mit den Symbolen Auf/Ab / die gewünschte Betriebsart und drücken Sie das Symbol Start/Pause, um den Ofen zu starten.

Automatische 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 Kühlsystem 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 Garenvorgang schaltet sich das Gebläse des Backofens automatisch ein, um die Außenseite des Backofens abzukühlen.

5. MODI

	Konventioneller Modus		Grillmodus mit Gebläse
	Großflächen-Grillmodus		Grill-Modus
	Backen-Modus		Mehrfacher Kochmodus
	Pizza-Modus		AirFry Modus
	Schnellkochmodus		Delikatess-Garmodus
	Auftauungsmodus		Energiesparender Backmodus
	Gärungsmodus		Geschirrvorwärmen-Modus
	Dampfreinigung-Modus		Selbstreinigungs-Modus

5.1 Konventioneller Modus

Die oberen und unteren Widerstände 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 herkömmliche Backofen ist nach wie vor unschlagbar, 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.

5.2 Grillmodus mit Gebläse

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

5.3 Großflächen-Grillmodus

Die oberen inneren und äußeren Heizelemente leuchten auf. Die große Grillfläche leitet die Hitze vom oberen Heizelement auf das Grillgut. Mit der großflächigen Grill-Modus können Sie zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsebrötchen 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.

5.4 Grill-Modus

- Die oberen zentralen Widerstände sind eingeschaltet.
- Der Grill leitet die Hitze vom oberen Heizelement auf das Grillgut. Mit der Grill-Modus können Sie zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsebrötchen 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.

5.5 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 herzhaft Kekse, herzhaftes Blätterteiggebäck, Schweizer Brötchen und kleine Portionen von Gemüseaufläufen, usw.

5.6 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 Nachspeisen.
- Außerdem kann dieser Modus auch zum Auftauen von Fleisch und Brot verwendet werden, indem die Temperatur auf 80°C eingestellt wird. Zum Auftauen empfindlicherer Lebensmittel stellen Sie die Temperatur auf 60°C oder verwenden Sie nur die Kaltluftumwälzfunktion, indem Sie die Temperatur auf 0°C einstellen.

5.7 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.

5.8 AirFry Modus

- Die oberen und runden Heizelemente und das Gebläse schalten sich ein.
- Der AirFry-Modus ermöglicht ein fortschrittliches, konventionelles Garen, ohne dass die Speisen gewendet werden müssen, was zu knusprigen und schmackhaften Ergebnissen in kürzerer Zeit und ohne Öl führt. Geeignet für Chips, Chicken Wings, Nuggets und ähnliche Lebensmittel.

5.9 Delikatess-Garmodus

- Das untere Heizelement und das Gebläse sind eingeschaltet. Geeignet für Gebäck, Kuchen

und Süßigkeiten in Blechen oder Backformen. Hervorragende Ergebnisse werden auch beim Kochen erzielt, das hauptsächlich Unterhitze erfordert.

- Es ist ratsam, das Backblech in eine niedrige Position zu bringen.

5.10 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 Ofenhöhe von unten). Siehe Tabelle im Abschnitt „Praktische Kochtipps“.

5.11 Auftauungsmodus

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.

5.12 Energiesparender Backmodus

- Das hintere Heizelement und das Gebläse sind eingeschaltet und sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen. Die Heizelemente nutzen die Wärme im Inneren des Backofens optimal aus, um Energieverluste zu reduzieren und diesen Energiespareffekt zu erzielen.
- 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.

5.13 Gärungsmodus

Im Standby-Modus können Sie diesen Modus wählen, um Teige im Ofen zu gären.

1. Drücken Sie das Symbol für den Gärschrankmodus und verwenden Sie die Symbole nach oben/unten  , um die Garzeit einzustellen.
2. Nach diesen Einstellungen drücken Sie das Symbol Start/Pause , um den Ofen zu starten.

5.14 Geschirrvorwärmen-Modus

Stellen Sie das Geschirr im Standby-Modus in den Backofen.

1. Drücken Sie das Symbol für den Vorheizmodus und verwenden Sie die Symbole nach oben/unten /, um die Garzeit und die Temperatur einzustellen.
2. Nach diesen Einstellungen drücken Sie das Symbol Start/Pause , um den Ofen zu starten.

5.15 Dampfreinigungs-Modus

Dieser Modus hilft, 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. Dieser Modus kann nur verwendet werden, wenn der Ofen kalt ist.

Verfahren zur Dampfreinigung:

1. Entfernen Sie alle Schalen, Teller und Seitengitter.
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.
3. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität.
4. Schließen Sie die Tür. Aktivieren Sie den Dampfreinigungsmodus und stellen Sie die Temperatur auf 130°C.
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.

5.16 Selbstreinigungs-Modus

Wählen Sie den Selbstreinigungsmodus und wählen Sie die Reinigungsdauer entsprechend der Verschmutzung des Backofens:

Standard	Selbstreinigungsgrad	Zeit
1	Niedrig	2 Stunden (ca.)
2	Mittel	2,5 Stunden (ca.)
3	Hoch	3 Stunden (ca.)

- Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich der Ofen automatisch, wenn Sie diesen Modus starten. Die Tür kann erst wieder geöffnet werden, wenn die Temperatur unter 250°C gefallen ist.
- Die Außenseite des Ofens wird sehr heiß sein. Achten Sie darauf, dass nichts an der Vorderseite anliegt.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Versuchen Sie niemals, den Backofen während des Selbstreinigungsvorgangs zu öffnen. Der Prozess könnte unterbrochen werden.
- Berühren Sie die Tür nicht mit Ihren Händen.

- Während der Selbstreinigung können Sie die Innenbeleuchtung des Backofens nicht einschalten.

Vor der Selbstreinigung

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Es besteht die Gefahr eines Brandes. Essensreste, Fett und Fleischsäfte sind brennbar.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Tür und die Ränder des Ofens um die Dichtung herum. Reiben Sie nicht an der Dichtung.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür geschlossen ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Wichtig

- Das Backofengitter ist nicht für den Selbstreinigungsmodus geeignet.
- Reinigen Sie niemals Bleche oder antihafbeschichtetes Geschirr im Selbstreinigungsmodus des Backofens (Pyrolysebetrieb).
- Bei hohen Temperaturen können sich aus der Antihafbeschichtung giftige Dämpfe bilden, die zu schweren Gesundheitsschäden führen können.

Aktivierung des Selbstreinigungsmodus

- Wählen Sie den Selbstreinigungsmodus.
- Verwenden Sie die Symbole nach oben/unten  , um die gewünschte Dauer des Vorgangs einzustellen.
- Drücken Sie den Start/Pause-Symbol  und der Ofen beginnt mit dem Aufheizen.

6. 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 Einschüben garen müssen, verwenden Sie den Backmodus, da dies die einzige Funktion ist, die dies ermöglicht.

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 enthalten.

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 Führungen oder 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.

Verwendung des Schnellkochmodus

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

Verwendung des Grills

- 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. Das bedeutet nicht, dass Sie keine niedrigeren Temperaturen verwenden können, sondern dass Sie die Temperatur einfach mit den Auf-/Ab-Symbolen einstellen können.
- 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 der AirFry-Modus ein fortschrittliches konventionelles Garen, 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.

DEUTSCH

Kochmodus	Zu kochende Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Backgitterposition von unten
Konvektion 	Ente Roastbeef oder Kalbfleisch Schweinebraten Kekse Törtchen	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3
Mehrmaliges Kochen 	Pizza (in zwei Höhenstufen) Lasagne Lammfleisch Brathähnchen mit Kartoffeln Makrele Pflaumenkuchen Sahnebrötchen (in 2 Höhenstufen) Kekse (in 2 Höhenstufen) Biskuitkuchen (in 1 Höhe) Biskuitkuchen (in 2 Höhenstufen) Würzige Empanadas	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 2-4 3
Grill 	Seezunge und Tintenfisch Tintenfisch und Garnelenspieße Kabeljaufilet Gegrilltes Gemüse Rinderfilet Koteletts Hamburger Makrele Getoastete Sandwiches	1 1 1 1 1 1 1 1 1 -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 4
Auftauen 	Alle Tiefkühlprodukte		

	Vorwärmzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Kochzeit (Minuten)
	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
	5 5 5 5 5 5 5 5 5	MAX. MAX. MAX. MAX. MAX. MAX. MAX. MAX. MAX.	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3

DEUTSCH

Großflächengrill 	Seezunge und Tintenfisch	1	4
	Tintenfisch und Garnelenspieße	1	4
	Kabeljaufilet	1	4
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4
	Rinderfilet	1	4
	Koteletts	1	4
	Hamburger	1	4
	Makrele	1	4
	Getoastete Sandwiches	-	4
	Mit Grill		
Grill mit Gebläse 	Gegrilltes Kalbfleisch	1.0	-
	Gegrilltes Hähnchen	1.5	-
	Gegrilltes Lammfleisch	1.0	-
	Brathähnchen	1.5	3
	Tintenfisch	1.5	3
	Mit Grill		
	Gegrilltes Kalbfleisch	1.5	-
Backen 	Gegrilltes Hähnchen	2.0	-
	Hähnchen (gegrillt) + Kartoffeln (gebacken)	1.5	-
		-	2
	Gegrilltes Lammfleisch	1.5	-
	Törtchen	0.5	3
	Obstkuchen	1	2/3
	Obstkuchen	0.7	3
	Zwieback	0.5	3
	Gefüllte Pfannkuchen	1,2	2-4
	Törtchen	0.6	2-4
	Käsebällchen	0.4	2-4
	Sahnebrötchen	0.7	1-3-5
	Kekse	0.7	1-3-5
	Meringues	0.5	1-3-5

	5 5 5 5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200 200 200 200	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
	5 5 5	200 200 200	80-90 70-80 70-80
	5 5	200 200	55-60 30-35
	5 5 5 5 5	200 200 200 200 200	70-80 70-80 70-75 70-75 70-80
	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 180 160 200 190 210 180 180 90	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180

DEUTSCH

Schnelles Kochen 	Tiefkühlkost		
	Pizza	0.3	2
	Zucchini-Garnelen-Pastete	0.4	2
	Spinatkuchen	0.5	2
	Reste	0.3	2
	Lasagne	0.5	2
	Rollen	0.4	2
	Hühnerfleisch Milanese	0.4	2
	Vorgekochte Lebensmittel		
	Goldene Hühnerflügel	0.4	2
	Frische Lebensmittel		
	Kekse	0.3	2
	Obstkuchen	0.6	2
	Käsebällchen	0.2	2
Pizza 	Pizza	0.5	2
	Roastbeef oder Kalbfleisch	1	2
	Hähnchen	1	2/3
Air Fry 	Schottisches Lendensteak	1	3
	Pommes Frites	1	3
	Hähnchenflügel	1	3
	Paniertes Filet	1	3
	In Keile geschnittene Kartoffeln	0.5	3
	Tiefkühlkost	1	3
	(Panierte Hühner-/Fischnuggets)		
	Kartoffeln, zerdrückt	1.0	3

	- - - - - - -	250 200 220 200 200 180 220	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20
	-	200	20-25
	- - -	200 180 210	15-18 45 10-12
	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
	5 5 5 5 5 5	220 220 230 230 230 230	8 15 15 15 14 15
	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.

7. 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, seien Sie also vorsichtig beim Umgang mit ihr.

Demontage der Backofentür

Abb. 6

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.

HINWEIS:

Um die Tür wieder einzusetzen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernung der Innenscheibe

Abb. 7

1. Klappen Sie die Backofentür nach unten und entfernen Sie die Dichtung, indem Sie die Schrauben herausdrehen.
2. Nehmen Sie die Innenscheibe vorsichtig heraus.
3. Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage.
4. Jetzt können Sie auch die Innenseite der Außenscheibe reinigen.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02818/02819

Produkt: Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+

Nennspannung: 220-240V~

Nennfrequenz: 50 – 60 HZ

Spannung: 2900-3400W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		02818 / 02819	
Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	M	28	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)		Elektrizität	
Volumen pro Hohlraum	V	81	l
Energieverbrauch (Elektrizität), der zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb erforderlich ist, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EElektrischer Hohlraum	0.92	KWh/Zyklus
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EElektrischer Hohlraum	0.61	KWh/Zyklus
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	ECGashohlraum	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	ECGashohlraum	N.A N.A	MJ/Zyklus KWh/Zyklus
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EElHohlraum	68.5	
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Die Leistungsaufnahme im „standby“-Modus beträgt 0,33 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. Livello 1
2. Livello 2
3. Livello 3
4. Livello 4
5. Livello 5
6. Pannello di controllo
7. Guide del forno
8. Rastrelliera
9. Teglia da forno
10. Cestello per frittura ad aria
11. Base per pizza

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

- Forno pirolitico
- Teglia da forno
- Rastrelliera
- Cestello per frittura ad aria
- Base per pizza
- Il presente manuale di istruzioni

Prima pulizia

Pulire l'apparecchio a fondo prima del primo uso. Non utilizzare detergenti abrasivi o materiali taglienti, poiché potrebbero danneggiare la superficie del forno. Utilizzare prodotti speciali per forni con frontali smaltati.

1. Aprire lo sportello e accendere la luce interna premendo l'icona .
2. Pulire la teglia, gli accessori e le guide laterali con acqua tiepida e detergente liquido, poi asciugare con un panno morbido e pulito.
3. Pulire l'interno del forno con un panno morbido e pulito.
4. Pulire la parte anteriore del forno con un panno umido.
5. Verificare che gli accessori siano collocati correttamente e avviare il forno in modalità Convezione a 200°C per un'ora prima di utilizzarlo.

NOTA:

Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato durante questo processo di condizionamento. È possibile che durante il funzionamento del forno si senta un odore particolare; è normale.

Guide/corsie laterali del forno

- 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. Rastrelliera 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. Fare attenzione quando si tolgono le teglie dal forno, sono superfici molto calde e ci si potrebbe scottare.
 - Se si utilizza un recipiente profondo o una teglia per raccogliere il grasso che cade dagli alimenti, assicurarsi di posizionarli 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. Per la modalità Air Fry: questo cestello può essere posizionato sulla rastrelliera del forno o sulle guide laterali, come il vassoio.

3. INSTALLAZIONE

- Affinché l'apparecchio funzioni correttamente, il mobile che lo contiene deve essere adatto. La figura 2 mostra le dimensioni per l'installazione sotto un piano di lavoro o in un mobile alto.
- Per garantire una buona ventilazione, è necessario rimuovere il pannello posteriore del

mobile. È preferibile installare il forno in modo che poggi su due listelli di legno. Se il forno poggia su una superficie piana e continua, deve esserci un'apertura di almeno 45×560 mm, come illustrato nella figura 3.

- 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 lo sportello del forno e fissarlo inserendo le 4 viti 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. 4

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 di seguito: 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

- 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 può essere garantita solo se il forno è collegato a terra in conformità con le norme di sicurezza elettrica. Assicurarsi che il collegamento a

terra sia efficace (in caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato per controllare il sistema). Il produttore non si assume la responsabilità 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 prolunghe. Se non è possibile evitarne l'uso, ricordarsi di utilizzare solo adattatori e prolunghe 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

Impostazione dell'ora

Alla prima accensione del forno, il display del pannello di controllo si accende per breve tempo e mostra "12:00". L'ora del forno può essere impostata solo in modalità Standby.

1. Alla prima accensione del forno, il display visualizza "12:00".
2. Premere l'icona dell'orologio/timer  e sul display lampeggerà "12:00".
3. Utilizzare le frecce su/giù per regolare l'ora.
4. Premere nuovamente l'icona dell'orologio/timer  per confermare le impostazioni.

Pannello di controllo

Legenda della figura 5:

	Icona	Descrizione
1.	Modalità di cottura	Premere ripetutamente questa icona per scegliere tra le diverse funzioni del forno. Sono disponibili 13 funzioni diverse.
2.	Preriscaldamento rapido/Blocco di sicurezza per bambini	Tenere premuta l'icona corrispondente per bloccare il pannello di controllo. Premerla e tenerla premuta nuovamente per sbloccarlo. La funzione di preriscaldamento rapido consente al forno di preriscaldarsi in breve tempo.
3.	Icona di alimentazione	Si usa per accendere o spegnere il forno.

