

**FORNI***ISTRUZIONI PER L'USO***IT****OVENS***USER INSTRUCTIONS***GB****HORNOS EMPOTRABLES***INSTRUCCIONES DE USO***ES****OVEN***GEBRUIKSAANWIJZING***NL****EINBAUBACKKÖFEN***BEDIENUNGSANLEITUNG***DE****FOURS ENCASTRABLES***NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION***FR****FORNOS***MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO***PT****Духовые шкафы***Инструкции для пользователей***RU****PIEKARNIKI DO ZABUDOWY***INSTRUKJA OBSŁUGI***PL****NAVODILO ZA UPORABO***VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE***SI**

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
- Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Gli eccessi di materiale tracinato devono essere tolti prima della pulizia.
- Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.

Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE

89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.
Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

• Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.

Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

• L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi

- non usare l'apparecchio a piedi nudi

- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghes.

- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

• In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni:

aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio.

Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

• **Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.**

INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio; gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 4 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta (vedere ultima pagina). Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.

Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all'apparecchiatura da abbinare.

IMPORTANTE

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano; inoltre il pannello di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.

Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra è contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

Importante: in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50°C alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).

Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.

ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

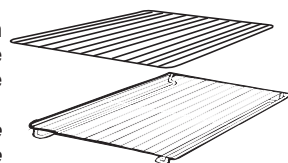
DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

La **griglia semplice** serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.

La **griglia porta-piatto** serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.

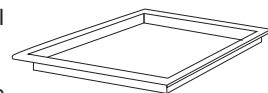
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



La **leccarda** serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.

Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.

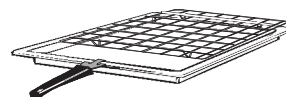
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrostiti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporchierebbe inutilmente.



Pizza set è l'ideale per la cottura delle pizze. Il set deve essere utilizzato in abbinamento alla funzione Pizza.

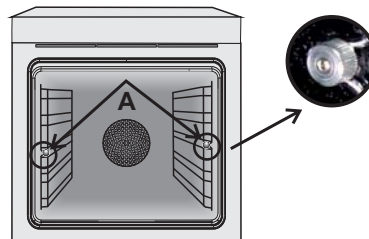


La **griglia piatta** da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi. Non lasciare mai la presina nel forno.



Rimozione e pulizia delle griglie

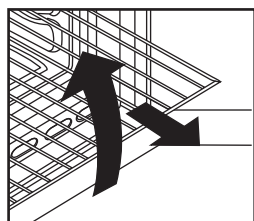
1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente
5. Fissare i dadi zigrinati



Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

CONSIGLI UTILI

GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno è dotato di un nuovo sistema di arresto griglie. Questo sistema consente di estrarre le griglie quasi completamente senza che queste fuoriescano dal forno mantenendole perfettamente in piano, consentendo di verificare e mescolare il cibo con la massima tranquillità e sicurezza.

Per estrarre le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle.

LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 8). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

I forni U·COOK sono dotati di controllo elettronico della ventilazione di cottura, brevettato VarioFan; il sistema cambia automaticamente la velocità della ventola del multifunzione per ottimizzare le correnti d'aria e la temperatura interna della cavità mentre il forno sta cucinando.



Tutti i forni U·COOK sono dotati di funzione **Soft cook**, permettendo una gestione della distribuzione di umidità e temperatura. Riduce la perdita degli alimenti fino al 50%, donando morbidezza e fragranza alle pietanze. Una cottura così delicata è indicata soprattutto per il pane e la pasticceria.



Riduce il tempo di preriscaldamento dei forni: sono sufficienti solo 8 minuti per raggiungere i 200°C.



Offre la possibilità di personalizzare il livello e l'intensità gr di grigliatura, fino al 50% in più rispetto ad un forno multifunzione tradizionale.

La nuova porta **"WIDE DOOR"** ha un'ampia superficie in vetro che assicura una più facile pulizia e un miglior isolamento termico.

SECONDO MODELLO

U·SEE

E' un sistema che si sostituisce all'illuminazione con tradizionali lampadine ad incandescenza; nella controporta del forno, completamente in vetro temprato, sono stati inseriti 14 Led, di altissima qualità a luce bianca, che illuminano l'interno del forno con una luce diffusa permettendo una visione della cottura senza ombre, su più livelli.

Il design creato per il supporto dei 14 Led regala un elegante effetto high-tech

Vantaggi del sistema : U·SEE

- Visibilità forno ottimale,
- Durata prolungata nel tempo,
- Consumo energetico estremamente basso -95% dei tradizionali sistemi di illuminazione forni,
- Elevato rendimento,
- Design high tech.



"Apparecchio con luce LED bianca di classe 1M secondo la IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001) ; massima potenza ottica emessa =459nm < 150uW. Non osservare direttamente con strumenti ottici."

TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 8-9 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture. Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.

I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.

Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.

Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.

Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrostiti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.

Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.

La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.

N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.

La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.

Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo «FORNO AUTOPULENTE CATALITICO». Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.

La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o malfunzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il

NUMERO UTILE Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato Assistenza Tecnica che opera nella Sua zona di residenza. **199.123.123** Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti

dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy-group.com

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferite inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

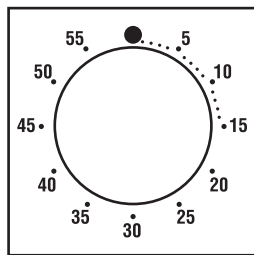


Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

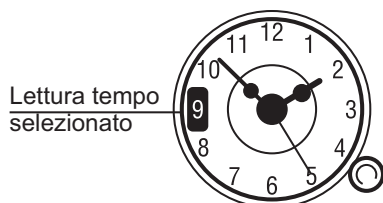
Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa

di un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

USO DEL CONTAMINUTI

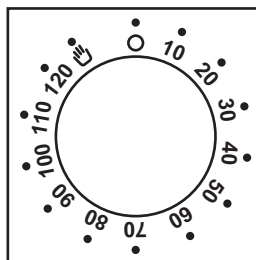


Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.



Per regolare l'ora, tirare la manopola e ruotare a destra fino a leggere l'ora esatta. Per l'impiego come contaminuti, selezionare la durata del tempo ruotando la manopola in senso orario (senza premere) fino a leggere nella finestrella il tempo desiderato (max. 180'). Allo scadere del tempo entrerà in funzione la suoneria ed occorrerà spegnere il forno; per farla cessare ruotare la manopola su .

USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

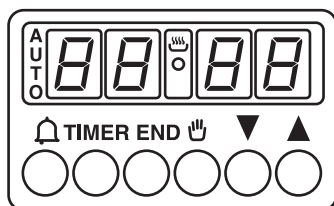
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione .

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI	•Premere e tenere premuto il tasto  •Premere i tasti  o  per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto )	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto 	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
FUNZIONAMENTO MANUALE	•Premere tasto  •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Ripartire manopola commutatore in posizione O.	•Permette il funzionamento del forno	•Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	•Premere e tenere premuto il tasto TIMER •Premere i tasti  o  per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti TIMER e  o ).	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto TIMER. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto TIMER +  o 	•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA	•Premere e tenere premuto il tasto END •Premere i tasti  o  per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto END •Per modificare l'ora programmata premere i tasti END +  o 	Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: <i>Selezionare la funzione di cottura desiderata</i> <i>Impostare la durata cottura a 45 minuti (Timer +  o )</i> <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 (End +  o )</i> La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente. ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata

REGOLAZIONE ORA



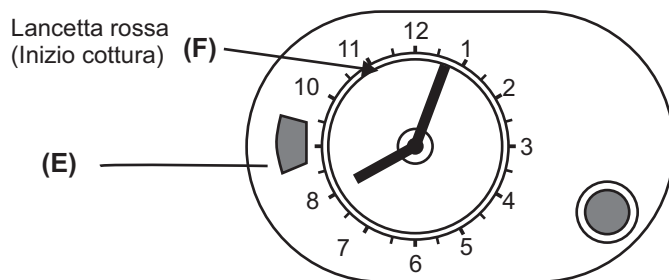
ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora ) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- Premere e tenere premuto i tasti **TIMER** e **END** (oppure  e **TIMER** su alcuni modelli)
- Premere i tasti  o  per regolare l'ora
- Lasciare i tasti

ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale | o cottura programmata

N.B.: per regolare le varie funzioni del forno, in alcuni modelli compaiono i simboli  o  in altri modelli abbiamo  o 

USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO



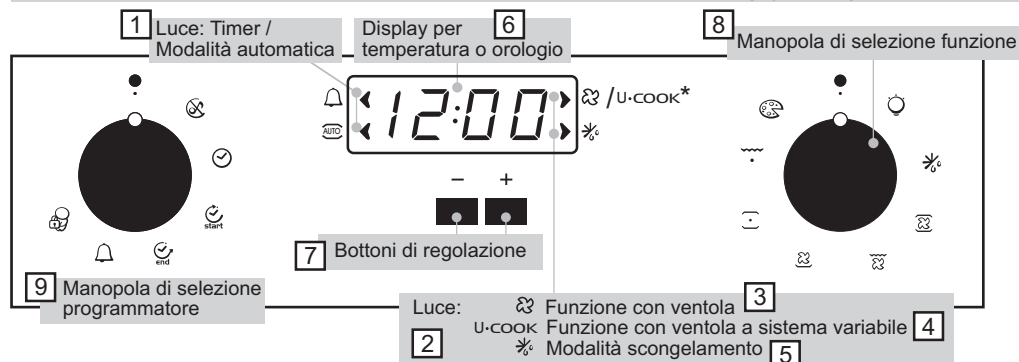
REGOLAZIONE ORA

Per regolare l'orologio premere e girare in senso orario la manopola fino a leggere l'ora esatta dopodiché rilasciare la manopola

ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale o cottura programmata 

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
FUNZIONAMENTO MANUALE	•Girare la manopola in senso orario (senza premere) fino ad avere il simbolo  nel quadrante (E)	•Riportare manopola commutatore in posizione O.	•Permette il funzionamento del forno	•Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	•Prima dell'impostazione selezionare la temperatura e la funzione desiderata •Selezionare la durata della cottura girando la manopola in senso orario fino a far coincidere il tempo selezionato nel quadrante (E) •L'inizio cottura parte immediatamente e termina automaticamente allo scadere del tempo selezionato •Durata max. cottura 180 minuti (3 ore)	•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente e viene emesso un segnale sonoro. •Per fermare la funzione impostata girare la manopola fino a fare coincidere con  l'indice del quadrante (E)	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno	•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA (Non disponibile sul modello 2D 364)	•Prima dell'impostazione selezionare la temperatura e la funzione desiderata •Girare la manopola in senso orario (senza premere) fino ad avere il simbolo nel quadrante (E) •Selezione ora inizio cottura: tirare e girare la manopola in senso orario fino a far coincidere la lancetta (F) con l'ora di inizio cottura desiderata. •Selezione durata cottura: girare, senza premere, la manopola in senso orario fino a far coincidere il tempo selezionato con l'indice del quadrante (E).	•All'ora impostata la funzione si spegne automaticamente e viene segnalata da una suoneria. •Per fermare prima la funzione impostata girare la manopola in senso antiorario fino a far coincidere con  l'indice del quadrante (E) •La suoneria deve essere interrotta manualmente, girando la manopola fino a fare coincidere con  l'indice del quadrante (E)	•Permette di programmare una cottura in modo che il cibo sia pronto all'ora desiderata.	•Esempio: il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: - Selezionare la funzione di cotture desiderata - Impostare l'ora di inizio cottura alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti) - Impostare la durata della cottura a 45 minuti Al termine della cottura il forno si spegne automaticamente.

UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Type A)



1. Luce: Timer / Modalità automatica
2. Luce
3. Funzione con ventola
4. Funzione con ventola a sistema variabile
5. Modalità scongelamento
6. Display per temperatura o orologio
7. Bottoni di regolazione
8. Manopola di selezione funzione
9. Manopola di selezione programmatore

* secondo modello

Attenzione!

La prima operazione da fare dopo l'installazione o dopo l'interruzione di corrente (situazioni di questo tipo possono essere riconosciute in quanto il display è acceso e lampeggia 12:00) è l'impostazione del tempo.

200° Il Led "°" della temperatura lampeggia fino a che la temperatura visualizzata non è stata raggiunta

HOT Quando un programma è finito, se il forno è ancora caldo, il display mostra "HOT", in alternanza con il tempo e anche se le maniglie sono posizionate su "OFF"

FUNZIONI	COME SI UTILIZZANO?	COME SI DISATTIVANO?	COSA FA	A COSA SERVE?
Modalità silenziosa 	Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa"	Ruotare la manopola sulla posizione off	Permette di spegnere il suono del timer	Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer
Impostazione dell'orologio 	- Impostare la manopola sulla posizione "impostazione dell'orologio" - Usare i tasti + e - per impostare l'ora.	Ruotare la manopola sulla posizione off	Permette di regolare l'ora che appare sul display	Questa funzione vi permette di regolare l'ora utilizzando i tasti + e - Nota: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo).
Durata di cottura 	- Selezionare una funzione di cucina - Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura - Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti + e -. - Auto display si illumina.	Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura prima, si deve impostare la manopola delle funzioni su OFF, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata della cottura e utilizzando il tasto + e -.	- Permette di regolare il tempo di cottura. - Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su OFF per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. - Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.	Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.
Fine di cottura 	- Selezionare una funzione di cottura. - Regolare la manopola sulla posizione Fine di cottura. - Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti + e -. - Auto display si illumina	Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su OFF.	- Permette di regolare l'ora di fine cottura. - Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su OFF per ritornare all'ora attuale. - Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selettore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.	Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo. Ad esempio, se il tuo piatto deve essere cucinato per 45 minuti e deve essere pronto alle 12:30: impostare semplicemente la durata di 45 minuti e l'ora di Fine cottura alle 12:30. La cottura inizierà automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45min) e proseguirà fino a che l'ora di fine cottura è stata raggiunta. A questo punto il forno si spegnerà automaticamente.
TIMER 	- Regolare la manopola del programmatore sulla posizione TIMER. - Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti + e -.	Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione TIMER, ed utilizzando i tasti + e -.	Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.	Utile per ricordare, l'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
Sicurezza bambini 	- Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza Bambini. - Premere sul tasto + per 3 secondi. - La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.	- Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto - per 3 secondi. - L'indicazione sul display sparisce.	Il forno non può essere utilizzato	Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.

ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			Scongelamento Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
Sprinter 	MAX	MAX	Sprinter Questa posizione permette un preriscaldamento rapido del forno. Una volta impostata questa funzione consente un'immediato riscaldamento del forno (ad es. 8 minuti per raggiungere 200°C), la temperatura desiderata può essere impostata tramite l'apposita manopola. Il termine della fase di preriscaldamento è indicato tramite la spia del termostato "°C" che si spegne. Una volta conclusa questa fase è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata ed inserire le pietanze da cucinare. Prestare attenzione a non inserire alimenti nel forno durante la fase di preriscaldamento rischierebbero di subire danni.
** 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convezione naturale Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
 * 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Forno ventilato L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	SOFT COOK (a) Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Suola ventilata Adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Grigliatura tradizionale a porta chiusa In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
Super grill 	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER GRILL: il forno ha due posizioni Grill Grill : 2200 W Grill Super : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	TURBO-GRILL (a) : l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrostiti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill più girarrosto Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
	220	50 ÷ MAX	Funzione pizza Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

(a) **SU ALCUNI MODELLI - Funzione con VARIO FAN** : Vano Fan è l'esclusivo sistema di funzionamento sviluppato da Candy per ottimizzare i risultati di cottura, la gestione della temperatura e la gestione dell'umidità. Il sistema Vario Fan modifica automaticamente la velocità di rotazione della ventola per tutte le cotture in multifunzione. Questo sistema si attiva automaticamente tutte le volte che viene selezionata una funzione all'interno dell'area tratteggiata sul pannello di controllo.

* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304

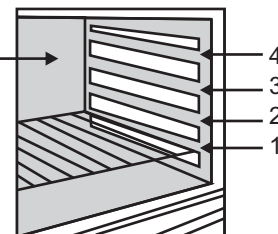
** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono indicativi, infatti possono variare secondo la qualità, la freschezza, la dimensione e lo spessore degli alimenti e secondo il vostro gusto. Lasciare sempre riposare per alcuni minuti prima di servire, perché tutti gli alimenti continuano a cuocere dopo averli tolti dal forno.

CONSIGLIO UTILE: Per non rendere le superfici troppo secche è consigliato abbassare la temperatura e allungare i tempi di cottura.

Posizione ripiani



		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	Quantità	Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	Osservazioni
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno
• Paste salate								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungere la leccarda e posizionare la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15min. il forno e preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent (Surgelati)	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore
• Carne								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di maiale arrotoato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
Arrosto di vitello arrotoato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosto di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
• Pesci								
Trota	3 intere/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaino d'olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale

TABELLA TEMPI DI COTTURA

		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	Quantità	Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	Osservazioni
• Pollame, Coniglio								
Faraona	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condita con aromi naturali e pochissimo olio.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Come per la faraona
Coniglio a pezzi	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. Se necessario voltate i pezzi.
• Dolci, Torte								
Torta cacao	Scatola	1	55	180	1	50	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta margherita	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta di carote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
• Verdura								
Finocchi	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro e sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto
Zucchine	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex coperte con burro e sale
Patate	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
Carote	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Tagliate le carote a fettine, copritele e cuocetele in teglia Pirex.
• Frutta								
Mele intere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cuocere la frutta in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciare raffreddare in forno.
Pere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
Pesche	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
• Cottura a grill								
La cottura con il grill deve essere eseguita ponendo il cibo sotto il grill elettrico. Attenzione: durante il funzionamento il grill diventa di colore rosso vivo. La leccarda deve essere inserita sotto la griglia per raccogliere i sughi.								
Pane carrè tostato	4 fette	4	5 (5 prerisc.)	Grill	4	5 (10 prerisc.)	Grill	Inserire il pane carrè sulla griglia supporto. Dopo la 1° cottura capovolgere fino a cottura ultimata.
Toasts farciti	4	3	10 (5 prerisc.)	Grill	3	5/8 (10 prerisc.)	Grill	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda;dopo la prima brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
Salsiccie	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Tagliare le salsiccie a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsiccie fino a cottura ultimata. Avvertenza: ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso di disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
Costate di manzo	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill e voltarle due volte.
Coscie di pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 prerisc.)	Grill	3	50/60 (10 prerisc.)	Grill	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 - The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
 - Only use the temperature probe recommended for this oven.
 - Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
 - **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
 - The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
 - The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
 - **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
 - During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children **MUST** be kept away.

GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
- Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.

This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.

An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children as they are dangerous.

SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
 - Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
 - Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
 - It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
 - If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
 - If the cable is damaged it must be replaced promptly.
- When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
- Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
- **Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.**

INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame. (Fig. on last page).

To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.

Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.

Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**

If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.

An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.

Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point. The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.

WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).

The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

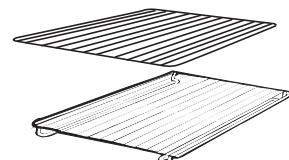
OVEN EQUIPMENT (according to the model)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take baking trays and dishes.

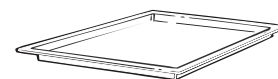
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.

The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.



The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods.

Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

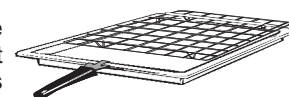


The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.



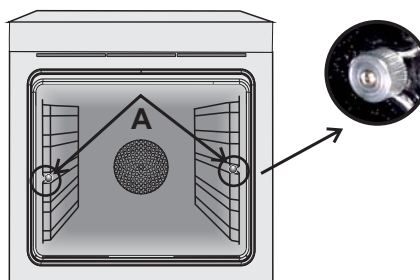
The tray holder

The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.



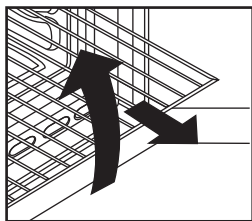
Removing and cleaning wire racks

- 1- Remove the knurled nuts by turning them counter clockwise.
- 2- Remove the wire racks by pulling them towards yourself.
- 3- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
- 4- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.
- 5- Replace the knurled nuts.



USEFUL TIPS

SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.

This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.

To remove the shelves pull out and lift.

GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 7).

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

The U•COOK MODELS

U•COOK Ovens have an electronic control of the fan speed, called and patented VARIOFAN. During the cooking, this system changes automatically the speed of the fan (in multifunction mode) in order to optimize the air flow and the internal temperature in the cavity of the oven.



All U•COOK ovens feature the **Soft Cook** function.

This allows a management of the distribution of moisture and temperature. It reduces the loss of humidity of the 50 %, which guarantees the food remains tender and tastes better. This a delicate cooking is recommended for the baking of the bread and pastry.



It reduces the time of preheating of ovens: only 8 minutes to reach 200 degrees Celsius.



It gives the possibility of setting level and intensity of grilling, up to 50 % more power in comparison with a traditional multifunction oven.

Some ovens are equipped with the new door **"WIDE DOOR"** which has a larger window area, this allows better maintenance and a improved thermal insulation.

According to the model

U•SEE

U•SEE Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :

U•SEE System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High



"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted $\lambda 459nm < 150uW$.

Not observed directly with optical instruments. "

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 7, 8. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat. If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.

To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).

Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.

The glass surfaces facia panel, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.

To replace the interior light:

- switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

you check that the oven is properly plugged into the power supply.

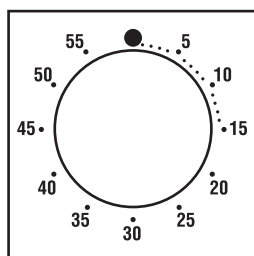
If the cause of the fault cannot be detected:

disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

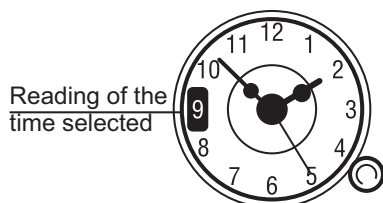
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. On last page).

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

USING THE MINUTE TIMER

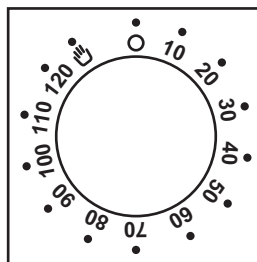


To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.



To set the time, pull the control knob and turn clockwise to position at the correct time. To set as minute minder, set the cooking time by turning clockwise the knob without pushing, until the desired time is shown at the small window on the left of the clock (max. 180 minutes). When the preset time is elapsed the alarm will ring and the oven must be switched off manually. To stop the alarm turn the knob until  appears in the window.

USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.

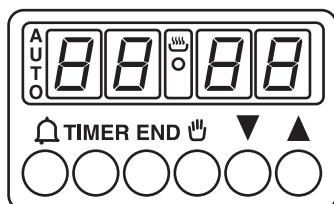
For normal use of oven set the timer to the  position.

To set the oven ensure the timer is not on the O position.

USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOWTO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	•Press and hold the button  •Press the buttons  or  to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) 	•Sounds an alarm at the end of the set time. •To check how long is left to run press the  button	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	•Press the button  •Set the cooking function with the oven function selector	•Turn the oven function selector to position O.	•Enables you to operate the oven.	•For cooking the desired recipes
COOKING TIME	•Press and hold the TIMER button •Press the buttons  or  to set the length of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and   buttons)	•It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen •To check how long is left to run press the TIMER button. •To alter/change the preset time press TIMER and   buttons	•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	•Press and hold the END button •Press the buttons   to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time press the END button •To modify the preset time press buttons END +  	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.

SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing ) is setting the correct time. This is achieved as follows

- Press and hold the TIMER and END buttons ( and TIMER on some models
- Set time with   buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function  or preset time.

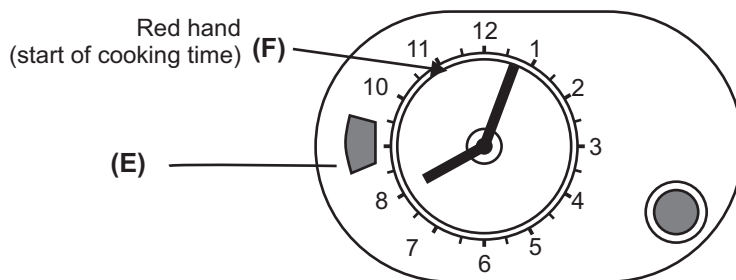
N.B.: on some models the symbols   are replaced by  and .

•Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

WARNING.

If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



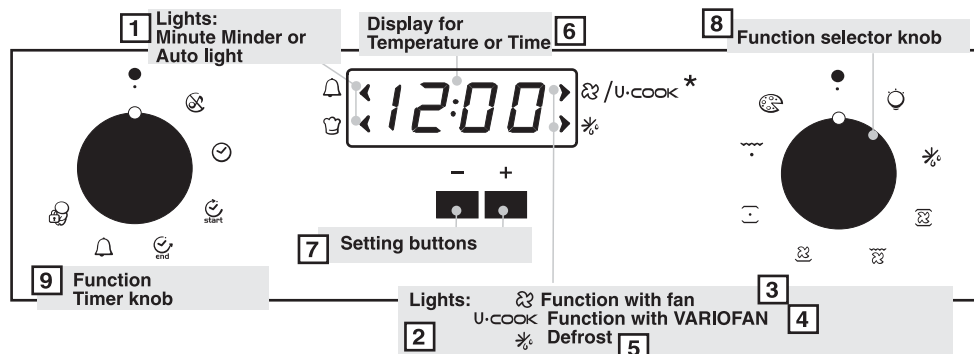
SETTING THE CORRECT TIME

To set the correct time push and turn clockwise the knob until the clock shows the correct time. Once this is done release the control.

ATTENTION : the oven only operates if set on manual function  or preset time.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MANUAL FUNCTION	•Turn the control knob clockwise, without pushing, until the symbol  appears in the window (E)	•Turn the oven function selector to position O.	•Enables you to operate the oven.	•For cooking the desired recipes
COOKING TIME	•First of all select the cooking function and the temperature required •Set the length of cooking required by turning the control knob clockwise until the time matches the length of time shown in the window (E) •The oven will start immediately and it will switch off automatically at the end of the preset time •Max time 180 minutes (3 hours)	•At the end of the set time the oven will switch off automatically, this is indicated by an audible alarm. •To cancel the setting turn the control knob until the symbol  appears in the window (E)	•It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen.	•At the end of the cooking time set, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING (Not available on model 2D 364.)	•First of all select the cooking function and the temperature required. •Turn the control knob clockwise, without pushing, until the symbol  appears in the window (E) •To set the cooking start time pull and turn the control knob clockwise until the hand F is in the position indicating the start time required. •To set the length of cooking required turn clockwise the control knob without pushing it, until the time required appears in the window (E).	•At the end of cooking time set the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •To cancel the set function turn the control knob anticlockwise until the symbol  appears in the window (E) •The alarm have to be stopped by turning the control knob until the symbol  appears in the window (E)	•Enables to program the oven so that the recipe is ready at the desired time	•Example: if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30; - Select the required function - Set start cooking time at 11:45 (12:30 minus 45 minutes) - Set cooking time at 45 minutes At the end of cooking the oven will automatically switch off.

USE THE ELECTRONIC PROGRAMMER (Type A)



1. Minute Minder or Auto light
2. Lights
3. Function with fan
4. Function with VARIOFAN
5. Defrost
6. Display for Temperature or Time
7. Setting buttons
8. Function selector knob
9. Function Timer knob

* according to the model

⚠ WARNING ! The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time.

200° The Led "°" of the temperature indicator pulsates until the pre-set temperature is not reached.

HOT HOT : When a cooking program is finished, if the oven is still hot, « HOT » appears on the display, alternately with the time displays, even if the two function selectors are switched on OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT?	HOW TO SWITCH IT OFF?	WHAT IT DOES ?	WHAT IT IS FOR ?
SILENCE MODE 	Rotate the left function selector to the position "Silence mode"	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to turn off the sound of the minute minder	To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	- Rotate the left function selector to the position "Set the time". - Use the buttons "+" or "-" to set the time	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to set the time which appears on the display	To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)
COOKING TIME DURATION 	- Turn the right function selector to a cooking function - Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" - Set the time of cooking by using buttons "+" and "-" - Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons "+" and "-"	- It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. - When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. - To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	For cooking the desired recipes
END OF COOKING TIME 	- Turn the right function selector to a cooking function - Rotate the left function selector to the position "End of cooking" - Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-" - Lighting Auto appears	- When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. - To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	- It allows to preset the end of cooking time you want. - When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. - To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time	- This function is used for cooking when you want to program in advance. For example, your recipe needs to be cooked 45 min and to be ready at 12.30pm ; simply set the cooking time duration on 45 min and the end of cooking time on 12.30pm. The cooking will start automatically at 11.45 (12.30 minus 45 min) and will continue until the preset end of cooking time, then the oven will switch off automatically
MINUTEMINDER 	- Turn the left function selector to the position Minute Minder - Set the time of cooking by using buttons "+" and "-"	Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-"	Sounds an alarm at a few seconds at the end of the set time	Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD LOCK 	- Turn the left function selector to the position Child lock. - Press the button "+" during 3 seconds - Child lock is available when "STOP" appears on display	- Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" for 3 seconds - Indication STOP disappears	The oven cannot be used	Useful especially when children are at home

OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) (Type A)	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
Sprinter 	MAX	MAX	Super Grill This function allows to set food crispness. The Super Grill function is characterized by a 50% power increase in comparison to the standard grill.
** 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Natural convection Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crispy.
 * 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Fan cooking Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Soft Cook (a) Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal moisture. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Fan plus lower element This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating time is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
Super grill 	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER GRILL: the oven has two grill positions Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	FAN ASSISTED GRILL (a): use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking large food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill/spit element. This is used for roasting on the spit.
	220	50 ÷ MAX	Function Pizza This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

(a) on some models : function with “Vario Fan” is the exclusive system developed by Candy to optimize the cooking results, temperature management and damp management. The Vario Fan system is a self-activating system that changes automatically fan speed when a fan function is chosen: the fan functions are the one inside the outlined area on control panel.

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.

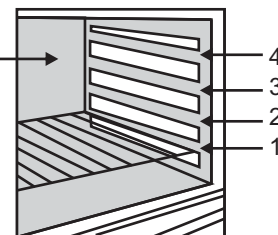
** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

HANDY TIP: Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.

Shelf position



		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	Quantity	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Remarks
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dough to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before putting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

TABLES OF COOKING TIMES

		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	Quantity	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven tempe- rature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven tempe- rature	Remarks
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
Chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray.Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthenware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	Grill	4	5 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	Grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked either less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	Grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	Grill	Turn them over twice during grilling



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.
- las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.

- Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.
- Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

INSTRUCCIONES GENERALES

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para obtener de este electrodoméstico las mejores prestaciones aconsejamos:

- Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.
- Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.

Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

Por su naturaleza el horno es un aparato que se calienta, de modo particular el cristal de la puerta.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.

CE Aparato conforme a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

• Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.

• El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No utilice el aparato si no lleva calzado.
- No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
- En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.
- En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:
 - saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
 - esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.

No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

•No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior.

INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrrenta no están incluidas en la Garantía.

La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

Introduzca el aparato en el hueco del mueble (bajo encimera o en columna). El horno se fija introduciendo 4 tornillos en los agujeros del marco, visibles al abrir la puerta.

Con el objeto de permitir una mejor ventilación del mueble, empotre el horno respetando las medidas y las distancias indicadas en la última página.

Nota: Para los hornos que deban acoplarse a una encimera, resulta indispensable respetar las instrucciones contenidas en el manual adjunto al aparato a acoplar.

IMPORTANTE

Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una temperatura de 120°C: los materiales plásticos o encolados que no resistan esta temperatura pueden deformarse o despegarse.

De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato no deben existir contactos con las piezas eléctricas. Todas las piezas protectoras deben fijarse de manera que no puedan sacarse sin la ayuda de un utensilio.

Para garantizar una buena ventilación debe eliminarse la pared posterior del hueco, y el panel de apoyo debe tener una apertura mínima de 45 mm.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.

En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación deberá realizarla un técnico especializado.

En caso de que la base y la clavija del aparato sean incompatibles, haga que un técnico especializado le cambie la base por otra adecuada.

También puede efectuar la conexión a la red intercalando entre el aparato y la red un interruptor onnipolar, preparado para la carga y con arreglo a las normas vigentes. El hilo de tierra amarilloverde no debe quedar interrumpido por el interruptor.

La base o el interruptor onnipolar utilizados para la conexión deben estar situados en un lugar fácilmente accesible y cerca del electrodoméstico instalado.

Importante: en la fase de instalación, coloque el cable de alimentación de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a los 50 °C a temperatura ambiente.