4.	Cottura rapida	Premere direttamente l'icona a sfioramento della funzione desiderata per accedervi immediatamente.
5.	Display	Mostra le impostazioni correnti del forno.
6.	Funzioni aggiuntive	Premere l'icona della temperatura per regolare la temperatura di cottura utilizzando le frecce su/giù. Premere l'icona dell'orologio/timer per impostare l'ora di inizio della cottura e l'ora di fine ritardata utilizzando le frecce su/giù. Premere l'icona allarme/timer finché l'icona non inizia a lampeggiare sul display. Premere l'icona della memoria per recuperare e salvare le impostazioni selezionate utilizzando le frecce su/giù.
7.	Luce interna	Serve per accendere o spegnere la luce interna del forno.
8.	Icona di avvio/ pausa	Serve per attivare e disattivare la funzione selezionata.

Impostazione della funzione di cottura

Una volta impostata l'ora, selezionare l'icona della modalità di cottura desiderata sul pannello di controllo. Quindi premere l'icona Avvio/Pausa  e il forno inizierà a funzionare.

Impostazione della temperatura di cottura

Una volta selezionata la modalità, premere l'icona della temperatura  per impostare la temperatura di cottura. Premere le frecce su/giù  per regolare il forno alla temperatura desiderata.

Accendere/spegnere il forno

Premere l'icona di accensione/spegnimento  per accendere il forno.

Accendere/spegnere la luce interna del forno

Toccare l'icona della luce interna  per accendere o spegnere la luce del forno.

Icona di arresto ritardato

Toccare questa icona per impostare il tempo di fine ritardata della cottura.

1. Premere più volte l'icona dell'orologio/timer  finché l'icona  non inizia a lampeggiare sul display.
2. Utilizzare le frecce su/giù  per regolare l'ora di arresto desiderata.
3. Il forno si avvia automaticamente con l'ora di arresto selezionata dopo averla confermata premendo l'icona dell'orologio/timer o attendendo circa 3 secondi.

Configurare il tempo di cottura

Il tempo può anche essere regolato durante la cottura.

1. Premere più volte l'icona dell'orologio/timer finché l'icona del tempo di cottura  non inizia a lampeggiare sul display.
2. Utilizzare le frecce su/giù / per impostare il tempo di cottura desiderato.
3. Il forno si avvia automaticamente cc- "ora di fine selezionata dopo averla confermata premendo l'icona dell'orologio/timer  o attendendo circa 3 secondi.

Avvio ritardato

Se l'ora di arresto viene inserita dopo l'impostazione del tempo di cottura, il forno calcola automaticamente il tempo di cottura e l'ora di arresto e, se necessario, imposta un'ora di avvio ritardata.

Esempio: sono le 15:00 e il tempo di cottura desiderato è di 1 ora.

1. Premere l'icona dell'orologio/timer  e l'icona  inizierà a lampeggiare sul display.
2. Utilizzare le frecce su/giù / per impostare il tempo di cottura desiderato.

Esempio: il tempo di cottura desiderato è di 1 ora e si vuole impostare l'ora di arresto alle 20:30.

1. Premere più volte l'icona dell'orologio/timer  finché l'icona  non inizia a lampeggiare sul display.
2. Utilizzare le frecce su/giù / per regolare l'ora di arresto desiderata.
3. Premere di nuovo l'icona dell'orologio/timer. Il forno rimarrà inattivo fino all'ora di avvio ritardato.

Timer

1. Premere l'icona allarme/timer  finché l'icona  non inizia a lampeggiare sul display.
2. Utilizzare le frecce su/giù / per impostare il tempo di cottura desiderato.
3. Premere l'icona allarme/timer  per avviare il timer. Allo scadere del tempo programmato, il forno emette un segnale acustico.

Blocco di sicurezza per bambini

1. Tenere premuta l'icona di preriscaldamento rapido per 3 secondi finché sullo schermo non compare l'icona del lucchetto.
2. Tenere nuovamente premuta l'icona di preriscaldamento rapido  per 3 secondi per sbloccare il forno.

Preriscaldamento rapido

La funzione di preriscaldamento rapido consente al forno di preriscaldarsi in breve tempo.

Importante: non inserire gli alimenti nel forno prima del termine della funzione di cottura rapida e con la modalità di cottura desiderata in corso.

1. Impostare la funzione del forno desiderata e, se necessario, modificare la temperatura consigliata.
2. Premere l'icona di preriscaldamento rapido . Il forno emetterà un segnale acustico.

- Quando viene raggiunta la temperatura selezionata, il forno emette un segnale acustico per 2 secondi.
- Al termine del processo di preriscaldamento, inserire il cibo nel forno.

Funzione memoria

Memorizzare la modalità di cottura:

- Al termine del tempo di cottura, quando appare sul display **END**, è possibile memorizzare la modalità di cottura corrente tenendo premuta l'icona della memoria  (senza premere nessun'altra icona). Si possono memorizzare fino a 4 modalità di cottura diverse.
- Se vengono memorizzate più di 4 modalità, la modalità di cottura più vecchia viene sostituita.

Utilizzare una modalità di cottura memorizzata:

- In modalità Standby, premere l'icona della memoria e il display visualizzerà le 4 modalità di cottura memorizzate **C1 C2 C3 C4**.
- Utilizzare le frecce su/giù   per selezionare la modalità di cottura desiderata e premere l'icona Avvio/Pausa  per avviare il forno.

Spegnimento di sicurezza automatico

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 sistema 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. MODALITÀ

	Modalità Convezione		Modalità grill con ventola
	Modalità grill a superficie grande		Modalità Grill
	Modalità di cottura al forno		Modalità di cottura multipla
	Modalità pizza	 	Modalità AirFry

	Modalità di cottura rapida		Modalità di cottura delicata
	Modalità scongelamento		Modalità di risparmio energetico
	Modalità di lievitazione		Modalità di preriscaldamento dei piatti
	Modalità di pulizia a vapore		Modalità di autopulizia

5.1 Modalità Convezione

Le resistenze superiore e inferiore 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 rastrelliera 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.

5.2 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 lo sportello del forno chiuso.

Questa modalità è ideale anche per cucinare filetti di pesce, come pesce spada, seppie ripiene, ecc.

5.3 Modalità grill a superficie grande

Le resistenze superiore e inferiore si accendono. La modalità grill a superficie grande convoglia il calore sui cibi dall'elemento riscaldante superiore. La modalità grill a superficie grande 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 lo sportello del forno

chiuso. 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.

5.4 Modalità grill

- Le resistenze centrali superiori si accendono.
- Il grill dirige il calore sul cibo dall'elemento riscaldante superiore. Con la modalità 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 lo sportello del forno chiuso. 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.

5.5 Modalità cottura al forno

- 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: bignè, biscotti dolci e salati, sfogliatine salate, panini svizzeri e piccole porzioni di verdure gratinate, ecc.

5.6 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 rastrelliere, vassoi o contenitori contemporaneamente, seguendo le indicazioni riportate nella sezione: "Cucinare su più altezze".
- 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.
- Inoltre, questa modalità può essere utilizzata anche per scongelare carne 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.

5.7 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.

5.8 Modalità AirFry

- Gli elementi riscaldanti superiore e circolare e la ventola si accendono.
- La modalità 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.

5.9 Modalità di cottura delicata

- In questa modalità vengono accesi l'elemento riscaldante inferiore e la ventola. Adatto per pasticcini, torte e dolci in teglie o stampi da forno. Si ottengono ottimi risultati anche per le cotture che richiedono principalmente il calore del fondo.
- Si consiglia di collocare la teglia a un'altezza bassa.

5.10 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".

5.11 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.

5.12 Modalità di risparmio energetico

- L'elemento riscaldante posteriore e la ventola sono accesi, garantendo un calore uniformemente distribuito in tutto il forno. Gli elementi riscaldanti sfruttano al massimo il calore all'interno del forno per ridurre le perdite di energia garantire un risparmio energetico.
- 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: bignè, biscotti dolci e salati, sfogliatine salate, panini svizzeri e piccole porzioni di verdure gratinate, ecc.

5.13 Modalità di lievitazione

In modalità Standby, selezionare questa modalità per la lievitazione degli impasti nel forno.

1. Premere l'icona della modalità di lievitazione e utilizzare le frecce su/giù / per impostare il tempo di cottura.
2. Quindi, premere l'icona Avvio/Pausa  per avviare il forno.

5.14. Modalità di preriscaldamento dei piatti

In modalità Standby, inserire le stoviglie nel forno.

1. Premere l'icona della modalità di preriscaldamento dei piatti e utilizzare le frecce su/giù / per impostare il tempo di cottura.
2. Quindi, premere l'icona Avvio/Pausa  per avviare il forno.

5.15 Modalità di pulizia a vapore

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

Procedura di pulizia a vapore:

1. Rimuovere tutti i vassoi, le piastre e le rastrelliere 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.
3. Versare 40 ml di acqua nella base della cavità.
4. Chiudere lo sportello. Attivare la modalità di pulizia 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.

5.16 Modalità di autopulizia

Scegliere la modalità di autopulizia e selezionare la durata della pulizia in base allo sporco del forno:

Standard	Grado di autopulizia	Tempo di cottura
1	Basso	2 ore (circa)
2	Media	2,5 ore (circa)
3	Alto	3 ore (circa)

- Per motivi di sicurezza, il forno si blocca automaticamente quando si avvia questa modalità. Si potrà riaprire lo sportello solo quando la temperatura sarà scesa sotto i 250°C.
- L'esterno del forno sarà molto caldo. Non appoggiare nulla contro la parte anteriore del forno.
- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare di aprire il forno durante il processo di autopulizia. Potrebbe causare l'interruzione del processo.
- Non toccare lo sportello con le mani.
- Non è possibile accendere la luce interna del forno durante l'autopulizia.

Prima dell'autopulizia

- Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
- C'è il rischio di incendio. I residui di cibo, il grasso e i liquidi della carne sono infiammabili.
- Pulire il forno e gli accessori con un panno umido.
- Pulire lo sportello e i bordi del forno intorno alla guarnizione. Non sfregare la guarnizione.
- Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso prima di iniziare la pulizia.

Importante

- La rastrelliera non è adatta alla modalità di autopulizia.
- Non pulire mai vassoi o stoviglie antiaderenti con la modalità di autopulizia del forno (funzionamento a pirolisi).
- Le alte temperature possono portare alla formazione di fumi tossici dal rivestimento antiaderente, con conseguente rischio di gravi danni alla salute.

Come attivare la modalità di autopulizia

- Selezionare la modalità di autopulizia.
- Utilizzare le frecce su/giù /  per impostare la durata desiderata del processo.
- Toccare l'icona di Avvio/Pausa . Il forno inizierà a riscaldarsi.

6. 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 su più altezze

Se si devono cuocere alimenti utilizzando più guide del forno, selezionare la modalità di cottura al forno, in quanto è l'unica che lo consente.

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). Nella tabella sono riportati alcuni esempi.

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 arrosti di carne insieme ad altri alimenti, posizionare l'arrosto 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). Nella tabella sono riportati alcuni suggerimenti utili.

Uso del forno in modalità Grill

- Utilizzare la modalità grill/griglia a superficie grande 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. Si può regolare la temperatura utilizzando le icone su/giù.
- 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. Si può 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 sulle guide 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.

Modalità di cottura	Alimenti da cuocere	Peso (in kg)	Posizione della rastrelliera dal basso
Convezione 	Anatra Arrosto di vitello o manzo Arrosto di maiale Biscotti Tartellette	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3
Cottura multipla 	Pizza (in 2 altezze) Lasagna Agnello Pollo arrosto con patate Sgombro Torta di prugne Panini alla crema (in 2 altezze) Biscotti (in 2 altezze) Pan di Spagna (in 1 altezza) Pan di Spagna (2 altezze) Empanadas salate	1 1 1 1 1 1 0,5 0,5 0,5 1,0 1,5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3

	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30

Grill 	Sogliola e seppie	1	4
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4
	Filetto di merluzzo	1	4
	Verdure alla griglia	1	3/4
	Filetto di vitello	1	4
	Bistecche	1	4
	Hamburger	1	4
	Sgombro	1	4
	Toast	-	4
Scongelamento 	Tutti i cibi congelati		
Griglia di grandi dimensioni 	Sogliola e seppie	1	4
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4
	Filetto di merluzzo	1	4
	Verdure alla griglia	1	3/4
	Filetto di vitello	1	4
	Bistecche	1	4
	Hamburger	1	4
	Sgombro	1	4
	Toast	-	4
	Con girarrosto		
	Vitello alla griglia	1,0	-
	Pollo alla griglia	1,5	-
	Agnello alla griglia	1,0	-
Grill + ventola 	Pollo arrosto	1,5	3
	Seppia	1,5	3
	Con girarrosto		
	Vitello alla griglia	1,5	-
	Pollo alla griglia	2,0	-
	Pollo (alla griglia) + patate (al forno)	1,5	-
	Agnello alla griglia	-	2
		1,5	-

	5 5	Max. Max.	8-10 6-8
	5 5 5 5 5 5 5 5	Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max.	10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
	5 5	200 200	8-10 6-8
	5 5 5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200 200 200	10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
	5 5 5	200 200 200	80-90 70-80 70-80
	5 5	200 200	55-60 30-35
	5 5 5 5 5	200 200 200 200 200	70-80 70-80 70-75 70-75 70-80

Forno 	Tartellette	0,5	3
	Crostatine di frutta	1	2/3
	Torta di frutta	0.7	3
	Torta	0,5	3
	Pancake ripieni	1,2	2-4
	Tortine	0,6	2-4
	Bocconcini di formaggio	0.4	2-4
	Panini alla crema	0.7	1-3-5
	Biscotti	0.7	1-3-5
	Meringhe	0,5	1-3-5
Cottura rapida 	Ciob congelato		
	Pizza	0.3	2
	Torta salata di zucchine e gamberi	0.4	2
	Torta salata di spinaci	0,5	2
	Avanzi	0.3	2
	Lasagna	0,5	2
	Involtini	0.4	2
	Cotolette di pollo	0.4	2
	Cibi precotti		
	Alette di pollo rosolate	0.4	2
	Alimenti freschi		
	Biscotti	0.3	2
Pizza 	Torta di frutta	0,6	2
	Bocconcini di formaggio	0.2	2
	Pizza	0,5	2
	Arrosto di vitello o manzo	1	2
Air Fry 	Pollo	1	2/3
	Bistecca di controfiletto	1	3
	alla scozzese	1	3
	Patatine fritte	1	3
	Alette di pollo	1	3
	Filetto impanato	0,5	3
	Patate tagliate a spicchi	1	3
	Alimenti congelati (Bocconcini di pollo/ pesce impanati)		
	Patate schiacciate	1,0	3

	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 180 160 200 190 210 180 180 90	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180
	- - - - - - -	250 200 220 200 200 180 220	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20
	-	200	20-25
	- - -	200 180 210	15-18 45 10-12
	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
	5 5 5 5 5 5 54	220 220 230 230 230 230 220	8 15 15 15 14 15 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.

7. 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. Lo sportello del forno è pesante, quindi fare attenzione quando lo si maneggia.

Smontaggio della porta

Fig. 6

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 lo sportello su una superficie morbida.

NOTA:

Per rimontare la porta, seguire la procedura inversa.

Rimozione del vetro interno

Fig. 7

1. Doppio sportello del forno: rimuovere la guarnizione svitando le viti.
2. Rimuovere con cautela il vetro interno.
3. Pulire il vetro con un detergente adatto. Asciugarlo accuratamente e posizionarlo su una superficie morbida.
4. Procedere alla pulizia dell'interno del vetro esterno.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02818/02819

Prodotto: Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+

Voltaggio nominale: 220 – 240 V ~

Frequenza nominale: 50 – 60 HZ

Potenza nominale: 2900-3400W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		02818 / 02819	
Tipologia di forno		Forno elettrico	
Massa dell'apparecchio	M	28	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		Elettrica	
Volume di ciascuna cavità	V	81	l
Consumo energetico (elettricità) necessario Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico standard nella 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	0.61	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	68.5	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Il consumo energetico in modalità Standby è di 0,33 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 si collega alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione, in attesa che si attivi la modalità Standby.

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, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Nível 1
2. Nível 2
3. Nível 3
4. Nível 4
5. Nível 5
6. Painel de controlo
7. Calhas
8. Grelha
9. Bandeja para forno
10. Cesto para fritar por ar quente
11. Base para cozer pizzas

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 estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

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

Limpeza inicial

Limpe o aparelho a fundo antes de usar pela primeira vez. Não utilize materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície. Utilize produtos de limpeza especiais para limpar fornos com frontal esmaltado.

1. Abra a porta e ligue a luz interior tocando no ícone .
2. Limpe a bandeja do forno, os acessórios e as calhas laterais com água morna e detergente líquido e seque-os com um pano macio e limpo.
3. Limpe o interior do forno com um pano macio e limpo.
4. Limpe a parte da frente do forno com um pano húmido.
5. Certifique-se de que os acessórios do forno estão no lugar e utilize o forno no modo de convecção a 200 °C durante 1 hora antes de o utilizar.

NOTA:

Certifique-se de que a divisão está bem ventilada durante este processo de condicionamento. É possível que, durante o funcionamento do forno, se sinta um odor característico, o que é normal.

Calhas do forno

- As calhas do forno estão numeradas de baixo para cima.
- As calhas 4 e 5 são utilizadas principalmente para o modo Grill.

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 ou um recipiente 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 o modo 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 2 mostra as dimensões 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. 3
- 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-a inserindo os 4 parafusos nos 4 orifícios existentes no perímetro da estrutura.

Ligações 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. 4

Abertura da caixa de terminais:

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

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

- Quando ligar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor omnipolar com uma abertura de contacto mínima de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor omnipolar deve ser dimensionado em função da carga e respeitar a regulamentação aplicável (o cabo de terra não deve ser interrompido pelo disjuntor).
- O cabo de alimentação elétrica deve ser encaminhado de modo a não atingir uma temperatura superior a 50 °C acima da temperatura ambiente e deve ser protegido por um isolamento com uma classificação adequada. Antes de efetuar a ligação, verifique se:

- A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o forno estiver correta e eficazmente ligado à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz; em caso de dúvida, chame um técnico qualificado para verificar o sistema. A Cecotec declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede elétrica da sua casa.
- Verifique se a capacidade elétrica da instalação e das tomadas pode suportar a potência máxima do aparelho. Em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que substitua a tomada por um modelo adequado. Estes últimos, em particular, deverão também assegurar-se de que a secção transversal dos cabos das tomadas é adequada à potência utilizada pelo aparelho. Não é recomendada a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se a sua utilização não puder ser evitada, lembre-se de utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que cumpram os regulamentos de segurança atuais. 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

Configuração das horas

A primeira vez que o forno é ligado, o ecrã do painel de controlo acender-se-á brevemente e indicará "12:00". A hora só pode ser definida no modo standby.

1. A primeira vez que o forno é ligado, o ecrã indicará "12:00".
2. Toque no ícone  e "12:00" piscará no ecrã.
3. Utilize os ícones / para ajustar a hora.
4. Toque novamente no ícone  para confirmar as definições.

Painel de controlo

Legenda da figura 5:

	Ícone	Descrição
1.	Modo de Cozedura	Toque neste ícone repetidamente para escolher entre os diferentes modos do forno. Existem 13 modos diferentes.
2.	Pré-aquecimento rápido/Bloqueio de segurança para crianças	Toque e segure no ícone correspondente para bloquear o painel de controlo. Toque e segure novamente para desbloquear o painel de controlo. A função Pré-aquecimento rápido permite que o forno pré-aqueça num curto espaço de tempo.
3.	Ligar/Desligar	Utilizado para ligar ou desligar o forno.
4.	Cozedura rápida	Toque diretamente no ícone do modo pretendido para aceder imediatamente ao mesmo.
5.	Ecrã	Apresenta as definições atuais do forno.
6.	Funções adicionais	Toque no ícone  para ajustar a temperatura de cozedura utilizando os ícones  /  . Toque no ícone  para definir a hora de início da cozedura e a hora de fim retardado da cozedura utilizando os ícones  /  . Toque no ícone  para ativar a função Temporizador. Toque no ícone  para recordar e guardar as definições selecionadas utilizando os ícones  /  .
7.	Luz interior	Utilizado para ligar e desligar a luz interior do forno.
8.	Iniciar/Pausar	Utilizado para ativar e desativar a função selecionada.

Definir a função

Uma vez definido o tempo, selecione o ícone da função de cozedura desejada no painel de controlo. Em seguida, toque no ícone  e o forno começará a funcionar.

Definir a temperatura de cozedura

Uma vez selecionada a função, toque no ícone  para aceder à definição da temperatura de cozedura. Toque nos ícones / para regular o forno para a temperatura pretendida.

Ligar/desligar

Toque no ícone  para ligar ou desligar o aparelho.

Ligar/desligar a luz

Toque no ícone  para ligar ou desligar a luz do forno.

Fim retardado

Toque neste ícone para definir o tempo de fim retardado de cozedura.

1. Toque várias vezes no ícone  até o ícone  piscar no ecrã.
2. Utilize os ícones / para ajustar a hora de fim.
3. O forno começará a funcionar automaticamente com a hora de fim selecionada depois de a confirmar, tocando no ícone  ou aguardando cerca de 3 segundos.

Definir o tempo de cozedura

Pode modificar o tempo durante o processo de cozedura.

1. Toque várias vezes no ícone  até o ícone  piscar no ecrã.
2. Toque nos ícones / para definir o tempo.
3. O forno começará a funcionar automaticamente com o tempo de cozedura selecionado depois de a confirmar, tocando no ícone  ou aguardando cerca de 3 segundos.

Início retardado

Se a hora de fim for introduzida após a definição do tempo de cozedura, o forno calculará automaticamente o tempo de cozedura e a hora de fim e, se necessário, definirá uma hora de início retardada.

Exemplo: são as 15:00 h e o tempo de cozedura desejado é de 1 hora.

1. Toque várias vezes no ícone  e o ícone  piscará no ecrã.
2. Toque nos ícones / para definir o tempo.

Exemplo: o tempo de cozedura pretendido é de 1 hora e quer que o tempo final seja as 20:30 h.

1. Toque várias vezes no ícone  até o ícone  piscar no ecrã.
2. Utilize os ícones / para ajustar a hora de fim.
3. Toque novamente no ícone . O forno permanecerá inativo até à hora de início retardado.

Temporizador

1. Toque no ícone  até o ícone  começar a piscar no ecrã.
2. Toque nos ícones / para definir o tempo.
3. Toque no ícone  para iniciar o temporizador. Quando o tempo programado tiver decorrido, o forno emitirá um sinal acústico.

Bloqueio de segurança para crianças

1. Toque e segure no ícone  durante 3 segundos até o ícone  aparecer no ecrã.
2. Toque e segure no ícone  novamente durante 3 segundos para desbloquear o forno.

Pré-aquecimento rápido

A função Pré-aquecimento rápido permite que o forno pré-aqueça num curto espaço de tempo. Importante: não coloque alimentos no forno antes do fim da função Cozedura rápida e com o modo de cozedura desejado em curso.

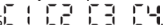
1. Defina a função de forno pretendida e, se necessário, altere a temperatura recomendada.
2. Toque no ícone . O forno emite um sinal acústico.
3. Quando a temperatura selecionada é atingida, o forno emitirá um sinal sonoro durante 2 segundos.
4. Quando o processo de pré-aquecimento estiver concluído, coloque os alimentos no forno.

Função Memória

Memorizar o modo de cozedura:

1. Quando o tempo de cozedura tiver terminado e  aparecer no ecrã, o modo de cozedura atual pode ser memorizado tocando e segurando no ícone  (sem tocar qualquer outro ícone). Podem ser memorizados até 4 modos de cozedura diferentes.
2. Quando são memorizados mais de 4 modos, o modo de cozedura mais antigo é substituído.

Utilizar um modo de cozedura memorizada 

1. No modo standby, toque no ícone  e o ecrã apresentará os 4 modos de cozedura memorizados .
2. Utilize os ícones / para selecionar o modo de cozedura pretendido e toque no ícone  para ligar o forno.

Desligamento automático 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 sistema de arrefecimento. Quando o forno aquece, a ventoinha é ativada automaticamente.
- Enquanto a ventoinha estiver ligada, circula um fluxo de ar entre a porta do forno e o painel de controlo.

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

5. MODOS

	Modo Cozedura convencional		Modo Grill+Ventoinha
	Modo Grill de grande superfície		Modo Grill
	Modo Cozer ao forno		Modo Cozedura múltipla
	Modo Pizza		Modo Air Fry
	Modo Cozedura rápida		Modo Cozedura delicada
	Modo Descongelar		Modo Poupança de energia
	Modo Fermentar		Modo Pré-aquecer a loiça
	Modo Limpeza a vapor		Modo Autolimpeza

5.1 Modo 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.

5.2 Modo Grill+Ventoinha

As resistências superiores e a ventoinha 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+Ventoinha com a porta do forno fechada.

Este modo é também ideal para cozinhar filetes de peixe, como o espadarte, o choco recheado, etc.

5.3 Modo Grill de grande superfície

As resistências 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 o forno durante 3 minutos para obter melhores resultados. Isto ajudará a selar os sucos naturais dos bifes, costeletas, etc. para um melhor sabor.

5.4 Modo Grill

- As resistências centrais superiores acender-se-ão.
- 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, sanduíches de queijo e outros alimentos de cozedura rápida. Recomenda-se que a gratinagem seja efetuada com a porta do forno fechada. Pré-aqueça o forno 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.

5.5 Modo Cozer ao forno

- A resistência traseira e a ventoinha 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.

5.6 Modo Cozedura múltipla

- As resistências superior, circular e inferior, bem como a ventoinha, são 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".

PORTUGUÊS

- 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 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.
- Além disso, este modo também pode ser usado para descongelar carne e pão, definindo a temperatura para 80 °C. Para descongelar alimentos mais delicados, defina o termóstato para 60 °C ou utilize apenas a função de circulação de ar frio, definindo o termóstato para 0 °C.

5.7 Modo Pizza

- As resistências inferior e circular e a ventoinha 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.

5.8 Modo Air Fry

- As resistências superior e circular e a ventoinha serão ligadas.
- O modo 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.

5.9 Modo Cozedura delicada

- A resistência inferior e a ventoinha estão ligadas. Adequado para pastelaria, bolos e doces em bandejas ou formas. Também se obtêm excelentes resultados em cozinhados que requerem principalmente calor de fundo.
- Recomenda-se colocar a bandeja numa posição baixa.

5.10 Modo Cozedura rápida

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

5.11 Modo Descongelar

A ventoinha 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 da ventoinha 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.

5.12 Modo Poupança de energia

- A resistência traseira e a ventoinha estão ligadas, assegurando uma distribuição uniforme do calor em todo o forno. As resistências aproveitam ao máximo o calor do interior do forno para reduzir as perdas de energia e obter este efeito de poupança de energia.
- 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.

5.13 Modo Fermentar

No modo standby, é possível seleccionar este modo para fermentar massas no forno.

1. Toque no ícone Modo Fermentar e utilize os ícones   para definir o tempo.
2. Após estas definições, toque no ícone  para ligar o forno.

5.14 Modo Pré-aquecer a loiça

No modo standby, coloque a loiça no forno.

1. Toque no ícone Modo Pré-aquecer a loiça e utilize os ícones   para definir o tempo e a temperatura.
2. Após estas definições, toque no ícone  para ligar o forno.

5.15 Modo Limpeza a vapor

Este modo 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. Este modo só pode ser utilizado quando o forno estiver frio.

Procedimento de limpeza a vapor:

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.

PORTUGUÊS

- 3. Deite 40 ml de água na base do fundo do forno.
- 4. Feche a porta. Ative o modo Limpeza a vapor e defina 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.

1.17 Modo Autolimpeza

Escolha o modo Autolimpeza e selecione a duração da limpeza em função da sujidade do forno:

Padrão	Nível de limpeza	Tempo
1	Baixo	2 horas (aprox.)
2	Médio	2,5 horas (aprox.)
3	Alto	3 horas (aprox.)

- Por razões de segurança, o forno bloqueia-se automaticamente quando se inicia este modo. A porta só pode ser aberta novamente quando a temperatura baixar dos 250 °C.
- O exterior do forno estará muito quente. Certifique-se de que nada é colocado contra a frente.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Nunca tente abrir o forno durante o processo de autolimpeza. O processo pode ser interrompido.
- Não toque na porta com as mãos.
- Não é possível acender a luz interior do forno durante a autolimpeza.

Antes da autolimpeza

- Retire todos os acessórios do forno.
- Existe risco de incêndio. Os restos de comida, a gordura e os sucos de carne são inflamáveis.
- Limpe o forno e os acessórios com um pano húmido.
- Limpe a porta e os bordos do forno à volta da vedação. Não esfregue a junta de vedação.
- Certifique-se de que a porta do forno está fechada antes de começar a limpá-lo.

Importante

- A grelha não é adequada para o modo Autolimpeza.
- Nunca limpe bandejas ou loiça antiaderente utilizando o modo Autolimpeza do forno (operação de pirólise).
- As temperaturas elevadas podem provocar a formação de fumos tóxicos provenientes do revestimento antiaderente, com risco de graves danos para a saúde.

Ativar o modo Autolimpeza

- Selecione o modo Autolimpeza.

- Utilize os ícones   para definir a duração de tempo pretendida para o processo.
- Toque no ícone  e o forno começará a aquecer.

6. 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 aparelho 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 Cozer ao forno, uma vez que esta é a única função que o permite.

Se desejar cozinhar alimentos delicados em mais do que uma altura, selecione o modo de Cozedura, pois permite-lhe cozinhar em 3 alturas diferentes ao mesmo tempo (1ª, 3ª e 5ª a partir de baixo). Na tabela 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 ventoinha, utilize duas das três calhas centrais. As calhas 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). A tabela mostra sugestões úteis.

Utilização do grill

- 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

PORTUGUÊS

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  .