El aparato cumple los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos. Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si ha sido conectado correctamente a una instalación de toma de tierra eficaz, con arreglo a lo dispuesto en las normas vigentes de seguridad eléctrica, (en caso de duda, exija un control exhaustivo de la instalación por parte de un técnico especializado). El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

Importante: el fabricante queda exento de cualquier responsabilidad por los posibles daños personales o materiales causados por la falta de conexión a tierra.

ATENCIÓN: La tensión y frecuencia de alimentación están indicadas en la tarjeta de matrícula (en la última página).

Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación de las bases sean adecuadas para la potencia máxima del aparato, indicada en la placa de características. En caso de duda, diríjase a un técnico cualificado.

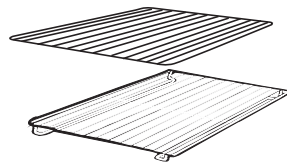
EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

Es necesario limpiar el equipamiento del horno antes de su primer uso. Limpie con una esponja, y séquelo.

La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.

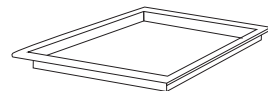
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.



La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.

No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido.

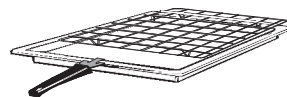


El Set para Pizza es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.



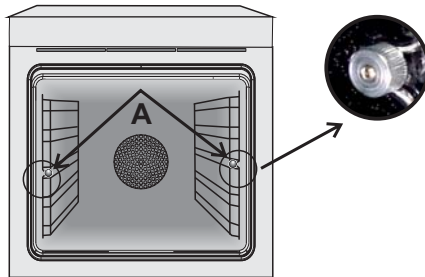
La bandeja del horno.

La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo. Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.



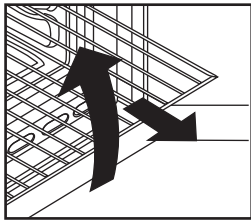
Extracción y limpieza de las guías laterales

- 1- Quitar las tuercas moleteadas, girándolas en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 2- Quitar las guías laterales metálicas, tirando de ellas hacia ti.
- 3- Limpiar las guías laterales metálicas en el lavavajillas o bien empleando una esponja húmeda y secándolas posteriormente.
- 4- Después del proceso de limpieza, montar las guías laterales metálicas en orden inverso al mencionado anteriormente.
- 5- Fijar las tuercas moleteadas.



Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECCIÓN



El horno está dotado de un nuevo sistema de sujeción de las rejillas. Este sistema permite extraer las rejillas casi por completo sin que caigan y manteniéndolas perfectamente en plano, permitiendo verificar y mezclar los alimentos con la máxima tranquilidad y seguridad.

Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas, cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 24) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.

La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

Los modelos U·COOK

Los hornos U·COOK tienen un control electrónico de la velocidad del ventilador que está patentado por Candy y que se llama VARIOFAN. Durante la cocción, este sistema cambia automáticamente la velocidad del ventilador (en el modo multifunción) para optimizar el flujo de aire y la temperatura interna del horno.



Todos los hornos U·COOK tienen la función **Soft Cook**. Esta función permite la distribución de la humedad y de la temperatura. Reduce la pérdida de humedad en un 50 %, lo que garantiza un alimento más sabroso y tierno. Esta función es recomendada para cocinar pasteles y pan.



La función Sprinter reduce el tiempo de calentamiento del horno; en sólo 8 minutos alcanza 200°.



La función Supergrill da la posibilidad de aumentar la intensidad del tostado. La potencia Supergrill se incrementa un 50% respecto a un grill convencional.

Algunos hornos vienen equipados con la nueva contrapuerta de cristal la cual tiene una mayor área de cristal y permite un mejor aislamiento.

SEGÚN MODELOS

U·SEE

Es un sistema de iluminación que reemplaza a la tradicional lámpara. 14 luces LED's están integrados en el interior de la puerta. Estas producen una luz blanca de calidad la cual permite ver el interior del horno con claridad sin ningún tipo de sombra en las diferentes alturas o baldas del horno.

Ventajas: U·SEE

El sistema, además de ofrecer una excelente iluminación dentro del horno, duramuchos más tiempo que la bombilla tradicional y consume mucho menos, por lo que ahorra energía.

- Visión óptima

- Gran vida útil

- Consumo muy bajo de energía, -95 %

en comparación con la tradicional iluminación.

El electrodoméstico que lleva un LED blanco de la 1M Clase según IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); la potencia de luz máxima que emite 459nm <150uW. No observado directamente con los instrumentos ópticos.



TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 24 y 25 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.

Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gaseos.

Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza, tal característica puede ser restablecida mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programando el horno a la máxima temperatura. No usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que pudieran dañar irremediablemente el esmalte.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar las superficies de acero inox y esmaltadas con agua templada y jabón, o con productos específicos de comercios especializados, evitando absolutamente el uso de polvos abrasivos que dañarían las superficies y partes estéticas.

La limpieza del horno es muy importante y debe ser efectuada cada vez que éste es utilizado. En las paredes se depositan grasas derretidas durante la cocción que podrían, en el sucesivo encendido, producir olores desagradables que afectarían a la cocción. Para la limpieza utilizar agua caliente y jabón, aclarando cuidadosamente.

Para eliminar esta tarea, las paredes del horno pueden ser revestidas con paneles autolimpiantes especiales, accesorios opcionales en algunos modelos: ver parágrafo específico "HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO"

Utilizar jabón y barillas de acero para las rejillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frías. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantía.

La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la enciende, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas.

Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasea al realizar la cocción al grill.

Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.

N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

ASISTENCIA TÉCNICA

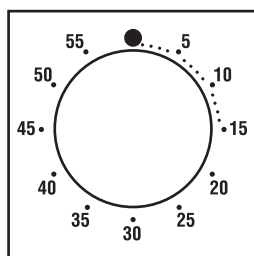
En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:

—verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (Fig. última página).

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

USO DEL MINUTERO

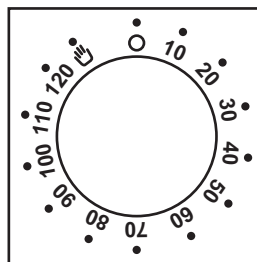


Para seleccionar el tiempo elegido, gire el mando una vuelta completa y después vuelva a ajustar la marca en la posición correspondiente al tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado se emitirá una señal acústica durante algunos segundos.



Para regular la hora, tirar el mando y girar a la derecha hasta leer la hora exacta. Para la utilización como cuentaminutos, seleccionar la duración del tiempo girando el mando en sentido horario (sin presionar) hasta leer el tiempo deseado (max 180'). Al finalizar el tiempo entrará en función la alarma y tendrá que apagar el horno; para que cese girar el mando hasta

USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos). Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica O, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente.

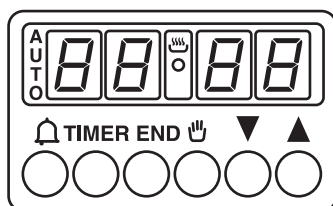
Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de

cocción o girando el mando a la posición

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
MINUTERO	•Pulse y mantenga pulsada la tecla •Pulse las teclas o para ajustar la duración •Suelte las teclas	•Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; para interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla)	•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido •Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla	•Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
FUNCIÓN MANUAL	•Pulse la tecla •Selecione la función de cocción con el mando selector de función	•Situar el mando selector de función en la posición O.	•Permite el funcionamiento del horno	•Efectúe las cocciones deseadas
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	•Pulse y mantenga pulsada la tecla TIMER •Pulse las teclas o para el ajuste de la duración •Suelte las teclas •Selecione la función de cocción con el mando selector de función	•Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situar el mando selector de función en la posición O ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas TIMER o).	•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. •Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla TIMER. •Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla TIMER+ o .	•Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica
FIN DE LA COCCIÓN	•Pulse y mantenga pulsada la tecla END •Pulse las teclas o para ajustar la hora del fin de cocción. •Suelte las teclas •Selecione la función de cocción con el mando selector de función	•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, sitúe antes el mando selector de función en la posición O.	•Permite memorizar la hora de fin de la cocción. •Para visualizar la hora programada, pulse la tecla END •Para modificar la hora programada, pulse las teclas END + o .	Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso <i>Selecione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos (TIMER + o)</i> <i>Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. (END + o)</i> La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 h (12:30, menos 45 minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automáticamente. ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada

AJUSTE DE LA HORA



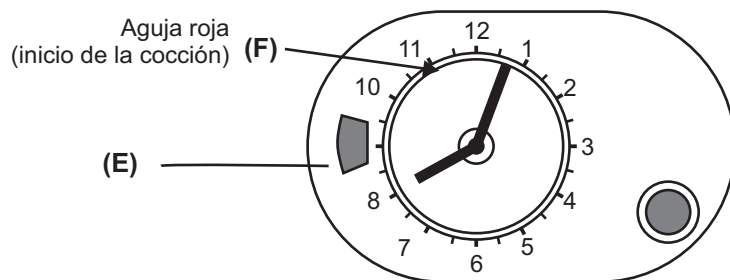
ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

- Pulse y mantenga pulsadas las teclas TIMER o END (o TIMER en algunos modelos)
- Pulse las teclas o para ajustar la hora
- Suelte las teclas

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si selecciona en modo manual o cocción programada

NOTA: Para ajustar las diversas funciones del horno, en algunos modelos aparecen los símbolos o , en otros modelos aparecen o .

USO DEL PROGRAMADOR ANALÓGICO



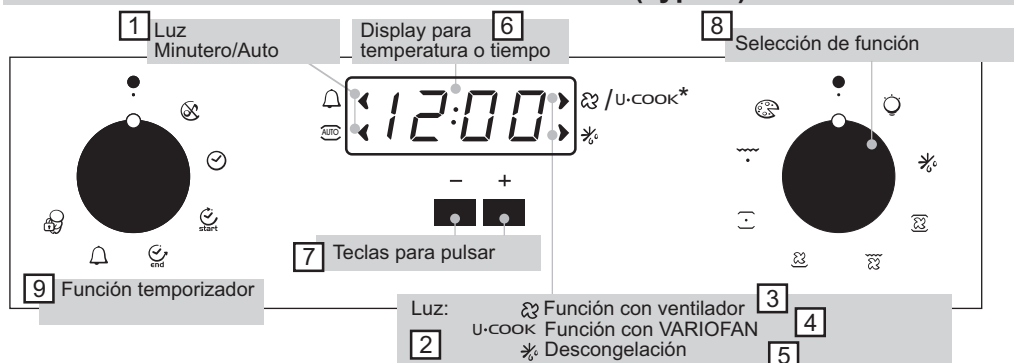
AJUSTE DE LA HORA

Para regular el reloj, presionar el mando y girar en sentido horario hasta leer la hora exacta, para finalizar, bastará con dejar de presionar el mando.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si selecciona en modo manual o cocción programada 

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
FUNCIÓN MANUAL	Girar el mando en sentido horario (sin presionar) hasta que aparezca el símbolo  en el cuadrante (E)	Posicione el mando selector en la posición O.	Permite el funcionamiento del horno	Efectúe las cocciones deseadas
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	- Antes del ajuste, seleccione la temperatura y la función deseada - Seleccione el tiempo de la cocción girando el mando hacia la derecha sin pulsar hasta hacer coincidir el tiempo seleccionado en el cuadrante (E). - El inicio de la cocción comienza inmediatamente y finaliza automáticamente al transcurrir el tiempo seleccionado. - Tiempo máx. de cocción 180 minutos (3 horas)	- Al finalizar el tiempo introducido, el horno se apaga automáticamente y se activa la alarma acústica - Para finalizar antes la función introducida, girar el mando hasta hacer coincidir  con el índice del cuadrante (E)	Permite seleccionar el tiempo de la cocción del alimento introducido en el horno	Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica
FINAL DE LA COCCIÓN (No disponible en el modelo 2D 364)	- Antes de la introducción, seleccionar la temperatura y la función deseada - Girar el mando en sentido horario (sin presionar) hasta que aparezca el símbolo  en el cuadrante (E) Selección hora de inicio cocción: tirar y girar el mando en sentido horario hasta hacer coincidir la manecilla con la hora de inicio de cocción deseada. Selección duración cocción: girar, sin presionar, el mando en sentido horario hasta hacer coincidir el tiempo seleccionado con el índice del cuadrante (E)	A la hora introducida, la función se apaga automáticamente y se activa la alarma acústica. Para finalizar antes la función introducida, girar el mando en sentido antihorario hasta hacer coincidir  con el índice del cuadrante (E)	Permite programar una cocción en modo que los alimentos están listos a la hora deseada	- Ejemplo: El alimento deseado se ha de cocinar durante 45 minutos y deseo que está listo a las 12:30, en tal caso. - Seleccionar la función de cocción deseada - Introducir la hora de inicio de cocción a las 11:45 (12:30 anterior 45 minutos) - Introducir la duración de la cocción a 45 minutos Al finalizar la cocción el horno se apaga automáticamente.

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRONICO (Type A)



1. Luz Minutero/Auto
2. Luz
3. Función con ventilador
4. Función con VARIOFAN
5. Descongelación
6. Display para temperatura o tiempo
7. Teclas para pulsar
8. Selección de función
9. Función temporizador

* según modelo

CUIDADO! Una vez se realice la instalación, lo primero que hay que hacer es poner la hora correcta (esto lo podremos reconocer pulsando el Display y viendo 12:00 parpadeando).

200° El Led "°" indicador de la temperatura parpadea mientras que no llega a la temperatura programada.

HOT HOT: Cuando el programa de cocción se termina y el horno sigue caliente, en el display aparece la palabra HOT, junto con el tiempo, aunque los 2 mandos de selección de función están apagados.

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
MODO SILENCIO 	Gire el mando del tiempo hasta la posición "Modo Silencio"	Gire el mando del tiempo hasta la posición OFF	Da opción a quitar el sonido del minutero.	Qui tar el sonido del minutero.
PONER EN HORA 	- Gire el mando de tiempo hasta la opción de poner en hora (reloj) - Utilice los botones "+" o "-" para fijar la hora	Gire el mando del temporizador hasta la posición OFF.	Da opción a fijar la hora que aparece en el Display	Poner en hora NB: ponga la hora una vez que instale el horno o antes de apagarlo (el reloj aparecerá parpadeando 12.00)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN 	- Gire el mando derecho selector de función hasta la función deseada. - Gire el mando izquierdo temporizador hasta la posición "duración de la cocción" - Ponga el tiempo de cocción usando los botones "+" y "-".	Cuando el tiempo de cocción ha pasado, el horno se apaga automáticamente y la alarma suena durante unos segundos. Para desconectar la función de cocción, gire el mando derecho hasta la opción OFF o ponga el tiempo a 00.00; girando el mando izquierdo o pulsando las opciones "+" y "-".	- Permite prefijar el tiempo cocción requerido para la receta escogida. - Cuando se fija la duración de la cocción, gire el mando izquierdo para volver a la hora real. - Para ver el tiempo de cocción que se ha seleccionado, gire el mando izquierdo hasta la opción de duración de la cocción	Para cocinar las recetas deseadas
FIN DE COCCIÓN 	- Gire el mando derecho hasta la función de cocción deseada - Gire el mando izquierdo hasta la posición fin de cocción - Fije la hora final de cocción usando los botones "+" y "-" - Aparece la Luz Auto	- Cuando finaliza el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. - Para desconectar la función de cocción, gire el mando derecho hasta la opción OFF.	- Permite programar el fin de cocción deseado. - Cuando se fija la duración de la cocción, gire el mando izquierdo para volver a la hora real. - Para ver el tiempo de cocción que se ha seleccionado, gire el mando izquierdo hasta la opción de fin de cocción	Esta función se usa para programar de antemano lo que queremos cocinar. Por ejemplo, si su receta necesita un cocinado de 45 min y tiene que estar listo para las 12.30 del mediodía, s implemente, ponga duración de la cocción 45 min y que finalice a las 12.30. De esta forma, el horno comenzara a cocinar a las 11.45 y seguirá en funcionamiento hasta la hora final programada, luego el horno se apagará automáticamente.
MINUTERO 	- Gire el mando izquierdo hasta la posición del minutero (campana) - Ponga el tiempo de cocinado usando los botones "+" y "-".	Ponga la hora en 00.00 girando el mando izquierdo hasta el minutero, usando el botón "-"	La alarma suena durante unos segundos cuando llega la hora fijada	Permite usar el horno como alarma incluso si está apagado
BLOQUEO SEGURIDAD 	- Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos - El horno se habrá bloqueado cuando en el display aparezca "STOP".	- Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos. - La palabra STOP desaparece	El horno no se puede usar	Es una función útil especialmente cuando hay niños en casa

INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
Sprinter 	MAX	MAX	Sprinter Esta posición permite un precalentamiento rápido del horno. Una vez seleccionada esta función, se consigue un inmediato calentamiento del horno (p.ej: tarda 8 minutos en alcanzar 200°C), y la temperatura deseada puede seleccionarse mediante el botón correspondiente. El fin de la fase de precalentamiento se indica al apagarse el piloto del termostato "°C". Una vez concluida esta fase, es posible seleccionar la función de cocción deseada e introducir los alimentos que se van a cocinar. Tener cuidado de no introducir alimentos en el horno durante la fase de precalentamiento, ya que estos podrían resultar dañados.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convección natural Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	CALOR CIRCULANTE (a) Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	SOFT COOK (a) Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cocinando (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a) Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
Super grill 	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER GRILL: el horno tiene dos posiciones Grill Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	TURBOGRILL (a) : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill asador rotativo Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
	220	50 ÷ MAX	Modalidad pizza El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

(a) **SEGÚN EL MODELO, Función con VARIO FAN** : Fan es el exclusivo sistema de funcionamiento desarrollado por Candy para optimizar los resultados de cocción, la regulación de la temperatura y la regulación de la humedad. El sistema Vario Fan modifica automáticamente la velocidad de rotación del ventilador para todo tipo de cocciones en multifunción. Este sistema se activa automáticamente cada vez que es seleccionada una función en el interior del área descrita en el panel de control.

* Programa de prueba según CENELEC EN 50 304

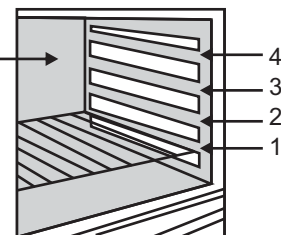
** Programa de prueba según CENELEC EN 50 304 utilizado para la definición de la clase energética

TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos sugeridos en las tablas siguientes son indicativos y pueden variar según la calidad, frescura, dimensión y espesor de los alimentos y según su gusto. Dejar siempre reposar durante unos minutos antes de servir, ya que todos los alimentos siguen cociéndose tras extraerlos del horno.

CONSEJO ÚTIL: Apagar el horno al menos 10 minutos antes del tiempo indicado dejando los alimentos en el interior del mismo. Ello le permitirá ahorrar energía y completar la cocción según sus gustos. Para no secar demasiado las superficies es indispensable bajar la temperatura.

Posición de las repisas



		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	Cantidad	Estante	Tiempo de cocción en minutos	Tempe- ratura horno	Estante	Tiempo de cocción en minutos	Tempe- ratura horno	Observaciones
• Pasta								
Lasañas	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Introduzca la lasaña en el horno frío.
Canelones	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Introduzca la canelones en el horno frío.
Pasta al horno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Introduzca la pasta en el horno frío.
• Pastas saladas								
Pan	Kg 1 pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparar la pasta en forma redonda e incida con un cuchillo una cruz sobre la parte superior de la forma. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Precalentar durante 15 minutos el horno. Preparar la pizza en la grasera esmaltada con tomates, mozzarella y jamón, aceite, sal, orégano.
Hojaldre n. 24 vol au vent	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Situar 24 vol au vent en la grasera y cocer
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Precalentar durante 15 minutos el horno. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
• Carne								
Todas las carnes pueden ser cocidas en recipientes de borde bajo o borde alto. Es aconsejable cubrir el recipiente de borde bajo con una tapa para evitar ensuciar el horno con salpicaduras del condimento. Las carnes cubiertas resultan más blandas y jugosas, mientras que las descubiertas resultan más crujientes. Los tiempos indicados valen para cocciones con recipiente cubierto o descubierto.								
Roastbeef entero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Situar la carne en una bandeja Pirex de borde alto con sal y pimienta. Dele la vuelta a mitad cocción.
Solomillo de cerdo enrollado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer la carne en bandeja Pirex cubierta con sal,pimienta,aromas naturales,aceite y mantequilla.
Solomillo de ternera enrollado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cocer como arriba
Solomillo de buey filete	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer como arriba.
• Pescado								
Trucha	3 enteras/ Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las truchas cubiertas aceite, sal y cebollas en bandejas de Pirex.
Salmon	700 g a rodajas de 2,5 cm esp.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cocer el salmón no tapado en bandeja Pirex con sal, pimienta y aceite
Lenguado	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer el lenguado con sal y una cuchara de aceite.
Dorada	2 enteras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las doradas en recipiente cubierto con aceite y sal.

TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	Cantidad	Estante	Tiempo de cocción en minutos	Tempe- ratura horno	Estante	Tiempo de cocción en minutos	Tempe- ratura horno	Observaciones
• Aves, Conejo								
Pintada	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Coloque la pintada en bandeja Pirex o cerámica de borde alto condimentado con aromas naturales y poquísimo aceite.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Como para la pintada.
Conejo troceado	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Trocear el conejo en partes iguales y situarlas en la grasera esmaltada, condi-mente con aromas naturales. Si fuera necesario darle la vuelta
• Dulces, Pasteles								
Pastel cacao en bote	Scatola	1	55	180	1	50	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel Margarita en bote	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel de zanahorias en bote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
• Verdura								
Hinojos	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Colocar los hinojos cortados en 4 partes y tapados en bandeja Pirex,con mantequilla y sal y preferiblemente con la parte interna hacia arriba.
Calabacín	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Rabanan los calabacines y cocer en bandeja Pirex, cubiertas con mantequilla y sal.
Patatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cortar las patatas en partes iguales y cocerlas cubiertas con aceite, sal y orégano o romero en bandeja Pirex.
Zanahorias	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Cortar las zanahorias y cocerlas ubiertas en bandeja Pirex.
• Fruta								
Manzanas enteras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cocer la fruta en bandeja de Pirex o cerámica no cubierta. Dejar enfriar en horno.
Peras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
Molocotones	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
• Cocción al grill								
La cocción al grill debe ser realizada colocando el alimento bajo el grill eléctrico a rayos infrarrojos. Atención: durante el funcionamiento el grill está al rojo vivo. La grasera debe ser colocada bajo la rejilla para recoger las salsas.								
Pan de molde tostado	4 rebanadas	4	5 (5 precal.)	Grill	4	5 (10 precal.)	Grill	Introducir el pan de molde sobre la parrilla soporte. Tras la 1a cocción dar la vuelta hasta ultimar la cocción. Advertencia:mantener el pan de molde en calinete en el fondo del homo antes de servir.
Bikinis	4	3	10 (5 precal.)	Grill	3	5/8 (10 precal.)	Grill	Introducir los bikins sobre la parrilla soporte grasera; tras la 1a bruñidura dar la vuelta al bikini hasta ultimar la bruñidera.
Salchichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 precal.)	Grill	4	15/20 (10 precal.)	Grill	Cortar las salchichas por la mitad y disponerlas sobre la parrilla, con la parte interna hacia arriba. A mitad cocción dar la vuelta a las salchichas hasta ultimar la cocción. Advertencia: De vez en cuando controlar visualmente la uniformidad de la cocción. En caso de desuniformidad intercambiar las cocidas con las menos cocidas
Costillas de buey	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 precal.)	Grill	4	15/20 (10 precal.)	Grill	Disponer las piezas debajo de la acción del grill grande y darles la vueltas dos veces.
Muslos de pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 precal.)	Grill	3	50/60 (10 precal.)	Grill	Condimente con aromas naturales y darles la vuelta de vez en cuando.



Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto. El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.

- Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat laten mits onder continue toezicht.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

WAARSCHUWING: Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
- Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: Verzekert u ervan dat de kookplaat uitgeschakeld is voordat u de lamp gaat vervangen ivm een elektrische schok.

- De middelen voor ontkoppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- De instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of service center.

LET OP: Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.

LET OP: Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen dienen weggehouden te worden.

- Voor het schoonmaken moet overtollig vuil verwijderd worden.
- Tijdens het zelf -reinigende pyrolytische werking kan het oppervlak warmer worden dan normaal, houdt kinderen op afstand.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

Lees deze handleiding aandachtig. Hierin treft u belangrijke gegevens aan omtrent installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding voor eventuele toekomstige raadpleging.

De eerste keer dat de oven in werking wordt gesteld, kan er een stinkende walm vrijkomen. Dit is te wijten aan de eerste verhitte van de lijm op de isolatiepanelen rond de oven. Dit is volkomen normaal. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om deze walm uit de oven te verwijderen. Wacht u tot de walm verdwijnt, alvorens u het voedsel in de oven plaatst.

Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm. Zorg er derhalve voor dat kinderen niet in de buurt van de oven komen, vooral wanneer de grill aan staat.

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.

CE Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen. Verzekert u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstandig gebruik van de oven.

• Bij het gebruik van elk elektrisch apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:

- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.

De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

•Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

•**Bedek de wanden van de oven nooit met aluminiumfolie of met wegwerpproducten om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie en andere producten kunnen smelten als ze in aanraking komen met de hete ovenwanden, en kunnen de emailaag aantasten.**

INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.

INBOUW VAN DE OVEN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde opening: onder het aanrecht of in kolomopstelling. De oven wordt vast gezet door de vier schroeven in de gaten in de rand vast te draaien. U kunt de schroeven zien, wanneer u de deur opent. Voor een goede ventilatie dienen bij het inbouwen van de oven de op de laatste pagina aangegeven maten en afstanden in acht te worden genomen.

Opmerking: Bij ovens die onder een kookplaat aangebracht worden, dient men de aanwijzingen in de handleiding voor de kookplaat op te volgen.

BELANGRIJK

De inbouwkast dient geschikt te zijn voor inbouw van het apparaat teneinde een goede werking te kunnen garanderen. De panelen van de kasten naast de oven dienen warmtebestendig te zijn. Bij kasten met houtfineer dient de lijm een temperatuur van 120°C te kunnen weerstaan. Plastic of gelijmde materialen, die niet bestendig zijn tegen deze temperatuur kunnen vervormd worden of loslaten. Volgens de veiligheidsnormen dient het ingebouwde apparaat niet in contact te komen met elektrische onderdelen.

Alle beveiligingsonderdelen dienen zodanig aangebracht te zijn, dat zij niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.

Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de inbouwopening verwijderd te worden. Het voetstuk dient een opening van minstens 45 mm te hebben.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Bij modellen zonder stekker dient met een standaardstekker aan te brengen, die geschikt is voor het op het typeplaatje vermelde vermogen. De aarddraad is geel/groen. Deze verbinding dient door een technisch bevoegd persoon uitgevoerd te worden. Indien het stopcontact en de stekker niet op elkaar afgestemd zijn, laat dan een technisch bevoegd persoon een ander stopcontact installeren. Deze dient ook na te gaan of de draaddoor-sneede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.

Aansluiting kan ook plaatsvinden door een geschikte meerpole (aan/uit) schakelaar te plaatsen tussen het elektrische net en het apparaat, die aan de geldende normen voldoet. Zorg ervoor dat de (geel/groen) geaarde kabel de schakelaar niet raakt. Het stopcontact of de meerpole schakelaar dienen op een gemakkelijk toegankelijke plaats bij de oven gemonteerd te worden.

Belangrijk: Zorg er bij de installatie voor dat de voedingskabel nergens warmer kan worden dan 50°C. De oven voldoet aan de veiligheidseisen als voorzien in de normen van de desbetreffende instituten. De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gegarandeerd indien het apparaat op de juiste wijze met een doelmatige aardingsinstallatie is verbonden ingevolge de huidige normen m.b.t. elektrische veiligheid. Ga na of aan deze fundamentele veiligheidseisen is voldaan en laat de installatie, ingeval van twijfel, grondig nakijken door een installateur.

Ga na of het elektrische vermogen van de stopcontacten overeenkomt met het maximum vermogen van het apparaat, zoals is aangegeven op het typeplaatje. Haal er, in geval van twijfel, een technisch bevoegd persoon bij.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade als gevolg van de nietaarding van de installatie.

ATTENTIE: De spanning en energieverbruik staan vermeld op de modelsticker (laatste pagina).

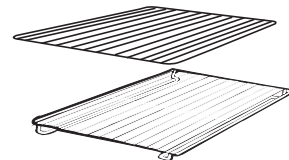
UITRUSTING VAN DE OVEN Afhankelijk van het model

Maak voor het gebruik de accessoires eerst schoon, spoel ze af met water en maak ze goed droog.

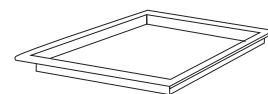
Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

Het schotelrooster dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt.

Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.



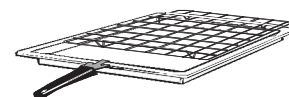
De Lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispits of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.



De pizza set is ontwikkeld voor het bakken van een pizza. Voor het beste resultaat moet u deze gebruiken in combinatie met de Pizza functie

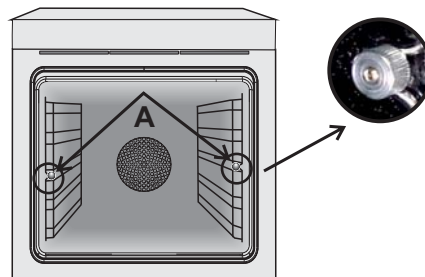


De grillpan wordt in combinatie met de lekbak gebruikt voor alle soorten grillgerechten. Een handgreep wordt meegeleverd om het geheel uit de oven te kunnen nemen zonder dat u zich brandt. Laat de handgreep nooit in de oven liggen



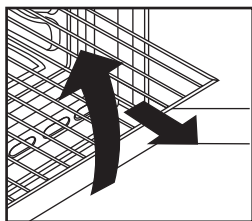
Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

- 1 - Verwijder de gekartelde moeren door ze tegen de klok in te draaien.
- 2 - Verwijder de roosters door zelf stevig te trekken.
- 3 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons. Droog ze daarna.
- 4 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.
- 5 - Bevestig de gekartelde moeren.



Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



Deze oven is uitgerust met een nieuw veiligheidssysteem voor het uitrekken van de roosters. Dit systeem stelt u in staat om de roosters naar voren te trekken zonder het gevaar op te lopen, dat het rooster of het bereide voedsel per ongeluk uit de oven vallen. Om de roosters uit de oven te halen, dient u deze naar voren te trekken en iets op te tillen

GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.

Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

De U·COOK Modellen

U·COOK ovens hebben een elektronisch gecontroleerde ventilator snelheid, genaamd VARIOVAN. Tijdens het koken wordt de snelheid van de ventilator automatisch aangepast (multifunctionmode) om zo de luchtstroom en temperatuur in de ovenruimte te optimaliseren

Softcook Alle U·COOK ovens hebben de Softcook functie. Dit regelt de temperatuur en vochtgehalte. Het reduceert het verlies van 50%, dit garandeert dat het voedsel luchtiger is en beter smaakt.

Sprinter Dit is een delicate kookmethode en uitermate geschikt voor het bakken van brood en gebak.

Supergrill Dit geeft de mogelijkheid om het niveau van grillen in te stellen, tot 50% meer vermogen in vergelijking met de traditionele multifunctionele oven.

Sommige ovens zijn voorzien van de nieuwe deur **WIDE DOOR** deze heeft een groter venster voor makkelijk onderhoud en een betere thermische isolatie.

AFHANKELIJK VAN MODEL: U·SEE

Dit is een nieuw verlichtings systeem deze vervangt de traditionele verlichting.

14 LED lampjes zitten geïntegreerd in de deur. Deze produceren witte hoogwaardige verlichting welke er voor zorgt dat u goed in de oven kunt kijken, helder en zonder schaduw.

Voordelen:

systeem, afgezien van het perfect verlichten van de oven is de levensduur langer, makkelijk te onderhouden en bespaard het ook nog energie.

- Perfect zicht
- Langere levensduur
- Erg laag energieverbruik, -95%

vergeleken met de traditionele

Verlichting

"Apparaten met witte LED verlichting van 1M Klasse volgens IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (gelijkwaardig aan EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maximale afgifte licht sterkte 459nm < 150uW. Niet rechtstreeks waargenomen met optische instrumenten."



KOOKTIJDEN

Op pagina 32 en 33 vindt u de aanbevolen kooktijden en temperaturen. Houdt u deze gegevens aan als u de eerste keer een gerecht gaat bereiden in uw oven. U kunt deze tijden en temperaturen echter aanpassen aan uw eigen ervaringen. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om onprettige luchtjes uit de oven te verwijderen.

ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuze bescherm laag verkrijgbaar Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuze bescherm laag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstopen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de

lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.

Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden. Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereidt. Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reiniging niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moeten poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen..

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

DE GLAZEN ONDERDELEN

Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken. U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens het schoon te maken; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af middels de hoofdschakelaar. Maak de roestvrijstalen en geëmailerde delen schoon met warm water en niet bijtende of vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende wasmiddelen, bleekmiddelen of zuren om het apparaat schoon te maken. Het is heel belangrijk de oven schoon te maken na iedere keer dat u de oven heeft gebruikt. Vetten, die aan de wanden van de oven zijn blijven zitten, kunnen de volgende keer dat u de oven gebruikt, voor nare geurtjes zorgen of zelfs het kookresultaat beïnvloeden.

Gebruik heet water met een geschikt schoonmaakmiddel om de oven schoon te maken; verwijder de zeepresten grondig. De oven kan ook uitgerust worden met zelfreinigende ovenwanden, zodat het bovenstaande onnodig wordt. (Zie hiervoor het volgende hoofdstuk). Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen grill een schoonmaakmiddel en schuursponsje. De glazen oppervlakken dient u schoon te maken, wanneer deze koud zijn. Schade aan de glazen delen vallen niet onder de garantie indien u het bovenstaande niet in acht neemt.

Om het binnenlichtje te vervangen dient u: de stekker uit het stopcontact te halen of de elektriciteit af te sluiten en de oude lamp te vervangen door een soortgelijke nieuwe lamp.

SERVICE DIENST

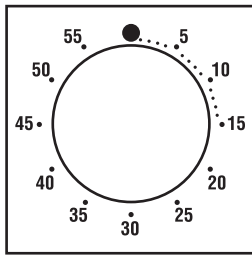
Alvorens u de Service Dienst belt

Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:

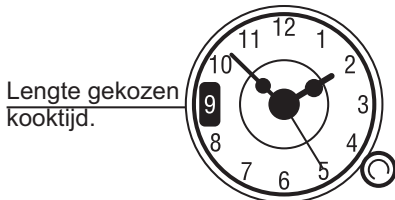
- na te gaan of het apparaat goed is aangesloten. Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
- haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
- gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
- bel de Service Dienst

Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop

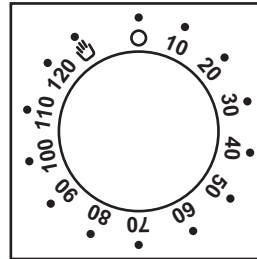
GEbruik van de kookwekker



U stelt de kookwekker in door deze eerst een maal compleet om te draaien (met de klok mee).
Draai de schakelaar vervolgens terug naar de gewenste positie/tijd.
Zodra de ingestelde tijd is overschreden, gaat er gedurende enkele seconden een geluidssignaal.



GEbruik van de timer met uitschakelfunctie



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

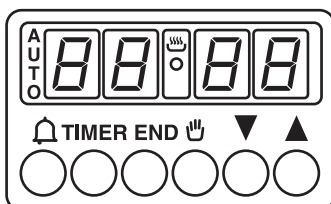
De oven werkt alleen wanneer de kookwekker is ingesteld of indien de timer op de positie van het wijzersymbool is gezet

Om de tijd in te stellen, trek dan de knop en draai met de klok mee in naar de juiste tijd. Om de kookwekker te gebruiken, draai dan met de klok mee in zonder de knop in te drukken totdat het gewenste aantal minuten in het kleine display links van de klok verschijnt. (max 180 min). Wanneer de kooktijd is bereikt zal een signaal klinken, waarna de oven handmatig uitgeschakeld dient te worden. Draai de knop totdat verschijnt om het signaal uit te schakelen.

ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
WEKKER	- Houd de knop ingedrukt. - Druk op de knoppen om de gewenste tijd in te stellen. - Laat alle knoppen los.	Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op te drukken).	- Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. - Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de knop .	Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).
HANDMATIGE BEDIENING	- Druk op de knop . - Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	Draai de selectieknop voor de ovenfunctie naar positie O.	Schakelt de ovenbediening in.	Voor het maken van de gewenste gerechten.
BAKTIJD	- Houd de TIMER-knop ingedrukt. - Druk op de knoppen om de vereiste kooktijd in te stellen. - Laat alle knoppen los. - Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen TIMER en .	- Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen. - Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de TIMER-knop. - Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de TIMER-knop. Verander de instelling door op te drukken.	Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm.
EINDE BAKTIJD	- Houd de END-knop ingedrukt. - Druk op de knoppen om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld. - Laat de knoppen los. - Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	- De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip. - Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O.	- Voor het instellen van de kookwekker. - Om de ingestelde tijd te controleren, drukt u op de END-knop. - Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de END knop en .	Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt. Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur. De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt.

DE JUISTE TIJD INSTELLEN



WAARSCHUWING: Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

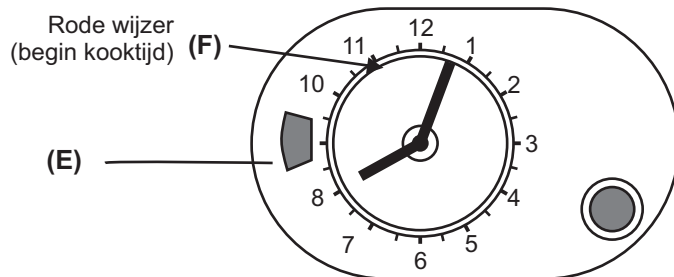
- Houd de TIMER- en de END-knop ingedrukt. (+ TIMER op bepaalde modellen
- Stel de tijd in met de knoppen .
- Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen in de handmatige modus of indien er een tijd is ingesteld.

N.B.: Op sommige modellen worden de symbolen aangeduid met en .

WAARSCHUWING: Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.

DE ANALOGE KLOK/PROGRAMMA'S GEBRUIKEN



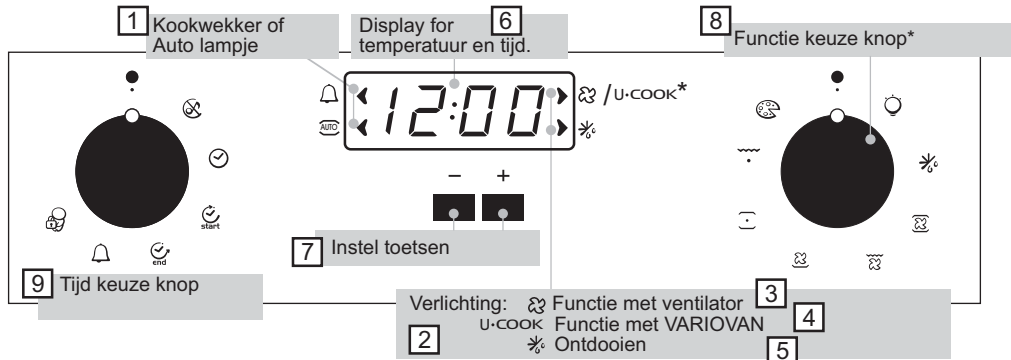
DE JUISTE TIJD INSTELLEN

Om de tijd in te stellen, druk dan de knop in en draai met de klok mee in tot de juiste tijd verschijnt. Laat daarna de knop los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen in de handmatige modus  of indien er een tijd is ingesteld.

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
HANDMATIGE BEDIENING	•Draai de knop zonder hem in te drukken met de klok mee totdat  in het venster verschijnt (E)	•Draai de selectieknop naar positie O.	•Schakelt de ovenbediening in.	•Voor het maken van de gewenste gerechten.
BAKTIJD	•Eerst selecteert u de kookfunctie en de vereiste temperatuur. •Stel de duur van de gewenste kooktijd in door de knop met de klok mee te draaien totdat de gewenste tijd in het venster verschijnt. (E) •De oven wordt onmiddellijk ingeschakeld en schakelt zichzelf na het verstrijken van de ingestelde tijd automatisch uit (max. tijdsduur 180 minuten/3 uur).	•Aan het eind van de ingestelde kooktijd zal de oven automatisch uitschakelen. Een geluidssignaal zal te horen zijn. •Om de instellingen te annuleren draai de knop totdat het symbool  in het venster (E) verschijnt	•Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen	•Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm.
EINDE BAKTIJD <i>(Niet beschikbaar op model 2D 364)</i>	•Kies als eerste de ovenfunctie en de gewenste temperatuur. •Draai de knop zonder hem in te drukken met de klok mee totdat in het venster verschijnt (E) •Om de starttijd in te stellen, trek de knop uit en draai met de klok mee totdat de hand (F) op de positie staat van de gewenste starttijd. •Om de kooktijd in te stellen, draai de knop met de klok mee zonder deze in te drukken, totdat de gewenste kookduur in het venster verschijnt (E).	•Aan het eind van de ingestelde kookduur zal de oven automatisch uitschakelen en zal een geluidssignaal te horen zijn. •Om de ovenfunctie te annuleren, draai de knop tegen de klok in totdat het symbool  in het venster (E) verschijnt. •Het geluidssignaal dient gestopt te worden door de knop te draaien totdat het symbool  in het venster (E) verschijnt.	•Instellingen om de oven zo te programmeren dat het gerecht op het juiste moment gereed is:	• Voorbeeld: als een gerecht 45 minuten kooktijd nodig heeft en om 12.30 uur klaar moet zijn: - Kies de gewenste functie - Programmeer de starttijd op 11.45 uur (12.30 uur min 45 minuten) - Programmeer de kooktijd op 45 minuten Aan het eind van de kooktijd zal de oven automatisch uitschakelen.

GEBRUIK VAN HET ELECTRONISCHE PROGRAMMA (Type A)



1. Kookwekker of Auto lampje
2. Verlichting
3. Functie met ventilator
4. Functie met VARIOVAN
5. Ontdooien
6. Display for temperatuur en tijd.
7. Instel toetsen
8. Functie keuze knop
9. Tijd keuze knop

* afhankelijk van model

LET OP! Het eerste wat u moet doen als de oven is geïnstalleerd of na een stroomstoring is de tijd instellen (dit kunt u herkennen aan de knipperende 12:00)

200° Het lampje "°" van de temperatuur indicatie knippert totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

HOT HOT: Als het kookprogramma is beëindigd en de oven nog heet is zal << HOT >> in het display verschijnen, afgewisseld met de tijd, ook als de twee keuze knoppen op uit staan.

FUNCTIE	HOE IN WERKING STELLEN?	HOE UITSCHAKELEN?	WAT DOET HET?	WAAR IS HET VOOR BEDOELD?
Stille stand 	Draai de linker keuze knop naar de "Stille stand"	Draai de keuze knop naar de UIT positie	Mogelijkheid tot uitschakelen van het geluid van de kookwekker	Het uitschakelen van het geluid van de kookwekker
Tijd instellen 	- Draai de linker keuze knop op de positie "tijd instellen" - gebruik de "+" en "-" om in te stellen.	Draai de keuze knop naar de UIT positie	Instellen van de tijd welke op het display verschijnt	Om de tijd in te stellen. Tip. Stel altijd eerst de tijd in als de oven is geïnstalleerd of na een stroomstoring (knipperende 12:00)
Kooktijd instellen 	- Draai de rechter keuze knop naar een kookfunctie. - Draai de linker keuze knop naar de positie "kooktijd instellen" - Stel de kooktijd in dmv de "+" en de "-". - Lampje Auto gaat branden	Als de kooktijd is verstreken schakeld de oven automatisch uit en gaat er een aantal seconden een alarm klinken. Om het koken vroegtijdig te beëindigen, stel de tijd in op 00:00 door de linker knop naar "kooktijd instellen" te draaien en met de "+" en "-" in te stellen.	- Instellen van de kooktijd bij een gekozen recept. - Als de kooktijd is ingesteld kunt u de actuele tijd weer zien door rechter knop op UIT te zetten	Voor het koken van de gewenste recepten
Kooktijd einde 	- Draai de rechter knop op een kookfunctie. - Draai de linker knop op "Kooktijd einde" - Stel de tijd in dmv de "+" en de "-" - het lampje auto gaat branden.	- Als de ingestelde tijd verstreken is gaat de oven automatisch uit. - Om het programma vroegtijdig te stoppen draaid u de knop naar UIT.	- Mogelijkheid tot instellen van de eindtijd van een programma. - Om de kooktijd te bekijken draaid u de knop naar "Kooktijd einde"	Deze functie is bedoeld om vooruit te plannen. Bijv. het gerecht moet 45 min koken en klaar zijn om 12:30; u stelt de kooktijd in op 45 min en de Kooktijd einde om 12:30. Het koken begint dan automatisch om 11:45 en zal stoppen als de gewenste kooktijd voorbij is en vervolgens gaat de oven automatisch uit
Kookwekker 	- Draai de linker knop op de "kookwekker" - Stel de tijd in met de "+" en de "-"	Stel de tijd op 00:00 in door de linker knop op "kookwekker" te draaien en gebruik de "+" en "-"	Laat een alarm klinken voor een paar seconden aan het einde van de ingestelde tijd.	Gebruik maken van de oven als alarm terwijl de oven uitgeschakeld is.
Kinderslot 	- Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets. - kinderslot actief STOP verschijnt in het display	- Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets. - STOP verdwijnt in het display	De oven kan niet gebruikt worden.	Handig en veilig als er kinderen in huis zijn.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Functiekeuze-knob	T °C vooringesteld model met electronische programma's (Type A)	T °C instelling model met temperatuur instelling	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			Ontdooien Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.
Sprinter 	MAX	MAX	Sprinter Deze positie versnelt de opwarmtijd van de oven. Als het is geselecteerd zal de oven meteen gaan verwarmen (het duurt 8 min om 200°C te bereiken) U kunt de gewenste temperatuur instellen dmv de temperatuurknop. Het einde van de voorverwarmfase is zichtbaar op het bedieningspaneel dmv het lampje "°C". Het voorverwarmen is beëindigd als het lampje "°C" uit gaat en het mogelijk is om de gewenste kookfunctie in te stellen. U mag NOOIT voedsel in de oven doen als deze nog aan het voorverwarmen is.
** 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Conventioneel gebruik Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
* 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Geventileerde oven: De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	SOFT COOK (a) Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Onderwarmte plus ventilator Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en soufflé.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak
Super grill 	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	De oven heeft twee posities grill : Grill : 2200 W Super Grill : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	TURBOGRILL (a) : U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Plateau positie Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.
	220	50 ÷ MAX	Pizzafunctie Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.

(a) Afhankelijk van het model - Functie met Vario Ventilatie - Vario Ventilatie is een exclusief systeem ontwikkeld bij Candy om het kookresultaat, temperatuur en luchtmanagement te optimaliseren. Het Vario ventilatiesysteem is een zelfactiverend systeem welke automatisch de ventilator snelheid verandert als de functie is geselecteerd.

* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304.

** Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304 ter bepaling van de energie efficiency klasse

BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR STATISCHE OVEN

Gerecht		Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen Taart	175 170	1° Niveau 1° Niveau	40-50 30
Zandtaartdeeg:	Vruchtentaart	180-190	1° Niveau	20-30
Gistdeeg:	Taart Tulband Chocoladetaart	160 160 160	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	40-45 40-45 25-35
Bladerdeeg:	Bladerdeegpastel	200	1° Niveau	20
Vlees:	Roast-beef 1.5 kg Kalfsvlees 1 kg Kalfsfricandeau 2 kg Lamsvlees 1.5 kg Reeragout 1.5 kg Wild Zwijnragout 1.5 kg	190 150-160 170-190 150-160 200 190	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	90 120-150 60-90 60-75 90 120
Gevogelte:	Gebraden duiven Kalkoen 2 kg Gans 4 kg Eend 2.5 kg Kip 1.5 kg	150-150 150 160 175 170	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	45 180-240 240-270 90-150 60-80
Vis:	Forel	200	1° Niveau	15-25
Diversen:	Lasagne Soufflé Beignets Pizza	200 180-200 200 200	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	40 20 20 20



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval. Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt. Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden. Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR GEVENTILEERDE OVEN

Gerecht		Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen Taart	175 170	2° Niveau 2° Niveau	40-50 30
Zandtaartdeeg:	Appeltaart	200	2° Niveau	35
Gistdeeg:	Cake Koekjes	170 180	2° Niveau 2° Niveau	35 25
Bladerdeeg:	Biscuits	200	2° Niveau	20
Vlees Varkensvlees	Gebraden 1 kg Karbonade 1 kg Haas 1 kg Gehaktballetjes 1 kg Worstjes 1.5 kg	220 200 200 180 170	2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	90 60 60 65 45
Rundvlees:	Bout 1 kg Haas 1 kg Roast-beef 1 kg Stoofpot 1 kg	220 220 240 230	1° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	95 75 45 45
Kalfsvlees:	Bout 1 kg Gebraden 1 kg Rollade 2 kg Borst 1 kg	200 180 180 180	1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	95 90 100 60
Lamsvlees:	Bout 1 kg Schouder 1 kg	200 175	2° Niveau 1° Niveau	95 70
Schapenvlees:	Schouder 1 kg Bout 1.5 kg Borst 1.5 kg	180 200 180	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	85 90 70
Wild:	Gebraden fazant 1 kg Haasgebraad 2 kg Konijn 1 kg	200 175 175	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	70 75 75
Gevogelte	Kalkoen 1.5 kg Parelhoen 1 kg Eend 2 kg Kip 1 kg Pikante kip 1 kg	180 180 180 175 200	2° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	70 65 90 75 75
Vis	Brasem 1.5 kg Gegratineerde zeetong 1 kg	180 200	1° Niveau 1° Niveau	45 25
Diversen	Lasagne Cannelloni Pizza Pudding Beignet Soufflé Appelbollen	200 200 200 175 175 175 180	2° Niveau 2° Niveau 1/2° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	40 40 45 45 20 35 60

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.

- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.

- Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
- Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.

- Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
- Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

ALLGEMEINE HINWEISE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein hochwertiges Qualitätsprodukt erworben. Damit Ihr Gerät stets zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet, raten wir Ihnen folgendes:

- Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
 - Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mit dem Einschieben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

• Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen

SICHERHEITSHINWEISE

• Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen. Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckfremd zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuß bedienen.
- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler eigenständig zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

•**Linieren sie die ofen wande mit aluminiumfolie. Aluminiumfolie oder jeder andere schutz, im direkten kontakt mit dem heisen email, vermeidet, dass das email im inneren(innenseiten) des ofens beschädigt wird.**

INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbaumuß entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

EINBAU IN DEN SCHRANK

Das Gerät in den Schrank an den vorgesehenen Platz einsetzen (unterhalb der Kochfläche bzw. einzeln in separater Nische). Die Befestigung erfolgt durch 4 Schrauben, die in die entsprechenden Bohrungen des Rahmens eingesetzt werden, welche beim Öffnen der Backofentür sichtbar werden (Abbildung auf der letzten Seite). Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muß der Backofen unter Einhaltung der auf der letzten Seite angegebenen Abstände installiert werden.

Hinweis: Bei Backöfen, die in Kombination mit Kochmulden oder Ceranfeldern eingebaut werden, sind unbedingt die Montageanweisungen zu beachten, die mit den Kochfeldern mitgeliefert sind.

WICHTIG:

Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muß der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material sein. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe Temperaturen bis zu 120°C widerstehen können: halten die Kunststoffe oder die Kleber solche Temperaturen nicht stand, so sind Verformungen und Entleimungen die Folge. Gemäß der Sicherheitsnormen dürfen nach dem Einbau eventuelle Berührungen mit elektrischen Teilen nicht möglich sein. Sämtliche der Sicherheit dienende Teile müssen so befestigt sein, daß sie sich ohne Werkzeuge nicht entfernen lassen.

Zur Gewährleistung einer guten Belüftung ist die hintere Wand der Einbaunische zu entfernen. Außerdem muß die Auflagefläche über einen hinteren Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

In der Bundesrepublik Deutschland ist der Backofen direkt an die Herdaschlussdose anzuschließen. Der elektrische Anschluß darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen.

Beim direkten Anschluß ans Netz ist darauf zu achten, daß zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluß muß bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein.

Wichtig: Bei der Installation ist darauf zu achten, daß das Versorgungskabel an keiner Stelle einer Temperatur von über 50°C ausgesetzt wird.

Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften der Normenanstalten. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.

Diese für die Sicherheit grundsätzliche Voraussetzung muß überprüft werden, und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch geschultes Fachpersonal vorzunehmen. Es ist die elektrische Belastung der Anlage und Steckdose zu überprüfen, um festzustellen, ob diese für die auf dem Leistungsschild angegebene maximale Leistung geeignet sind. Im Zweifelsfall einen Elektroinstallateur zu Rate ziehen.

Wichtig: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

ACHTUNG:

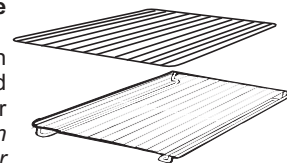
Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).

OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

Vor der ersten Benutzung des Zubehörs, reinigen Sie jedes Teil mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es dann mit einem Tuch.

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.

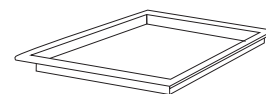
Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet. *Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagrecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden. Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen*



Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.

Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.

Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.

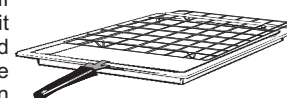


Das Pizza-Set ist ideal zum Pizzabacken.

Das Set sollte zusammen mit dem Backprogramm genutzt werden.

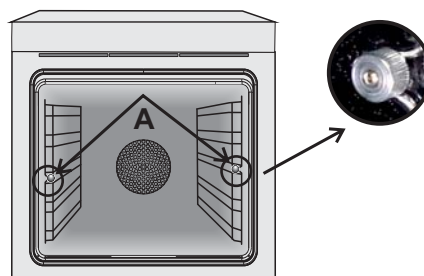


Gitter mit Aufnahme Das Gitter mit Aufnahme für die Fettpfanne ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie es hierzu in Kombination mit der Fettpfanne. Ein Griff wird mit dem Gitter mitgeliefert, damit beide Zubehöerteile sicher ein- und ausgezogen werden können. Lassen Sie bitte den Griff nicht im Backofen, wenn dieser im Betrieb ist.

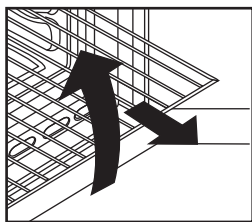


Entfernen und Reinigung des Grillrosts

1. Entfernen Sie die Radmuttern durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
2. Entfernen Sie das Rost durch ziehen.
3. Reinigen Sie den Rost in der Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie danach ab.
4. Nach dem Reinigungsprozess installieren Sie den Rost in umgekehrter Reihenfolge.
5. Fixieren Sie die Radmuttern



KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



Ihr Backofen ist mit besonders geformten Gleitschienen ausgestattet. Die Gitterroste können fast vollständig aus dem Backofen herausgezogen werden, ohne daß sie nach unten kippen.

Dank der speziellen Gleitschienen bleiben die Roste sicher in der Waagerechten, und Sie können die Speisen umrühren oder deren Garpunkt feststellen. Um die Gitterroste ganz herauszunehmen, müssen diese leicht

angehoben und an der Vorderseite herausgezogen werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (s. Abb. 2 Seite 40). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

The U·COOK MODELS

Die Modelle U·COOK verfügen über ein patentiertes System zur elektronischen Steuerung des Umluftventilators, das so genannte VARIOFAN. Während des Backens wählt das System automatisch die geeignete Geschwindigkeit für den Ventilator (im Multifunktionsbetrieb), um die Umwälzung der Umluft und somit die Temperatur im Garraum zu optimieren.

Alle U·COOK Modelle verfügen über die Funktion Softcook. Diese ermöglicht ein optimales Verhältnis zwischen Temperatur und Feuchtigkeit. Der Feuchtigkeitsverlust wird um 50% reduziert, so dass die Speisen zarter und saftiger gelingen. Diese sanfte Art zu garen ist besonders empfehlenswert zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck.

Dank dieser Funktion wird die Dauer des Vorheizens reduziert: der Backofen erreicht in nur 8 Minuten 200°C.

Diese Eigenschaft ermöglicht es, den Leistungsgrad und die Intensität des Grills zu wählen, wobei bis zu 50% mehr Leistung im Vergleich zu herkömmlichen

Multifunktionsbacköfen erreicht werden kann. Einige Backöfen sind mit der neuen Tür **WIDE DOOR** ausgestattet, welche ein größeres Sichtfenster besitzt und somit eine leichtere Wartung und bessere Wärmeisolierung gewährleistet.

Beleuchtungssystem U·SEE - je nach Modell

Das ist ein Beleuchtungssystem, das die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

Die Vorteile:

-Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U·SEE auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen

- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer

- hohe Helligkeit bei sehr niedriger

Energieverbrauch, bis zu

95% weniger als herkömmliche

Backofenbeleuchtung

- leicht zu reinigen

„Das Gerät ist ausgestattet mit weißem LED-Licht der Klasse 1M gemäß IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (entspricht EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001): max. optische Ausgangsleistung 459nm < 150µW. Nicht mit optischen Instrumenten direkt anschauen.“



GARZEITEN

Auf Seite 40 bis 41 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen-Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden.

Dies läßt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern. Zum Braten von besonders großen bzw. fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zum Auffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen. Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm. Die Emailbeschichtung muss immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist.

HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

DICHTUNG DER OFENTÜR

Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie diese. Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens! Reinigen Sie alle emaillierten Oberflächen oder Teile aus Edelstahl mit einfachem Seifenwasser oder mit den handelsüblichen Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können. Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikel, die beim Backen und Braten sich auf den Innenwänden abgesetzt haben, unangenehme Gerüche hervorrufen und somit das Backergebnis beeinträchtigen können. Zur Reinigung benutzen Sie bitte warmes Wasser und einen milden Reiniger.

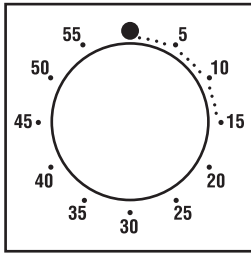
Für alle unsere Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigenden Einsätzen, die mit einer speziellen Emaille beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz "Katalytisches Selbstreinigungsset". Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und Stahlwolle. Die Oberflächen aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.

Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

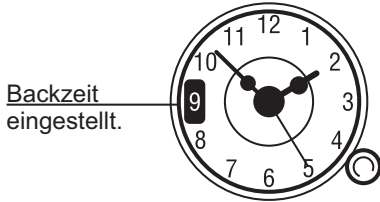
TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht auffindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind (s. Abb. 4 letzte Seite). Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigelegten Serviceheft angegeben.

MINUTENZÄHLER

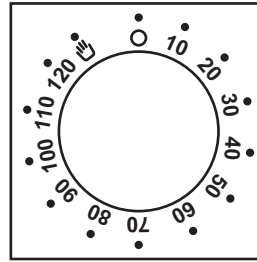


Um den Minutenzähler einzustellen, drehen Sie den Knopf einmal im Uhrzeigersinn um eine ganze Umdrehung bis zum Anschlag und stellen Sie diesen dann zurück auf die gewünschte Zeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal.



Um die Uhrzeit einzustellen, ziehen Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis die richtige Uhrzeit erscheint. Um die Uhr als Minutenzähler zu benutzen, stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drehen des Drehknopfs (ohne zu drücken) im Uhrzeigersinn, bis die Minutenzahl (max. 180 Minuten) im Fensterchen erscheint. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt das akustische Signal, und der Backofen muss ausgeschaltet werden. Um das akustische Signal auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf auf .

BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE

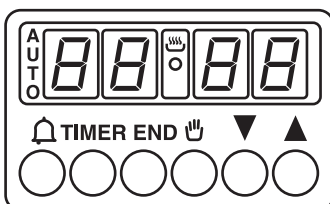


Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf 0 zurück und schaltet den Backofen automatisch aus. Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist .

GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLER BETRIEB	•Den Knopf drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen.	•Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, er kann jedoch sofort ausgeschaltet werden, wenn man auf drückt).	•Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. •Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf .	•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn der Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
MANUELLE FUNKTIONS-EINSTELLUNG	•Drücken Sie den Knopf . •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion.	•Drehen Sie den Kontrollknopf für die Backfunktion bis zur gewünschten Position O.	•Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens.	•Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte
BACKDAUER	•Den Knopf TIMER drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen. •Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf die Backfunktion ein.	•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knopf zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe TIMER und)	•Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu-programmieren. •Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf TIMER. •Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe vor	•Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE	•Den Knopf END drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. •Knöpfe loslassen. •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf für die Backofenfunktion	•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. •Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.	•Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. •Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie den Knopf END. •Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf END und die Knöpfe gleichzeitig.	•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab.

EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT



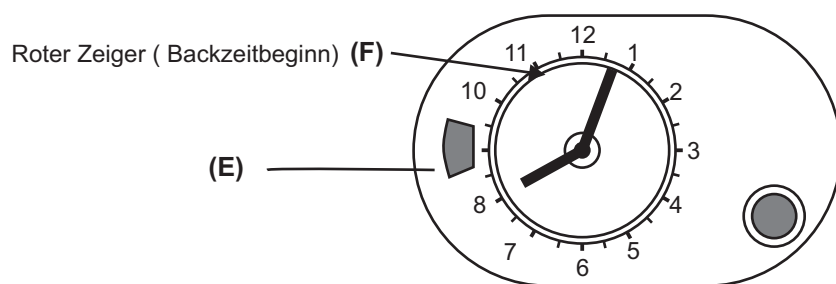
HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mit der Anzeige zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

- Die Knöpfe TIMER + END drücken und gedrückt halten. (+ TIMER bei einigen Modellen)
- Die Zeit mit den Knöpfen und einstellen.
- Alle Knöpfe loslassen.

ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt ist | oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

HINWEIS: Bei einigen Modellen stehen anstelle der Symbole die Zeichen und .

ACHTUNG: Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.

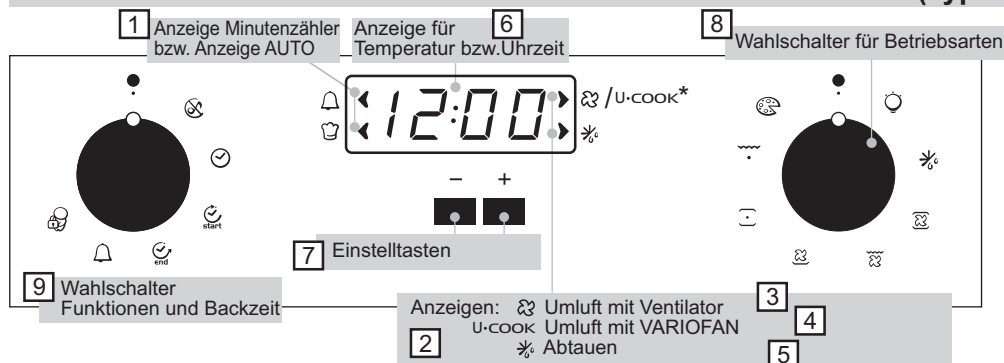

EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT

Um die Uhr einzustellen, drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis die aktuelle Uhrzeit erscheint, danach Knopf loslassen.

ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt  oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLE FUNKTIONS-EINSTELLUNG	•Drehen Sie den Drehknopf (ohne zu drücken) im Uhrzeigersinn, bis das Symbol  im Fenster (E) erscheint.	•Bringen Sie den Kontrollknopf zur Auswahl Backofenfunktion auf Position O.	•Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens.	•Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte.
BACKDAUER	•Wählen Sie zunächst die Backfunktion und die erforderliche Temperatur aus. •Stellen Sie die Backzeitdauer ein durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn, bis die gewählte Zeit im Fensterchen (E) erscheint. •Der Ofen wird sich sofort in Betrieb setzen und sich am Ende der voreingestellten Zeit automatisch abschalten. (Max. 180 Minuten/3 Stunden)	•Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet sich der Backofen automatisch ab, und ein Signalton ertönt. •Um die gewählte Backfunktion manuell abzuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis das Symbol  mit der Anzeige im Fensterchen übereinstimmt.	•Es ermöglicht Ihnen, die für die Zubereitung des gewünschten Gerichts erforderliche Backzeit vorzuprogrammieren.	•Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE Beim Modell 2D 364 nicht verfügbar.	•Bevor Sie die Zeit einstellen, wählen Sie die gewünschte Temperatur und Backbetriebsart •Drehen Sie den Drehknopf (ohne zu drücken) im Uhrzeigersinn, bis das Symbol  im Fenster (E) erscheint. • Gewünschte Startzeit einstellen: Ziehen Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Zeiger (F) mit der gewünschten Kochstartzeit übereinstimmt. • Gewünschte Kochzeitdauer einstellen: Drehen Sie, ohne zu drücken, den Drehknopf im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Zeitdauer mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt.	•Zu der eingestellten Uhrzeit schaltet sich die gewählte Funktion automatisch ab, was durch einen Signalton angezeigt wird. •Um die Funktion vorher abzuschalten, drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt. •Der Signalton muss manuell abgeschaltet werden. Drehen Sie hierzu den Drehknopf, bis das Symbol  mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt.	•Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, die Kochzeit so zu programmieren, dass Ihre Speise zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist.	•Beispiel: Ihre Speise muss 45 Minuten garen. Sie möchten, dass sie um 12:30 fertig ist. In diesem Fall müssen Sie: - die gewünschte Backbetriebsart einstellen - die Kochstartzeit auf 11:45 Uhr einstellen (d.h. 12:30 minus 45 Minuten) - die Kochdauer auf 45 Minuten einstellen Am Ende der Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch ab.

BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIEREINHEIT (Type A)



1. Anzeige Minutenzähler bzw. Anzeige AUTO (automatischer Betrieb)
2. Anzeigen
3. Umluft mit Ventilator
4. Umluft mit VARIOFAN
5. Abtauen
6. Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
7. Einstelltasten
8. Wahlschalter für Betriebsarten
9. Wahlschalter Funktionen und Backzeit

* je nach modell

WICHTIG! Nach der Installation des Gerätes und nach einem eventuellen Stromausfall (erkennbar durch die blinkende Anzeige 12:00 im Display) muss zuerst die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

200° Die LED-Leuchte " ° " der Temperaturanzeige blinkt im Display, bis die eingestellte Temperatur erreicht worden ist.

HOT Wenn der Backofen nach dem Ende eines Backprogramms noch heiß ist, erscheint im Display die Aufschrift HOT abwechselnd zu der Uhrzeit, selbst wenn die beiden Wahlschalter auf OFF eingestellt sind.

FUNKTION	ZUM AKTIVIEREN	ZUM AUSSCHALTEN	AUSWIRKUNG	DIENT ZU:
Signal aus 	• Drehen Sie linken den Wahlschalter der Funktionen auf „Signal aus“	• Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen auf OFF	• Schaltet den Signalton des Minutenzählers aus	• Zum Ausschalten des Signaltons des Minutenzählers
Uhrzeit 	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol "Zeitvorwahl" • Drücken Sie die Einstelltasten "+" bzw. "-" um die Zeit einzustellen	• Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen auf OFF	• Stellt die im Display angezeigte Uhrzeit ein	• Zum Einstellen der Uhrzeit HINWEIS: Die Uhrzeit muss nach der Erstinstallation und nach einem Stromausfall (Anzeige 12:00 blinkt) eingestellt werden
Dauer des backvorgangs 	• Drehen Sie den rechten Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart • Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol „Backdauer“ • Stellen Sie die Dauer durch Betätigen der Tasten "+" bzw. "-" ein • Die Anzeige „AUTO“ (automatischer Betrieb) leuchtet auf	• Ist die Backdauer abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch aus und der Summer ertönt einige Sekunden lang. Um den Backofen vorher auszuschalten, drehen Sie den linken Schalter auf OFF oder stellen Sie die Zeit auf 00.00 durch Drehen des Schalters auf das Symbol „Backdauer“ und durch Betätigen der Einstelltaste "-"	• Ermöglicht die Voreinstellung der Backdauer für das ausgewählte Rezept. • Nach erfolgter Einstellung drehen sie den Funktionsschalter auf OFF, um zur aktuellen Uhrzeit zurückzukehren. • Um die eingestellte Backzeit anzuzeigen, drehen Sie den linken Funktionsschalter auf das Symbol Backdauer	• Zum Backen mit festgelegter Backdauer
Backzeitende 	• Drehen Sie den rechten Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart • Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol „Backzeitende“ • Stellen Sie die Zeit durch Betätigen der Tasten "+" bzw. "-" ein • Die Anzeige „AUTO“ (automatischer Betrieb) leuchtet auf	• Wenn die Backzeit zu Ende ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus und der Summer ertönt einige Sekunden lang. Um den Backofen vorher auszuschalten, drehen Sie den linken Schalter auf OFF	• Ermöglicht die Einstellung des Backzeitendes nach Wunsch • Nach erfolgter Einstellung drehen sie den Funktionsschalter auf OFF, um zur aktuellen Uhrzeit zurückzukehren. • Um die eingestellte Backzeit anzuzeigen, drehen Sie den linken Funktionsschalter auf das Symbol Backzeitende	• Diese Funktion dient zur Programmierung einer Startzeitvorwahl. Wenn Ihr Rezept z.B. 45 Min gebacken werden soll und um 12:30 Uhr fertig sein soll, stellen Sie einfach die Backdauer auf 45 Min und das Backzeitende auf 12:30 Uhr. Der Backofen wird um 11:45 Uhr automatisch starten und sich nach 45 Minuten automatisch ausschalten
Minutenzähler 	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Minutenzähler • Stellen Sie die Zeit durch Betätigen der Tasten "+" bzw. "-" ein	• Stellen Sie die Zeit auf 00.00 durch Drehen des Schalters auf das Symbol „Minutenzähler“ und durch Betätigen der Einstelltaste "-"	• Es ertönt ein kurzer Signalton am Ende der eingestellten Zeit	• Ermöglicht die Nutzung des Timers als Minutenzähler selbst wenn der Backofen ausgeschaltet ist
Kindersicherung 	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Kindersicherung • Drücken Sie die Taste "+" 3 Sekunden lang. • Die Kindersicherung ist aktiv, wenn im Display die Aufschrift „STOP“ erscheint	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Kindersicherung und drehen Sie die Taste "+" 3 Sekunden lang • Die Anzeige STOP im Display erlischt	• Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden	• Nützlich vor allem wenn Kinder im Haus sind

BEDIENUNGSANLEITUNG

Kontrollknopf Backfunktion	Voreingestellte Temperatur und Regelung Modell mit Elektronischer Zeitschaltuhr (Type A)	Thermostat- knebel	Funktion
			Damit wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Damit wird das Kühlgebläse aktiviert (nur bei Backöfen mit Kühlsystem)
			Auftauen In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.
Sprinter 	MAX	MAX	Sprinter - Diese Einstellung beschleunigt das Vorheizen des Backofens. Wenn die Funktion eingestellt ist, wird der Backofen sofort aufgeheizt (er braucht z.B. 8 Minuten bis 200°C). Die gewünschte Temperatur kann mit dem Temperaturwahlschalter eingestellt werden. Das Ende der Vorheizphase wird durch das Erlöschen der Thermostatluchte "°C" angezeigt. Nach Ende der Vorheizphase kann die gewünschte Backfunktion gewählt und die Speise in den Backofen gegeben werden. Vermeiden Sie es, die Speise bereits während der Aufheizphase in den Backofen zu geben, da sonst das Gericht nicht gelingen würde.
** 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Ober-/Unterhitze Es sind die obere und die untere Heizung eingeschaltet. Es ist die traditionelle Art zu garen, ausgezeichnet geeignet zum Braten von Keulen, Wildbret, ideal für Plätzchen und Kekse, und für alle Speisen, die knusprig werden sollen.
 * 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Umluft Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Soft Cook Soft Cook ist die ideale Funktion für Backwaren und Brot. Dank der reduzierten Geschwindigkeit des Ventilators wird die Feuchtigkeit im Backraum erhöht. Das bietet optimale Backverhältnisse für alle Speisen, die beim Garen eine geschmeidige Konsistenz bewahren sollen und nicht zerbröseln dürfen (wie z.B. Kuchen, Brot, Gebäck).
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Umluft mit Unterhitze Diese Funktion ist ideal für empfindlichen speisen (Souffles, kuchen)
	Stufe 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Grill: Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das gereicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
Super grill 	Stufe 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Der Ofen hat zwei Positie Grill: Grill 2200 W Super Grill : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Turbogrill (a): Wenn Sie den Turbogrill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost in der Mitte des Ofens auf mittlerer Höhe und schieben Sie die Fettauffangschale darunter ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.
	Stufe 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill mit Drehspieß Einschaltung der Grillheizung und des Bratspießmotors. Dient zum Braten am Spieß.
	220	50 ÷ MAX	Pizza backen Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria

(a) Je nach Modell : Funktion mit Vario Fan. Vario Fan ist das exklusive, von Candy entwickelte Backsystem, das die Backergebnisse, die Temperatur und die Feuchtigkeit im Backofen optimiert. Das System Vario Fan verändert automatisch die Drehgeschwindigkeit des Ventilators bei allen Multifunktions-Backprogrammen. Das System wird automatisch aktiviert, sobald eine Funktion aus dem gestrichelten Bereich des Schaltbretts gewählt wird.

* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304

** Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304 zur Feststellung der Energieeffizienzklasse

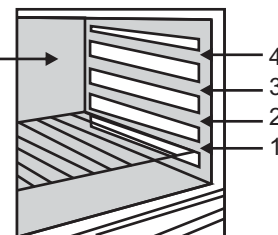
GARZEITEN

Die in dieser Tabelle angegebenen Garzeiten dienen als Richtwerte. Diese können je nach Qualität, Frische und Größe der zuzubereitenden Speisen sowie nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

EIN RATSCHLAG:

Schalten Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor der angegebenen Zeit aus und lassen Sie die Speisen bei ausgeschaltetem Ofen weiter garen. So sparen Sie nicht nur Strom, sondern Sie können den Garpunkt nach Ihrem Geschmack bestimmen.

Stellung der Schienen



		Konventioneller Backofen			Multifunktionsbackofen			
Speise	Menge	Gitter-rost	Garzeit Min.	Tempera-tur °C	Gitter-rost	Garzeit Min.	Tempera-tur °C	Anmerkungen
• Nudeln								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Kein Vorheizen
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Kein Vorheizen
Nudelauflauf	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Kein Vorheizen
• Teigwaren								
Brot	Kg 1	2	35 - 10 vorheizen	200	2	30 - 35 10 vorheizen	180	Schneiden Sie ein Kreuz in den zum Laib geformten Teig. Mindestens 2 Stunden gehen lassen. Teig in die Mitte des gut gefetteten Backblechs legen
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Backofen 15 Min. Vorheizen
Blätterteig	24 Stk	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	
Rührteig (Marmorkuchen)		1	55	180	1	50	160	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
Mürbeteig (Obstkuchen)		1	40	200	2	30-35	180	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
• Fleisch								
Fleisch können Sie sowohl in hohen Brättern als auch in niedrigen Bratpfannen braten. Niedrige Bräter sollten abgedeckt werden, damit keine Soßen- und Fettspritzer den Backofeninnenraum übermäßig verschmutzen. So bleibt das Fleisch außerdem saftig und zart. Ohne Deckel ist das Fleisch dagegen groß und knusprig. Die angegebene Zeiten gelten fürs Braten mit oder ohne Deckel.								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Fleisch in einem hohen Bräter braten. Einmal wenden.
Schweinebraten	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Bratform abdecken.
Kalbsrollbraten	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	s. Oben
Rinderbraten	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	s. Oben
• Fisch								
Forelle	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Abgedeckt backen.
Lachsfilet	700 gr. 2,5 cm dick	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Nicht abdecken.
Schollenfilet	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	
Goldbrasse	2 Stk.	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Abgedeckt backen.

GARZEITTABELLE

		Konventioneller Backofen			Multifunktionsbackofen			
Speise	Menge	Glitter-rost	Garzeit Min.	Tempera-tur °C	Glitter-rost	Garzeit Min.	Tempera-tur °C	Anmerkungen
• Geflügel								
Ente/Gans	1,3 Kg.	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	
Huhn	1,5 Kg.	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	
• Grillen								
Legen Sie das Grillgut unter den Infrarotgrill. Achtung: die Grillheizung wird glühend rot. Zum Auffangen von Fett und Bratensaft schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut.								
Toastbrot	4 Sch	4	5 5 vorheizen	Grill	4	5 10 vorheizen	Grill	Toastbrot auf den Rost legen. Von beiden Seiten grillen. Vor dem Servieren auf dem Backofenboden warmhalten
Bratwurst	5 St.	4	25 - 30 5 vorheizen	Grill	4	15 - 20 10 vorheizen	Grill	
Kotelett	4 St.	4	25 5 vorheizen	Grill	4	15 - 20 10 vorheizen	Grill	Beim Grillen ab und zu wenden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden soll, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen. Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umwelt amt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées.

ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
- Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas.

ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la dir. CEE 89/109

CE Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/CEE, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.

- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.

- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillée. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les

indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

•Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de détériorer l'email du moufle.

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.

N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.

Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et vert. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

EQUIPEMENT DU FOUR

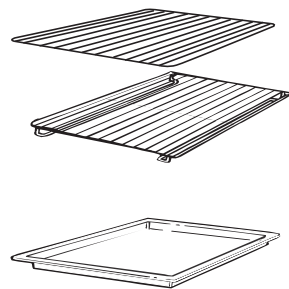
EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).



Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

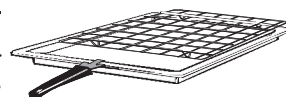
Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.



Le gril plat

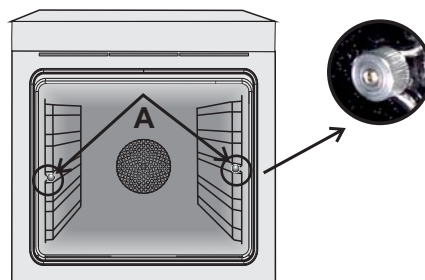
Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.

Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.



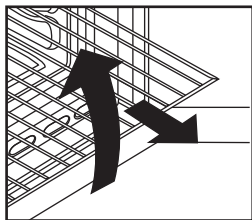
Retrait et nettoyage des grilles

- 1- Dévissez les écrous en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- 2- Retirez les grilles en les tirant doucement vers vous.
- 3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 4- Une fois les grilles nettoyées, remettez les doucement dans le four.
- 5- Fixer les écrous en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables, ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au grill en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

- Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
- Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

Ne jamais utiliser le lèche-frite comme plat à rotir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Selon modèle Le PACK U·COOK

Les fours U·COOK sont dotés de contrôle électronique de la turbine de cuisson, breveté "VARIO FAN". Le Système change automatiquement la vitesse de la turbine en multifonction pour optimiser la distribution de l'air et de la température dans l'enceinte du four pendant la cuisson.

Tous les fours U·COOK sont dotés de la fonction  permettant une gestion de l'humidité et de la température. Elle réduit la perte d'humidité des aliments jusqu'à 50% ce qui garantit une douceur et une meilleure saveur du mets. Une cuisson aussi délicate est recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries,

 selon modèle, elle réduit le temps de préchauffage des fours : seulement 8 minutes pour atteindre les 200°C.

 Donne la possibilité de personnaliser le niveau et l'intensité de grillade, jusqu'à 50% en plus par rapport à un four multifonction traditionnel.

Certains fours sont équipés de la nouvelle porte **WIDE DOOR** a une plus ample superficie en verre qui permet un meilleur entretien et un meilleur isolement thermique.

Selon modèle U·SEE

système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence".

Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.

Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-te.

Avantages du système U·SEE

Visibilité optimale des plats

- Fiabilité de fonctionnement

- Durée de vie prolongée

- Consommation énergétique extrêmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

« Les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825-1:1993 +A1: 1997 + A2: 2001 (équivalente à la norme EN 60825-1: 1994 +A1: 2002 +A2:2001); la puissance maximale lumineuse émise est de λ 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques. »



TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 48, 49 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.

Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au grill, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

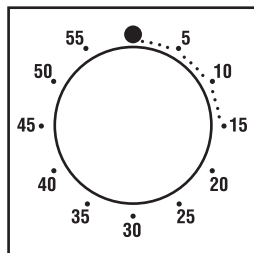
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).

Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

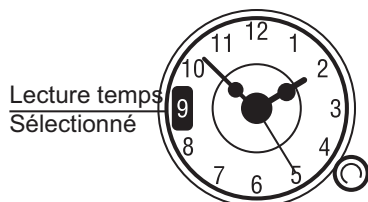
ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

UTILISATION DU MINUTEUR SONORE

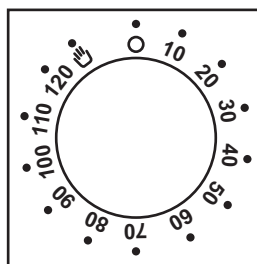


Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.



Pour la mise à l'heure, appuyer sur la manette et tourner sur la droite jusqu'à lire l'heure exacte. Pour son utilisation comme minuteur, sélectionner une durée en tournant la manette dans le sens horaire (sans appuyer) jusqu'à lire dans la fenêtre le temps désiré (max. 1 80'). A la fin du temps, une sonnerie retentit et il vous faudra éteindre le four ; pour stopper la sonnerie tourner la manette sur

UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT

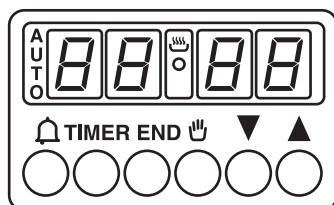


Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes). A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement. Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position . **Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position**

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR	- Appuyer et maintenir appuyé sur la touche - Appuyer sur les touches ou pour régler la durée - Relâcher les touches.	A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche	- Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné - Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche	Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un réveil/mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
FONCTION-NEMENT MANUEL	- Appuyer sur la touche - Sélectionner la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	Ramener le bouton de sélection en position O.	Faire fonctionner le four	Réaliser les cuisson désirées
TEMPS DE CUISSON	- Appuyer et maintenir appuyé sur la touche TIMER - Appuyer sur les touches ou pour régler la durée - Relâcher les touches - Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de sélection sur O, soit régler le temps de cuisson à 0:00. (touches TIMER+ et	- Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four - Pour visualiser le temps restant appuyer la touche TIMER. - Pour modifier le temps restant appuyer la touche TIMER + ou	Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
HEURE DE FIN DE CUISSON	- Appuyer et maintenir appuyé sur la touche END - Appuyer sur les touches ou pour régler la durée - Relâcher les touches - Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	- Mémoriser l'heure de fin de cuisson - Pour visualiser l'heure appuyer sur la touche END - Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches END + ou	Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiquement

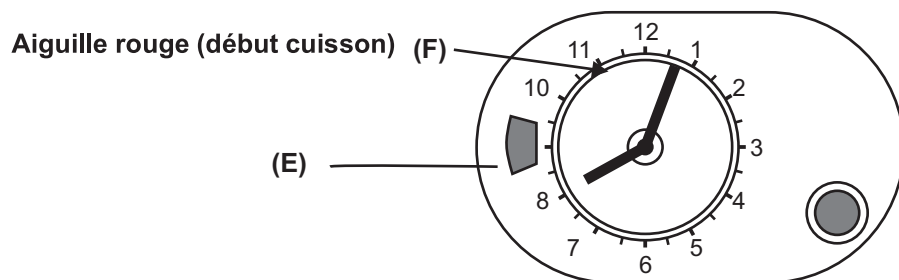
REGLAGE DE L'HEURE



ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus

- Appuyer et maintenir appuyé sur les touches TIMER et END. (et TIMER sur quelques modèles)
- Appuyer sur les touches ou pour régler l'heure
- Relâcher les touches

ATTENTION: le tour fonctionne seulement s'il est sur la position manuelle ou cuisson programmée
N.B. : pour régler les différentes fonctions du tour, sur quelques modèles apparaissent les symboles ou , pour les autres modèles nous avons ou



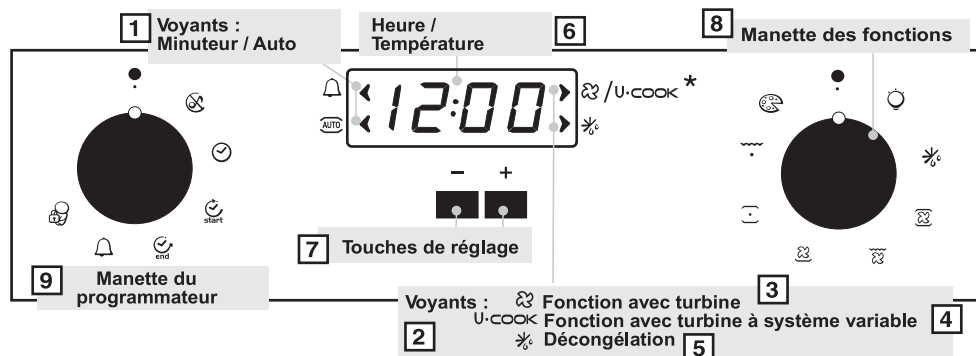
REGLAGE DE L'HEURE

Pour la mise à l'heure, appuyer et tourner dans le sens horaire la manette jusqu'à lecture de l'heure exacte et relâcher la manette.

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuel  ou cuisson programmée

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
FONCTIONNEMENT MANUEL	Tourner la manette dans le sens horaire (sans appuyer) jusqu'à visualiser le symbole  dans le cadran (E)	Ramener le bouton de sélection en position O.	Faire fonctionner le four	Réaliser les cuissons désirées
TEMPS DE CUISSON	- Avant de commencer choisir la température et la fonction désirées - Sélectionner la durée de cuisson en tournant la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné dans le cadran (E). - La cuisson part immédiatement et termine automatiquement à la fin du temps sélectionné - Durée max cuisson 180 minutes (3 heures)	- A la fin de la durée réglée, le four s'arrête automatiquement et une sonnerie retentit. - Pour arrêter la fonction réglée, tourner la manette jusqu'à faire coïncider  Avec l'indice du cadran (E)	Sélectionner la durée de cuisson des aliments	Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie sonne quelques secondes.
HEURE DE FIN DE CUISSON <i>(Non disponible sur le modèle 2D 364)</i>	- Avant le réglage, sélectionner la température et la fonction désiré - Tourner la manette dans le sens horaire (sans appuyer) jusqu'à visualiser le symbole  dans le cadran (E) Sélectionner l'heure de début de cuisson: tirer et tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider l'aiguille (F) avec l'heure de début de cuisson désirée Sélectionner la durée de cuisson: tourner, sans appuyer, la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné avec l'indice du cadran (E)	- A l'heure programmée, la fonction s'arrête automatiquement et est signalée par une sonnerie. - Pour arrêter avant la fonction réglée, tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider  avec l'indice du cadran (E) - La sonnerie doit être interrompue manuellement en tournant la manette jusqu'à faire coïncider  avec l'indice du cadran (E)	Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée.	- Exemple : le mets désiré doit cuire 45 minutes et je désire qu'il soit prêt pour 12:30, dans ce cas - Sélectionner la fonction - Régler l'heure de début de cuisson à 11:45 (12:30 moins 45 minutes) - Régler la durée de cuisson à 45 minutes A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (Type A)



1. Voyant Auto ou Voyant Minuteur
 2. Voyants
 3. Fonction avec turbine
 4. Fonction avec turbine à système variable
 5. Mode Décongélation
 6. Display Température ou horloge
 7. Boutons de réglage
 8. Manette des fonctions
 9. Manette du programmeur
- * selon modèle*

⌚ ATTENTION ! La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.

200° Le led "°" de la température clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte.

HOT Lorsqu'un programme est terminé, si le four est encore chaud, le display affiche "HOT", en alternance avec l'heure du moment, et ce même si les manettes sont positionnées sur "OFF"

FONCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
Mode silence 	Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".	Tourner la manette sur la position off.	Permet de couper la sonnerie.	Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
Mise à l'heure 	- Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure. - Utiliser les touches + et - pour régler l'heure.	Tourner la manette sur la position off.	Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display	- Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches + et -. NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).
Durée de cuisson 	Sélectionner une fonction de cuisson - Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -. <i>Le voyant Auto s'affiche.</i>	Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche " - ".	- Permet de régler un temps de cuisson. - Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. - Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.	Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
Fin de cuisson 	Sélectionner une fonction de cuisson - Régler la manette sur la position Fin de cuisson. - Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et -. <i>Le voyant Auto s'affiche.</i>	À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	- Permet de régler l'heure de fin de cuisson. - Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. - Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson.	Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement
Minuterie 	- Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie. - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -.	Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche " - ".	Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé.	Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
Sécurité enfant 	- Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant. - Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. - La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".	- Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. - L'indication Stop disparaît.	Le four est hors fonction.	Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut et son réglage modèle programmeur électronique (Type A)	T °C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
Sprinter 	MAX	MAX	SPRINTER - Cette fonction permet une montée en température rapide pendant le préchauffage. Une fois sélectionnée, la montée en température s'effectue très rapidement (ex. 8 minutes pour atteindre 200°C), la température désirée étant réglée par la manette du thermostat. Lorsque le cycle préchauffage est terminé, le voyant du thermostat "°C" devient fixe, choisir alors la fonction cuisson nécessaire pour le mets à cuire. Pendant la phase de préchauffage, nous recommandons de ne pas enfourner les aliments à cuire, ils en subiraient des dommages.
** 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
 * 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Chaleur brassée (a): Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Soft Cook (a) Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Sole brassée (a): Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
Super grill 	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER GRILL: le four a deux positions de gril Gril : 2200 W Super Gril : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Turbo-Gril (a): l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Gril plus tournebroche Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	220	50 ÷ MAX	Pizza (a) La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

(a) sur certains modèles "Fonction avec turbine à système variable" : système de fonctionnement du four pour optimiser les résultats de cuisson, la gestion de la température ainsi que la gestion de l'humidité. Le système "Turbine à vitesse variable" modifie automatiquement la vitesse de rotation de la turbine pour toutes les cuissons multifonctions. Ce système s'active automatiquement toutes les fois qu'une fonction est sélectionnée à l'intérieur de la partie représentée en pointillé sur le tableau de bord.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

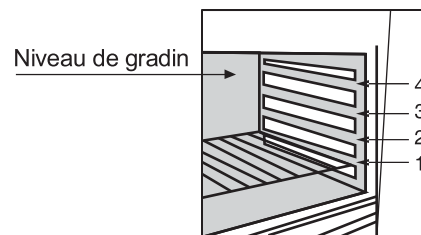
** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

CONSIGNES UTILES:

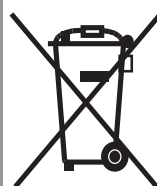
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.



		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	Quantité	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Observations
• Viandes								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
• Poissons								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
• Volailles, lapin								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèche-frite avec des aromates.
• Gateaux								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
• Légumes								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

TEMPS DE CUISSON

		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	Quantité	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Observations
• Fruits								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
• Cuisson gril								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.

- Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
- Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
- Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.

AVISO: Antes de substituir a lâmpada, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente.

- O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.
- As instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial, que pode ser obtido junto do fabricante ou do seu serviço de assistência técnica.

CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição accidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

CUIDADO: Quando o grelhador está a ser utilizado, as peças e componentes acessíveis podem ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Apanhe eventuais derrames antes de os limpar.
- Durante a limpeza pirolítica automática as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual, pelo que deve manter as crianças à distância.

INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na

CE directiva da CEE 89/109. Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos. Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.

Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.

Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.

Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando estiver descalço. Não permita que crianças ou adultos irresponsáveis utilizem o forno, salvo sob a supervisão de alguém responsável. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.

Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.

Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.

Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.

O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia. Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.

•Nunca forne as paredes do forno com papel de alumínio ou com o material descartável de protecção, como o que se encontra à venda no mercado. O papel de alumínio, bem como qualquer outro tipo de protecção, quando colocado em contacto directo com o esmalte quente, corre o risco de se derreter e de deteriorar o esmalte do interior do forno.

INSTALAÇÃO

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária assistência técnica do fabricante para repar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. A instalação deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos.

MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaço previsto na cozinha para esse efeito; o forno poderá ser montado sob uma bancada ou num armário vertical.

Monte o forno na posição devida, aparafusando-o nessa posição; a armação do forno dispõe de quatro orifícios previstos para a fixação do forno.

Para localizar estes orifícios deverá abrir a porta do forno e olhar para o interior do mesmo.

Ao proceder à montagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da última página.

Nota: No caso dos fornos combinados com uma placa, as instruções de montagem do manual da placa terão de ser seguidas.

IMPORTANTE

Para que este forno possa trabalhar nas devidas condições, será necessário que o local onde ele vai ser montado seja apropriado. Os painéis dos armários de cozinha situados de um lado e do outro do forno deverão ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos armários feitos de madeira folheada estejam aptas a suportar temperaturas de, pelo menos, 120°C. Tanto os plásticos como as colas que não estejam aptos a suportar estas temperaturas se derreterão, provocando a deformação do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos terão de ser totalmente isolados. Este requisito é um requisito de segurança legal. Todas as protecções deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder à sua remoção sem recorrer a ferramentas especiais.

Remova o painel de trás do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circulação de uma corrente de ar adequada à volta do forno. O forno deverá ter um vão na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.

LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

Ligue a ficha do cabo de alimentação de energia à tomada. Primeiro, porém, deverá certificar-se de que existe um terceiro contacto que actua como ligação do forno à terra. O forno terá de ser devidamente ligado à terra. Se o modelo de forno que adquiriu não estiver equipado com uma ficha, monte uma ficha padrão no cabo de alimentação de energia. Esta ficha deverá estar apta a suportar a alimentação de energia constante da placa de características. O cabo de ligação à terra é amarelo/verde. A ficha deverá ser montada por um técnico qualificado. Se a ficha do cabo e a tomada forem incompatíveis, deverá mandar proceder à substituição da tomada por um técnico devidamente qualificado.

Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

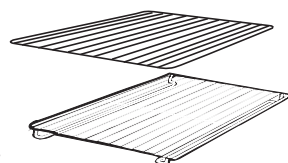
EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

É necessário efectuar uma limpeza do equipamento antes da primeira utilização. Lave com uma esponja, enxague e seque.

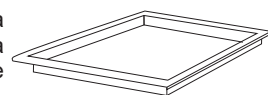
A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.

A grelha porta-recipientes serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.

Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contém escorregar ou transbordar.



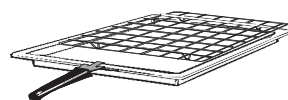
O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para aparar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente para assar, pois causaria salpicos de gordura e fumos, e rapidamente sujaria o forno.



O conjunto de piza é o ideal para a cozedura de pizzas. Este conjunto deve ser utilizado em conjunto com a função Pizza

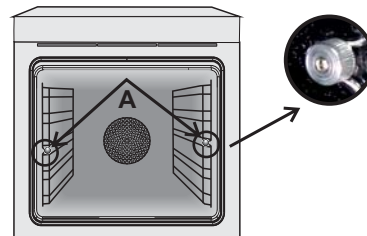


O suporte do tabuleiro; O suporte do tabuleiro (prateleira) é indicado para grelhados. Utilize a junção com a pingadeira. Está incluída uma pega para ajudar a mover em segurança ambos os acessórios. Não deixe a pega dentro do forno.



Remoção e limpeza das grelhas laterais

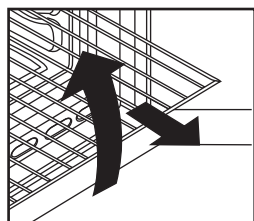
- 1 - Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 2 - Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
- 3 - Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
- 4 - Após o processo de limpeza, instale as grelhas, fazendo o movimento no sentido inverso.
- 5 - No fim, fixar as porcas serrilhadas, apertando-as.



Durante a utilização do forno, os acessórios não usados devem ser retirados do forno.

SUGESTÕES ÚTEIS

SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



O forno dispõe de um novo sistema de segurança das prateleiras.

Grças a este sistema, pode puxar as prateleiras para fora, quando pretender inspeccionar os alimentos que está a cozinhar, sem correr o risco de que a comida caia ou de que as prateleiras se desencaixem acidentalmente das paredes do forno, tombando. Para remover as prateleiras totalmente, terá de as puxar

para fora e de as levantar.

GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 57.

Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

OS MODELS U·COOK

Os fornos U·COOK possuem um controlo electrónico da velocidade da ventilação, chamada VARIOFAN. Durante a cozedura, o sistema muda automaticamente a velocidade da ventilação (no modo multifunções) para otimizar a circulação do ar e a temperatura interna na cavidade do forno.



Todos os fornos U·COOK possuem a função **Soft Cook**. Esta permite a gestão e a distribuição da mistura e da temperatura. Reduz a perda de humidade em 50%, garante que os alimentos não perdem a suavidade e sabem melhor. Este modo delicado de cozedura é recomendado para cozer pão e pastas.



Reduz o tempo do pré-aquecimento do forno: atinge 200 graus Celsius em apenas 8 minutos.



Dá a possibilidade de pré seleccionar o nível e a intensidade do grelhador, até 50% mais potência em comparação com um forno multifunções tradicional.

Alguns modelos estão equipados com a nova porta **WIDE DOOR** que possui uma área de janela maior, permitindo uma manutenção mais fácil e um melhor isolamento térmico.

De acordo com o modelo

U·SEE

Um sistema de iluminação substitui a tradicional lâmpada. 14 luzes em LED estão integrados na parte interior da porta. Estas produzem iluminação branca e de elevada qualidade o que permitem a visualização do interior do forno com clareza e sem sombras em todas as prateleiras.