- O modo Grill+Ventoinha 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.
-

Modo de Cozedura	Alimentos	Peso (em kg)	Posição da grelha a partir de baixo
Convencional 	Pato	1	3
	Vitela ou carne de vaca assada	1	3
	Carne de porco assada	-	3
	Bolachas	1	3
	Tarteletes		
Cozedura múltipla 	Pizza (em 2 alturas)		
	Lasanha	1	2 - 4
	Cordeiro	1	3
	Frango assado com batatas	1	2
	Cavala	1	2 - 4
	Bolo de ameixas	1	2
	Pãezinhos de creme (em 2 alturas)	0,5	2
	Bolachas (em 2 alturas)	0,5	2 - 4
	Pão de ló (em 1 altura)	0,5	2
	Pão de ló (em 2 alturas)	1,0	2 - 4
	Empanadas salgadas	1,5	3

	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (minutos)
	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30

PORTUGUÊS

Grill 	Linguado e choco	1	4
	Espetadas de lulas e camarões	1	4
	Filete de bacalhau	1	4
	Legumes grelhados	1	3/4
	Bife de vitela	1	4
	Costeletas	1	4
	Hambúrguer	1	4
	Cavala	1	4
	Sandes tostadas	-	4
Descongelar 	Alimentos congelados		
Grill de grande superfície 	Linguado e choco	1	4
	Espetadas de lulas e camarões	1	4
	Filete de bacalhau	1	4
	Legumes grelhados	1	3/4
	Bife de vitela	1	4
	Costeletas	1	4
	Hambúrguer	1	4
	Cavala	1	4
	Sandes tostadas	-	4
	Com churrasco		
	Vitela grelhada	1,0	-
	Frango grelhado	1,5	-
	Borrego grelhado	1,0	-
 Ventoinha	Frango assado	1,5	3
	Choco	1,5	3
	Com churrasco		
	Vitela grelhada	1,5	-
	Frango grelhado	2,0	-
	Frango (grelhado) +	1,5	-
	Batatas (assadas)	-	2
	Borrego grelhado	1,5	-

5	Max.	8-10
5	Max.	6-8
5	Max.	10
5	Max.	10-15
5	Max.	15-20
5	Max.	15-20
5	Max.	7-10
5	Max.	15-20
5	Max.	2-3
5	200	8-10
5	200	6-8
5	200	10
5	200	10-15
5	200	15-20
5	200	15-20
5	200	7-10
5	200	15-20
5	200	2-3
5	200	80-90
5	200	70-80
5	200	70-80
5	200	55-60
5	200	30-35
5	200	70-80
5	200	70-80
5	200	70-75
5	200	70-75
5	200	70-80

PORTUGUÊS

Cozer ao forno 	Tarteletes Tartes de fruta Bolo de frutas Bolo Panquecas recheadas Bolinhos Folhados de queijo Pãezinhos de creme Bolachas Merengues	0,5 1 0,7 0,5 1,2 0,6 0,4 0,7 0,7 0,5	3 2/3 3 3 2 - 4 2 - 4 2 - 4 1-3-5 1-3-5 1-3-5
Cozedura rápida 	Alimentos congelados Pizza Tarte de curgete e camarão Tarte de espinafres Restos de comida Lasanha Rolos Frango à milanesa Alimentos pré-cozinhados Asas de frango douradas Alimentos frescos Bolachas Bolo de frutas Folhados de queijo	0,3 0,4 0,5 0,3 0,5 0,4 0,4 0,4 0,3 0,6 0,2	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
Pizza 	Pizza Vitela ou carne de vaca assada Frango	0,5 1 1	2 2 2/3
Air Fry 	Bife do lombo Batatas fritas Asas de frango Filete panado Batatas cortadas Alimentos congelados (Nuggets de frango/peixe empanados) Batatas em puré	1 1 1 1 0,5 1 1,0	3 3 3 3 3 3 3

15	180	20-30
15	180	40-45
15	180	40-50
15	160	25-30
15	200	30-35
15	190	20-25
15	210	15-20
15	180	20-25
15	180	20-25
15	90	180
-	250	12
-	200	20
-	220	30-35
-	200	25
-	200	35
-	180	25-30
-	220	15-20
-	200	20-25
-	200	15-18
-	180	45
-	210	10-12
15	220	15-20
10	220	25-30
10	180	60-70
5	220	8
5	220	15
5	230	15
5	230	15
5	230	14
5	230	15
54	220	15

Nota: os tempos de cozedura são aproximados e podem variar consoante o gosto pessoal. Quando cozinhar com o modo Grill e ou Grill+Ventoinha, a bandeja recolhe-gorduras deve ser sempre colocada na calha inferior do forno.

7. 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, pelo que deve ter cuidado ao manuseá-la.

Desmontar a porta do forno

Fig. 6

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.

NOTA:

Para substituir a porta, repita os passos acima na ordem inversa.

Retirar o vidro interior

Fig. 7

1. Dobre a porta do forno para baixo e retire o vedante, desapertando os parafusos.
2. Retire cuidadosamente o vidro interior.
3. Limpe o vidro com um produto de limpeza adequado. Seque-o bem e coloque-o sobre uma superfície macia.
4. Agora também pode limpar o interior do painel exterior.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 02818/02819

Produto: Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+

Tensão nominal: 220 – 240 V~

Frequência nominal: 50 – 60 HZ

Potência nominal: 2900-3400W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		02818 / 02819	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	28	kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Eletricidade	
Volume por cavidade	V	81	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia elétrica final)	EC _{cavidade elétrica}	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 elétrica final)	EC _{cavidade elétrica}	0,61	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}	68,5	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo			

O consumo de energia no modo Standby é 0,33 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 de 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 ELETRÔNICOS



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

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

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. Niveau 1
2. Niveau 2
3. Niveau 3
4. Niveau 4
5. Niveau 5
6. Bedieningspaneel
7. Niveau geleiders
8. Rooster
9. Bakplaat
10. Airfryer mand
11. Bakbodem voor pizza

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

Eerste schoonmaak

Maak de oven grondig schoon voor het eerste gebruik. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe materialen. Ze kunnen het oppervlak van de oven

beschadigen. Gebruik speciale schoonmaakproducten om ovens met geëmailleerde fronten schoon te maken.

1. Open de deur en schakel de interieurverlichting in door op het icoon  te drukken.
2. Maak de bakplaat, accessoires en zijgeleiders schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel en droog ze af met een zachte, schone doek.
3. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte, schone doek.
4. Maak de voorkant van de oven schoon met een vochtige doek.
5. Zorg ervoor dat de ovenaccessoires op hun plaats zitten en laat de oven voor gebruik 1 uur werken in de convectiemodus op 200 °C.

OPMERKING:

Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd wordt tijdens dit proces. Het is mogelijk dat u tijdens de werking van de oven een karakteristieke geur waarneemt; dit is normaal.

Ovengeleiders/rails

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

Accessoires

1. Oven 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 een diepe kom of bakplaat gebruikt om het vet op te vangen dat van het voedsel valt, zorg er dan voor dat deze goed op de zijgeleiders staan. Als deze accessoires in contact komen met de onderkant van de oven, kan het glazuur beschadigd raken.
 - Als u bakjes of schaalpjes 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. Voor de AirFry modus: dit mandje kan op het oven rooster of op de zijrails worden geplaatst op dezelfde manier als de bakplaat.

3. INSTALLATIE

- Voor een goede werking van het apparaat moet de kast waarin het staat geschikt zijn. Figuur 2 toont de afmetingen voor installatie onder het werkblad 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 45x560 mm, zoals getoond in Figuur 3.

- 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 schroeven 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. 4

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 kabelklenschroef 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.

- 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; bel

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

Tijdinstelling

De eerste keer dat de oven wordt ingeschakeld, zal het scherm op het bedieningspaneel kort oplichten en "12:00" tonen. De oventijd kan alleen worden ingesteld in de stand-bymodus.

1. De eerste keer dat de oven wordt ingeschakeld, staat er "12:00" op het scherm.
2. Druk op het klok/tijd-icoon  en "12:00" knippert op het scherm.
3. Gebruik de iconen omhoog/omlaag om de tijd aan te passen.
4. Druk nogmaals op het klok/tijd-icoon  om de instellingen te bevestigen.

Bedieningspaneel

Legende figuur 5:

	Icoon	Beschrijving
1.	Kookmodus	Druk herhaaldelijk op dit icoon om te kiezen tussen de verschillende ovenfuncties. Er zijn 13 verschillende functies.
2.	Snel voorverwarmen/ veiligheidsvergrendeling voor kinderen	Houd het bijbehorende icoon ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen. Houd nogmaals ingedrukt om het bedieningspaneel te ontgrendelen. Met de snelle voorverwarmfunctie kan de oven in korte tijd voorverwarmen.
3.	Aan/uit	Wordt gebruikt om de oven aan of uit te zetten.
4.	Snel koken	Druk direct op het touch-icoon van de gewenste functie om er onmiddellijk toegang toe te krijgen.
5.	Scherf	Geeft de huidige oveninstellingen weer.
6.	Extra functies	Druk op het temperatuur-icoon om de kooktemperatuur aan te passen met de omhoog/omlaag-icoonen. Druk op het klok/tijd-icoon om de starttijd van het koken en de uitgestelde eindtijd in te stellen met de omhoog/omlaag iconen. Druk op het bel/timer-icoon om de timerfunctie te activeren. Druk op het geheugen-icoon om de geselecteerde instellingen op te roepen en op te slaan met de omhoog/omlaag-icoonen.
7.	Binnenverlichting	Wordt gebruikt om de binnenverlichting van de oven aan en uit te zetten.
8.	Start/pauze	Wordt gebruikt om de geselecteerde functie te activeren en deactiveren.

De kookfunctie instellen

Zodra de tijd is ingesteld, selecteert u het icoon voor de gewenste bakfunctie op het bedieningspaneel. Druk vervolgens op het icoon Start/Pauze  en de oven start.

Instelling kooktemperatuur

Zodra de functie is geselecteerd, drukt u op het temperatuur-icoon  om de instelling voor de baktemperatuur te openen. Druk op de omhoog/omlaag  iconen om de oven in te stellen op de gewenste temperatuur.

De oven aan-/uitzetten

Druk op het aan/uit-icoon  om de oven in of uit te schakelen.

De binnenverlichting van de oven in-/uitschakelen

Om de binnenverlichting van de oven aan of uit te zetten, drukt u op het icoon binnenverlichting



Uitgesteld einde

Druk op dit icoon om het uitgestelde einde van de bereidingstijd in te stellen.

1. Druk meerdere keren op het klok/tijd-icoon  totdat het icoon  op het scherm begint te knipperen.
2. Gebruik de omhoog/omlaag /  iconen om de gewenste eindtijd in te stellen.
3. De oven start automatisch met de geselecteerde eindtijd nadat u deze heeft bevestigd door op het klok/tijd-icoon te drukken of nadat u ongeveer 3 seconden heeft gewacht.

De kooktijd aanpassen

U kunt de kooktijd aanpassen tijdens het bakken.

1. Druk verschillende keren op het klok/tijd-icoon  totdat het kooktijd-icoon  begint te knipperen op het scherm.
2. Gebruik de omhoog/omlaag /  iconen om de gewenste kooktijd in te stellen.
3. De oven start automatisch met de geselecteerde bereidingstijd nadat u deze heeft bevestigd door op het klok/tijd-icoon  te drukken of nadat u ongeveer 3 seconden heeft gewacht.

Uitgestelde start

Als de eindtijd wordt ingevoerd nadat de kooktijd is ingesteld, berekent de oven automatisch de kooktijd en de eindtijd en, indien nodig, stelt de oven een uitgestelde starttijd in.

Voorbeeld: Het is nu 15:00 uur en de gewenste kooktijd is 1 uur.

1. Druk op het klok/tijd-icoon  en het icoon  begint te knipperen op het scherm.
2. Gebruik de omhoog/omlaag /  iconen om de gewenste kooktijd in te stellen.

Voorbeeld: De gewenste kooktijd is 1 uur en u wilt dat de eindtijd 20:30 is.

1. Druk meerdere keren op het klok/tijd-icoon  totdat het icoon  op het scherm begint te knipperen.
2. Gebruik de omhoog/omlaag /  iconen om de gewenste eindtijd in te stellen.
3. Druk nogmaals op het klok/tijd-icoon. De oven blijft buiten werking tot de uitgestelde starttijd.

Timer

1. Druk op het bel/timer-icoon  totdat het icoon  begint te knipperen op het scherm.
2. Gebruik de omhoog/omlaag /  iconen om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op het bel/timer-icoon  om de timer te starten. Wanneer de geprogrammeerde tijd verstreken is, geeft de oven een geluidssignaal.

Kinderbeveiliging

1. Houd het icoon  voor snelle opwarming 3 seconden ingedrukt totdat het slot-icoon  op het scherm verschijnt.
2. Houd het icoon voor snelle warmte opnieuw 3 seconden ingedrukt om de oven te ontgrendelen.

Snelle opwarming

Met de snelle voorverwarmfunctie kan de oven in korte tijd voorverwarmen.

Belangrijk: Plaats geen voedsel in de oven voor het einde van de snelbak functie en terwijl de gewenste kookstand bezig is.

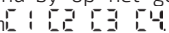
1. Stel de gewenste ovenfunctie in en wijzig indien nodig de aanbevolen temperatuur.
2. Druk op het icoon  voor snelle opwarming. De oven geeft een geluidssignaal.
3. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, piept de oven gedurende 2 seconden.
4. Plaats het voedsel in de oven zodra het voorverwarmen is voltooid.

Geheugenfunctie

De kookstand onthouden:

1. Wanneer de baktijd  voorbij is en op het scherm verschijnt, kan de huidige bakmodus worden opgeslagen door het geheugen-icoon  ingedrukt te houden (zonder op een ander icoon te drukken). U kunt tot 4 verschillende kookstanden opslaan.
2. Als er meer dan 4 standen zijn opgeslagen, wordt de oudste kookstand vervangen.

Een opgeslagen kookstand gebruiken:

1. Druk in stand-by op het geheugen-icoon en het scherm toont de 4 opgeslagen kookstanden .
2. Gebruik de omhoog/omlaag  iconen om de gewenste kookmodus te selecteren en druk op het Start/Pauze icoon  om de oven te starten.

Automatische 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 koelsysteem. Wanneer de oven opwarmt, wordt de ventilator automatisch geactiveerd.
- Als de ventilator aan staat, circuleert er een luchtstroom tussen de oven en het bedieningspaneel.

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

5. STANDEN

	Convectiemodus		Grillstand met ventilator
	Grill modus met groot oppervlak		Grillmodus
	Bak modus		Meervoudige kookmodus
	Pizza modus	 	AirFry Modus
	Snelkook modus		Delicate kookmodus
	Ontdooifunctie	 	Energiebesparende bakmodus
	Fermentatie modus		Modus voorverwarmen
	Modus voor schoonmaken met stoom	 	Zelfreinigende modus

5.1 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 conventionele oven 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 conventionele modus 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.

5.2 Grillstand met ventilator

De bovenste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld. Deze combinatie van eigenschappen verhoogt de efficiëntie van de unidirectionele 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.

5.3 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. Je kunt de brede grillstand 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.

5.4 Grillmodus

- De bovenste weerstanden in het midden lichten op.
- De grill richt hitte op het voedsel vanaf het bovenste verwarmingselement. U kunt de grillstand 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.

5.5 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.

5.6 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 gebrad. 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.
- Daarnaast kan deze modus ook gebruikt worden om vlees en brood te ontdooien door de temperatuur in te stellen op 80°C. Voor het ontdooien van delicatesse etenswaren stelt u de temperatuur in op 60°C of gebruik u alleen de koude luchtcirculatiefunctie door de temperatuur in te stellen op 0°C.

5.7 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.

5.8 AirFry Modus

- De bovenste en ronde verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld.
- De AirFry-modus maakt geavanceerd convectie koken mogelijk zonder het voedsel te draaien, voor knapperige en smakelijke resultaten in minder tijd en zonder olie. Geschikt voor friet, kippenvleugeltjes, nuggets en vergelijkbaar voedsel.

5.9 Delicate kookmodus

- Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Geschikt voor gebak, cake en snoep in bakvormen of bakblikken. Er worden ook uitstekende resultaten verkregen bij het koken waarbij voornamelijk bodemwarmte nodig is.
- Het is aan te raden om de bakplaat op een lage hoogte te plaatsen.

5.10 Snelkook modus

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

5.11 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 ijstaarten, roomtoetjes, fruittaarten, 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.

5.12 Energiebesparende bakmodus

- Het achterste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld, zodat de warmte gelijkmatig over de hele oven wordt verdeeld. De verwarmingselementen maken maximaal gebruik van de warmte in de oven om energieverliezen te beperken en dit energiebesparende effect te bereiken.
- 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.

5.13 Fermentatie modus

In de stand-by modus kunt u deze modus selecteren om deeg te rijzen in de oven.

1. Druk op het fermentatie mode icoon en gebruik de omhoog/omlaag   iconen om de kooktijd aan te passen.
2. Druk na deze instellingen op het icoon Start/Pauze  om de oven te starten.

5.14 Modus voorverwarmen

Plaats de gerechten in de oven in de stand-by modus.

1. Druk op het icoon van de voorverwarm modus en gebruik de omhoog/omlaag   iconen om de kooktijd en temperatuur aan te passen.
2. Druk na deze instellingen op het icoon Start/Pauze  om de oven te starten.

5.15 Modus voor schoonmaken met stoom

Deze modus helpt om etensresten uit de oven te verwijderen. 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 modus kan alleen worden gebruikt als de oven koud is.

Procedure voor schoonmaken met stoom:

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.

3. Giet 40 ml water in de bodem van de holte.
4. Sluit de deur. Activeer de modus voor schoonmaken met stoom en stel 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.

5.16 Zelfreinigende modus

Kies de zelfreinigingsmodus en selecteer de reinigingsduur op basis van de vervuiling van de oven:

Standaard	Zelfreinigingsgraad	Duur
1	Laag	2 uur (ongeveer)
2	Gemiddeld	2,5 uur (ongeveer)
3	Hoog	3 uur (ongeveer)

- Om veiligheidsredenen wordt de oven automatisch vergrendeld als u deze modus start. De deur kan pas weer worden geopend als de temperatuur onder de 250°C is gedaald.
- De buitenkant van de oven zal erg heet zijn. Zorg ervoor dat er niets tegen de voorkant wordt geplaatst.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Probeer nooit de oven te openen tijdens het zelfreinigingsproces. Het proces kan worden onderbroken.
- Raak de deur niet aan met uw handen.
- U kunt de binnenverlichting van de oven niet inschakelen tijdens de zelfreiniging.

Voor de zelfreiniging

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Er bestaat brandgevaar. Etensresten, vet en vleessappen zijn brandbaar.
- Maak de oven en accessoires schoon met een vochtige doek.
- Maak de deur en de randen van de oven schoon rond de afdichting. Schrob de deurafdichting niet.
- Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is voordat u begint met schoonmaken.

Belangrijk

- Het rooster is niet geschikt voor zelfreiniging.
- Maak bakplaten of borden met antiaanbaklaag nooit schoon met de zelfreinigingsmodus van de oven (pyrolysewerking).
- Hoge temperaturen kunnen leiden tot de vorming van giftige dampen uit de antiaanbaklaag, met het risico op ernstige gezondheidsschade.

Hoe de zelfreinigingsmodus activeren

- Selecteer de zelfreinigingsmodus.
- Gebruik de omhoog/omlaag  /  iconen om de gewenste tijdsduur van het proces in te stellen.
- Druk op het icoon Start/Pauze  en de oven begint op te warmen.

6. 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 ovenrekken, gebruik dan de bakmodus, aangezien dit de enige functie is die dit toelaat.

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). In de tabel staan enkele voorbeelden.

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 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.

Gebruik van de grill

- 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

NEDERLANDS

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 omhoog/omlaag touch iconen.
- 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.

Kookmodus	Voedsel dat gekookt gaat worden	Gewicht (in kg)	Positie van het kookrooster van onderaf
Conventioneel 	Eend Gebraden kalfsvlees of rundvlees Gebraden varkensvlees Koekjes Tartelette	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3
Meervoudig koken 	Pizza (in 2 hoogtes) Lasagne Lam Geroosterde kip met aardappelen Makreel Pruimencake Crème broodjes (in 2 hoogtes) Koekjes (in 2 hoogtes) Cake (in 1 hoogte) Cake (in 2 hoogtes) Hartige empanadas	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3

	Voorverwarmingstijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)
	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30

NEDERLANDS

Grill 	Tong en inktvis	1	4
	Inktvis en garnalen spiesjes	1	4
	Kabeljauw filet	1	4
	Gegrilde groenten	1	3/4
	Ossenhaas	1	4
	Karbonade	1	4
	Hamburgers	1	4
	Makreel	1	4
	Geroosterde sandwiches	-	4
Ontdooien 	Alle diepvriesproducten		
Grill met groot oppervlak 	Tong en inktvis	1	4
	Inktvis en garnalen spiesjes	1	4
	Kabeljauw filet	1	4
	Gegrilde groenten	1	3/4
	Ossenhaas	1	4
	Karbonade	1	4
	Hamburgers	1	4
	Makreel	1	4
	Geroosterde sandwiches	-	4
	Met grill		
	Gegrild kalfsvlees	1.0	-
	Gegrilde kip	1.5	-
	Gegrild lamsvlees	1.0	-
Grill met ventilator 	Gegrilde kip	1.5	3
	Sepia	1.5	3
	Met grill		
	Gegrild kalfsvlees	1.5	-
	Gegrilde kip	2.0	-
	Kip (gegrild) + aardappelen (gebakken)	1.5	-
		-	2
	Gegrild lamsvlees	1.5	-

	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max.	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
	5 5 5 5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200 200 200 200	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
	5 5 5	200 200 200	80-90 70-80 70-80
	5 5	200 200	55-60 30-35
	5 5 5 5 5	200 200 200 200 200	70-80 70-80 70-75 70-75 70-80

NEDERLANDS

Bakken 	Tartelette	0.5	3
	Fruittaartjes	1	2/3
	Fruittaart	0.7	3
	Cake	0.5	3
	Gevulde pannenkoekjes	1.2	2-4
	Cakejes	0.6	2-4
	Kaas hapjes	0.4	2-4
	Crème broodjes	0.7	1-3-5
	Koekjes	0.7	1-3-5
	Meringues	0.5	1-3-5
Snel koken 	Diepvriesproducten		
	Pizza	0.3	2
	Courgette en garnalen taart	0.4	2
	Spinazie taart	0.5	2
	Leftovers	0.3	2
	Lasagne	0.5	2
	Loempia's	0.4	2
	Milanese kip	0.4	2
	Kant-en-klaar voedsel		
	Goude kippenvleugels	0.4	2
	Vers voedsel		
	Koekjes	0.3	2
	Fruittaart	0.6	2
	Kaas hapjes	0.2	2
Pizza 	Pizza	0.5	2
	Gebraden kalfsvlees of rundvlees	1	2
	Kip	1	2/3
Air fry 	Entrecote	1	3
	Frietjes	1	3
	Kippenvleugels	1	3
	Gepaneerde filet	1	3
	Aardappelen in partjes gesneden	0.5	3
	Diepvriesproducten (Kipnuggets/gepaneerde vis)	1	3
	Aardappelpuree	1.0	3

	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 180 160 200 190 210 180 180 90	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180
	- - - - - - -	250 200 220 200 200 180 220	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20
	-	200	20-25
	- - -	200 180 210	15-18 45 10-12
	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
	5 5 5 5 5 5 54	220 220 230 230 230 230 220	8 15 15 15 14 15 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.

7. 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, dus wees voorzichtig bij het hanteren.

De ovendeur demonteren.

Fig. 6

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.

OPMERKING:

Herhaal de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen.

De binnenruit verwijderen

Fig. 7

1. Klap de ovendeur omlaag en verwijder de afdichting door de schroeven los te draaien.
2. Verwijder voorzichtig de binnenruit (Fig. 9).
3. Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel. Droog het goed af en leg het op een zachte ondergrond.
4. Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenruit schoonmaken.

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02818/02819

Product: Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+

Nominale spanning: 220 – 240 V ~

Nominale frequentie: 50 – 60 HZ

Nominaal vermogen: 2900-3400W

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		02818 / 02819	
Type oven		Elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	28	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per caviteit	V	81	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	0.61	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	68.5	
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Het stroomverbruik in stand-bymodus is 0,33 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 standby 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 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. Poziom 1
2. Poziom 2
3. Poziom 3
4. Poziom 4
5. Poziom 5
6. Panel sterowania
7. Prowadnice
8. Kratka
9. Blacha do pieczenia
10. Kosz do frytkownicy beztłuszczowej
11. Blacha do pieczenia pizzy

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij 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 z pirolizą
- Blacha do pieczenia
- Kratka
- Kosz do frytkownicy beztłuszczowej
- Blacha do pieczenia pizzy
- Ta instrukcja obsługi

Początkowe czyszczenie

Dokładnie wyczyść produkt przed pierwszym użyciem. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani ostrych materiałów. Mogłyby uszkodzić powierzchnię. Do czyszczenia piekarników z emaliowanymi frontami należy używać specjalnych środków czyszczących.

1. Otwórz drzwi i włącz oświetlenie wewnętrzne, naciskając ikonę .
2. Wyczyść blachę do pieczenia, akcesoria i prowadnice boczne ciepłą wodą z detergentem w płynie, a następnie osusz je miękką, czystą ściereczką.
3. Wytrzyj wnętrze piekarnika miękką, czystą ściereczką.
4. Przetrzyj front piekarnika wilgotną ściereczką.
5. Upewnij się, że akcesoria piekarnika są na swoim miejscu i włącz piekarnik w trybie tradycyjnym w temperaturze 200°C na 1 godzinę przed użyciem.

WAŻNE:

Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane podczas tego procesu przygotowania. Podczas pracy piekarnika może być wyczuwalny charakterystyczny zapach; jest to normalne.

Prowadnice/szyny piekarnika

- 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 głębokiego pojemnika lub blachy do pieczenia, aby zebrać tłuszcz, który spada z jedzenia, upewnij się, że jest ona prawidłowo umieszczona na bocznych prowadnicach. Kontakt tych akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może spowodować uszkodzenie emalii.
 - Jeżeli na pierwszej prowadnicę od dołu ustawiasz blachy lub pojemniki, należy zachować minimalną odległość 2 cm od dolnej powierzchni piekarnika.
3. Kosz. Do trybu 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. Na rys. 2 podano wymiary wycięcia do montażu pod blatem lub w wysokiej szafce.

- W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji należy zdjąć tylną ściankę szafki. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby opierał się na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik spoczywa na płaskiej, gładkiej powierzchni, należy zapewnić otwór o wymiarach co najmniej 45×560 mm, jak pokazano na rysunku 3.
- Przyległe panele szafki powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło. W szczególności szafki z okleiną zewnętrzną należy montować za pomocą klejów odpornych na temperaturę do 100°C.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, kontakt z elektrycznymi częściami piekarnika po jego zainstalowaniu nie może być możliwy.
- Wszystkie części gwarantujące bezpieczną pracę urządzenia mogą być demontowane wyłącznie za pomocą narzędzia.
- Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwiczki piekarnika i zabezpiecz je, wkładając 4 śruby 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 przewodu zasilającego

Rys. 4

Otwarcie listwy zaciskowej:

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

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

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

Podłącz przewód zasilający do sieci elektrycznej

- Podłączając przewód bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez wyłącznik).
- Przewód zasilający powinien być poprowadzony tak, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia i powinien być zabezpieczony izolacją odpowiedniej klasy. Przed wykonaniem połączenia sprawdź, 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 skontaktuj się ze specjalistą w celu sprawdzenia instalacji. 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

Ustawienie czasu

Po pierwszym włączeniu piekarnika wyświetlacz panelu sterowania zaświeci się na krótko i pokaże „12:00”. Czas pracy piekarnika można ustawić tylko w trybie gotowości.

1. Przy pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się „12:00”.
2. Naciśnij ikonę zegara/czasu , a na wyświetlaczu zacznie migać „12:00”.
3. Użyj ikon w górę/w dół, aby ustawić czas.
4. Naciśnij ponownie ikonę zegara/czasu , aby potwierdzić ustawienia.

Panel sterowania

Legenda do rysunku 5:

	Ikona	Opis
1.	Tryb pieczenia	Naciśnij tę ikonę kilkakrotnie, aby wybrać między różnymi funkcjami piekarnika. Dostępnych jest 13 różnych funkcji.
2.	Szybkie nagrzewanie wstępne/ Blokada rodzicielska	Naciśnij i przytrzymaj odpowiednią ikonę, aby zablokować panel sterowania. Naciśnij i przytrzymaj ponownie, aby odblokować panel sterowania. Funkcja szybkiego nagrzewania umożliwia nagrzanie piekarnika w krótkim czasie.
3.	Włączenie/ Wyłączenie	Służy do włączania i wyłączenia piekarnika.
4.	Szybkie pieczenie	Naciśnij ikonę dotykową żądanej funkcji, aby uzyskać do niej natychmiastowy dostęp.
5.	Wyświetlacz	Wyświetla bieżące ustawienia piekarnika.
6.	Dodatkowe funkcje	Naciśnij ikonę temperatury, aby dostosować temperaturę pieczenia za pomocą ikon w górę/w dół. Naciśnij ikonę zegara/czasu, aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia i opóźniony czas zakończenia za pomocą ikon w górę/w dół. Naciśnij ikonę dzwonka/minutnika, aby aktywować funkcję minutnika. Naciśnij ikonę zapamiętywania, aby przywołać i zapisać wybrane ustawienia za pomocą ikon w górę/w dół.
7.	Wewnętrzne światło	Służy do włączania i wyłączenia oświetlenia wnętrza piekarnika.
8.	Start/Pauza	Służy do włączania i wyłączenia wybranej funkcji.

Ustawianie funkcji pieczenia

Po ustawieniu czasu wybierz ikonę żądanej funkcji pieczenia na panelu sterowania. Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza , a piekarnik uruchomi się.

Ustawienie temperatury pieczenia

Po wybraniu funkcji naciśnij ikonę temperatury , aby wprowadzić ustawienie temperatury pieczenia. Naciskaj ikony w górę/w dół , aby ustawić piekarnik na żądaną temperaturę.

Włączanie/wyłączanie piekarnika

Aby włączyć lub wyłączyć piekarnik, naciśnij ikonę włączania/wyłączania .

Włączanie/wyłączanie oświetlenia wnętrza piekarnika

Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza piekarnika, naciśnij ikonę oświetlenia wnętrza



Planowany koniec

Naciśnij ikonę, aby ustawić czas końca pieczenia.

1. Naciśnij kilkakrotnie ikonę zegara/czasu , aż ikona  na wyświetlaczu zacznie migać.
2. Za pomocą ikon w górę/w dół / ustaw żądany czas zakończenia.
3. Piekarnik uruchomi się automatycznie z wybranym czasem zakończenia po potwierdzeniu przez naciśnięcie ikony zegara/czasu lub odczekaniu około 3 sekund.

Ustawianie czasu pieczenia

Czas można dostosować podczas pieczenia.

1. Naciśnij kilkakrotnie ikonę zegara/czasu , aż na wyświetlaczu zacznie migać ikona  czasu pieczenia.
2. Za pomocą przycisków w górę/w dół / ustaw żądany czas pieczenia.
3. Piekarnik uruchomi się automatycznie z wybranym czasem zakończenia po potwierdzeniu przez naciśnięcie ikony zegara/czasu  lub odczekaniu około 3 sekund.

Opóźniony start

Jeśli czas zakończenia zostanie wprowadzony po ustawieniu czasu pieczenia, piekarnik automatycznie obliczy czas pieczenia i godzinę zakończenia oraz, w razie potrzeby, ustawi opóźniony czas rozpoczęcia.

Przykład: Obecnie jest 15:00, a żądany czas pieczenia to 1 godzina.

1. Naciśnij kilkakrotnie ikonę zegara/czasu , aż ikona  na wyświetlaczu zacznie migać.
2. Za pomocą przycisków w górę/w dół / ustaw żądany czas pieczenia.

Przykład: Żądany czas pieczenia to 1 godzina, a czas zakończenia to 20:30.

1. Naciśnij kilkakrotnie ikonę zegara/czasu , aż ikona  na wyświetlaczu zacznie migać.
2. Za pomocą ikon w górę/w dół / ustaw żądany czas zakończenia.
3. Naciśnij ponownie ikonę zegara/czasu. Piekarnik pozostanie wyłączony do czasu opóźnionego startu.

Minutnik

1. Naciskaj ikonę dzwonka/minutnika , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu.
2. Za pomocą przycisków w górę/w dół / ustaw żądany czas pieczenia.
3. Naciśnij ikonę dzwonka/minutnika , aby uruchomić minutnik. Po upływie zaprogramowanego czasu piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy.

Blokada rodzicielska

1. Naciśnij i przytrzymaj ikonę szybkiego nagrzewania  przez 3 sekundy, aż na ekranie pojawi się ikona blokady .
2. Ponownie naciśnij i przytrzymaj ikonę szybkiego nagrzewania  przez 3 sekundy, aby odblokować piekarnik.

Szybkie nagrzewanie

Funkcja szybkiego nagrzewania umożliwia nagrzanie piekarnika w krótkim czasie.