Vantagens:

Sistema U·SEE, além de fornecer excelente iluminação no interior do forno, duram mais que a lâmpada tradicional, e acima de tudo consomem menos energia.

- Excelente visualização
- Iluminação de longa duração
- Consumo muito baixo de energia, -95% em comparação com a iluminação tradicional.
- Elevada

“Electrodoméstico com luzes brancas por LED de classe 1M de acordo com IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); a potência máxima de luz emitida 459nm < 150uW. Não observar directamente com instrumentos ópticos.”



TEMPOS DE COZEDURA

Para saber quais os tempos de cozedura recomendados para cozinhar os alimentos, quando utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que consulte as tabelas constantes nas páginas 57, 58. Quando adquirir mais experiência do modo de funcionamento do seu forno, poderá querer alterar os tempos indicados segundo o seu gosto.

Forno auto-limpante com revestimento catalítico

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.

A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.

No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.

Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.

Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.

Se as paredes interiores do forno estiverem cobertas por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.

Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.

N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca utilizar produtos abrasivos ou objectos cortantes. Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão. Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização.

A gordura derretida deposita-se nas paredes do forno durante a cozedura dos alimentos.

Da próxima vez que o forno for utilizado, essa gordura poderá dar azo a cheiros desagradáveis, podendo, inclusive, pôr em perigo o êxito dos seus cozinhados. Limpe as paredes do forno com água quente com detergente; passe cuidadosamente por água, para remover todos os traços de detergente. Para que esta tarefa seja desnecessária, todos os modelos poderão ser equipados com painéis catalíticos auto-limpantes: estes painéis são fornecidos como um extra (consulte o ponto intitulado FORNO AUTOLIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO). Para limpar as grelhas de aço inoxidável poderá utilizar detergentes e esfregões abrasivos de metal, do tipo dos "Bravo". As superfícies em vidro, como a parte de cima, a porta do forno e a porta da estufa, terão de ser limpas depois de estarem frias. O incumprimento desta regra poderá danificar essas superfícies. Esse tipo de danos não está coberto pela garantia. Como proceder para substituir a luz interior do forno: desligue o forno da corrente e desatarraxe a lâmpada. Substitua-a por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:

- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características (vide a figura na última página).

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este electrodoméstico está abrangido por uma Garantia. Para beneficiar desta garantia deverá apresentar o certificado de "Garantia Internacional", devidamente preenchido com o nome e morada do consumidor final, modelo e número de série do aparelho, e data de compra, além de devidamente autenticado pelo lojista. Este documento ficará sempre na posse do consumidor.

Durante o período de Garantia os Serviços de Assistência Técnica efectuarão a reparação de qualquer deficiência no funcionamento do aparelho resultante de defeito de fabrico.

A Garantia não inclui deslocações a casa do cliente, que serão debitadas de acordo com a taxa de deslocação em vigor a cada momento. Exceptua-se a 1ª deslocação, se se efectuar no primeiro mês de vigência da Garantia, que será gratuita.

A Garantia não inclui:

- Anomalias ocasionadas por mau trato, negligência ou manipulação contrária às instruções contidas no manual, modificação ou incorporação de peças de procedência diferente da do aparelho, aplicadas por serviços técnicos não autorizados.
- Defeitos provocados por curto-circuito ou injúria mecânica.
- Qualquer serviço de instalação ou explicação do funcionamento do aparelho em casa do cliente.
- Indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente.
- Troca do aparelho.

Serviço Pós-Venda

Com o objectivo de satisfazer cada vez mais o consumidor final, colocamos à vossa disposição a nossa Rede Nacional de Assistência Técnica, com pessoal técnico devidamente Especializado.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

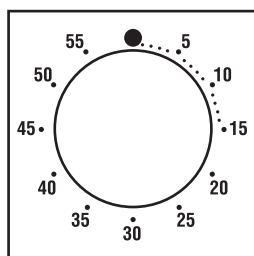
Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

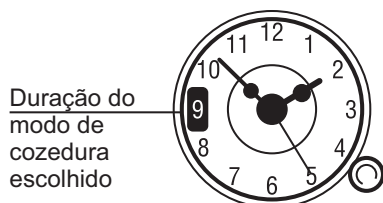
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixo e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS

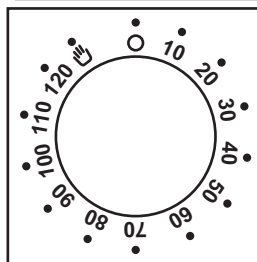


Para seleccionar o tempo desejado, rode totalmente o botão no sentido dos ponteiros do relógio e em seguida volte a rodar no sentido inverso, até ao tempo desejado. No fim do tempo seleccionado, será emitido um sinal sonoro durante alguns Segundos.



Duração do modo de cozedura escolhido

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



Este controlo dá-lhe a possibilidade de escolher o tempo de cozedura que pretende, desligando automaticamente o forno uma vez terminado o tempo seleccionado (máx. 120 min). Uma vez terminado o tempo seleccionado o programador volta à posição 0 e um sinal sonoro informa que o forno se desligará automaticamente.

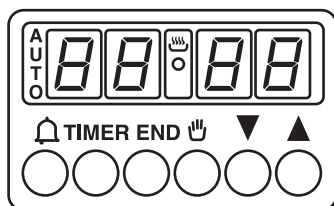
O forno apenas funcionará depois de seleccionar o tempo ou com o programador na posição (símbolo).

Para seleccionar o tempo, puxe o botão de controlo e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo correcto. Para seleccionar o conta-minutos, seleccione o tempo de cozedura rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio, sem empurrar, até o tempo desejado aparecer no pequeno mostrador do lado esquerdo do relógio (máx. 180 minutos). Quando o tempo desejado terminar o relógio emitirá um sinal sonoro e o forno deve ser desligado manualmente. Para parar o alarme rode o botão até aparecer no mostrador.

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNÇÕES	COMO SELECIONAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ?	A COSA SERVE
CONTAMINUTOS	• Mantenha pressionado o botão . • Pressione os botões . • Para seleccionar o tempo desejado. • Solte todos os botões.	• Quando o tempo termina um sinal sonoro é emitido (este sinal sonoro parará por si só, contudo pode ser parado imediatamente pressionando .	• Um sinal sonoro é emitido no final do tempo seleccionado. • Para verificar quanto tempo resta até ao fim do tempo seleccionado pressione o botão .	• É possível utilizar o forno como relógio com alarme (mesmo sem o forno estar ligado para cozinhar).
FUNÇÃO MANUAL	• Pressione o botão . • Seleccionar a função de cozedura através do botão de selecção de funções.	• Coloque o botão de selecção de funções na posição 0.	• Forno disponível para utilização	• Para cozinhar os pratos desejados
SELECÇÃO DA DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA	• Mantenha pressionado o botão TIMER. • Pressione os botões . • Para seleccionar a duração do tempo de cozedura desejada. • Solte todos os botões. • Seleccionar a função de cozedura através do botão de selecção de funções.	• Quando o tempo seleccionado terminar o forno desligar-se-á automaticamente. • Caso deseje terminar a cozedura mais cedo coloque o botão de selecção de funções na posição ou seleccione o tempo para 0.00 (botões TIMER e .	• É possível verificar qual o tempo seleccionado para o prato escolhido. • Para verificar quanto tempo resta até ao fim do tempo seleccionado pressione o botão TIMER. • Para alterar o tempo seleccionado pressione o botão TIMER e seleccione o novo tempo pressionando .	• No final do tempo seleccionado o forno desligar-se-á automaticamente e será emitido um sinal sonoro.
FIM DO TEMPO DE COZEDURA	• Mantenha pressionado o botão END. • Pressione os botões . • Para seleccionar a hora a que deseja que o forno se desligue. • Solte os botões. • Seleccionar a função de cozedura através do botão de selecção de funções.	• Na hora seleccionada o forno desligar-se-á. • Para desligar manualmente seleccione no selector de funções a posição 0.	• É possível seleccionar a hora de fim de cozedura. • Para verificar a hora seleccionada pressione o botão END. • Para alterar a hora seleccionada pressione o botão END em conjunto com	• Normalmente esta função é usada em conjunto com a função de duração do tempo de cozedura. Por exemplo um cozinhado que demore 45 minutos e deva estar pronto às 12:30 h. • Neste caso proceda da seguinte forma: Seleccionar a duração do tempo de cozedura de 45 minutos (TIMER e). Seleccionar a hora de fim de cozedura para as 12:30 (END e). Seleccionar a função de cozedura através do botão de selecção de funções. • Às 11:45 o forno começará a funcionar e desligar-se-á automaticamente ao fim de 45 minutos.

ACERTAR O RELÓGIO



ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.

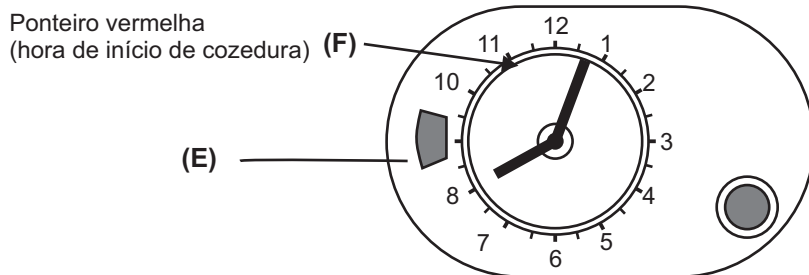
- Mantenha pressionados os botões TIMER e END. (e TIMER em alguns modelos)
- Seleccionar a hora com os botões .
- Solte todos os botões.

ATENÇÃO o forno só funciona se estiver seleccionada a função manual ou após o acertar da hora.

NOTA em alguns modelos os símbolos são substituídos por e .

ATENÇÃO: Se a hora de fim de cozedura é seleccionada (através do botão END) sem que seja seleccionada a duração do tempo de cozedura, o forno começará a funcionar de imediato e desligar-se-á à hora seleccionada.

UTILIZAÇÃO RELÓGIO ANALÓGICO / PROGRAMADOR



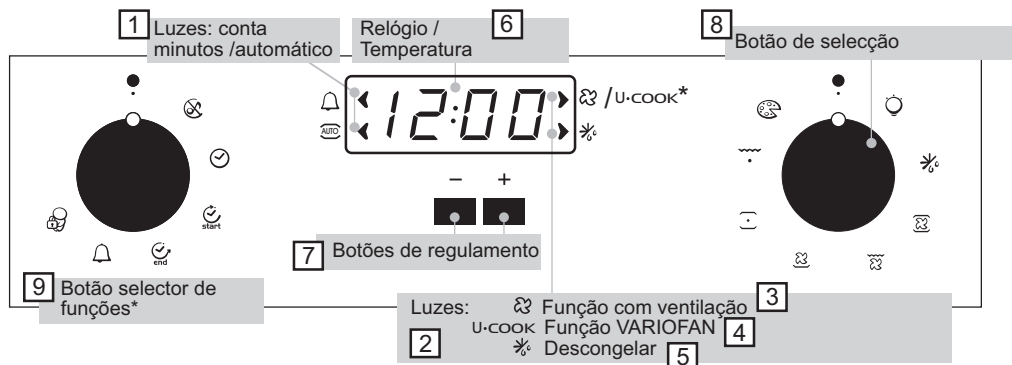
ACERTAR O RELÓGIO

Para seleccionar a hora correcta empurre e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até o relógio indicar a hora correcta. Uma vez feita esta operação solte o botão de controlo.

ATENÇÃO o forno só funciona se estiver seleccionada a função manual ou após o acertar da hora.

FUNÇÃO	COMO SELECIONAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ?	PARA QUE SERVE
FUNÇÃO MANUAL	Rode o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio, sem empurrar, até o símbolo aparecer no mostrador (E).	Rode o selector do forno para a posição O.	Forno disponível para utilização	Para cozinhar os pratos desejados.
SELECÇÃO DA DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA	- Selecione primeiro a função de cozedura e a temperatura desejadas. - Selecione e duração do tempo de cozedura desejado rodando o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até o tempo de duração desejado aparecer no mostrador (E) - O forno começará a funcionar de imediato e desligar-se-à automaticamente no final do tempo seleccionado (Tempo máximo 180 minutos/3 horas)	- No final do tempo seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente sendo emitido um sinal sonoro. - Para cancelar o tempo seleccionado rode o botão de controlo até o símbolo aparecer no mostrador	É possível verificar o tempo de cozedura seleccionado para o prato escolhido.	No final do tempo seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente sendo emitido um sinal sonoro.
FIM DO TEMPO DE COZEDURA Não disponível para o modelo 2D 364.	- Primeiro selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas. - Rode o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio, sem empurrar, até o símbolo aparecer no mostrador (E). - Para seleccionar a hora de início de cozedura puxe o botão de controlo e rodeo no sentido dos ponteiros do relógio até a mão F estar na posição da hora de início desejada. - Para seleccionar a duração do tempo de cozedura desejada rode o botão de controlo no sentidos dos ponteiros do relógio, sem empurrá-lo, até o tempo desejado aparecer no mostrador (E).	- No final do tempo de cozedura seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente e será emitido um sinal sonoro. - Para cancelar a função seleccionada rode o botão de controlo no sentido inverso aos ponteiros do relógio até o símbolo aparecer no mostrador (E): - O alarme deve ser desligado rodando o botão de controlo até o símbolo aparecer no mostrador (E)	Permite programar o forno para que o prato esteja pronto à hora desejada	Exemplo: se o prato tem de ser cozinhado em 45 minutos e precisa de estar pronto às 12:30; <i>Selecione a função desejada</i> <i>Selecione o início de cozedura para as 11:45 (12:30 menos 45 minutos)</i> <i>Selecione o tempo de cozedura para 45 minutos</i> No final do tempo de cozedura seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente.

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (Type A)



1. Luzes: conta minutos / automático
2. Luzes
3. Função com ventilação
4. Função VARIOFAN
5. Descongela
6. Relógio / Temperatura
7. Botões de regulação
8. Botão de selecção
9. Botão selector de funções *

**de acordo com o modelo*

AVISO! A primeira operação a efectuar, após o forno ser instalado ou após uma interrupção de fornecimento de energia (é indicado pelo visor, que mostrará 12:00 a piscar) é programar a hora correcta.

200° O indicador luminoso da temperatura irá piscar até a temperatura programada ser atingida.

HOT HOT Quente: quando um programa de cozedura termina, se o forno ainda estiver quente, será visível a palavra "HOT" no visor, em alternância com a hora, mesmo que o selector de programas esteja na posição OFF (desligado).

FUNÇÕES	COMO ACTIVAR?	COMO DESLIGAR?	O QUE FAZ?	PARA QUE SERVE?
MODO SILENCIOSO 	Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição modo silencioso	Rode o selector de funções para a posição OFF.	Permite desligar o sinal sonoro do contamínutos	Desliga o sinal sonoro do conta minutos
PROGRAMAR A HORA 	- Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição programar a hora - Utilize os botões "+" ou "-" para acertar a hora	Rode o selector de funções para a posição OFF.	Permite acertar a hora do relógio que é visível no mostrador	Acerta a hora NB: Programe a hora quando o forno for instalado ou quando falta a luz (o relógio mostrará 12.00 a piscar)
DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA 	- Rode o selector de funções (direito) para a posição de uma função de cozedura. - Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição "duração do tempo de cozedura" - Programe a duração do tempo de cozedura utilizando os botões "+" e "-" - Os indicadores luminosos AUTO (Automático) acendem	- Quando a duração do tempo de cozedura termina, o forno deslga-se automaticamente e um alarme sonoro soará durante alguns segundos. - Para desligar a duração do tempo de cozedura antes do programado, rode o selector de funções para a posição OFF ou programe o relógio para 00.00 rodando o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura e utilizando os botões "+" e "-"	- Permite programar a duração do tempo de cozedura para a receita escolhida. - Quando a duração do tempo de cozedura foi prédefinido, rode o selector para a posição OFF para voltar à hora actual. - Para visualizar a duração do tempo de cozedura seleccionada, rode o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura.	Para cozinhar as receitas desejados
FIM DO TEMPO DE COZEDURA 	- Rode o selector de funções (direito) para a posição de uma função de cozedura. - Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição "fim do tempo de cozedura" - Programe a hora utilizando os botões "+" e "-" - Os indicadores luminosos AUTO (Automático) acendem	- Quando o relógio atinge a hora do fim da cozedura, o fornodeliga-se automaticamente. - Para desligar a função, rode o selector de funções para a posição OFF.	- Permite programar a hora de terminar a cozedura pretendida. - Quando a função "fim do tempo de cozedura" foi pré-definido, rode o selector para a posição OFF para voltar à hora actual. - Para visualizar a duração do tempo de cozedura seleccionada, rode o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura.	Esta função é utilizada para cozinhar quando se pretende programar antecipadamente. Por exemplo, a receita necessita de estar a cozinhar durante 45 min., e estar pronta às 12:30 pm. O cozinhado irá iniciar automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 min) e irá terminar apenas na hora prédefinida como "Fim de Tempo de Cozedura", depois o forno desligar-se-á automaticamente.
CONTA MINUTOS 	- Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição Minute Minder (Conta Minutos) - Programe o tempo de cozedura utilizando os botões "+" e "-"	Programe o relógio para 00.00, rodando o selector de funções (esquerdo) para a posição OFF e utilizando o botão "-"	Soará um sinal sonoro durante alguns segundos no final do tempo programado	Permite utilizar o alarme do forno mesmo quando este está desligado
BLOQUEIO PARACRIANÇAS 	- Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição Bloqueio para crianças. Pressione o botão "+" durante 3 segundos. - Bloqueio de crianças está activado quando a palavra "STOP" aparece no visor	- Rode o selector de funções para a posição OFF e Pressione o botão "+" durante 3 segundos. - A indicação "STOP" desaparece	O forno não pode ser utilizado	Especialmente útil quando as crianças estão em casa

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	Programação da T ° C nos modelos com programa or electrónico (Type A)	T ° C programada Modelo com termostato	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAÇÃO Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Ótimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
Sprinter 	MAX	MAX	Sprinter Esta posição regula um aquecimento prévio rápido do forno. Uma vez seleccionada esta função, o forno é imediatamente aquecido (sendo necessários apenas 8 minutos, por exemplo, para aquecer o forno a 200°C); a temperatura pretendida pode ser regulada com o botão de regulação da temperatura. O fim da fase de aquecimento prévio é assinalado pelo apagamento do indicador luminoso do termostato "°C". Concluída esta fase, pode seleccionar a função de cozedura pretendida e introduzir no forno os alimentos a cozinhar. Preste atenção, para não introduzir os alimentos no forno durante a fase de aquecimento prévio, pois, se o fizer, os alimentos podem ficar estragados.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	COZEDURA COMUM Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a) Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de pré-aquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogênea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Soft Cook (a) A função Soft cook é a ideal para a confecção de bolos, artigos de pastelaria e pão. Graças à velocidade reduzida da ventoinha, esta função aumenta a humidade existente no interior do forno. Um teor de humidade mais elevado cria as condições ideais para os alimentos que têm necessidade de manter uma consistência elástica durante a sua cozedura (como é o caso, por ex., das tartes, dos bolos, do pão e dos biscoitos), evitando, desta forma, que a sua superfície se quebre.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	BASE VENTILADA (a) Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas..., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRELHADOR utiliza-se com a porta fechada: Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso pré-aquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
Super grill 	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER GRELHADOR: o forno tem duas posições Grelhador Grelhador : 2200 W Super Grelhador : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	TURBOGRELHADOR (a) utiliza-se com a porta fechada: Utiliza o da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill mais espeto giratório Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
	220	50 ÷ MAX	Modo de cozedura de pizzas O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.

(a) de acordo com modelo: funcione com Vario Fan - O sistema Vario Fan é o sistema exclusivo de funcionamento, desenvolvido pela Candy, para otimizar os resultados da cozedura, a gestão da temperatura e a gestão da humidade. O sistema Vario Fan modifica automaticamente a velocidade de rotação para todas as cozeduras no modo de operação multifunções. Este sistema é automaticamente activado sempre que é seleccionada uma das funções que está indicada no interior da área tracejada do painel de comandos.

* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304 utilizada para definição da classe energética.

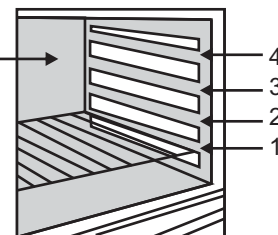
** Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304

TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos sugeridos nas tabelas que se seguem revestem-se de mero carácter orientativo, podendo variar em função da qualidade, da frescura, da dimensão e da espessura dos alimentos e ainda segundo o seu gosto pessoal. Deixe sempre os alimentos cozinhados repousarem alguns minutos antes de os servir, pois todos os alimentos continuam a cozer depois de serem retirados do forno

Conselhos úteis: Desligue o forno pelo menos 10 minutos antes do tempo indicado, deixando os alimentos no seu interior. Esta medida, além do mais, permitir-lhe-á poupar energia e completar a cozedura a seu gosto. Para que a superfície dos alimentos não fique demasiado seca é indispensável reduzir a temperatura.

Posição da prateleira



		Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			
Alimentos	Quantidade	Nível	Tempo de cozedura em minutos	Temperatura do forno	Nível	Tempo de cozedura em minutos	Temperatura do forno	Observações
• Massas								
Lasanha	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Cannellonis	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Massa cozinhada no forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
• Pão, pizzas								
Pão	Kg 1 de massa	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Dê a forma de umpão à massa e faça uma cruz com uma faca no topo. Deixe a massa levedar durante, pelo menos, 2 horas. Unte a forma e coloque a massa do pão no medio dela
Pizzas	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos e coloque as pizzas numa forma previamente untada. Guarneça a base da pizza com tomate, queijo, fiambre, óleo, sal e oregãos.
Pastéis (congelados vol au vents)	nº 24 unids.	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Coloque os 24 vol au vents no forno e deixe-os cozinhar
4 fogaças	gr. 200 de massa cada	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos, unte a forma, tempera as 4 fogaças com óleo e sal e deixe-as levedar, à temperatura ambiente, durante pelo menos 2 horas antes de as colocar no forno
• Carne								
Todos os tipos de carne podem ser cozinhados em recipientes tanto de bordos altos como de bordos baixos. Se optar por um recipiente de bordos baixos, é aconselhável tapá-lo, a fim de evitar que o forno fique sujo com os salpicos dos condimentos utilizados no tempero da carne. As carnes confeccionadas em recipientes cobertos ficam mais macias e com mais sucos, enquanto que as carnes cozinhadas em recipientes descobertos resultam mais tostadas. Os tempos de cozedura indicados aplicam-se tanto à cozedura em recipientes cobertos como à cozedura em recipientes descobertos.								
Peça de vaca inteira	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Coloque a carne num pirex de bordo alto com sal e pimenta. Vire a carne a meio da cozedura.
Lombo de porco assado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Tempere a carne com sal, pimenta, óleo, manteiga e temperos naturais e leve-a ao forno num pirex tapado.
Lombo de vitela assado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Idem.
Lombo de vaca assado	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Idem.
• Peixe								
Truta	3 interas/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe as trutas num pirex, coberto, com óleo, sal e cebolas.
Salmão	700 gr. em postas de 2,5 cm de espessura	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cozinhe o salmão num pirex sem tampa, com sal, pimenta e óleo.
Solha	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe a solha temperada com sal e 1 colher de óleo.
Dourada	2 inteiras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe em recipiente coberto, com óleo e sal.

TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

		Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			
Alimentos	Quantidade	Nível	Tempo de cozedura em minutos	Tempe- ratura do forno	Nível	Tempo de cozedura em minutos	Tempe- ratura do forno	Observações
• Avex, coelho								
Galinha	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Tempere a galinha com condimentos naturais e muito pouco óleo e coloque-a num pirex de bordos altos
Frango	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Idem.
Coelho aos pedaços	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Coloque os pedaços de coelho, de dimensões semelhantes, na piingadeira e tempere com condimentos naturais. Se necessário, vire a carne a meio da cozedura.
• Doces e pastelaria								
Tarte de chocolate na forma		1	55	180	1	50	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torta de cenoura na forma		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torte de fruta (damascos ou alperces)	700 gr	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
• Legumes								
Funcho	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Coloque o funcho partido em 4 bocados com a parte de dentro voltada para cima, tem-perados com manteiga e sal num pirex e cubra.
Abobrinha	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Corte em fatias e coza num pirex, cobertas, com manteiga e sal.
Batatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Corte em bocados iguais e cozinhe num pirex coberto com óleo, sal, oregãos ou rosmaninho
Cenouras	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Corte às rode-las, e cozinhe num pirex tapado.
• Fruta								
Maças inteiras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cozinhe num pirex ou recipiente cerâmico, sem tapar. Deixe arrefecer no forno.
Pêras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Idem.
Pêssegos	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Idem.
• Grelhados								
Pão de forma tostado	4 fatias	4	5 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	5 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque o pão sobre a grelha. Volte as fatias a meio. Atenção: deixe o pão ficar no fundo do forno, a repousar, antes de servir (forno desligado).
Tostas recheadas	4	3	10 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	3	5/8 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque as tostas sobre a grelha apoiada na pingadeira: volte-as quando ficarem douradas.
Salsichas	nº6 / Kg 0,9	4	25/30 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/12 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Corte-as ao meio e coloque-as sobre a grelha (parte de dentro voltada para cima). Volte a meio da cozedura. Atenção: convém controlar visualmente a uniformidade da cozedura. Se esta não se apresentar uniforme, troque a posição das salsichas mais passadas com as menos passadas.
Entrecosto	nº4 / Kg 1,5	4	25 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/20 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	Certifique-se de que o entrecosto está exposto aos efeitos totais do grelhador principal.
Coxas de frango	nº4 / Kg 1,5	3	50/60 (pré-aqec.:5 min.)	Grelhador	3	50/60 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Tempere com condimentos naturais e volte de vez em quando.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
 - Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
 - Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
 - Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
 - Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
 - бытовой прибор во время работы нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
 - Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
 - Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
 - Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
 - Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
 - Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
 - в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
 - В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
 - **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключательные устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
- перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
 - Во время выполнения пиролизической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

Общие рекомендации

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в данном руководстве, чтобы получить наилучший результат от использования вашей духовки. В них приведены важные указания по безопасности установки и использования, текущего обслуживания и очистке, а также некоторые рекомендации по оптимальному использованию духовки. Бережно храните это руководство по эксплуатации для поиска ответа на любые вопросы, которые возникнут у Вас в процессе пользования прибором. Перед установкой прибора запишите в приведенной ниже таблице его серийный номер, который следует сообщать при обращении в сервисный центр.

После распаковывания прибора убедитесь, что он не поврежден. При возникновении малейших сомнений в исправности прибора не пользуйтесь им, а сразу обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые мешки, детали из пенопласта или гвозди, следует убрать в недоступное для детей место, поскольку они представляют для них опасность.

Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним. При первом включении плиты может появиться дым с резким запахом. Это происходит при первом нагреве термоизоляции духовки и считается нормальным явлением. После того, как дым перестанет выделяться, в духовку можно помещать продукты для приготовления.

Духовка во время работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы. Не разрешайте детям находиться рядом с духовкой во время ее работы, особенно при использовании гриля.

В соответствии с требованиями Федерального закона № 261-ФЗ от 23.11.09 и Постановлением Правительства РФ № 1222 от 31.12.09г., настоящий товар снабжен информацией на русском языке о классе энергетической эффективности в виде специальной этикетки, которая должна быть размещена на лицевой части прибора в месте продажи потребителям.

Декларация соответствия.

Части данного прибора, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания, соответствуют предписаниям директивы СЕЕ 89/109. Прибор соответствует Европейским директивам 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС, вместо которых были приняты 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС с последующими изменениями и дополнениями.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.

Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации. При пользовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.

- Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним.
- Не тяните шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь духовкой, если Вы разуты.
- Не разрешайте пользоваться духовкой без присмотра детям или больным людям.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и удлинители.
- В случае неисправности и/или отклонения от нормального режима работы духовку следует выключить и не пытаться самостоятельно отремонтировать.
- В случае повреждения шнура его следует, не откладывая, заменить, для чего выполните следующие операции:

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.

При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.

- Духовка обладает точно заданными техническими характеристиками, поэтому в нее невозможно вносить изменения.
- Нельзя пользоваться приборами, очищающими при помощи пара под высоким давлением.
- Нельзя ставить в духовку воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.
- Не облокачивайтесь и не сажайте детей на дверцу духовки.
- Чтобы поставить в духовку и вынуть из нее посуду, блюда и дополнительное оборудование пользуйтесь специальной рукавицей.

- Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.

УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.

Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.

Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.

Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

Установка духового шкафа в кухонный гарнитур

Поместите духовой шкаф в отведенное для него место; он может быть помещен как под столешницу, так и в вертикальный шкаф. Закрепите духовку, привинтив её через специальные отверстия для крепежа на раме (см. рисунок на последней странице). Чтобы найти отверстия для крепежа, откройте дверцу и загляните внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, параметры и расстояния, указанные в диаграмме на последней странице, должны неукоснительно соблюдаться при установке. Обратите внимание: для духовых шкафов, комбинированных с варочной панелью, необходимо следовать инструкциям для варочной панели.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ СОТРУДНИКОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ. Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и правилами.

В случае несоблюдения этих норм фирма-производитель не несет никакой ответственности.

Духовка соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормами, и должна быть снабжена трехполюсной вилкой с заземленным полюсом, обеспечивающим надежное заземление.

При электрическом подключении следует предусмотреть установку соответствующих предохранителей и использовать кабель с достаточным для нормального функционирования духовки сечением.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Данный прибор укомплектован шнуром питания для присоединения только к электрооборудованию с напряжением 230 В ~ между фазой или между фазой и нейтралью.

Перед подключением следует проверить:

- напряжение, указанное на электрическом счетчике,
- наличие автоматического выключателя.

Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.

Примечание: не забудьте, что может возникнуть необходимость в техническом обслуживании прибора, которое должен производить сервисный центр. Поэтому следует обеспечить легкий доступ к вилке. Замена шнура питания должна производиться сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом. При замене следует руководствоваться указанными характеристиками прибора. I класс защиты от поражения током.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

Решетка с направляющими для поддонов используется, в частности, для приготовления мяса на гриле, так как к ней крепится и поддон для сбора выделяющегося в процессе жарки жира.

Специальные телескопические направляющие обеспечивают горизонтальное положение решеток при вынимании их из духовки, что предотвращает опрокидывание посуды.

Поддон служит для сбора сока, выделяющегося во время приготовления на гриле.

Он используется только при приготовлении на гриле, на вертеле, или на гриле с вентиляцией (в зависимости от модели); при использовании остальных режимов его следует вынимать из духовки.

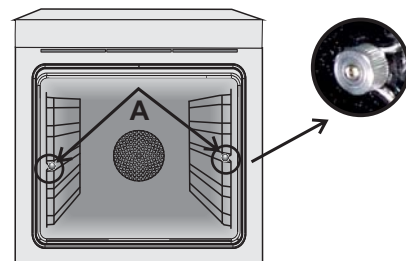
Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир осядет на стенках духовки.

НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ разработан для приготовления пиццы. Чтобы получить наилучшие результаты его необходимо использовать вместе с функцией «Пицца»

Решетка для гриля. Идеальна для приготовления на гриле. Используйте вместе с поддоном для сбора сока. В комплект входит ручка, при помощи которой можно безопасно передвигать оба эти предмета. Не оставляйте ручку внутри духовки

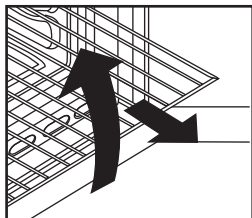
Демонтаж и очистка металлических направляющих.

- 1 – Отверните фиксирующие винты, поворачивая их против часовой стрелки.
- 2 – Снимите металлические направляющие, потянув их на себя.
- 3 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.
- 4 – После очистки установите металлические направляющие в духовой шкаф, повторив пункты 1 и 2 в обратном порядке.
- 5 – Зафиксируйте винты.



Если предметы дополнительного оборудования не используются, их следует вынуть из духовки.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



Духовой шкаф оборудован системой безопасности полок. Она позволяет выдвигать полки для проверки блюда без риска его соскальзывания или случайного выпадения полки из духового шкафа. Чтобы полностью вынуть полку потяните её к себе и вверх.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

При использовании гриля можно быстро приготовить блюдо с румяной корочкой. Для подрумянивания рекомендуется установить решетку на четвертый уровень, в зависимости от размера блюда (см. стр. 65). Практически любые продукты можно готовить на гриле, кроме очень постной дичи и мясных рулетов.

Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует смазать маслом.