Ważne: nie należy wkładać potraw do piekarnika przed zakończeniem funkcji szybkiego nagrzewania i w trakcie wybranego trybu pieczenia.

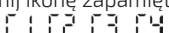
1. Ustaw żadaną funkcję piekarnika i w razie potrzeby zmień zalecaną temperaturę.
2. Naciśnij ikonę szybkiego nagrzewania . Piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy.
3. Po osiągnięciu wybranej temperatury piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy przez 2 sekundy.
4. Po zakończeniu procesu nagrzewania umieść potrawę w piekarniku.

Funkcja pamięci

Zapamiętywanie trybu pieczenia:

1. Gdy czas pieczenia dobiegnie końca i  pojawi się na wyświetlaczu, bieżący tryb pieczenia można zapisać, naciskając i przytrzymując ikonę zapamiętywania  (bez naciskania żadnej innej ikony). Można zapisać do 4 różnych trybów pieczenia.
2. Jeśli zapisano więcej niż 4 tryby, zastąpiony zostanie najstarszy tryb pieczenia.

Użyj zapamiętanego trybu pieczenia:

1. W trybie czuwania naciśnij ikonę zapamiętywania , a na wyświetlaczu pojawią się 4 zapisane tryby pieczenia .
2. Za pomocą ikon góra/dół / wybierz żądany tryb pieczenia i naciśnij ikonę Start/Pauza , aby uruchomić piekarnik.

Automatyczne wyłączenie awaryjne

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

Wentylacja chłodząca

- Aby schłodzić zewnętrzną część piekarnika, niektóre modele są wyposażone w system chłodzenia. Gdy piekarnik się nagrzej, 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. TRYBY

	Tryb tradycyjny		Tryb grill z wentylatorem
	Tryb grill szerokopłaszczyznowy		Tryb grill
	Tryb pieczenia		Tryb pieczenia wielofunkcyjnego
	Tryb pizzy		Tryb AirFry
	Tryb szybkiego pieczenia		Tryb delikatnego pieczenia
	Tryb rozmrażania		Energooszczędny tryb pieczenia
	Tryb fermentacji		Tryb ogrzewania talerzy
	Tryb czyszczenia parowego		Program samoczyszczenia

5.1 Tryb tradycyjny

Włączają się górna i dolna grzałka. Jest to rodzaj piekarnika, który wykorzystuje tradycyjne metody, ale doskonali pieczenie, dzięki czemu uzyskuje się lepsze rozprowadzanie ciepła i mniejsze zużycie energii. Piec tradycyjny pozostaje bezkonkurencyjny, jeśli chodzi o pieczenie potraw z szeroką gamą składników, takich jak kapusta z żeberkami, dorsz w sosie pomidorowym, dorsz w warzywach, paski wotowiny z ryżem itp. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przygotowując dania na bazie cięlciny czy wotowiny, które wymagają wolniejszego pieczenia. Jest to nadal najlepszy system do pieczenia ciast, tart i owoców, a także do pieczenia w naczyniach żaroodpornych pod przykryciem. Kiedy pieczesz w tym trybie, użyj tylko jednej blachy lub kratki na raz, w przeciwnym razie dystrybucja ciepła nie będzie jednakowa. Korzystając z różnych wysokości przewodnic 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.

5.2 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 szaszytków z mięsa i warzyw,

kiełbasek, żeberek, kotletów jagnięcych, kurczaka w pikantnym sosie, przepiórek, kotletów schabowych itp.

Piecz jedzenie w trybie grilla z wentylatorem przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Ten tryb jest również idealny do pieczenia filetów rybnych, takich jak męcznik, faszerowana mąta itp.

5.3 Tryb grill szerokopłaszczyznowy

Włączą się grzałki górne wewnętrzne i zewnętrzne. Grill szerokopłaszczyznowy kieruje ciepło na żywność z górnej grzałki. Funkcji grill można używać do przygotowywania delikatnych kawałków mięsa, steków, kotletów, kiełbasek, ryb, tostów z serem i innych dań, które można szybko upiec. Zaleca się grillować 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 ze steków, kotletów itp. aby uzyskać lepszy smak.

5.4 Tryb grill

- Uruchomią się górne centralne grzałki.
- Grill kieruje ciepło na żywność z górnej grzałki. Funkcji grill można używać do przygotowywania delikatnych kawałków mięsa, steków, kotletów, kiełbasek, ryb, tostów z serem i innych dań, które można szybko upiec. Zaleca się grillować 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 grillować, możesz umieścić na jednej z dwóch górnych prowadnic piekarnika.

5.5 Tryb pieczenia

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

5.6 Tryb pieczenia wielofunkcyjnego

- Grzałka górna i dolna, termooobieg 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 piec wiele potraw jednocześnie, pod warunkiem, że ich temperatury pieczenia są takie same. Jednocześnie można używać maksymalnie 2 krat, blach lub pojemników, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami: „Pieczenie na więcej niż jednej wysokości.”

- Ten tryb pieczenia jest szczególnie zalecany do potraw wymagających delikatnego zapiekania lub dość długiego czasu pieczenia, 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 soczystości, 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 piekąc dodatki na bazie warzyw takich jak cukinia, bakłażan, papryka itp.
- Tryb ten idealnie nadaje się również do pieczenia deserów.
- Ponadto w tym trybie można rozmrażać 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.

5.7 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 pieczenia, takich jak pizza i czy duża pieczeń. Zaleca się używanie tylko jednej blachy lub kraty na raz. Jeśli jednak używa się więcej niż jednej, należy je zamienić miejscem w połowie procesu pieczenia.

5.8 Tryb AirFry

- Włączą się grzałka górna i termoobieg oraz wentylator.
- Funkcja AirFry umożliwia zaawansowane pieczenie 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.

5.9 Tryb delikatnego pieczenia

- Dolna grzałka i wentylator się uruchomią. Nadaje się do pieczenia ciast, ciastek i słodczy na blachach lub w formach do pieczenia. Doskonałe wyniki uzyskuje się również podczas pieczenia, które wymaga głównie ogrzewania dolnego.
- Zaleca się umieszczenie blachy w jednej niskiej pozycji.

5.10 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 pieczenia paczkowanych potraw (ponieważ nie jest konieczne ich wstępne podgrzewanie), takich jak żywność mrożona lub wstępnie ugotowana, a także niektórych potraw domowych.

- Najlepsze rezultaty podczas pieczenia w tym trybie uzyskuje się stosując tylko jedną wysokość piekarnika (drugą od dołu). Patrz: tabela w rozdziale „Praktyczne wskazówki pieczenia”.

5.11 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.

5.12 Energooszczędny tryb pieczenia

- Włączą się tylna grzałka i wentylator, zapewniając równomierne rozprowadzenie ciepła w całym piekarniku. Elementy grzejne maksymalnie wykorzystują ciepło wewnątrz piekarnika, aby zmniejszyć straty energii i osiągnąć efekt oszczędności energii.
- Ten tryb jest idealny do pieczenia delikatnych potraw, zwłaszcza biszkoptów, a także do przygotowywania niektórych tartaletek na 3 poziomach piekarnika jednocześnie. Oto kilka przykładów: ptyś z kremem, ciasteczka na słodko i na słono, wytrawne ciasta francuskie, drożdżówki i małe porcje zapiekanek warzywnych itp.

5.13 Tryb fermentacji

W trybie gotowości można wybrać ten tryb, aby wyrosło ciasto w piekarniku.

1. Naciśnij ikonę trybu fermentacji i użyj przycisków góra/dół , aby ustawić czas pieczenia.
2. Po dokonaniu tych ustawień naciśnij ikonę Start/Pauza , aby uruchomić piekarnik.

5.14 Tryb podgrzewania talerzy

W trybie czuwania umieść naczynia w piekarniku.

1. Naciśnij ikonę trybu podgrzewania talerzy i użyj przycisków góra/dół , aby ustawić czas i temperaturę.
2. Po dokonaniu tych ustawień naciśnij ikonę Start/Pauza , aby uruchomić piekarnik.

5.15 Tryb czyszczenia parowego

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 pieczenia. Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Procedura czyszczenia:

1. Wyjmij wszystkie blachy, talerze i kraty boczne.
2. Przygotuj roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do naczyń (5%), i spryskaj obficie drzwi, ściany boczne i tylną ścianę komory piekarnika.

3. Wlej 40 ml wody na dno komory piekarnika.
4. Zamknij drzwi. Aktywuj tryb czyszczenia parą i ustaw temperaturę na 130°C.
5. Wyłącz piekarnik po 18 minutach.
6. Poczekaj, aż ostygnie do bezpiecznej temperatury, a następnie wyczyść powierzchnię wewnętrzną wilgotną ściereczką.

5.16 Tryb samoczyszczenia

Wybierz tryb samoczyszczenia i wybierz czas trwania czyszczenia w zależności od zabrudzenia piekarnika:

Standardowa	Stopień samoczyszczenia	Czas trwania
1	Niska	2 godziny (w przybliżeniu)
2	Średnia	2,5 godziny (w przybliżeniu)
3	Wysoka	3 godziny (w przybliżeniu)

- Ze względów bezpieczeństwa piekarnik blokuje się automatycznie po uruchomieniu tego trybu. Drzwiczki można ponownie otworzyć dopiero wtedy, gdy temperatura spadnie poniżej 250°C.
- Zewnętrzna strona piekarnika będzie bardzo gorąca. Upewnij się, że nic nie jest umieszczone z przodu.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Nigdy nie próbuj otwierać piekarnika podczas procesu samoczyszczenia. Proces może zostać przerwany.
- Nie dotykaj drzwi rękami.
- Nie można włączyć oświetlenia wnętrza piekarnika podczas samoczyszczenia.

Przed samoczyszczeniem

- Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Istnieje ryzyko pożaru. Resztki jedzenia, tłuszcz i soki mięsne są łatwopalne.
- Wyczyść piekarnik i akcesoria wilgotną ściereczką.
- Wyczyść drzwiczki i krawędzie piekarnika wokół uszczelki. Nie trzymaj uszczelki.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte.

Ważne

- Kratka nie jest przystosowana do trybu samoczyszczenia.
- Nigdy nie czyść blach ani naczyń nieprzywierających przy użyciu trybu samoczyszczenia piekarnika (piroliza).
- Wysokie temperatury mogą prowadzić do powstawania toksycznych oparów z powłoki nieprzywierającej, co grozi poważnym uszczerbkiem na zdrowiu.

Jak aktywować tryb samoczyszczenia

- Wybierz tryb samoczyszczenia.
- Za pomocą przycisków górą/dół / ustaw żądany czas trwania procesu.
- Naciśnij ikonę Start/Pauza  a piekarnik zacznie się nagrzewać.

6. PRAKTYCZNE ZALECENIA PIECZENIA

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.

Pieczenie na więcej niż jednej wysokości

Jeśli musisz przygotować jedzenie, korzystając z kilku prowadnic piekarnika, użyj trybu pieczenia, ponieważ jest to jedyna funkcja, która to umożliwia.

Jeśli chcesz przygotować delikatne potrawy na więcej niż jednej wysokości, wybierz tryb pieczenia, ponieważ umożliwia on pieczenie na 3 różnych wysokościach jednocześnie (1., 3. i 5. od dołu). W tabeli przedstawiono kilka przykładów.

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

- Piekarnik jest wyposażony w 5 prowadnic lub szyn. 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 przypalić.
- 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 pieczenia.
- 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 wskazówki można znaleźć w tabeli.

Użytkowanie grilla

- Użyj trybu grill/grill szerokopowierzchniowy, 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, wystarczy dostosować temperaturę za pomocą przycisków góra/dół.
 - Ustawienie grill z wentylatorem jest bardzo przydatne do szybkiego grillowania potraw, ponieważ rozprzesczenie 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.
 -

Tryb pieczenia	Jedzenie, które się będzie piec	Waga (w kg)	Położenie rusztu do pieczenia licząc od dołu
Tradycyjne 	Kaczka Pieczona cielęcina lub wołowina Pieczona wieprzowina Ciastka Tartaletki	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3
Pieczenie wielofunkcyjne 	Pizza (na dwóch poziomach) Lasagne Jagnięcina Pieczony kurczak z ziemniakami Makrela Placek ze śliwkami Bułeczki z kremem (na dwóch poziomach) Ciastka (na dwóch poziomach) Biszkopt (na jednym poziomie) Biszkopt (na dwóch poziomach) Wytrawne pierożki nadziewane	 1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	 2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2 3

- Używając tego trybu, umieść kratkę na 2. lub 3. poziomie piekarnika od dołu (patrz tabela pieczenia), a następnie, aby tłuszcz nie kapał 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 przycisków góra/dół.

	Czas nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30

Grill 	Sola i mątwą	1	4
	Szaszłyki z kalmarem i krewetkami	1	4
	Filet z dorsza	1	4
	Warzywa z grilla	1	3/4
	Stek cielecy	1	4
	Kotlety	1	4
	Hamburgery	1	4
	Makrela	1	4
	Tostowane kanapki	-	4
Rozmrażanie 	Wszystkie mrożone produkty spożywcze		
Grill szerokopłaszczyznowy 	Sola i mątwą	1	4
	Szaszłyki z kalmarem i krewetkami	1	4
	Filet z dorsza	1	4
	Warzywa z grilla	1	3/4
	Filet cielecy	1	4
	Kotlety	1	4
	Hamburgery	1	4
	Makrela	1	4
	Tostowane kanapki	-	4
	Na rożnie		
	Cielęcina grillowana	1,0	-
	Kurczak grillowany	1,5	-
	Jagnięcina grillowana	1,0	-
Grill z wentylatorem 	Pieczony kurczak	1,5	3
	Mątwą	1,5	3
	Na rożnie		
	Cielęcina grillowana	1,5	-
	Kurczak grillowany	2,0	-
	Kurczak (grillowany) + frytki (pieczone)	1,5	-
	Jagnięcina grillowana	1,5	-

	5 5	Max. Max.	8-10 6-8
	5 5 5 5 5 5 5 5	Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max.	10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
	5 5 5 5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200 200 200 200	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
	5 5 5	200 200 200	80-90 70-80 70-80
	5 5	200 200	55-60 30-35
	5 5 5 5 5	200 200 200 200 200	70-80 70-80 70-75 70-75 70-80

Pieczenie 	Tartaletki	0.5	3
	Ciasta z owocami	1	2/3
	Ciasto owocowe	0.7	3
	Biskopt	0.5	3
	Wrapy	1,2	2-4
	Nadziewane paszteciki	0.6	2-4
	Kulki serowe	0.4	2-4
	Buteczki z kremem	0.7	1-3-5
	Ciastka	0.7	1-3-5
	Bezy	0.5	1-3-5
Szybkie pieczenie 	Mrożona żywność		
	Pizza	0.3	2
	Placek z cukinią i krewetkami	0.4	2
	Placek ze szpinakiem	0.5	2
	Resztki	0.3	2
	Lasagne	0.5	2
	Krokieciki	0.4	2
	Panierowane filety z kurczaka	0.4	2
	Wstępnie ugotowane jedzenie	0.4	2
	Przyrumienione skrzydetka z kurczaka		
	Świeże jedzenie		
	Ciastka	0.3	2
	Ciasto owocowe	0.6	2
	Kulki serowe	0.2	2
Pizza 	Pizza	0.5	2
	Pieczona cielęcina lub wotowina	1	2
	Kurczak	1	2/3
Air Fry 	Polędwica w sosie z cebuli, whiskey i piwa	1	3
	Frytki	1	3
	Skrzydetka kurczaka	1	3
	Panierowany filet	1	3
	Ziemniaki krojone w tódeczki	0.5	3
	Mrożona żywność (Panierowane nuggetsy z kurczaka/ryby)	1	3
	Splaszczone ziemniaki z piekarnika	1,0	3

	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 180 160 200 190 210 180 180 90	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180
	- - - - - - -	250 200 220 200 200 180 220	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20
	-	200	20-25
	- - -	200 180 210	15-18 45 10-12
	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
	5 5 5 5 5 5 54	220 220 230 230 230 230 220	8 15 15 15 14 15 15

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

7. 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. Drzwiczki piekarnika są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich obsługi.

Jak zdjąć drzwi piekarnika

Rys. 6

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

WAŻNE:

Aby ponownie założyć drzwi, powtórz powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

Zdjąć wewnętrzną szybę

Rys. 7

1. Odchyl drzwiczki piekarnika i zdejmij uszczelkę, odkręcając śruby.
2. Ostrożnie wyjmij wewnętrzną szybę.
3. Wyczyść szybę odpowiednim środkiem czyszczącym. Dobrze wysusz i umieść na miękkiej powierzchni.
4. Teraz możesz również wyczyścić wewnętrzną stronę zewnętrznej szyby.

8. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 02818/02819

Produkt: Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+

Napięcie znamionowe: 220 – 240 V~

Frekwencja: 50 – 60 Hz

Moc znamionowa: 2900-3400W

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		02818 / 02819	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny	
Masa urządzenia	M	28	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczna lub gaz)		Elektryczność	
Objętość komory	V	81	l
Zużycie energii (elektryczność) potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	E _{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 elektryczna)	E _{komora elektryczna}	0.61	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	E _{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)	E _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EEI _{komora}	68.5	
(1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Pobór mocy w trybie czuwania „standby” wynosi 0,33 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 lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

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 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 lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Úroveň 1
2. Úroveň 2
3. Úroveň 3
4. Úroveň 4
5. Úroveň 5
6. Ovládací panel
7. Úrovňové vodicí lišty
8. Rošt
9. Plech na pečení
10. Koš horkovzdušné fritézy
11. Plech pro pečení pizzy

POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu 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. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technický servis společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Pyrolytická trouba
- Plech na pečení
- Rošt
- Koš horkovzdušné fritézy
- Plech pro pečení pizzy
- Tento návod k použití

Prvotní čištění

Důkladně vyčistěte troubu před prvním použitím. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré materiály. Mohly by poškodit povrch trouby. Používejte speciální čisticí prostředky na čištění trub, které mají smaltovaný povrch na čelné straně.

1. Otevřete dvířka a zapněte vnitřní osvětlení stisknutím ikony .
2. Vyčistěte plech na pečení, příslušenství y úrovně vodící lišty vlažnou vodou a tekutým čisticím prostředkem a vysušte je pomocí jemného a čistého hadříku.
3. Vyčistěte vnitřek trouby jemným a čistým hadříkem.
4. Vyčistěte přední část trouby vlhkým hadříkem.
5. Před použitím se ujistěte, že je příslušenství trouby správně umístěno, a nastavte troubu na konvenční režim na 200 °C po dobu 1 hodiny.

POZNÁMKA:

Ujistěte se, že je místnost dostatečně větraná během tohoto procesu přípravy. Je možné, že během provozu trouby ucítíte charakteristický zápach; to je normální.

Úrovně vodící lišty/kolejnice trouby

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

Příslušenství

1. Rošt do trouby. Na umístění talířů, dortových forem, plechů na pečení a grilování.
2. Plech na pečení. Na umístění koláčů a sušenek.
 - Plech a rošt trouby musí být správně umístěny na bočních vedoucích lištách. Buďte opatrní při vyjímání nádob z trouby, jde o velmi horké povrchy a mohli byste se popálit.
 - Pokud používáte hlubokou mísu nebo plech na pečení na zachytávání tuku, který odkapává z jídel, ujistěte se, že je správně umístěn na bočních vodících lištách. Když tyto příslušenství přichází do kontaktu se dnem trouby, může dojít k poškození smaltovaného povrchu.
 - Pokud ukládáte plechy nebo nádoby na první lištu odspodu, musíte ponechat vzdálenost alespoň 2 cm od dna trouby.
3. Koš. Pro režim 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 vestavný musí být vyhovující. Obrázek 2 znázorňuje rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do vysokého nábytku.
- Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní panel nábytku. Troubu je vhodné instalovat tak, aby byla postavena na dvou dřevěných lištách. Pokud je trouba umístěna na rovném souvislém povrchu, musí být k dispozici otvor o rozměrech nejméně 45 × 560 mm,

jak je znázorněno na obrázku 3.

- Přilehlé panely skříně musí být vyrobeny z tepelně odolného 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 ke skříně, otevřete dvířka trouby a připevněte je vložení 4 šroubů do 4 otvorů po obvodu rámu.

Elektrická připojení

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

Montáž na napájecí kabel

Obr. 4

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 vodiče pod hlavičky šroubů podle následujícího barevného schématu: Modrý (N) Hnědý (L) Žlutozelený.
- Zajistěte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt svorkovnice.

Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

- 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. Nedoporučuje se použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovaček. Pokud se jejich použití nelze vyhnout, nezapomeňte používat pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální proudovou kapacitu uvedenou na jednom adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné

4. PROVOZ

Nastavení času

Při prvním zapnutí trouby se displej ovládacího panelu krátce rozsvítí a zobrazí „12:00“. Čas na troubě lze nastavit pouze v pohotovostním režimu.

1. Při prvním zapnutí trouby se na displeji zobrazí „12:00“.
2. Stiskněte ikonu hodin/času  a na displeji začne blikat „12:00“.
3. Použijte ikony nahoru/dolů pro nastavení času.
4. Znovu stiskněte ikonu hodin/času  pro potvrzení nastavení.

Ovládací panel

Legenda k obrázku 5:

	Ikona	Popis
1.	Režim pečení	Opakovaně stiskněte tuto ikonu pro výběr mezi různými funkcemi trouby. K dispozici je 13 různých funkcí.
2.	Rychlý předehřev/ Dětský bezpečnostní zámek	Stiskněte a podržte příslušnou ikonu pro uzamčení ovládacího panelu. Opětovně stiskněte a podržte tlačítko pro odemčení ovládacího panelu. Funkce rychlého předehřevu umožňuje předehřát troubu v krátkém čase.
3.	Zapnutí/vypnutí	Slouží k zapnutí nebo vypnutí trouby.
4.	Rychlé pečení	Stiskněte přímo dotykovou ikonu požadované funkce pro okamžitý vstup do ní.
5.	Displej	Zobrazuje aktuální nastavení trouby.

6.	Doplňkové funkce	Stiskněte ikonu teplota pro nastavení teploty pečení pomocí ikon nahoru/dolů. Stiskněte ikonu hodiny/čas pro nastavení začátku pečení a odloženého ukončení pečení pomocí ikon nahoru/dolů. Stiskněte ikonu zvonek/časovač pro aktivaci funkce časovače. Stiskněte ikonu zapamatování pro obnovení a uložení vybraných nastavení pomocí ikon nahoru/dolů.
7.	Vnitřní osvětlení	Slouží pro zapnutí a vypnutí vnitřního osvětlení trouby.
8.	Start/Pauza	Slouží pro aktivaci nebo deaktivaci vybrané funkce.

Nastavení funkce pečení

Po nastavení času, vyberte na ovládacím panelu ikonu požadované funkce pečení. Následně, stiskněte ikonu Start/Pauza  a trouba začne provozovat.

Nastavení teploty pečení

Po výběru funkce, stiskněte ikonu teploty  pro vstup do nastavení teploty pečení. Stiskněte ikony nahoru/dolů  pro nastavení trouby na požadovanou teplotu.

Zapnutí/vypnutí trouby

Pro zapnutí nebo vypnutí trouby, stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí .

Zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení trouby

Pro zapnutí nebo vypnutí vnitřního osvětlení, stiskněte ikonu vnitřního osvětlení .

Odložené ukončení

Stiskněte tuto ikonu pro nastavení času odloženého ukončení pečení.

1. Několikrát stiskněte ikonu hodiny/čas  až dokud ikona  nezačne blikat na displeji.
2. Použijte ikony nahoru/dolů  pro nastavení času požadovaného ukončení.
3. Trouba se automaticky spustí se zvoleným časem ukončení po jeho potvrzení stisknutím ikony hodiny/čas nebo vyčkáním asi 3 sekundy.

Nastavení času pečení

Můžete upravit čas pečení během procesu pečení.

1. Několikrát stiskněte ikonu hodiny/čas  až dokud ikona  nezačne blikat na displeji.
2. Použijte ikony nahoru/dolů  pro nastavení požadovaného času pečení.
3. Trouba se automaticky spustí se zvoleným časem ukončení po jeho potvrzení stisknutím ikony hodiny/čas nebo vyčkáním asi 3 sekundy.

Odložený začátek

Pokud se zadá čas ukončení po nastavení doby pečení, trouba automaticky vypočítá dobu

pečení a čas ukončení a v případě potřeby upraví čas odloženého začátku pečení.

Příklad: Aktuálně je 15:00 a požadovaná doba pečení je 1 hodina.

1. Stiskněte ikonu hodiny/čas  a ikona  začne blikat na displeji.
2. Použijte ikony nahoru/dolů   pro nastavení požadovaného času pečení.

Příklad: Požadovaná doba pečení je 1 hodina a přejete si, aby ukončení pečení bylo ve 20:30.

1. Několikrát stiskněte ikonu hodiny/čas  až dokud ikona  nezačne blikat na displeji.
2. Použijte ikony nahoru/dolů   pro nastavení času požadovaného ukončení.
3. Znovu stiskněte ikonu hodiny/čas. Trouba zůstane nefunkční až do doby odloženého začátku.

Časovač

1. Stiskněte ikonu zvonek/časovač , dokud ikona  nezačne blikat na displeji.
2. Použijte ikony nahoru/dolů   pro nastavení požadovaného času pečení.
3. Stiskněte ikonu zvonek/časovač  pro spuštění časovače. Jakmile uplyne naprogramována doba, trouba vydá zvukový signál.

Dětský bezpečnostní zámek

1. Stiskněte a podržte ikonu rychlý přehřev  po dobu 3 sekund až dokud se na displeji nezobrazí ikona dětského zámku .
2. Znovu stiskněte a podržte ikonu rychlý přehřev  po dobu 3 sekund pro odemčení dětského zámku.

Rychlý přehřev

Funkce rychlý přehřev umožňuje přehřát troubu v krátkém čase.

Důležité: Nevkládejte jídlo do trouby před ukončením funkce rychlého pečení a při probíhajícím požadovaném režimu pečení.

1. Nastavte požadovanou funkci trouby a případně změňte doporučenou teplotu.
2. Stiskněte ikonu rychlý přehřev . Trouba vydá zvukový signál.
3. Po dosažení zvolené teploty trouba na 2 sekundy zapípá.
4. Jakmile byl ukončen proces přehřevu, vložte potraviny do trouby.

Funkce paměti

Zapamatování režimu pečení:

1. Po uplynutí doby pečení , která se zobrazí na displeji, lze aktuální režim pečení uložit stisknutím a podržením ikony paměti (bez stisknutí jiné ikony). Lze uložit až 4 různé režimy pečení.
2. Pokud jsou uloženy více než 4 režimy, bude nahrazen nejstarší režim pečení.

Použití uložený režim pečení:

1. V pohotovostním režimu stiskněte ikonu paměti a na displeji se zobrazí 4 uložené režimy pečení .

2. Použijte ikony nahoru/dolů / pro výběr požadovaného režimu pečení a stiskněte ikonu Start/Pauza  pro spuštění trouby.

Automatické 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 chlazení vnějšího povrchu trouby jsou některé modely vybaveny chladicím systémem. 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, pro ochlazení vnější části trouby.

5. REŽIMY

	Konvenční režim		Režim gril s ventilátorem
	Režim velkoplošný gril		Režim gril
	Režim pečení		Režim víceúrovňové pečení
	Režim pizza	 	Režim Airfry
	Režim rychlé pečení		Režim delikátní pečení
	Režim rozmrazování	 	Režim pečení s úsporou energie
	Režim kvašení		Režim předehřevu jídel
	Režim čištění párou	 ^P	Režim samočištění

5.1 Konvenční režim

Zapne se horní a dolní ohřev. Ide 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.

5.2 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.

Připravujte pokrmy v režimu gril s ventilátorem při zavřených dvířkách trouby.

Tento režim je také ideální pro přípravu rybích filetů, například mečouna, plněných sýpíí atd.

5.3 Režim velkoplošný gril

Zapne se horní vnitřní a vnější ohřev. Velkoplošný gril směřuje teplo na pokrm z horního ohřevu. Funkci velkoplošného grilu můžete použít k přípravě měkkých plátků 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. Předehřejte troubu na 3 minuty pro dosažení optimálních výsledků. Díky tomu se přirozená šťáva steaků, kotlet apod. lépe propeče a ochutí.

5.4 Režim gril

- Zapne se horní středový ohřev.
- Gril směřuje teplo na pokrm z horního ohřevu. Funkci gril můžete používat k přípravě měkkých plátků 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.

5.5 Režim pečení

- Zapne se zadní ohřev a ventilátor, čímž se zajistí rovnoměrné rozložení tepla v celé troubě.
- Tento režim je ideální pro pečení a vaření delikátních pokrmů, zejména koláčů, a pro přípravu některých koláčů ve 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.

5.6 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 ve 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 pro pečení dezertů.
- Kromě toho tento režim lze použít také k rozmrazování masa nebo bílého nebo 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

5.7 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.

5.8 Režim Airfry

- Zapne se dolní a kruhový ohřev a také ventilátor.
- Režim 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.

5.9 Režim delikátního pečení

- Zapne se dolní ohřev a ventilátor. Ideální pro sladké pečivo, koláče a cukrovinky na plechu nebo ve formě na pečení. Také se dosáhne excelentních výsledků při pečení, které vyžaduje dolní ohřev.
- Doporučuje se umístit plech na nízkou úroveň.

5.10 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 předehtřívát), 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“.

5.11 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.

5.12 Režim pečení s úsporou energie

- Zapne se zadní ohřev a ventilátor, čímž se zajistí rovnoměrné rozložení tepla v celé troubě. Topná tělesa maximálně využívají teplo uvnitř trouby pro snížení energetických ztrát a dosažení tohoto energeticky úsporného efektu.
- 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.

5.13 Režim kvašení

V pohotovostním režimu můžete tento režim zvolit pro kynutí těsta v troubě.

1. Stiskněte ikonu režimu kvašení a pomocí ikon nahoru/dolů / pro nastavení doby pečení.
2. Po těchto nastaveních stiskněte ikonu Start/Pauza pro spuštění trouby.

5.14 Režim předehtřevu jídel

V pohotovostním režimu vložte nádobí do trouby.

1. Stiskněte ikonu režimu předehtřevu jídel a použijte ikony nahoru/dolů / pro nastavení doby a teploty pečení.
2. Po těchto nastaveních stiskněte ikonu Start/Pauza  pro spuštění trouby.

5.15 Režim čištění párou

Tento režim pomáhá odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Tato metoda je účinná pouze pro odstraňování lehkého znečištění. Není účinný při odstraňování odolných skvrn způsobených pečením. tento režim lze použít pouze tehdy, když je trouba vychladlá.

Postup čištění párou:

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.
3. Nalijte do dutiny trouby 40 ml vody.
4. Zavřete dvířka. Aktivujte režim čištění párou a teplotu na 130 °C.
5. Vypněte troubu po 18 minutách.
6. Nechte troubu vychladnout na bezpečnou úroveň před provedením čištění povrchu vlhkým hadříkem.

1.18 Režim samočištění

Zvolte režim samočištění a zvolte trvání čištění podle znečištění trouby:

Standardní	Stupeň samočištění	Trvání
1	Nízký	2 hodiny (přibližně)
2	Střední	2,5 hodiny (přibližně)
3	Vysoký	3 hodiny (přibližně)

- Z bezpečnostních důvodů se trouba při spuštění tohoto režimu automaticky uzamkne. Dvířka můžete znovu otevřít, až když teplota klesne pod 250°C.
- Vnější strana trouby bude velmi horká. Ujistěte se, že není nic umístěno proti přední straně.
- Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Nikdy se nepokoušejte troubu otevřít během samočištění. Proces by mohl být přerušen.
- Nedotýkejte se dvířek.
- Nesmíte zapnout vnitřní osvětlení trouby během samočištění.