МОДЕЛИ U-COOK

Модели U-COOK оснащены электронным управлением скорости конвекции, запатентованное название которого Vario Fan. Во время приготовления эта система автоматически меняет скорость конвекции (в многофункциональной модели), чтобы оптимизировать поток воздуха и внутреннюю температуру духовки.

Все духовки U-COOK оснащены функцией **SoftCook**. Благодаря этому можно управлять распределением влажности и температуры. Это снижает потерю влажности на 50%, что обеспечивает нежность и отличный вкус блюд. Это деликатный способ приготовления, рекомендованный для выпечки хлеба и кондитерских изделий.

Sprinter Уменьшает время предварительного нагрева духовки: 200 градусов по Цельсию достигаются всего за 8 минут.

Super grill Делает возможным устанавливать уровень и интенсивность поджаривания на гриле, до 50% процентов больше мощности по сравнению с традиционной многофункциональной духовкой.

Некоторые духовки оснащены дверцей новой конструкции **WIDE DOOR**, стекло которой большего размера, что позволяет лучше ухаживать за духовкой и обеспечивает лучшую теплоизоляцию.

Замена подсветки в модели U-SEE

Это система подсветки, которая заменяет обычную лампочку. 14 светодиодов встроены в дверцу. Они светятся ярким белым светом, который позволяет хорошо видеть внутреннее пространство духовки без затемнений на всех уровнях.

Преимущества:

Система U-SEE, помимо отличного освещения, отличается большим сроком службы по сравнению с обычной лампочкой, уход за ней проще и она более экономична в потреблении энергии.

- Отличный обзор
- Долговечность
- Низкое энергопотребление, на 95% меньше обычной лампочки
- Высокое качество



Прибор с освещением светодиодами белого цвета класса 1M в соответствии с IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (эквивалент EN 60825-1:1994 + A1:2002 + A2:2001); Максимальная исходящая оптическая мощность $\lambda_{459nm} < 150uW$. Не смотреть непосредственно на источники света при помощи оптических приборов.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При первом использовании духовки для расчета времени приготовления следует обращаться к таблице на страницах 65-66. Впоследствии вы можете изменять это время в зависимости от ваших личных предпочтений и опыта.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА

Специальные панели, покрытые эмалью с микропористой структурой, продаваемые в качестве дополнительного оборудования для всех моделей, освобождают от необходимости очищать духовку вручную.

Жир, оседающий на стенках духовки в процессе приготовления, расщепляется эмалью посредством каталитического процесса окисления и преобразуется в газообразное вещество.

Брызги жира могут закупорить поры и, таким образом, помешать самоочистке. Это свойство защитных панелей можно восстановить, нагревая пустую духовку в течение 10-20 минут при максимальной температуре. Не пользуйтесь абразивными моющими средствами, мочалками из стальной проволоки, острыми предметами, жесткими губками, химическими веществами или моющими средствами, которые могут непоправимо повредить эмаль. Рекомендуется также пользоваться посудой с высокими бортиками в случае приготовления особенно жирных блюд (жаркого и т.д.), а при жарке на гриле следует использовать противень. Если из-за особого характера загрязнения, вышеперечисленных мер будет недостаточно, рекомендуется удалить жир при помощи мягкой ткани или губки, смоченных горячей водой. Пористость эмали является основным условием для обеспечения самоочищающего эффекта.

N.B. Примечание: Все самоочищающиеся панели, имеющиеся в продаже, рассчитаны приблизительно на 300 часов работы духовки. После этого срока панели следует заменить.

УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступить к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.

- Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.

- Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака. **ДУХОВКА** – Очень важно вымыть духовку после каждого использования. Во время приготовления на стенках духовки оседает жир. При последующем использовании этот жир может издавать неприятный запах и может повлиять на качество блюда. Для очистки духовки используйте воду и моющее средство, тщательно промывайте чистой водой. **СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ**

После каждого использования духовки вытрите стекло дверцы бумажным полотенцем. Если на поверхности остались слишком большие пятна от жира, смойте при помощи губки и моющего средства. Промойте чистой водой и вытрите насухо. Нельзя использовать абразивные средства или режущие предметы. Прокладку дверцы следует очищать при помощи губки и моющего средства.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Следует очищать при помощи губки, смоченной в мыльном растворе, затем вымыть чистой водой и вытереть насухо.

ПОДДОН

После приготовления на гриле выньте поддон из духовки. Вылейте его содержимое в какую-нибудь посуду, помойте горячей водой и смоченной моющим средством губкой, в заключение вымойте горячей водой и вытрите насухо. Для того чтобы удалить пригоревшие остатки пищи, замочите поддон в воде, добавив моющее средство. Поддон можно мыть в посудомоечной машине или при помощи специальных средств, имеющихся в продаже. Никогда не оставляйте грязный поддон в духовке.

ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Перед каждой операции по очистке или замене лампочки вынимайте вилку из розетки. Лампочка и защитный колпак изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам.

Технические характеристики лампочки:

230 В~ - 25 Вт – цоколь E 14 – Температура 300°C.

Если необходимо заменить неисправную лампочку, следует снять защитный стеклянный колпак, выкрутить лампочку, заменить ее на аналогичную новую и установить на место защитный стеклянный колпак.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр.

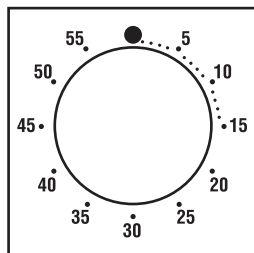
В случае если духовка не работает, рекомендуем Вам:

- проверить, правильно ли вставлена вилка в розетку;
- Если не удастся обнаружить причину неисправности:

Выключите прибор, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать его и позвоните в авторизованный сервисный центр. При обращении в авторизованный сервисный центр обязательно следует сообщить название модели и серийный номер изделия, которые Вы можете найти в гарантийном свидетельстве или на маркировочной табличке. К изделию прилагается гарантийное свидетельство, на основании которого оно будет бесплатно отремонтировано в авторизованном сервисном центре в течение гарантийного срока.

Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

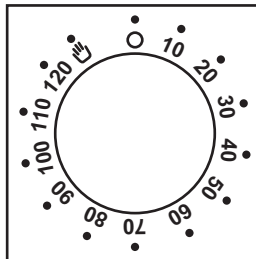


Для установки времени приготовления совместите указатель ручки с требуемым временем, по истечении установленного периода в течение нескольких минут будет звучать звуковой сигнал.



Для установки времени тянуть на кнопку регулировки и поверните по часовой стрелке до правильного времени. Для установки таймера времени приготовления поверните, не нажимая, кнопку регулировки. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал, после которого духовку следует выключить. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку, пока в окошке не появится обозначение (X).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



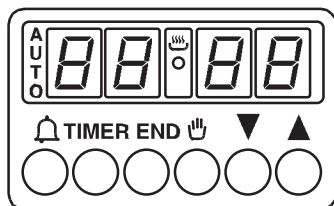
При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится. Таймер отсчитывает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится. Для использования духовки в обычном режиме, установите положение 0.

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
Таймер	Нажмите и удерживайте кнопку (T)	Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал (T)	- Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени - Для проверки оставшегося времени нажмите кнопку (T)	Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)
Ручной режим	- Нажмите кнопку (R) - Установите ручной режим выбора функций приготовления	Установите ручку выбора функций в положение 0.	Позволяет включать духовку	Для приготовления блюд по индивидуальным рецептам
Время приготовления	- Нажмите и удерживайте кнопку TIMER - Нажмите кнопки (V) или (A), для установки требуемого времени приготовления - Отпустите кнопки - Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций	По истечении установленного времени духовка отключится автоматически. Если вы хотите выключить ее раньше, установите ручку выбора функций в положение 0 или установите время 0:00 (TIMER и кнопки (V) (A).)	- Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд - Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку TIMER. - Для изменения установленного времени нажмите TIMER и кнопки (V) (A)	По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.
Окончание приготовления	- Нажмите и удерживайте кнопку END - Нажмите кнопки (V) или (A), для установки времени отключения - Отпустите кнопки - Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций	В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.	- Позволяет установить время окончания приготовления - Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку END - Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки (V) (A)	- Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания - приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится.

УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея 0:00).

Установка времени достигается следующим путем:
 -Нажмите и удерживайте кнопки TIMER и END (T и TIMER на некоторых моделях)
 -Установите время с помощью кнопок (V) (A)
 -Отпустите кнопки

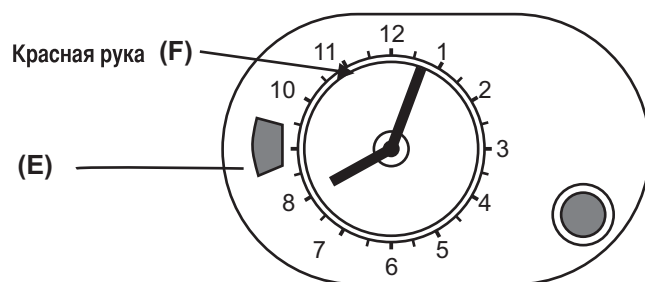
ВНИМАНИЕ :

Духовка будет работать только в том случае, если установлено время или ручной режим управления (R)

Примечание : на некоторых моделях символы (V) (A) заменены (+) (-)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Если выбрана функция END без установки продолжительности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.



УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ

Для установки точного времени нажмите и поверните по часовой стрелке кнопку, пока на часах не будет установлено правильное время. После этого отпустите кнопку.

ВНИМАНИЕ: Духовка будет работать только, если установлен ручной режим или время приготовления.

Функция	Включение	Выключение	Что выполняет	Для чего
Ручной режим	Поверните ручку управления по часовой стрелке, не нажимая, пока в окне не появится символ (🕒).	Установите ручку выбора функций в положение 0	Делает возможным использование духовки	Для приготовления блюд по индивидуальным рецептам
Время приготовления	- Выберите режим приготовления и требуемую температуру - Установите требуемое время приготовления поворотом ручки управления по часовой стрелке, пока в окне (E) не появится требуемое время приготовления - Духовка сразу начнет работать и автоматически выключится по истечении установленного времени - Максимальное время 180 минут (3 часа)	- По истечении установленного времени духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал - Для отмены установленного времени поверните ручку управления, пока символ 🕒 не появится в окне (E)	Позволяет установить требуемое время приготовления выбранного блюда	По истечении установленного времени духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал
Окончание приготовления (не предусмотрено в модели 2D 364)	- Выберите режим приготовления и требуемую температуру - Поверните ручку управления по часовой стрелке, не нажимая, пока в окне не появится символ 🕒. - Для установки начала приготовления потяните и поверните ручку управления по часовой стрелке, пока указатель (F) не совпадет с требуемым временем - Для установки времени приготовления поверните по часовой стрелке ручку управления, не нажимая, пока в окне (E) не появится требуемое время приготовления	- По истечении установленного времени духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал - Для отмены установленной функции поверните ручку управления против часовой стрелки, пока символ 🕒 не появится в окне (E) - Для отключения звукового сигнала поверните ручку управления, пока символ 🕒 не появится в окне (E)	Позволяет запрограммировать требуемое время приготовления	- Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово к 12:30: - Выберите требуемую функцию - Установите начало времени приготовления на 11:45 (12:30 минус 45 минут) - Установите время приготовления 45 минут - По истечении установленного времени духовка автоматически выключится

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА (Type A)



- 1 Контрольные лампочки: Таймер/Автоматический режим
2. Контрольные лампочки
3. Режим с конвекцией
4. Режим варьируемой конвекции
5. Размораживание
6. Время/Температура
7. Кнопки установки
8. Ручка выбора функций *
9. Ручка таймера

* В зависимости от модели

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После установки или после прерывания подачи электроэнергии (об этом сообщит мигание дисплея и время 12:00) следует, прежде всего, установить правильное время.

200° Контрольная лампочка температуры пульсирует до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.

HOT Когда программа приготовления завершена и духовка еще не остыла, на дисплее появляется надпись "HOT" (горячо), попеременно с текущим временем, даже в том случае, когда обе ручки выбора функций находятся в положении ВЫКЛ.

Функция	Включение	Выключение	Что выполняет	Для чего
Отключение звукового сигнала 	Поверните левую ручку выбора функций в положение «Отключение звука»	Поверните ручку выбора функций в положение ВЫКЛ	Позволяет выключить звуковой сигнал таймера	Для отключения звукового сигнала таймера
Установка времени 	- Поверните левую ручку выбора функций в положение «Установка времени» - Используйте кнопки «+» или «-» для установки времени	Установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ	Позволяет установить время, которое высвечивается на дисплее	Для установки времени ПРИМЕЧАНИЕ: Установите время сразу после установки духовки или сразу после перерыва в подаче электроэнергии (на часах будет мигать время 12:00)
Время приготовления 	- При помощи правой ручки выбора функций установите режим - Установите левую ручку выбора функций в положение «Время приготовления» - Установите время приготовления, используя кнопки «+» и «-» - Появится надпись Auto	- По истечении времени приготовления духовка автоматически выключится и в течение нескольких секунд будет звучать звуковой сигнал - Для досрочного отключения режима приготовления, установите ручку управления в положение ВЫКЛ или установите время 00:00, поворачивая ручку выбора функций на время приготовления и используя кнопки «+» и «-»	- Позволяет установить требуемое время приготовления для выбранного блюда - После установки времени приготовления установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ, чтобы вернуться к текущему времени - Для воспроизведения выбранного времени, установите левую ручку выбора функций в положение «время приготовления»	Для приготовления выбранных блюд
Окончание времени приготовления 	- При помощи правой ручки выбора функций установите режим - Установите левую ручку выбора функций в положение «Окончание приготовления» - Установите время окончания приготовления, используя кнопки «+» и «-» - Появится надпись Auto	- По истечении времени приготовления духовка автоматически выключится - Для досрочного отключения режима приготовления, установите ручку управления в положение ВЫКЛ	- Позволяет установить окончание времени приготовления - После установки времени приготовления установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ, чтобы вернуться к текущему времени - Для воспроизведения выбранного времени, установите левую ручку выбора функций в положение «окончание времени приготовления»	- Эта функция используется для отложенного включения духовки - Например, если блюдо должно быть готово к 12:30, просто установите время приготовления блюда 45 минут и окончание приготовления 12:30. - Приготовление автоматически начнется в 11:45 (12:30 минус 45 минут) - По истечении установленного времени духовка автоматически выключится
Таймер 	- Установите левую ручку выбора функций в положение «Таймер» - Установите время приготовления, используя кнопки «+» и «-»	Установите время на 00:00, поворачивая левую ручку выбора функций в положение «Таймер» и используя кнопки «+» и «-»	По окончании установленного времени раздастся звуковой сигнал	Позволяет использовать духовку в качестве будильника, даже когда она выключена
Защита от детей 	- Установите левую ручку выбора функций в положение «Защита от детей» - Нажмите кнопку «+» в течение 3 секунд - Функция включится, после того как на дисплее появится надпись "STOP"	- Установите левую ручку выбора функций в положение «Защита от детей» - Нажмите кнопку «+» в течение 3 секунд - Надпись "STOP" на дисплее исчезнет	Духовкой нельзя пользоваться	Полезно, прежде всего, когда дома находятся дети

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Символ функции	Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программатором (Type A)	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
			Включает подсветку
			Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных продуктов, чтобы они разморозились за несколько минут без изменения или повреждения их качества
Sprinter	MAX	MAX	Спринтер. Этот режим ускоряет время предварительного нагрева. После его установки духовка сразу же нагревается (например для достижения температуры 200°C требуется 8 минут). Можно установить требуемую температуру при помощи кнопки регулировки температуры. Об окончании времени предварительного нагрева оповестит надпись «°C» на панели управления. Цикл предварительного нагрева заканчивается, когда погаснет контрольная лампочка «C» и можно выбирать режим приготовления. Рекомендуется не ставить блюдо в духовку до окончания цикла предварительного нагрева, чтобы не испортить его.
**	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Обычный режим Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Предварительно разогрейте духовку в течение приблизительно десяти минут. Этот режим идеален для традиционного поджаривания и выпечки. Для поджаривания говядины, телятины и свинины, приготовления ростбифа, бараньей ноги, дичи, хлеба, продуктов, завернутых в фольгу, изделий из слоеного теста. Разместите блюдо в духовке на среднем уровне.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Приготовление с конвекцией (а) Мы советуем использовать этот режим для приготовления курицы, выпечки, рыбы и овощей. Жар лучше проникает в продукты и сокращается, как время предварительного нагрева, так и время приготовления. Можно готовить разные блюда одновременно с или без одинаковой предварительной подготовки на одном или нескольких уровнях. Этот режим распределяет жар и запахи не смешиваются. При одновременном приготовлении нескольких блюд требуется на десять минут больше времени.
Soft cook	200 50 ÷ 230	-	Soft cook (а) Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Конвекция + нижний нагревательный элемент (а) Нижний нагревательный элемент используется с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Этот режим идеален для приготовления изделий из слоеного теста, тарталеток и паштетов. Предотвращает высыхание продуктов и способствует тому, чтобы «поднимались» пироги, хлеб и другие блюда, приготавливаемые на нижнем уровне. Разместите блюдо на нижнем уровне.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Гриль: при использовании гриля дверца должна оставаться закрытой. Используется только верхний нагревательный элемент и можно регулировать температуру. Требуется пять минут предварительного нагрева, для того чтобы нагревательный элемент стал раскаленным докрасна. Подходит для приготовления мяса гриль, люля-кебаб и т.д. Белое мясо следует разместить на расстоянии от гриля: время приготовления будет дольше, но блюдо получится вкуснее. Можно положить красное мясо и рыбное филе на решетке с поддоном для сбора сока под ним.
Super grill	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Супер гриль: в духовке предусмотрены два режима для гриля Гриль: 2200 Вт Гриль СУПЕР: 3000 Вт
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Гриль с конвекцией (а): при использовании гриля с конвекцией дверца должна оставаться закрытой. Верхний нагревательный элемент используется вместе с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Предварительный нагрев необходим при приготовлении красного мяса, но при приготовлении белого мяса такой необходимости нет. Режим идеально подходит для приготовления толстых кусков мяса, целых тушек, как жареный поросенок, курица и т.д. Положите блюдо в центре решетки, которую следует установить на средний уровень. Для сбора сока вставьте под решетку специальный поддон. Проверьте, чтобы блюдо не располагалось слишком близко к грилю. По прошествии половины времени приготовления, переверните блюдо.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	50 Вертел: при использовании вертела дверца должна оставаться закрытой В этом режиме используется верхний нагревательный элемент. Температура нагрева может регулироваться в соответствии с требованиями. Вертел лучше всего использовать для приготовления продуктов среднего размера. Этот режим идеален для подчеркивания вкуса мяса, поджаренного традиционным способом. Для приготовления на вертеле не требуется предварительного нагрева
	220	50 ÷ MAX	Режим пицца В этом режиме горячий воздух циркулирует в духовке, обеспечивая отличный результат для таких блюд, как пицца или итальянский пирог фокачча

(а) в некоторых моделях: режим с изменяемой скоростью конвекции "Vario Fan" является эксклюзивной разработкой Candy, созданной для улучшения результатов приготовления, регулирования температуры и влажности. "Vario Fan" – самостоятельно включающаяся система, которая автоматически меняет скорость конвекции, при выборе соответствующего режима: эта функция обозначена в выделенной части панели управления.

* Испытано в соответствии с CENELEC EN 50304

** Испытано в соответствии с CENELEC EN 50304 для определения класса потребления электроэнергии.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Температура и время приготовления указаны только для информации, чтобы облегчить пользование духовкой. Личный опыт подскажет, какие режимы лучше выбирать в соответствии с вашим вкусом и привычками. Следует учесть, что при приготовлении при высоких температурах сок брызгает на стенки духовки, что вызывает ее загрязнение и образование дыма. Лучше немного снизить температуру приготовления, даже если это приведет к увеличению времени приготовления.

В духовке имеется несколько уровней, нумерация которых начинается снизу.



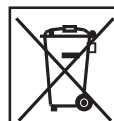
РЫБА

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень
Окунь или дорада	Естественная конвекция	1 кг целиком	220° C	30 мин	1
Лосось	Естественная конвекция	1 кг	220° C	30 мин	1
Морской язык	Принудительная конвекция	6 кусков	160° C	15-20 мин	1
Рыба на гриле	Гриль	6 филе	275° C	2x5 мин	4

ОВОЩИ И ПРОЧЕЕ

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Тушеная капуста	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 ° C	1 час	
Запеченный паштет	Естественная конвекция		200-220 ° C	1 час/кг	
Цикорий с сыром	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	25-30 мин	
Фаршированные помидоры	Принудительная конвекция	6-8 персон	200-220 ° C	40-45 мин	
Луковый пирог	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	35-40 мин	
Запеканка	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	40-45 мин	
Тосты с овечьим сыром*	Турбогриль	На 6 персон	210 ° C	3 минуты на каждую сторону + 4 минуты с сыром	Блюдо для гриля
Гратин дофинуа	Турбогриль	На 6 персон	200 ° C	45 мин	
Колбаски по-тулузски	Турбогриль	На 4 персоны	210 ° C	45 мин	
Суфле соленое/сладкое	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	2 раза по 10 минут, перевернуть по прошествии половины времени приготовления	Блюдо для гриля

Все блюда готовились на 1 уровне, кроме блюд помеченных «*», которые готовятся на среднем уровне



В соответствии с Европейской директивой 2002/96/CE об утилизации электрических и электронных приборов (WEEE) на этом электробытовом приборе имеется специальный знак.

Удостоверившись в том, что этот прибор утилизирован согласно существующим нормам, Вы можете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы. Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов.

Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.

МЯСО

Лучше солить мясо по окончании приготовления, так как соль способствует выделению жира, что увеличивает загрязнение жарочной камеры и выделение дыма.

Предназначенные для жарки телятину, баранину, свинину и рыбу можно ставить в холодную духовку. Время приготовления увеличивается по сравнению с предварительно разогретой духовкой, однако проникновение тепла к центру продуктов происходит более постепенно, что дает лучшие результаты. Правильный предварительный разогрев духовки гарантирует хорошие результаты приготовления говядины и свинины.

ГРИЛЬ

Перед тем как ставить блюдо в духовку: достаньте мясо из холодильника за несколько часов до приготовления. Рекомендуется положить его на впитывающую бумагу, таким образом, мясо получится более нежным, вкусным и не окажется холодным внутри. Перед жаркой мясо следует посыпать специями, не солите до окончания приготовления, иначе мясо окажется менее нежным и вкусным.

Тщательно смажьте оливковым маслом при помощи кисточки, лучше всего использовать широкую и плоскую кисточку. Добавьте перец и специи.

Во время приготовления: Никогда не протыкайте продукты во время приготовления, даже при переворачивании, иначе весь сок вытечет и мясо получится сухим.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Мясо с морковью	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 °C	Около 1 часа	
Утка	Естественная конвекция	1,5 кг	200-220 °C	1 1/2 часа	
Индейка	Естественная конвекция	5/6 кг	160-180 °C	2 1/2 - 3 часа	
Гусь	Естественная конвекция	3/4 кг	160-180 °C	2 – 2 1/2 часа	
Баранья нога	Естественная конвекция		200-220 °C	10 минут/кг*	
Цыпленок	Естественная конвекция	1/1,5 кг	220 °C	Около 1 часа	
Ростбиф	Естественная конвекция		240 °C	10 минут/кг*	
Кролик	Принудительная конвекция	800-1 кг	200-220 °C	50-60 минут	
Говядина	Вертел	1 кг	275 °C	15-20 минут	Без предварительного разогрева
Баранина	Вертел	1 кг	275 °C	20 -25 минут	Без предварительного разогрева
Люля-кебаб	Гриль	6 штук	275 °C	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления
Свинина	Гриль	6 кусков	275 °C	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления

* Все блюда готовились на 1 уровне

*1 pound = 0,45 kilo

ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Избегайте использования блестящих форм, поскольку они отражают тепло, и верхняя часть изделия может подгореть. Если изделие слишком быстро подрумянивается, накройте его бумагой для выпекания или алюминиевой фольгой.

Внимание: кладите фольгу правильной стороной, блестящая сторона должна быть повернута к изделию, иначе тепло будет отражаться и не проникнет внутрь продукта.

Старайтесь не открывать дверцу в течение первых 20-25 минут выпечки, иначе все кондитерские изделия, которые должны подойти во время приготовления, такие как суфле, булочки и т. д. немедленно опадут. Для контроля процесса приготовления воткните в центр лезвие ножа или зубочистку. Если тесто не прилипло, значит, изделие готово и можно выключать духовку. Если лезвие сырое или к нему прилипло тесто, продолжите приготовление, слегка убавив температуру, чтобы верх изделий не пригорел.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень	Советы
Булочки	Принудительная конвекция	800 гр	200 °C	40 мин	1	
Пирог с капустой	Принудительная конвекция	40 кусков	190 °C	35 мин	1/3	2 противня
Основа для торта	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-220 °C	20-30 мин	1	Ø 27
Пирожное из заварного теста	Принудительная конвекция	6 штук	200 °C	15-20 мин	1	
Безе	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	1 противень	80-85 °C	4 часа 30 мин	1	ѓ профитроли
Фруктовый торт	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	На 6 персон	220 °C	35-40 мин	1	
Пирожное Сант Оноре	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	6 штук	190 °C	30-35 мин	1	

* При использовании режима «конвекция с нижним нагревательным элементом» рекомендуем предварительный нагрев при помощи конвекции для экономии времени

UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.

- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

- Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.

UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Pokarm który wykipiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
- Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnować dzieci aby się nie zbliżały.

WSKAZÓWKI OGÓLNE

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby wykorzystać go w maksymalnym stopniu zalecamy:

- uważnie zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w niniejszej książeczce
- zachować ją na wypadek ewentualnej konsultacji.

Po pierwszym włączeniu piekarnika może wydobywać się z urządzenia dym o ostrym zapachu, pochodzącym z pierwszego podgrzania kleju, którym przymocowane są płyty izolacyjne stanowiące wykładzinę piekarnika. Jest to zjawisko całkowicie normalne i w przypadku jego wystąpienia należy poczekać aż dym przestanie się wydobywać i dopiero wtedy można umieścić w piekarniku żywność. Sam piecyk, ze swojej natury, jest urządzeniem rozgrzewającym się, co szczególnie dotyczy przeszklonych drzwiczek.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie w częściach przeznaczonych do stykania się z żywnością, zgodne jest z zapisami dyrektywy CEE 89/109 i Dekretu z mocą ustawy numer 108 z 25.01.1992 r.

 Urządzenie jest zgodne z Dyrektywami Europejskimi 73/23/CEE i 89/336/CEE zastąpionymi odpowiednio przez Dyrektywy 2006/95/CE i 2004/108/CE z następnymi modyfikacjami.

UWAGA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do stosowania tylko i wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane, tzn. do wypieku produktów żywnościowych.

Wszelkie inne zastosowanie, (jak np. podgrzewanie otoczenia) jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Konstruktor nie odpowiada za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego użycia, błędnego i nieracjonalnego zastosowania. Podczas pracy piekarnik nagrzewa się, należy więc uważać aby nie dotykać grzałek wewnątrz piekarnika. Należy także pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do pracującego piekarnika. Wykorzystywanie dowolnego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania niektórych podstawowych reguł, w szczególności:

- Nie należy pociągać za kabel zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka sieciowego,
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojąc boso.
- Nie wolno pozwalać aby urządzenie było obsługiwane przez dzieci lub osoby nie zaznajomione z nim bez właściwego nadzoru.
- Ogólnie odradza się stosowanie adapterów, rozdzielaczy lub przedłużaczy. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć i nie posługiwać się nim. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy natychmiast wymienić go, postępując w sposób następujący:
- otworzyć wieczko skrzynki zaciskowej odłączyć kabel zasilający i zastąpić go innym o odpowiedniej długości, izolowanym gumą (typu HO5 RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) i przystosowanym do mocy urządzenia.

Czynności takiej powinna dokonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony), powinien obowiązkowo być dłuższy o ok. 10 mm od przewodów sieci zasilających.

O ewentualne naprawy należy prosić wyłącznie upoważnione punkty serwisowe i żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do powyższych wskazówek może poważnie ograniczyć poziom bezpieczeństwa urządzenia.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci lub osoby nie posiadające wiedzy do jego użytkowania, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Proszę nadzorować dzieci tak aby nie bawiły się urządzeniem.

INSTALACJA

Instalacja odbywa się na koszt nabywcy i producent zwolniony jest z tej usługi.

Instalacja powinna być dokonana zgodnie z instrukcją i tylko przez wykwalifikowany personel. Błędna instalacja może spowodować obrażenia osób, zwierząt i szkody przedmiotów, za które producent nie jest odpowiedzialny.

OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

Należy umieścić urządzenie we wnęce szafki (pod blatem kuchennym lub w pionowej szafce). Mocowanie odbywa się za pomocą czterech śrub przykręcanych w otworach widocznych po otwarciu drzwiczek.

Aby zapewnić najlepszą wentylację w szafce, należy wyciąć w niej otwory, zgodnie z wymiarami i odległościami wskazanymi na rysunku na stronie 78.

Uwaga!

W przypadku piekarników łączonych z płytą kuchenną konieczne jest przestrzeganie zaleceń zamieszczonych w instrukcji dołączonej do kombinowanego urządzenia.

Uwaga!

W celu zagwarantowania właściwego funkcjonowania urządzenia zabudowanego, konieczne jest, aby szafka lub wnęka charakteryzowały się odpowiednimi parametrami. Ścianki mebli sąsiadujących z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Obowiązuje to szczególnie w przypadku szafek wykonanych z płyty pilśniowej lub pазdzierzowej, wykorzystującej klej, który powinien być odporny na temperaturę 120° C. Szafki sklepane a nieodporne na tę temperaturę mogą stać się przyczyną odkształceń lub odklejania się warstwy laminatu. Według norm bezpieczeństwa z chwilą osadzenia urządzenia w zabudowie nie powinno się wykonywać żadnych połączeń z elementami elektrycznymi.

Wszystkie elementy stanowiące osłonę urządzenia powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez uciekania się do pomocy narzędzi.

Aby zapewnić dobrą wentylację, konieczne jest usunięcie tylnej ścianki szafki, pomiędzy ścianą i płytą kuchenną powinna istnieć wolna przestrzeń o rozmiarach co najmniej 45 mm.

Podłączenie elektryczne

Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolcę połączony z uziemieniem. Samo uziemienie powinno być wykonane w sposób prawidłowy. W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, zdolną wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej. Przewód uziemiający jest oznaczony kolorem żółtym i zielonym. Montażu wtyczki powinna dokonać osoba wykwalifikowana. W przypadku niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia należy zamienić gniazdko na inne - odpowiedniego typu, zaś samej wymiany powinna dokonać osoba wykwalifikowana. Powinna ona również upewnić się, czy powierzchnia przekroju kabli w gniazdku jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie. Można również dokonać podłączenia do sieci, wstawiając pomiędzy urządzenie i samą sieć przełącznik wielobiegunowy charakteryzujący się minimalną odległością pomiędzy stykami w pozycji otwarcia równą 3 mm, dostosowanego do obciążenia i odpowiadającego obowiązującym normom. Żółto-zielony kabel uziemiający nie może być przerywany żadnym przełącznikiem. Stosowane gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy powinny być łatwo dostępne dla użytkownika lub przedstawiciela serwisu

Uwaga: Podczas instalacji kabel zasilający należy umieścić tak, aby w żadnym jego punkcie temperatura otoczenia nie była wyższa niż 50 stopni C. Urządzenie zgodne jest z wymaganiami bezpieczeństwa przewidzianymi przez odpowiednie instytucje normatywne. Bezpieczeństwo elektryczne niniejszego urządzenia zapewnione jest jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnej instalacji uziemiającej, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest absolutnie niezbędne sprawdzenie tego podstawowego zalecenia bezpieczeństwa, zaś w przypadku wątpliwości należy zażądać dokładnego sprawdzenia instalacji przez wykwalifikowany personel. Należy sprawdzić czy moc elektryczna instalacji i gniazdek sieciowych odpowiadają maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tablicy znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do osoby wykwalifikowanej.

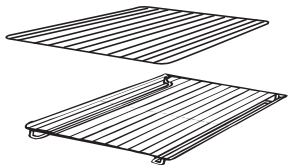
Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą. UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

(Dostępne tylko w niektórych modelach)

Przed pierwszym użyciem piekarnika konieczne jest wykonanie wstępnego oczyszczenia elementów jego wyposażenia. Należy umyć je gąbką, a następnie opłukać i wysuszyć.

Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs, ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



Zestaw do pizzy, idealny do jej pieczenia, powinien być stosowany gdy włączamy funkcję PIZZA.



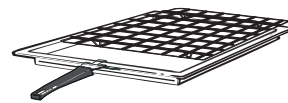
Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.



Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grillowania.

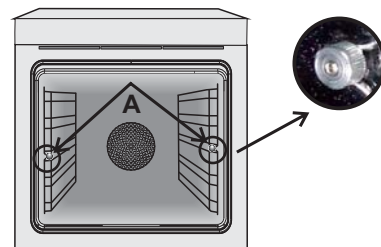
Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.

Nie należy pozostawiać uchwyty we wnętrzu piekarnika.



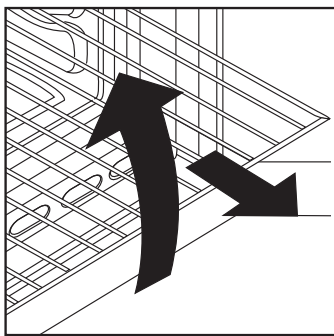
Demontaż i czyszczenie drabinek

- 1- Odkręcić nakrętkę, przekraczając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
- 2- Zdjąć drabinkę, pociągając w kierunku do siebie.
- 3- Umyć drabinkę w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
- 4- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinkę, odwrotnie do sposobu montażu
5. Przykręcić nakrętkę



UŻTECZNE WSKAZÓWKI

Rusztzy piekarnika - system blokady



Piekarnik wyposażony jest w nowy system blokady rusztów. System ten pozwala na niemal całkowite wysunięcie rusztów, bez groźby wypadnięcia ich z piekarnika, z jednoczesnym utrzymaniem ich pozycji poziomej, umożliwiając w ten sposób sprawdzenie i wymieszanie potrawy w sposób jak najbardziej pewny i cichy. Aby wyciągnąć ruszt, wystarczy, jak wskazuje rysunek, unieść je, chwytając za przednią część i pociągnąć w swoim kierunku.

Zależnie od modelu U·SEE

System oświetlenia zastępujący tradycyjną żarówkę.

14 diod LED zintegrowanych z drzwiami. Wytwarzają białe jasne światło co umożliwia dokładne oświetlenie wnętrza piekarnika bez cieni.

Zalety :

U·SEE system poza lepszym oświetleniem zapewnia też większą niezawodność niż tradycyjne żarówki i oszczędza energię elektryczną.

- Optymalne oświetlenie
- Long life - duża trwałość
- Bardzo niskie zużycie energii,
- 95% w porównaniu do tradycyjnego.



„Urządzenie z białym źródłem światła LED klasy 1M, zgodnie z IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (co odpowiada EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maksymalna moc emisji światła dla 459nm < 150uW. Nie obserwować bezpośrednio urządzeniami optycznymi.”

CZASY WYPIEKU

Na stronach 74, 75 zamieszczona jest orientacyjna tabela, w której wskazane są czasy i temperatury dla pierwszych wypieków. Wraz z nabywanym doświadczeniem można, zależnie od gustu, zmieniać wartości w tabeli.

Katalityczny piekarnik samooczyszczający się

Specjalne samooczyszczające się płyty, pokryte lakierem o strukturze mikroporowatej, oferowane dla wszystkich modeli jako akcesoria opcjonalne eliminują konieczność ręcznego czyszczenia piekarnika.

Krople tłuszczu osadzające się na ściankach podczas pieczenia rozłożone zostają przez emalię w procesie katalitycznego utleniania i przekształcają się na produkty gazowe.

Zbyt duże plamy mogą zatkać mikropory i tym samym przeszkodzić w automatycznym czyszczeniu. Odzyskanie właściwości samooczyszczania uzyskuje się za pośrednictwem podgrzania pustego piekarnika przez okres około 10 - 20 minut, nastawiając pokrętko piekarnika na maksymalną temperaturę. Nie wolno stosować produktów ciernych, druciaków, ostrych przedmiotów, szorstkich ściereczek, produktów chemicznych lub detergentów mogących nieodwracalnie zniszczyć powierzchnię emalii.

Zaleca się ponadto stosowanie garnków głębokich w przypadku pieczenia potraw szczególnie tłustych (pieczenie, itd.), zaś w przypadku pieczenia na grillu - stosowanie brytfanny.

PIECZENIE Z GRILLEM

Ten typ pieczenia pozwala na szybkie zarumienienie potraw. Do tego celu zaleca się umieszczenie rusztu na poziomie 3 lub 4, zależnie od wymiarów potraw (str. 74).

Na grillu można piec niemal wszystkie rodzaje mięs, z wyjątkiem niektórych chudych mięs z dziczyzny oraz pulpetów. Mięso i ryby do pieczenia na grillu należy lekko natrzeć oliwą.

MODELE U·COOK

U·COOK ma elektronicznie sterowany wentylator, rozwiązanie opatentowane VARIOFAN. Podczas pieczenia system zmienia automatycznie obroty wentylatora (w trybie wielofunkcyjnym) w celu optymalizacji temperatury i przepływu powietrza wewnątrz piekarnika.

U·COOK ma funkcję Softcook , która kontroluje rozkład wilgotności i temperatury. Zmniejsza ona o około 50% utratę wilgotności przez co potrawy są bardziej delikatne. Jest to szczególnie przydatne przy wypiekach chleba i ciast.

 Zmniejsza czas rozgrzewania piekarnika: tylko 8 minut do 200 stopni Celsjusza.

 Umożliwia ustawienie mocy grillowania, do 50 % mocy więcej niż w tradycyjnym piekarniku.

W niektórych modelach występują drzwi **WIDE DOOR** z większą szybą, co ułatwia czyszczenie piekarnika i poprawia jego izolację termiczną.

Ta prosta wskazówka pozwala na stworzenie idealnych warunków i temperatury dla czyszczenia katalitycznego. Jeśli, z powodu znacznego zabrudzenia piekarnika, nie jest możliwe samooczyszczanie, zaleca się usunąć tłuszcz za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki zanurzonej w ciepłej wodzie. Porowatość emalii jest jej podstawową cechą gwarantującą działanie samooczyszczające.

Uwaga: Wszystkie płyty samooczyszczające się, dostępne w handlu, charakteryzują się skutecznością działania przez okres około 300 godzin pracy piekarnika. Po upływie tego okresu eksploatacji należy płyty te wymienić.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i powierzchnie emaliowane należy myć w letniej wodzie z dodatkiem mydła, ewentualnie z użyciem środków dostępnych w handlu, absolutnie unikając stosowania proszków ciernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnie i części ozdobne.

Bardzo ważnym zagadnieniem jest utrzymywanie w piekarniku czystości, czyszczenie piekarnika należy przeprowadzać po każdorazowym wykorzystaniu go. Na ściankach piekarnika w czasie wypieku osadzają się tłuszcze, które mogą, w trakcie kolejnego uruchomienia, wytwarzać nieprzyjemne zapachy, pogarszające wynik pieczenia. Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy stosować ciepłą wodę i środek myjący, na zakończenie należy odpowiednio opłukać ścianki piekarnika.

Możliwe jest uniknięcie tej niewygodnej czynności dzięki pokryciu ścianek, we wszystkich modelach piekarnika, specjalnymi płytami samooczyszczającymi się, oferowanymi jako akcesoria na życzenie: patrz odpowiedni paragraf "KATALITYCZNY PIEKARNIK SAMOOCZYSZCZAJĄCY SIĘ".

Do rusztów ze stali nierdzewnej należy używać detergentów i stalowych druciaków. Czyszczenie powierzchni ze szkła hartowanego należy wykonywać gdy powierzchnie te są ostudzone. Pęknięcia powierzchni szklanych wynikłe z nieprzestrzegania tego zalecenia nie są objęte gwarancją.

Zarówkę oświetleniową piekarnika można wymienić odłączwszy wcześniej urządzenie od zasilania i odkręcając klosz. Należy wymienić żarówkę na nową, o tej samej odporności na wysokie temperatury.

SERWIS TECHNICZNY

Przed zwróceniem się do Centrum Serwisowego. Jeśli piekarnik nie działa, radzimy sprawdzić, czy prawidłowo została wtyczka do gniazdka sieciowego.

Jeśli nie można wykryć przyczyny usterki:

Należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.

Przed zawiadomieniem Centrum Serwisowego należy zanotować numer seryjny, znajdujący się na tabliczce znamionowej.

GWARANCJA

Niniejsze urządzenie dostarczane jest wraz ze świadectwem gwarancji uprawniającym do bezpłatnego korzystania z serwisu technicznego, w okresie gwarancyjnym na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.



To urządzenie elektryczne jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/CE dotyczącą śmieci tworzonych przez zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE).

Zapewniając właściwą utylizację tego sprzętu elektrycznego przyczynicie się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwej utylizacji takiego sprzętu.

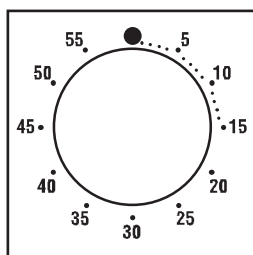
Symbol umieszczony na urządzeniu oznacza, że sprzęt ten nie może być traktowany tak samo jak inne śmieci domowe.

Musi zostać oddany do najbliższego punktu zbiórki i utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

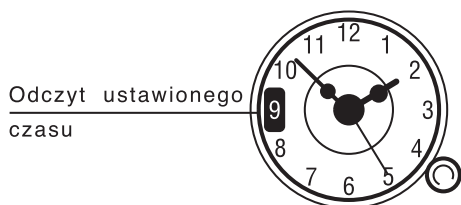
Utylizacja musi być wykonana zgodnie z aktualnymi przepisami o utylizacji tego typu śmieci.

Aby uzyskać dokładne informacje na temat postępowania w sprawie tego typu śmieci proszę skontaktować się z odpowiednim biurem w departamencie Ministerstwa Ochrony Środowiska lub z Zakładem Oczyszczania Miasta w waszym miejscu zamieszkania, lub też ze sklepem w którym sprzęt został zakupiony.

KORZYSTANIE Z MINUTNIKA

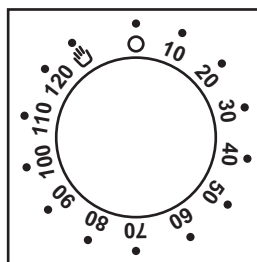


Aby ustawić wybrany czas zakończenia pieczenia należy wykonać pełny obrót pokrętle, aby powrócić wskaźnikiem na pozycję odpowiadającą wybranemu czasowi. Kiedy upłynie ustawiony czas, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, sygnalizujący koniec pieczenia.



Aby ustawić pożądaný czas pociągnij przycisk i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do momentu ustawienia odpowiedniej godziny. Aby wykorzystać zegar jako minutnik przekręć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara (bez pchania pokrętki) aż do momentu kiedy uzyskasz odpowiedni czas na małym okienku z lewej strony (maksymalnie 180 minut). Kiedy alarm zostanie ustawiony kuchenka musi zostać wyłączona ręcznie. Aby wyłączyć alarm przekręć pokrętkę aż do uzyskania [ikonka] na wyświetlaczu.

KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KOŃCA PIECZENIA



Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut).

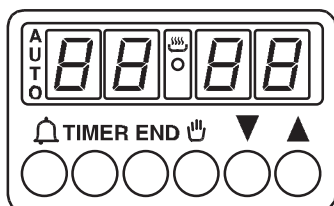
Po upływie wybranego czasu pokrętkę programatora obróci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dźwiękowego), w której piekarnik automatycznie się wyłączy.

Piekarnik może być wyłączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętkę na pozycję [ikonka]

KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

FUNKCJE	Jak włączyć	Jak wyłączyć	Jak działa	Do czego służy
Minutnik	- Wcisnąć i przytrzymać przycisk [ikonka] - Ustawić czas trwania pieczenia wciskając przyciski [ikonka] i [ikonka] - Zwolnić przyciski.	Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk [ikonka]	- Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy - Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk [ikonka]	Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
Ustawianie ręczne	- Wcisnąć przycisk [ikonka] - Wybrać funkcję pieczenia obracając pokrętkę wyboru funkcji.	Obrócić pokrętkę wyboru funkcji na pozycję 0.	Uruchamia funkcję piekarnika	Realizuje przebieg wybranych funkcji
Czas trwania pieczenia	- Wcisnąć i przytrzymać przycisk TIMER - Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem [ikonka] i [ikonka] - Zwolnić przyciski - Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji	- Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. - Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami TIMER i [ikonka] i [ikonka])	- Pozwala ustawić czas trwania pieczenia - Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk TIMER - Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk TIMER + [ikonka] i [ikonka]	Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Zakończenie pieczenia	- Wcisnąć i przytrzymać przycisk END - Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami [ikonka] i [ikonka] - Zwolnić przyciski - Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji.	- O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy - Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętkę wyboru funkcji na pozycję 0	- Ustawia godzinę końca pieczenia. - Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy wcisnąć przycisk END. - Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk END+ [ikonka] i [ikonka]	- Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy: -Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia -Ustawić czas trwania pieczenia na 45 min (Timer + [ikonka] i [ikonka]) -Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + [ikonka] i [ikonka])

USTAWIANIE ZEGARA



UWAGA

Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem [ikonka] na wyświetlaczu)

Aby ustawić zegar należy:

- Wcisnąć i przytrzymać przycisk TIMER i END ([ikonka] TIMER Tylko w niektórych modelach)
- Ustawić godzinę przyciskami [ikonka] i [ikonka]
- Zwolnić przyciski

UWAGA: piekarnik działa gdy jest ustawiony na sterowanie ręczne lub gdy jest zaprogramowane pieczenie.

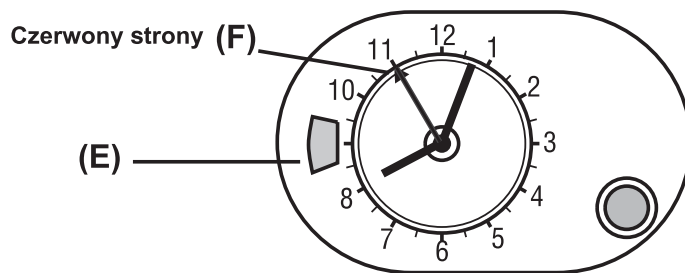
UWAGA: Do ustawiania funkcji piekarnika w niektórych modelach występują symbole [ikonka] i [ikonka] a w innych [ikonka] i [ikonka]

Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.

UWAGA

Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.

KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA ANALOGOWEGO



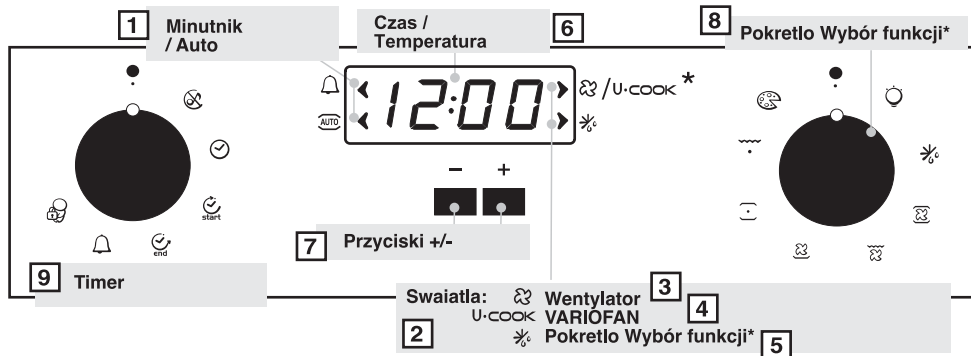
REGULACJA GODZINY

Aby ustawić odpowiedni czas naciśnij i przekręć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu uzyskania pożądanej godziny, po czym zwolnij pokrętło

UWAGA: Piekarnik działa tylko wtedy, gdy jest ustawiony w trybie ręcznym (👉) lub w trybie wypieku programowanego.

FUNKCJA	SPOSÓB WŁĄCZANIA	SPOSÓB WYŁĄCZANIA	WYKONANIE	DO CZEGO SŁUŻY
USTAWIENIE RĘCZNE	Przekręć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara (bez pchania) aż do pojawienia się symbolu 🕒 w okienku E	Obróć pokrętło programatora na pozycję 0	Umożliwia działanie piekarnika	Zrealizować żądane wypieki
CZAS TRWANIA WYPIEKU	- Należy najpierw ustawić temperaturę i żadaną funkcję - Wybierz czas trwania pieczenia przekręcając pokrętłem (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) aż do momentu uzyskania pożądanego czasu na wyświetlaczu w okienku E - Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę, którą zakończy automatycznie po upływie wybranego czasu. - Maksymalny czas wypieku wynosi 180min (3 godz.)	- Po zakończeniu ustawionego czasu, piekarnik wyłączy się automatycznie o czym poinformuje sygnał dźwiękowy. - Aby zatrzymać ustawioną funkcję należy przekręcić pokrętło programatora, aż w okienku E pokaże się znak ✕	Pozwala ustawić czas trwania wypieku umieszczonej w piekarniku potrawy.	Po upływie ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy o czym oznajmi sygnał dźwiękowy.
KONIEC WYPIEKU	- Najpierw należy ustawić temperaturę i żadaną funkcję - Przekręć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara (bez pchania) aż do pojawienia się symbolu ✕ w okienku E - Aby ustawić godzinę rozpoczęcia pieczenia pociągnij i obróć pokrętło (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) aż strzałka F pokryje się z ustawioną godziną rozpoczęcia pieczenia Ustawić czas trwania pieczenia: obróć (bez wciskania) pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wybrany czas pokryje się ze wskaźnikiem w okienku E.	- O ustawionej godzinie funkcja ta automatycznie się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Aby wcześniej zatrzymać wybraną funkcję przekręć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znak ✕ pokryje się ze wskaźnikiem w okienku E - Sygnał dźwiękowy można wyłączyć ręcznie, obracając pokrętło tak, aby symbol ✕ pokrył się ze wskaźnikiem w okienku E	Umożliwia zaprogramowanie i zapamiętanie godziny zakończenia wypieku.	- Np. :chcemy piec potrawę przez 45 minut i chcemy żeby była gotowa na godz. 12:30 Należy zatem: - wybrać funkcję żadanego wypieku - ustawić godzinę początku pieczenia na 11:45 (12:30 minus 45 minut) - Ustawić czas trwania wypieku na 45 min. Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie.

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY (Type A)



- 1 Minutnik lub Auto
2. Swiatla
3. Wentylator
4. VARIOFAN
5. Rozmrazanie
6. Temperatura lub czas
7. Przyciski +/-
8. Wybór funkcji
9. Timer

* w zaleznosci od modelu

UWAGA ! Po zainstalowaniu piekarnika albo po zaniku napiecia zasilania nalezy jako pierwsze ustawic godzine (wyswietlacz pokazuje 12:00 pulsujace).

200° Led "°" temperatury miga az do osiagniecia ustawionej wartosci.

HOT HOT :Po zakonczeniu pieczenia kiedy piekarnik jest goracy, « HOT » jest wyswietlone na przemian z godzina nawet jezeli oba pokretla ustawione sa na OFF.

FUNKCJA	JAK URUCHOMIC?	JAK WYLACZYC?	CO ONA ROBI?	DO CZEGO SLUZY?
CICHY 	• Obroc lewe pokretlo w pozycje "Cichy"	• Obroc pokretlo do pozycji OFF.	• Wylacza dzwiek minutnik	• Wylacza dzwiek minutnik
USTAW. GODZ. 	• Obroc lewe pokretlo do pozycji "Ustawienie godziny", • Ustaw godzine " + " "	• Obroc pokretlo do pozycji OFF.	• Ustawia godzine	• Ustawia godzine UWAGA : konieczne po zainstalowaniu piekarnika
CZAS PIECZENIA 	• Obroc prawe pokretlo do pozycji pieczenia • Obroc lewe pokretlo do pozycji "Czas pieczenia" • Ustaw za pomoca " + " j " - " • Miga Auto	• Po zakonczeniu pieczenia piekarnik wylacza sie automa tycznie i rozlega sie kilkusekundowy sygnal W celu wczesniejszego zakonczenia pieczenia ustaw programator na OFF i ustaw czas na 00:00.	• Umozliwia ustawienie czasu pieczenia wedlug przepisu. • Po ustawieniu czasu obroc programator na OFF a pokaze sie godzina. • Dla sprawdzenia ustawionego czasu obroc pokretlo na Czas Pieczenia.	• Do ustwienia czasu wedlug przepisu.
CZAS KONCA PIECZ. 	• Obroc prawe pokretlo do pozycji pieczenia • Obroc lewe pokretlo do pozycji "Koniec pieczenia" • Ustaw za pomoca " + " j " - " • Miga Auto.	• Po zakonczeniu pieczenia piekarnik wylacza sie automatycznie. • W celu wczesniejszego zakonczenia pieczenia obroc pokretlo na OFF	• Umozliwia ustawienie czasu pieczenia. • Po ustawieniu czasu obroc programator na OFF a pokaze sie godzina. • Dla sprawdzenia ustawionego czasu obroc pokretlo na czas konca pieczenia.	• Funkcja przydatna do programowania pieczenia. Na przyklad, czas pieczenia 45min, danie ma byc gotowe na 12.30 Ustaw czas pieczenia na 45min i czas konca pieczenia na 12,30. Pieczenie rozpocznie sie automatycznie o 11.45 (12.30 minus 45 min) i zakonczy o 12,30 zgodnie z wybranymi ustawieniami po czym piekarnik wylaczy sie.
MINUTNIK 	• Obroc lewe pokretlo do pozycji Minutnik •Ustaw za pomoca " + " j " - "	• Przy pokretle w pozycji Minutnik wyzeruj za pomoca " - "	• Rozlega sie na kilka sekund alarm po uplywie ustawionego czasu.	• Piekarnik mozna uzyc jako alarm nawet jezeli jest wylaczony.
ZABEZPIECZ. 	• Obroc lewe pokretlo do pozycji Zabezpieczenie. Przytrzymaj " + " przez 3 sekundy. • Zabezpieczenie jest aktywne przy STOP na wyswietlaczu.	• Obroc lewe pokretlo do pozycji Zabezpiecz, Przytrzymaj " + " przez 3 s sekundy • Komunikat STOP zniknie	• Nie mozna uruchomic	• Zabezpieczenie przed dziecmi

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętko wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektron. (Type A)	T °C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętki sterowania na pozycję "żarówka" lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
			Rozmrażanie Pozycja ta umożliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamrożonej potrawy, rozmraża ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
Sprinter 	MAX	MAX	Sprinter Pozycja grzania wstępnego piekarnika. Jej włączenie pozwala na prawie natychmiastowe rozgrzanie piekarnika (np. Osiągnięcie temperatury 200°C w 8 min.). Wymagana temperatura jest ustawiana za pomocą odpowiedniego pokrętki. Koniec grzania wstępnego jest sygnalizowany za pomocą kontrolki świetlnej termostatu "C", która zgaśnie. Po zakończeniu tej fazy można wybrać żadaną funkcję pieczenia i wstawić potrawę do piekarnika. Należy uważać aby nie wstawiać potraw do piekarnika w trakcie podgrzewania wstępnego, gdyż mogłoby to zepsuć efekt pieczenia.
** 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Konwekcja naturalna Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku ućców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje się w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.
 * 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Pieczenie z nawiewem Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Soft Cook Soft cook to funkcja przeznaczona do pieczenia ciast i chleba. Dzięki łagodnemu nawiewowi zwiększa się wilgotność wewnątrz piekarnika. Wilgotność stwarza warunki dogodne do pieczenia potraw, które muszą zachować elastyczną konsystencję w trakcie pieczenia (np. Torty, chleb, ciasteczka) aby po upieczeniu nie kruszyły się.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)
	Stopnia 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kielbaski, Żeberka, bekon).
Super grill 	Stopnia 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER GRILL: pečica ima dve stopnji Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Grill z nawiewem przy drzwiczkach zamkniętych Powietrze podgrzewane przez grzałkę grilla zostaje zasysane przez wentylator kierujący strumień powietrza na potrawę, przy czym temperatura tego powietrza może wahać się od 50 do 200° C. Funkcja grilla z nawiewem zastępuje z powodzeniem rożen obrotowy i gwarantuje doskonałe wyniki w przypadku pieczenia drobiu, kielbas i czerwonych mięs, również w dużych kawałkach.
	Stopnia 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Włączenie grzałki grilla oraz silnika obrotu rożna. Służy do pieczenia na rożnie (szaszłyki).
	220	50 ÷ MAX	Funkcja pizzy Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).

(a) nekateri modeli: Funkcija Variofan je edinstvena in je bila razvita pri Candyju, da optimizira rezultate pečenja in podajanje temperature v notranjosti pečice. Funkcija Variofan se aktivira samodejno in spremeni avtomatsko hitrost vrtenja ventilatorja, kadar je le ta funkcija izbrana: vse funkcije z ventilatorjem so označene na kontrolni plošči.

** Program badań zgodny z CENELEC EN 50304.

** Program badań zgodny z CENELEC EN 50304 używany dla określenia klasy energetycznej.

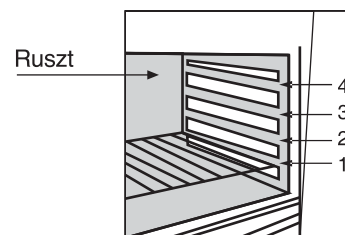
TABELA CZASÓW WYPIEKU

Sugerowane w poniższych tabelach czasy wypieku mają charakter informacyjny i mogą zmieniać się w zależności od jakości, świeżości, wymiaru i grubości potraw, a także w zależności od gustu użytkownika. Przed podawaniem potraw należy zawsze wszystkie potrawy pozostawić w piekarniku na kilka minut, po to aby po wyjęciu ich z piekarnika pozostawały nadal świeże.

Piekarnik statyczny

Wszelkie podane czasy wypieku nie obejmują podgrzania wstępnego piekarnika, jeśli nie jest to wyraźnie wskazane w innym przypadku.

Pożyteczna rada: Na co najmniej 10 minut przed upływem wskazanego czasu należy wyłączyć piekarnik, pozostawiając potrawy w jego wnętrzu. Pozwoli to, oprócz oszczędności energii, upiec potrawy zgodnie z własnym smakiem. Aby powierzchnie potraw nie były zbyt suche, konieczne jest obniżenie temperatury.



		Elektryczny piekarnik statyczny			Elektryczny piekarnik z nawiewem			
Potrawa	Ilość	Ruszt	Czas pieczenia w minutach	Temperatura piekarnika	Ruszt	Czas pieczenia w minutach	Temperatura piekarnika	Uwagi
• Produkty mączne								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Wstawić lasagne do zimnego piekarnika.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Wstawić cannelloni do zimnego piekarnika.
Makaron zapiekany	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Wstawić makaron zapiekany do zimnego piekarnika.
• Produkty pieczone (nie ciasta)								
Chleb	kg 1 ciasta na chleb	2	35 10 (wstępne podgrzanie)	200	2	30 ÷ 35 10 (wstępne podgrzanie)	180	Przygotować ciasto w formie bochenka i naciąć nożem górną powierzchnię bochenka. Pozostawić do rośnięcia na co najmniej 2 godziny. Natrzeć tłuszczem formę i umieścić bochenek dokładnie w środku formy.
Pizza	kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Po wstępnym podgrzaniu piekarnika przez okres 15 minut przygotować pizzę w natłuszczonej formie dodając pomidory, mozzarellę i szynkę, olej, sól, oregano.
Paszteciki Vol au vent (mrożone)	24 sztuki	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Umieścić w formie 24 paszteciki i upiec je.
Placki	200 g ciasta na każdą sztukę	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Podgrzać wstępnie piekarnik przez 15 minut, nasmarować tłuszczem formę, 4 placki pokryte tłuszczem, olejem i posolone pozostawić do rośnięcia w temperaturze otoczenia na okres co najmniej 2 godzin, po czym włożyć je do piekarnika.
• Mięsa								
Wszystkie mięsa można piec w pojemniku o wysokiej lub niskiej krawędzi. Zaleca się przykrycie pokrywką pojemnika niskiego, w celu uniknięcia zabrudzenia piekarnika płamami sosu. Mięsa pieczone pod przykryciem będą bardziej miękkie i soczyste, podczas gdy pieczone bez przykrycia staną się bardziej kruche. Wskazane czasy wypieku obowiązują dla potraw w pojemnikach przykrytych lub odkrytych.								
Cały rostbef	1 kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Umieścić mięso w głębokim talerzu ze szkła Żaroodpornego, doprawić solą i pieprzem. Po upływie połowy czasu odwrócić.
Pieczeń wieprzowa zawijana	1 kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Piec mięso w przykrytym pojemniku ze szkła Żaroodpornego z dodatkiem soli i pieprzu, przypraw naturalnych, oleju i masła.
Pieczeń cielęca zawijana	1,3 kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Piec jak wyżej.
Pieczeń wołowa, filet	1 kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Piec jak wyżej.
• Ryby								
Pstrąg	3 całe / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec pstrągi pod przykryciem z dodatkiem oleju soli i cebuli w pojemniku ze szkła Żaroodpornego
Łosoś	700 g w plastrach 2,5 cm grubości	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Piec łososia bez przykrycia w naczyniu Żaroodpornym z dodatkiem soli, pieprzu i oleju.
Sola	Filety / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec solę z dodatkiem soli i jedną łyżeczką oleju.
Złotnik	2 całe	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec złotniki w przykrytym naczyniu z dodatkiem oleju i soli.

TABELA CZASÓW WYPIEKU

		Elektryczny piekarnik statyczny			Elektryczny piekarnik z nawiewem			
Potrawa	Ilość	Ruszt	Czas pieczenia w minutach	Temperatura piekarnika	Ruszt	Czas pieczenia w minutach	Temperatura piekarnika	Uwagi
• Drób, królik								
Perliczka	1 kg - 1,3 kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umieścić perliczkę w głębokim naczyniu żaroodpornym lub ceramicznym, przyprawioną przyprawami naturalnymi i małą ilością oleju.
Kurczak	1,5 kg - 1,7 kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Piec jak wyżej
Królik w kałkach	1 kg - 1,2 kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	W wysmarowanej tłuszczem formie umieścić równe kawałki mięsa przyprawione naturalnymi przyprawami. W razie potrzeby obracać kawałki.
• Ciastka, torty								
Tort kakaowy pieczony w foremce		1	55	180	1	50	160	W tortownicy o średnicy 22cm. Podgrzanie wstępne - 10 min.
Tort margherita		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
Tort marchewkowy	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
Ciasto morelowe	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
• Warzywa								
Koper włoski	800 g	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	W przykrytym naczyniu ze szkła żaroodpornego rozłożyć koper podzielony na 4 części, z dodatkiem masła, soli, najlepiej ze zwróconą ku górze częścią wewnętrzną.
Cukinia	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pokroić cukinię na plastry i piec ją w przykrytym naczyniu ze szkła żaroodpornego z masłem i
Ziemniaki	800 g	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	W przykrytym naczyniu ze szkła żaroodpornego umieścić jednakowe kawałki pokrojonych ziemniaków; piec je z olejem, solą, oregano i rozmarynem.
Marchew	800 g	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pokroić marchewki na plasterki, przykryć je i piec w naczyniu ze szkła żaroodpornego.
• Owoce								
Jabłka	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec owoce w odkrytym naczyniu ze szkła żaroodpornego lub ceramiki. Pozostawić w piekarniku do ostygnięcia.
Gruszki	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec jak wyżej
Brzoskwinie	1kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec jak wyżej
• Pieczenie - grill								
Pieczenie grillu wykonujemy układając potrawy tuż pod grillem elektrycznym na promienie podczerwone. Uwaga: Podczas pracy grzałka grilla rozgrzewa się do czerwoności. Pod grill należy wstawić brytfannę do zbierania sosów.								
Tosty	4 kromki	4	5 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	5 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić kromki tostu na wsporniku grilla. Po pierwszym pieczeniu odwrócić. Uwaga: Przed podaniem do stołu trzymać upieczone tosty w cieple na dnie piekarnika.
Tosty faszerowane	4 sztuki	3	5 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	3	5/8 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić tosty na podstawie grilla. Kiedy się zarumienią, odwrócić tosty - aż do całkowitego zarumienienia.
Kiełbaski	n°6 sztuk / 0,9 kg	4	25/30 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	15/20 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Naciąć kiełbaski i umieścić na grillu częścią wewnętrzną zwróconą ku górze. W połowie pieczenia odwrócić kiełbaski. Uwaga: Co jakiś czas należy kontrolować równomierność pieczenia. W przypadku nierównomiernego pieczenia zamienić miejscami kiełbaski mniej dopieczone z bardziej wypieczonymi.
Żeberka wołowe	4 sztuki / 1,5 kg	4	25 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	15/20 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić Żeberka tuż pod dużym grillem i obrócić je dwukrotnie.
Udka kurczaka	4 sztuki / 1,5 kg	3	50/60 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	3	50/60 (10 ogrzewanie wstępne)	Gril	Doprawić naturalnymi przyprawami i obracać co pewien czas.