Před samočištěním

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
- Hrozí nebezpečí požáru. Zbytky jídla, mastnota a štáva z masa jsou hořlavé.
- Vyčistěte troubu a příslušenství vlhkým hadříkem.
- Vyčistěte dvířka a okraje trouby kolem těsnění. Nedrhňte těsnění.
- Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřena, než začnete s čištěním.

Důležité

- Rošt není vhodný pro režim samočištění.
- Nikdy nečistěte plechy nebo nepřilnavé nádobí pomocí režimu samočištění trouby (provoz pyrolýzy).

- Vysoké teploty mohou vést k tvorbě toxických výparů z nepřilnavého povrchu s rizikem vážného poškození zdraví.

Jak aktivovat režim samočištění

- Zvolte režim samočištění.
- Použijte ikony nahoru/dolů   pro nastavení požadované doby trvání procesu.
- Stiskněte ikonu Start/Pauza  a trouba se začne ohřívat.

6. PRAKTICKÉ TIPY PRO PEČENÍ

Trouba nabízí širokou škálu alternativ, které umožňují připravit jakýkoli typ jídla tím nejoptimálnějším 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 režim 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). Některé příklady jsou uvedeny v tabulce.

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 použijte dvě ze tří středových lišt. Nejnížší 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 na spodní lištu a rošt na horní lištu.

Používání režimu rychlého pečení

Funkční, rychlý a praktický pro ty, kteří používají balené potraviny (např. mražené nebo předvařené). Nalezete užitečné tipy v tabulce.

Používání 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 teplotu, pouze ji upravte pomocí ikon nahoru/dolů.
- 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 nejúčinnější 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, režim 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. Umístěte plech na zachytávání tuku na nejnižší úroveň trouby pro zachycení kapek šťávy. Při použití režimu AirFry nastavte teplotu na 230 °C.

ČEŠTINA

Režim pečení	Potraviny určené k pečení	Hmotnost (v kg)	Poloha pečícího roštu zespodu
Konvenční 	Kačka Pečené hovězí nebo telecí maso Pečené vepřové maso Sušenky Tartaletky	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3
Víceúrovňové pečení 	Pizza (na 2 úrovních) Lazaně Jehněčí Pečené kuře s brambory Makrela Švestkový koláč Krémové buchty (na 2 úrovních) Sušenky (na 2 úrovních) Piškotový dort (na 1 úrovni) Piškotový dort (na 2 úrovních) Slané koblihy	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3
Grilování 	Platýs a sépie Špízy z olivní a krevet Filet z tresky Zelenina na grilu Hovězí filet Kotlety Hamburgery Makrela Opečené sendviče	1 1 1 1 1 1 1 1 -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4
Rozmrazování 	Všechny zmrazené potraviny		

	Doba předehřevu (minuty)	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
	15	200	65-75
	15	200	70-75
	15	200	70-80
	15	180	15-20
	15	180	30-35
	15	220	15-20
	10	200	30-35
	10	180	50-60
	10	180	60-75
	10	180	30-35
	10	170	40-50
	10	190	20-25
	10	180	10-15
	10	170	15-20
	10	170	20-25
	15	200	25-30
	5	Max.	8-10
	5	Max.	6-8
	5	Max.	10
	5	Max.	10-15
	5	Max.	15-20
	5	Max.	15-20
	5	Max.	7-10
	5	Max.	15-20
	5	Max.	2-3

ČEŠTINA

Velkoplošný 	Platýs a sépie	1	4
	Špízy z olivní a krevet	1	4
	Filet z tresky	1	4
	Zelenina na grilu	1	3/4
	Hovězí filet	1	4
	Kotlety	1	4
	Hamburgery	1	4
	Makrela	1	4
	Opečené sendviče	-	4
	S grilem		
	Grilované telecí	1.0	-
	Grilované kuře	1.5	-
	Grilované jehněčí	1.0	-
Gril s ventilátorem 	Pečené kuře	1.5	3
	Sépie	1.5	3
	S grilem		
	Grilované telecí	1.5	-
	Grilované kuře	2.0	-
	Kuře (grilované) + brambory (pečené)	1.5	-
Pečení 	Grilované jehněčí	-	2
	Grilované jehněčí	1.5	-
	Tartaletky	0.5	3
	Ovocné dorty	1	2/3
	Ovocný koláč	0.7	3
	Koláč	0.5	3
	Plněné lívanečky	1,2	2-4
	Dortíky	0.6	2-4
	Sýrové pusinky	0.4	2-4
	Krémové buchty	0.7	1-3-5
	Sušenky	0.7	1-3-5
	Sněhové pusinky	0.5	1-3-5

	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200 200 200 200 200	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
	5 5 5	200 200 200	80-90 70-80 70-80
	5 5	200 200	55-60 30-35
	5 5 5 5 5	200 200 200 200 200	70-80 70-80 70-75 70-75 70-80
	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 180 160 200 190 210 180 180 90	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180

Rychlé pečení 	Mražené jídlo		
	Pizza	0.3	2
	Cuketovo-krevetový koláč	0.4	2
	Špenátový koláč	0.5	2
	Zbytky jídla	0.3	2
	Lazaně	0.5	2
	Závitky	0.4	2
	Kuře na milánský způsob	0.4	2
	Předvařená jídla		
	Pečená kuřecí křídla	0.4	2
	Čerstvé potraviny		
	Sušenky	0.3	2
	Ovocný koláč	0.6	2
	Sýrové pusinky	0.2	2
Pizza 	Pizza	0.5	2
	Pečené hovězí nebo telecí maso	1	2
	Kuře	1	2/3
Air Fry 	Vepřová panenka na způsob roastbeefu	1	3
		1	3
	Hranolky	1	3
	Kuřecí křidelká	1	3
	Řízek	0.5	3
	Brambory nakrájené na klínky	1	3
	Mražené potraviny (Kuřecí/rybí nugetky)		
	Bramborové rösti	1.0	3

	- - - - - - -	250 200 220 200 200 180 220	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20
	-	200	20-25
	- - -	200 180 210	15-18 45 10-12
	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
	5 5 5 5 5 5	220 220 230 230 230 230	8 15 15 15 14 15
	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.

7. 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, proto s nimi manipulujte opatrně.

Jak odmontovat dvířka trouby

Obr. 6

1. Zcela otevřete dvířka.
2. Úplně otevřete levou a pravou pantovou páčku.
3. Uchopte dvířka 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.

POZNÁMKA:

Pro opětovné nasazení dvířek zopakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Odstranění vnitřního skla

Obr. 7

1. Sklopte dvířka trouby a odstraňte těsnění vyšroubováním šroubů.
2. Opatrně vyjměte vnitřní sklo.
3. Vyčistěte sklo vhodným čisticím prostředkem. Důkladně ho osušte a položte na měkký povrch.
4. Nyní můžete vyčistit i vnitřní stranu vnějšího skla.

8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční čísla výrobků: 02818/02819

Výrobek: Bolero Hexa P506000 Edge A+ / Bolero Hexa P506000 Matt A+

Nominální napětí: 220 – 240 V~

Nominální frekvence: 50 – 60 Hz

Nominální výkon: 2900–3400W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		02818 / 02819	
Typ trouby		Elektrická trouba	
Hmotnost spotřebiče	M	28	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)		Elektřina	
Objem na dutinu	V	81	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)	EElektrická 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)	EElektrická dutina	0.61	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)	ECplynová dutina	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus (1)
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu)	ECplynová dutina	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEdutina	68.5	
(1) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Spotřeba energie v pohotovostním režimu „standby“ je 0,33 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.

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

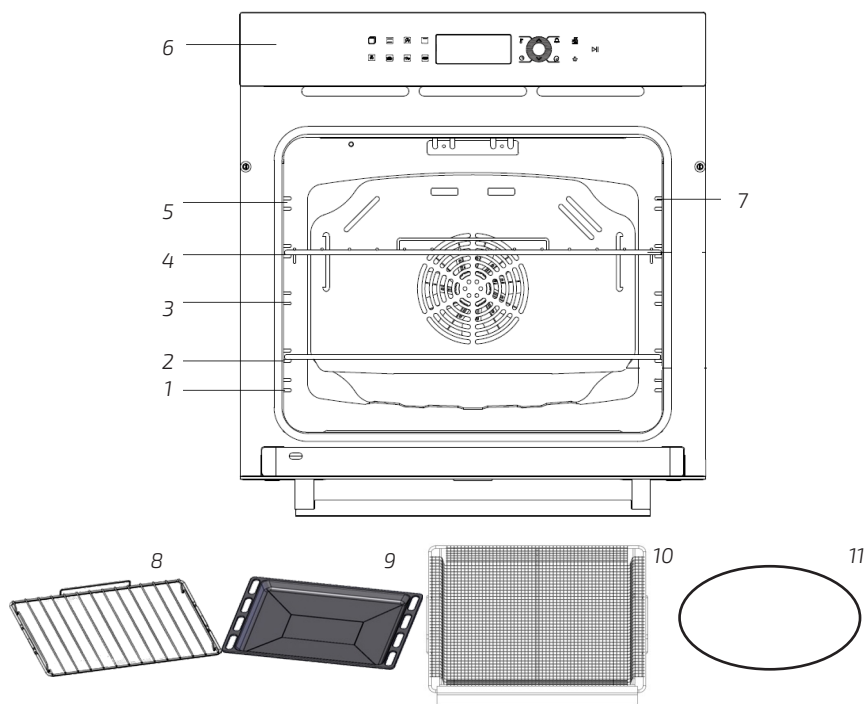


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

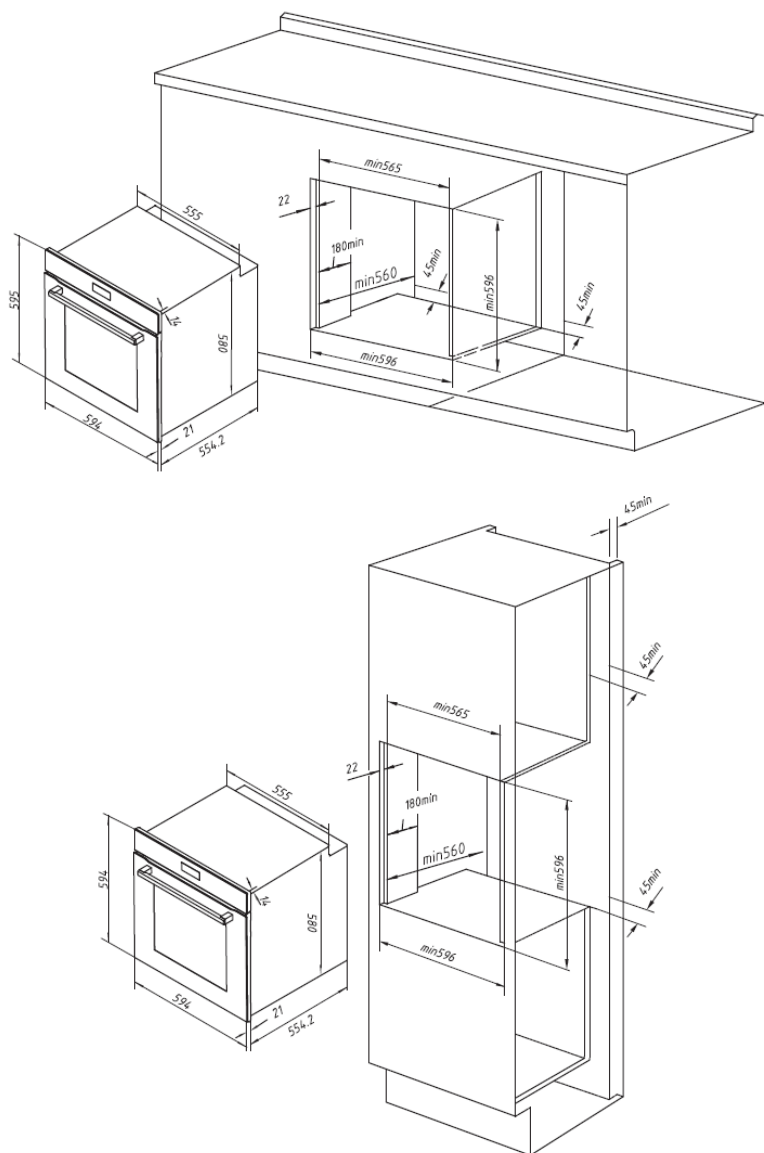


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 2

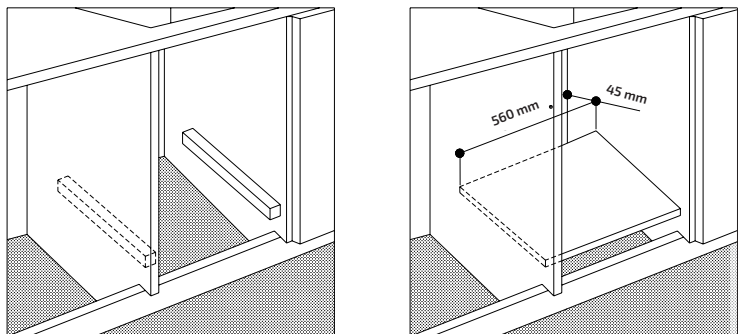


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

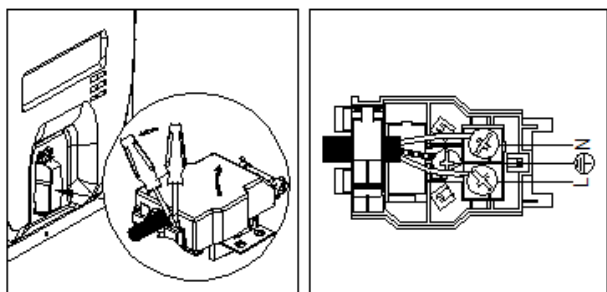


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4



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

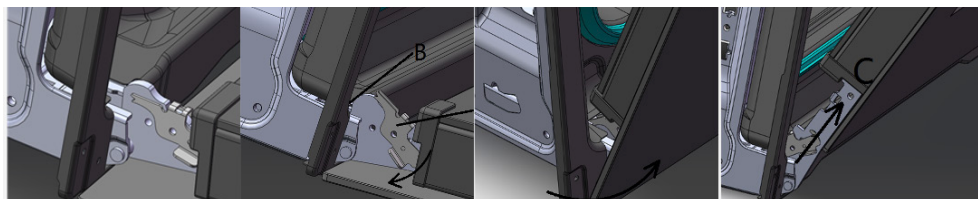


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.6

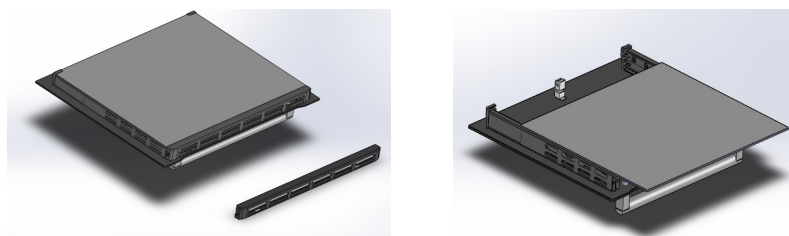


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.7

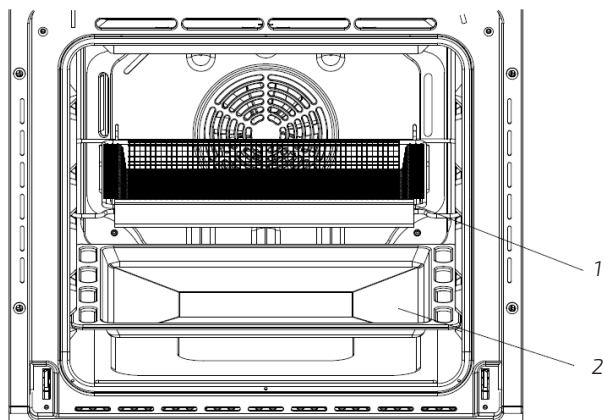


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

www.cecotec.es

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