VARNOSTNA NAVODILA

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

- Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.
- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

POZOR: Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!

- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
- Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
- Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

POZOR: Pred zamenjavo žarnice izključite aparat iz električnega omrežja, da se izognete tveganju za električni udar.

- Pri fiksni priključitvi mora biti zagotovljena možnost izklopa iz električnega omrežja skladno z veljavnimi predpisi.
- V navodilih je navedena ustrezna vrsta priključnega kabla, saj je potrebno upoštevati temperaturo na hrbtni strani aparata.
- Če je priključni električni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati z enakovrednim ali sklopom, ki vam je na voljo pri pooblaščenem servisu.
- **POZOR:** Da bi se izognili slučajnemu resetiranju termičnega prekinjala, aparat ne sme biti napajan preko zunanje naprave, npr. programske ure, ter ne sme biti priključen na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

POZOR: Dostopni deli se lahko med uporabo žara segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo.

- Razlito tekočino pred čiščenjem obrišite.
- Med samodejnim čiščenjem s pirolizo se lahko površina segreje bolj kot običajno. Pazite, da se otroci ne približajo!

SPLOŠNA OPOZORILA

Hvala, da ste izbrali enega naših izdelkov! Da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica, priporočamo naslednje:

- Pozorno preberite navodila; v njih so pomembna navodila za varno vgradnjo, priključitev, uporabo in vzdrževanje pečice.
- Priporočamo, da navodila shranite, saj jih boste morda še potrebovali.

Ob prvem segrevanju boste morda zaznali neprijeten vonj. To je posledica veziv za izolacijske plošče in je popolnoma normalen pojav. Počakajte, da hlapi izginejo, potem pa lahko postavite jed v pečico.

Pečica se med delovanjem zelo segreje, med drugim tudi steklo na vratih.

IZJAVA O SKLADNOSTI

Deli aparata, ki pridejo v stik z živili, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

CE Aparat je izdelan v skladu z evropskima smernicama 73/23/CEE in 89/336/CEE, nadomestno 2006/95/EC in 2004/108/EC ter nadaljnjimi spremembami.

Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Pazite, da embalaža, na primer plastične vrečke, polistirol ali žebli, ne pridejo v roke otrok, saj so lahko zelo nevarni zanje.

VARNOSTNI NAPOTKI

- Pečica je izdelana le za pečenje in kuhanje jedi v gospodinjstvu. Uporaba pečice v kakršnekoli druge namene je (npr. za segrevanje prostora) je neprimerna in zaradi tega tudi nevarna.
- Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali materialno škodo, ki bi nastala zaradi neprimerne, napačne in nespametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:

- Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtičnik iz vtičnice, pač pa primite za vtičnik in ga lepo iztaknite iz vtičnice.
- Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.
- Ne dotikajte se aparata, če ste bosi.
- Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat takoj izklopite in ga ne uporabljajte naprej.
- Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F ustrezne dolžine in preseka. Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak! Pripominjamo, da mora biti vodnik za ozemljitev (rumen zelen) obvezno za 10 mm daljši od vodnikov za priključitev na električno omrežje.
- Za morebitna popravila se obrnite na enega od naših pooblaščenih serviserjev ter ob morebitni zamenjavi posameznih elementov vedno zahtevajte vgradnjo originalnih Candyjevih rezervnih delov. Neupoštevanje zgornjih navodil lahko vpliva na varno delovanje aparata.
- **Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.**

NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna škoda, ki bi nastala zaradi napačne priključitve in/ali namestitve aparata, ni zajeta v garancijo. Priključitev in namestitev aparata morajo v izvesti v skladu z navodili ustrezno usposobljeni strokovnjaki.

Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja.

Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Pečico pritrdite s pomočjo vijakov skozi luknje na ohišju (gl. sliko na zadnji strani).

Odprite vrata pečice in poiščite luknje. Zagotoviti morate ustrezno zračenje; upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

Opomba: Če kombinirate pečico in kuhalno ploščo, upoštevajte tudi navodila, ki so bila priložena kuhalni plošči!

POMEMBNI NAPOTKI

Za brezhibno delovanje mora biti pečica vgrajena v ustrezno nišo. Stranice kuhinjskih omaric poleg pečice morajo biti izdelane iz na vročino odpornih materialov. Prepričajte se, da lepilo, uporabljeno pri izdelavi omarice, prenese temperaturo vsaj 120 °C; plastika ali lepila, ki ne prenesejo tako visokih temperatur, se bi stalili, omarica pa bi se deformirala. Po vgradnji pečice v nišo morajo biti vsi električni deli povsem izolirani; to zahtevajo veljavni predpisi. Vsa varovala morajo biti trdno pritrjena, tako da jih je nemogoče odstraniti brez uporabe posebnih orodij.

Odstranite hrbtno stranico s kuhinjske omarice, da omogočite kroženje zraka okoli pečice. Kuhalna plošča nad njo mora biti oddaljena vsaj 45 mm.

PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikala, zaščiteno z ustreznimi varovalkami. **Pečica mora biti pravilno ozemljena!**

Nekateri modeli niso opremljeni z vtičem. Na priključni kabel takih modelov pritrdite vtič, ki bo ustrežal priključni moči aparata. Priključna moč aparata je navedena na napisni ploščici s tehničnimi podatki, ki je pritrjena na aparatu. Ozemljitveni kabel je zeleno-rumene barve.

Če vtičnica v zidu ne ustreza vtiču, jo morate zamenjati z ustrežno. Vsako tako delo sme opraviti le ustrezno usposobljen strokovnjak. Ta mora ob zamenjavi tudi pregledati, če presek kablov v vtičnici ustreza skupni priključni moči vašega aparata.

Aparat lahko priključite na omrežje tudi direktno, vendar morate med priključni kabel in električno omrežje vgraditi večpolno stikalo ustrezne moči, ki mora imeti razmik med kontakti najmanj 3 mm. Vgraditi smete le tako stikalo, ki ustreza vsem varnostnim predpisom. Ozemljitveni kabel ne sme biti prekinjen s stikalom. Vtičnica ali direktni priključek morata biti nameščena tako, da sta enostavno dosegljiva tudi po izvršeni vgradnji.

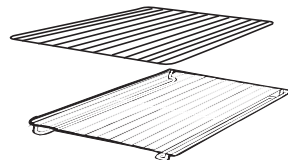
OPREMA PEČICE (odvisno od modela)

Pred prvo uporabo pečice očistite vse površine z blago raztopino čistila, nato pa z gobico izperite površine s čisto vodo in jih obrišite s suho krpo.

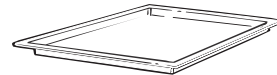
Na rešetko postavite različne pekače.

Ta rešetka je zelo primerna za pripravljanje jedi na žaru. Pod njo postavite pekač za lovljenje maščobe.

Posebna oblika rešetke zagotavlja, da ostanejo v vodoravnem položaju tudi če so delno izvlečene iz pečice tako ni nevarnosti, da bi pekač zdrsnil z rešetke.



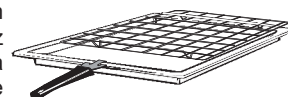
Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru ali ražnju (odvisno od modela) kaplja iz mesa. Ne uporabljajte ga za peko pečenk, saj bi se maščoba v tem primeru razpršila po vsej pečici, se začela žgati in pojavil bi se dim.



Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.

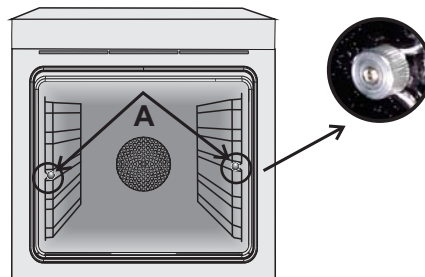


Nosilec pekača je idealen za peko na žaru; uporabljajte ga skupaj s pekačem za lovljenje maščobe. Opremljen je z ročajem za lažje rokovanje z obema pekačema. Ročaj je snemljiv, ne puščajte ga v pečici!

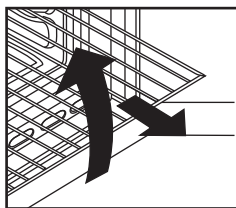


Snemanje in čiščenje žičnih vodil

- 1 – Odvijte vijaka, ki pridržujeta vodila, v desno.
- 2 – Snemite vodila tako, da jih potegneta proti sebi.
- 3 – Očistite vodila. Lahko jih pomijete v stroju, ali pa jih očistite z vlažno gobico in jih nato obrišete do suhega.
- 4 – Po čiščenju namestite vodila nazaj po zgornjih navodilih v obratnem vrstnem redu.
- 5 – Znova privijte vijaka.



NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



Pečica ima vgrajen nov sistem za blokiranje nosilnih rešetk. Ta sistem omogoča, da nosilne rešetke med preverjanjem jedi izvlečete iz pečice, brez nevarnosti, da bi povsem zdrsnile iz vodil. Če želite rešetko odstraniti iz pečice, jo izvlečete ter nekoliko privzdignete.

ŽAR

S pomočjo žara se živilo hitro zapeče in dobi lepo rjavo barvo. Priporočamo, da pekač potisnete v 4. višino odvisno seveda od količine.

Razen zelo puste divjačine in mesnih štruc lahko vsa druga živila pripravljate na ta način.

Meso in ribe, ki jih boste spekli na ta način, narahlo namažite z oljem.

MODELI U·COOK

Pri pečicah U·COOK elektronika nadzira hitrost ventilatorja ta patentirani sistem se imenuje VARIOFAN. Med pečenjem se hitrost ventilatorja samodejno prilagaja in s tem optimizira kroženje zraka ter temperaturo v notranjosti pečice.



Vse pečice U·COOK imajo tudi funkcijo **Soft Cook**. Ta omogoča uravnavanje vlažnosti in temperature in za 50 % zmanjša izgubo vlage, tako da ostane živilo bolj mehko in boljšega okusa. Ta nežni način priporočamo za peko kruha in peciva.



Skrajša čas predhodnega segrevanja pečice: ta se samo v 8 minutah segreje na 200 stopinj C.



Omogoča nastavljanje stopnje intenzivnosti žara in je za 50 % močnejši v primerjavi s klasičnimi pečicami.

Nekatere pečice so opremljene z novimi vrati **WIDE DOOR** z večjim oknom, kar olajša vzdrževanje in izboljša termično izolacijo.

Odvisno od modela:

U·SEE

Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod, ki zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice, brez senčnih delov.

Prednosti sistema U·SEE so, razen odlične osvetlitve pečice, dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.

- odlična vidljivost
- dolga življenjska doba
- zelo majhna poraba energije, - 95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.

"Aparati z belimi LED razreda 1M

skladno z IEC 60825-1: 1993 +A1: 1997 +A2: 2001 (enakovredno EN 60825-1; 1994 +A1: 2002 +A2), največja svetilna moč λ 459nm < 150 uW. Ne opazovati neposredno z optičnimi inštrumenti."



TRAJANJE PEČENJA

Ko začnete uporabljati svojo novo pečico, si pomagajte z razpredelnico v tej knjižici. Na osnovi izkušenj boste nato nastavitev prilagodili svojemu okusu.

SAMOČISTILNA KATALITSKA OBLOGA PEČICE

Če se želite izogniti neprijetnemu čiščenju notranjih sten pečice, vam dodatno za vse vrste pečic nudimo samočistilne obloge prevlečene s posebnim mikroporoznim premazom. Če so te nameščene, ročno čiščenje pečice ni več potrebno.

Premaz na samočistilnih oblogah razgradi s posebnim katalitičnim postopkom maščobo, ki se med peko nabira na oblogah.

Prekomerno nabiranje maščob na samočistilnih oblogah lahko zaradi tega, ker prekomerno zapre pore, prepreči samočistilni učinek. Samočistilni učinek lahko dosežete ponovno, če za 10 do 20 minut vključite prazno pečico. Gumb termostata morate pri tem naravnati na najvišjo temperaturo.

Samočistilnih sten ne smete čistiti z ostrimi, grobimi in/ali najedajočimi čistili ali čistilnimi sredstvi (n.pr.: vimom, grobimi mrežicami itd.), ker s tem nepopravljivo poškodujete samočistilni premaz.

Priporočamo, da pečete mastne jedi v posodah z visokim robom, ko tudi, da pri peki jedi na žaru uporabljate pladenj za prestrezanje maščob.

Ti enostavni postopki in visoka temperatura omogočajo, da se v pečici odvija samočistilni postopek.

V primeru, da so samočistilne obloge izjemno umazane, in se z opisanimi postopki ne bi dovolj očistile, jih obrišite še z vlažno krpo namočeno v topli vodi.

Samočistilno funkcijo vam zagotavlja poroznost premaza.

Pomembno!

Vse samočistilne obloge, ki jih dobite v prosti prodaji, imajo zagotovljeno učinkovitost delovanja v vključeni pečici približno 300 ur. Po preteku tega časa morate samočistilne obloge nadomestiti z novimi.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenskimi čistili za tovrstno čiščenje, ki jih dobite v prosti prodaji. Zgoraj navedenih površin v nobenem primeru ne smete čistiti z abrazivnimi praški, ker bi jih s tem poškodovali. Čiščenje pečice je zelo pomembno. Pečico morate očistiti po vsaki uporabi. Na stenah pečice se nabirajo raztopljene maščobe, ki lahko ob naslednji uporabi povzročijo neprijeten vonj in morda tudi slab izid peke. Notranje stene pečice očistite s toplo vodo z dodatkom detergenta. Stene pečice nato pomijte še s čisto vodo in jih obrišite. Neprijetnemu čiščenju notranjih sten pečice se lahko izognete, če jih obložite s posebnimi samočistilnimi oblogami ki so zaščitene z mikroporoznim premazom. Samočistilne obloge lahko nabavite posebej. Več informacij o samočistilnih oblogah pa lahko najdete v poglavju "Samočistilna katalitična pečica". Nosilne rešetke pečice čistite z ustreznimi detergenti in mrežicami iz inoxa. Vrata pečice iz kaljenega stekla smete čistiti šele, ko so hladna. Morebitne poškodbe steklenih vrat (razbitje stekla), ki bi nastale pri čiščenju zaradi neupoštevanja zgoraj navedenega navodila, niso zajete v garancijo! Če želite zamenjati žarnico v pečici, morate pečico najprej ločiti od električnega omrežja. Odvijte zaščitni pokrovček in zamenjate pregorelo žarnico z žarnico enake vrste. Žarnica mora biti odporna na visoke temperature.

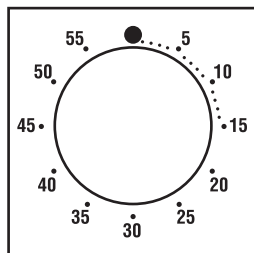
SERVISIRANJE

Če pečica ne deluje, se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.

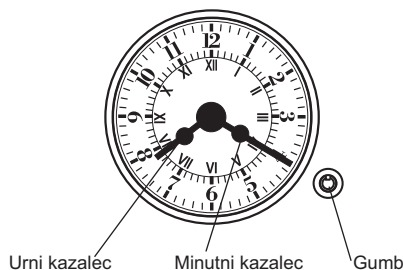
Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, izključite pečico iz električnega omrežja in pokličite pooblaščen servis. **Pred tem si zabeležite serijsko številko, ki je navedena na tablici s podatki (gl. sliko na zadnji strani).**

Pečici je priložen garancijski list, ki zagotavlja, da bo pooblaščen servis v garancijskem roku popravilo opravil brezplačno.

UPORABA ŠTEVCA MINUT (KUHIJSKE URE)



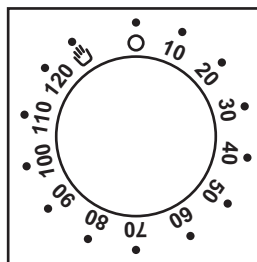
Gumb zavrtite za cel krog in ga nato obrnite tako, da bo oznaka kazala želeni čas. Ko preteče nastavljeni čas, se za nekaj sekund oglasi zvonec.



Nastavljanje analogne ure

Ob pritisku na gumb se minutni kazalec premakne za eno minuto naprej. Če ohranite pritisek na tipko, se kazalec hitro premika naprej.

NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



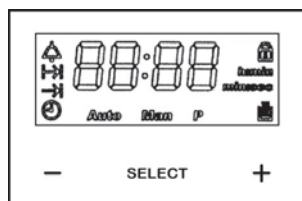
S pomočjo tega gumba lahko nastavite ustrezen čas pečenja (največ 120 minut); po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi.

Čas se bo odšteval od nastavljene vrednosti navzdol; ko se gumb vrne v položaj 0, se bo pečica samodejno izklopila. Če želite pečico uporabljati brez programske ure, obrnite gumb v položaj 0. Ko želite nastaviti pečico, preverite, da s programsko uro ni v položaju 0.

UPORABA ELEKTRONSKE PROGRAMSKE URE

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
ŠTEVE MINUT	•Pritiskajte na tipko. •S pomočjo tipke ▼ ali ▲ nastavite ustrezen čas. •Sprostite pritisek na vse tipke.	•Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (čez čas signal samodejno utihne, če pa ga želite utišati takoj, pritisnite na tipko	•Ob preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal. • Če želite preveriti, koliko časa mora še preteči, pritisnite na tipko	•Števec minut lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (ne glede na to, če pečica deluje ali ne).
ROČNO UPRAVLJANJE	•Pritisnite na tipko. •Z gumbom za izbiranje funkcij pečice izberite želeno funkcijo pečice.	•Gumb za izbiranje funkcij pečice obrnite na 0.	•Omogoča upravljanje pečice.	•Za peko različnih jedi.
TRAJANJE PEČENJA	•Pritiskajte na tipko za programsko uro TIMER. •S pomočjo tipke ▼ ali ▲ nastavite ustrezno trajanje pečenja za jed, ki jo pripravljate. •Sprostite pritisek na vse tipke. •Z gumbom za izbiranje funkcij pečice izberite ustrezen način pečenja.	•Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, obrnite gumb za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas trajanja pečenja 0:00 (tipke TIMER in ▼ ▲)	•Omogoča, da nastavite trajanje pečenja za izbrano jed. •Če želite preveriti čas do konca pečenja, pritisnite na tipko TIMER. •Če želite spremeniti nastavljeno trajanje pečenja, to storite s pomočjo tipk TIMER in ▼ ▲	•Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal.
KONEC PEČENJA	•Pritiskajte na tipko END. S pomočjo tipke ▼ ali ▲ nastavite čas, ko naj se pečica izklopi. •Sprostite pritisek na vse tipke. •Z gumbom za izbiranje funkcij pečice izberite ustrezen način pečenja.	•Ob nastavljenem času se pečica samodejno izklopi. Če želite pečico predčasno ročno izklopiti, obrnite gumb za izbiranje funkcij na 0.	•Omogoča določanje časa za konec pečenja. •Če želite preveriti nastavljeni čas za konca pečenja, pritisnite na tipko END. ▼ ▲	•Ta funkcija se običajno uporablja skupaj s funkcijo Trajanje pečenja. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut in mora biti gotova ob 12:30, preprosto izberete želeno funkcijo, nastavite Trajanje pečenja na 45 minut in Konec pečenja na 12:30. •Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in poteka do nastavljenega časa za konec pečenja, ko se pečica samodejno izklopi.

NASTAVITEV TOČNEGA ČASA



OPOZORILO: Po priključitvi pečice in po vsakem izpadu električnega toka je potrebno ponovno nastaviti čas. Na to vas opozoril utripanje vrednosti 0:00 na prikazovalniku. To storite na naslednji način:

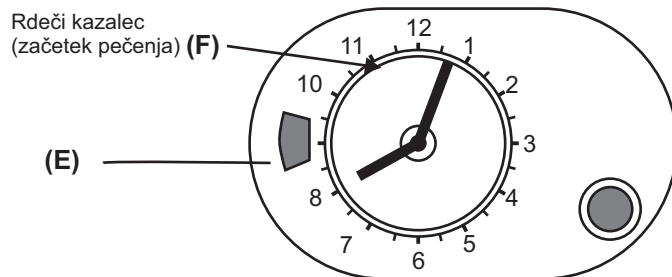
- Štirikrat pritisnite na osrednji gumb.
- S pomočjo ▼ ▲ tipk nastavite točen čas.
- Sprostite pritisek na tipke.

Pozor! Pečica deluje le, če je izbran ročni način ali pa je nastavljen čas.

Opomba: Nekateri modeli so namesto s tipkama .opremljeni s tipkama ▼ ▲ "+ " in "- ".

OPOZORILO:

Če nastavite samo čas za konec pečenja, ne da bi določili čas trajanja pečenja, začne pečica delovati takoj in se izklopi ob času, določenem za konec pečenja.



NASTAVLJANJE TOČNEGA ČASA

Točen čas nastavite tako, da pritisnete na gumb in ga zavrtite, dokler ura ne kaže točnega časa. Nato sprostite pritisk na gumb.

POZOR! Pečica deluje le, če je izbran ročni način upravljanja ali pa je nastavljen čas (aktivirana programska ura) 

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
ROČNO UPRAVLJANJE	Obrnite gumb na desno, brez pritiskanja, da se v okencu (E) prikaže simbol 	Gumb za izbiranje funkcij pečice obrnite na O.	Omogoča upravljanje pečice.	Za peko različnih jedi.
TRAJANJE PEČENJA	- Najprej z gumbom za izbiranje funkcij pečice izberite ustrezen način pečenja in temperaturo. - Nastavite ustrezno trajanje pečenja z obračanjem gumba na desno, dokler se v okencu (E) ne prikaže ustrezna vrednost. - Pečica začne takoj delovati, ko preteče nastavljeni čas pa se samodejno izklopi. - Najdaljše trajanje pečenja, ki ga lahko nastavite, je 180 minut (3 ure).	Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal. Če želite preklicati nastavev, obrnite gumb tako, da se v okencu (E) prikaže simbol 	Omogoča, da nastavite trajanje pečenja za izbrano jed.	Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal.
KONEC PEČENJA (ni na voljo pri modelu 2D 364)	- Najprej z gumbom za izbiranje funkcij pečice izberite ustrezen način pečenja in temperaturo. - Obrnite gumb v desno, brez pritiskanja, da se v okencu (E) prikaže simbol  Čas za začetek pečenja nastavite tako, da izvlčete in zavrtite gumb na desno, da se kazalec F kaže čas za začetek pečenja. Trajanje pečenja nastavite tako, da gumb obračate brez pritiskanja, dokler se v okencu (E) ne prikaže ustrezen čas.	- Ko preteče nastavljeni čas za trajanje pečenja, se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal. - Če želite preklicati izbrano funkcijo, obrnite gumb v levo, da se v okencu (E) prikaže simbol  - Če želite utišati zvočni signal, obračajte gumb, da se v okencu (E) prikaže simbol 	Omogoča programiranje pečice, tako da je jed gotova ob želenem času.	- Primer: Želite, da se jed peče 45 minut in je gotova ob 12:30. - Izberite želeno funkcijo - Nastavite čas za začetek pečenja ob 11:45 (12:30 minus 45) nastavite trajanje pečenja 45 minut. Ob nastavljenem času za konec pečenja se pečica samodejno izklopi.

UPORABA ELEKTRONSKE PROGRAMSKE URE (TIP A)



1. Kontrolna lučka števca minut ali samodejnega delovanja
2. Luči
3. Funkcije z ventilatorjem
4. Funkcije z VARIOFAN
5. Odtaljevanje
6. Prikaz temperature ali časa
7. Tipke za nastavitve
8. Gumb za izbiranje funkcij
9. Gumb programske ure

* Odvisno od modela

⚠ OPOZORILO!

Po priključitvi ali izpadu električnega toka morate najprej nastaviti točen čas (na prikazovalniku utripa vrednosti 12:00).

200° Lučka »°« indikatorja temperature utripa, dokler se pečica ne segreje na nastavljeno temperaturo.

HOT Ko je program pečenja zaključen, se na prikazovalniku izmenično kaže čas in napis »HOT«, tudi če sta oba gumba v izklopljenem položaju.

FUNKCIJA	KAKO JO AKTIVIRATE?	KAKO JO IZKLOPITE?	UČINEK ?	NAMEN ?
TIHI NAČIN 	• Obrnite gumb na levi na tihi način.	• Obrnite gumb na OFF.	• Utišate zvok števca minut.	• Izključitev zvočnega opozorila ob preteku časa
NASTAVLJANJE ČASA 	• Obrnite gumb na levi na simbol ure. S pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite čas.	• Obrnite gumb na OFF.	• Nastavljate čas, ki je prikazan na prikazovalniku.	• Nastavljanje časa. Opomba: Po priključitvi ali izpadu električnega toka morate najprej nastaviti točen čas (na prikazovalniku utripa vrednosti 12:00).
TRAJANJE PEČENJA 	• Obrnite gumb na desni na ustrezno funkcijo. Obrnite gumb na levi na simbol za trajanje pečenja. S pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite trajanje pečenja. Osvetli se napis Auto.	• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi in nekaj sekund se oglašajo zvočni signal. Če želite predčasno prekiniti pečenje, obrnite gumb za izbiranje funkcij na OFF ali nastavite čas 00:00, tako da obrnete gumb na levi na simbol za trajanje pečenja in s pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite vrednost 00:00.	• Tako lahko določite trajanje pečenja za posamezen recept. • Ko ste nastavili trajanje pečenja, obrnite gumb na OFF, da se spet prikaže čas dneva. Če želite preveriti nastavljeni čas, obrnite gumb na simbol za trajanje pečenja.	• Za pečenje različnih jedi.
KONEC PEČENJA 	• Obrnite gumb na desni na ustrezno funkcijo. Obrnite gumb na levi na simbol za konec pečenja. S pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite trajanje pečenja. Osvetli se napis Auto.	• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, obrnite gumb za izbiranje funkcij na OFF.	• Tako lahko določite trajanje pečenja za posamezen recept. • Ko ste nastavili čas za konec pečenja, obrnite gumb na OFF, da se spet prikaže čas dneva. • Če želite preveriti nastavljeni čas, obrnite gumb na simbol za trajanje pečenja.	• Ta funkcija omogoča programiranje vnaprej. Če npr. želite, da se jed peče 45 min in da je gotova ob 12.30, nastavite trajanje pečenja in čas za konec pečenja 12.30. Pečica se začne segrevati ob 11.45 (12.30 minus 45) in se izklopi ob nastavljenem času.
ŠTEVEC MINUT 	• Obrnite levi gumb na funkcijo števca minut in določite čas s pomočjo tipk »-« ali »+«.	• Obrnite levi gumb na funkcijo števca minut in s pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite čas 00:00.	• Nekaj sekund po preteku nastavljenega časa se oglašajo zvočni signal.	• Ta funkcija deluje, tudi če pečice ne uporabljate in je izklopljena.
KLJUČAVNICA ZA VARNOST OTROK 	• Obrnite levi gumb na simbol ključavnice in v roku 3 sekund pritisnite na tipko »+«. Ko se na prikazovalniku prikaže napis STOP, je ključavnica aktivirana	• Obrnite levi gumb na simbol ključavnice in v roku 3 sekund pritisnite na tipko »+«. • Napis STOP izgine s prikazovalnika.	• Pečice ni mogoče uporabljati.	• Zelo koristno, predvsem če imate majhne otroke.

FUNKCIJE (ODVISNO OD MODELA - * MODELI Z ELEKTRONSKO PROGR. URO TIPA A)

Funkcije	Predvide- na temp.*	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odalti z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
Sprinter 	MAX	MAX	SUPER ŽAR : za hrustljave jedi. V primerjavi z običajnimi žari je moč 50 % večja.
** 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	ZGORNJI/SPODNJI GRELEC : Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
 * 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladice, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	SOFT COOK (a) : Funkcija je namenjena peki peciv in kruha. Nižja hitrost ventilatorja zagotavlja več vlage v notranjosti pečice, kar so idealne razmere za peko jedi, ki morajo ostati elastične (npr. kolači, kruh ipd.) in skorjica ne sme počiti.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a) : Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	Višina 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	ŽAR : Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
Super grill 	Višina 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER ŽAR : Na voljo sta dva položaja: Žar: 2200 W, Super žar: 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a) : pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	Višina 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	RAŽENJ : pri zaprtih vratih pečice. Vročino oddaja zgornji grelec, živilo pa se vrti na ražnju. Temperaturo lahko prilagodite. Ta način je najbolj primeren za srednje velike kose, idealno, če si želite obuditi okus klasične pečenke. Predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
	220	50 ÷ MAX	FUNKCIJA PIZZA : Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih jedi.

(a) Nekateri modeli: funkcija z Vario Fan: VarioFan je ekskluzivni sistem, ki so ga razvili pri Candyju in omogoča doseganje optimalnih rezultatov pečenja, nadzor nad temperaturo in vlago v notranjosti pečice. To je samodejno delujoči sistem, ki prilagaja hitrost ventilatorja pri funkcijah, kjer se vklopi tudi ventilator (označene s črtkano črto na stikalni plošči).

*Testni program skladno s CENELEC EN 50304

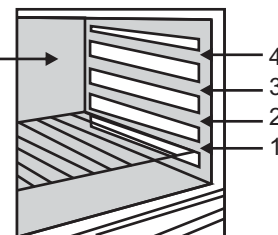
*Testni program skladno s CENELEC EN 50304 za določanje energijskega razreda.

RAZPREDELNICE ČASOV PEČENJA

Priporočeni časi pečenja, ki so navedeni v tabelah na naslednjih straneh, se lahko razlikujejo od dejanskih glede na kakovost, svežino, količino in debelino živil. Po končani peki pustite jedi po končani peki pred serviranjem vedno počivati nekaj časa, saj se kuhanje nadaljuje tudi potem, ko jedi vzamete iz pečice.

Priporočamo, da nekoliko znižate temperaturo, da se jedi na površini ne bi preveč osušile.

Višine vodil



		ELEKTRIČNA			STATIČNA			
JED	KOLIČINA	VODILO	ČAS PEKE V MIN.	TEMP. PEČICE V°C	VODILO	ČAS PEKE V MIN.	TEMP. PEČICE V°C	OPOMBE
•TESTENINE								
Lazanja	3,5 Kg	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Lazanje postavite v hladno pečico.
Kaneloni	1,8 Kg	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Kanelone postavite v hladno pečico
Pečene testenine	2,5 Kg	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Testenine postavite v hladno pečico
•SLANO TESTO								
Kruh	1 Kg testa	2	35 Predogrevanje 10min.	200	2	30 ÷ 35 Predogrevanje 10min.	180	Naredite testo v obliki hlebca in vanj križno zarežite po zgornji strani. Hlebec pustite vzhajati najmanj 2 uri. Namažite pekač in položite hlebec na sredino.
Pizze	Kg	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Pečico predogrevajte približno 15 min. Pripravite testo za pizzo in ga položite v nizek pekač. Obložite s paradižniki, mozzarelo, prsutom, oljem, soljo in origanom.
Zamrznjene maslene paštetke (vol au vent)	24 Kosov	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Na pekač položite 24 kosov maslenih pašetek.
Pogača	200 Gr vsaka	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Pečico predogrevajte približno 15 minut. Namažite pekac in položite vanj 4 pogače in jih pustite vzhajati najmanj 2 uri.
• MESO								
Vse vrste mesa lahko pečete globokih ali plitvih pekačih. Priporočamo, da plitvi pekač med peko pokrijete, da ne boste preveč umazali pečice z maščobo in začimbami. Meso, ki se peče pokrito, je bolj sočno, medtem ko je meso, ki se peče odkrito, bolj hrustljivo. Navedeni časi se nanašajo na peko mesa v pokritih ali nepokritih pekačih.								
Roastbeef v kosu	1 Kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Meso položite v globok ognjearni pekač, posolite in poporajte. Po preteku poporajte. časa ga obrnite.
Zvita svinjska pečenka	1 Kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Meso pecite v pokriti pokritem ognjearnem pekaču.Meso nasolite, popoprajte in posujte z naravnimi začimbami, oljem in maslom.
Zvita telečja pečenka	1,3 Kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Enako kot zgoraj.
Zvita goveja pečenka	1 Kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Enako kot zgoraj.
• RIBE								
Postrv	3 cele -1 Kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Postrvi pecite v pokritem ognjearnem pekaču, premažite z oljem in jih posolite ter potresite s čebulo.
Losos	700 Gr narezanih na rezine debeline 2,5 cm	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Lososa nasolite, poporajte in naoljite ter pecite v nepokritem ognjearnem pekaču.
List	Fileji-1 Kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	List pecite z eno žlico olja.
Orada	2 celi	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Orade pecite v pokritem pekaču z oljem in soljo.

RAZPREDELNICE ČASOV PEČENJA

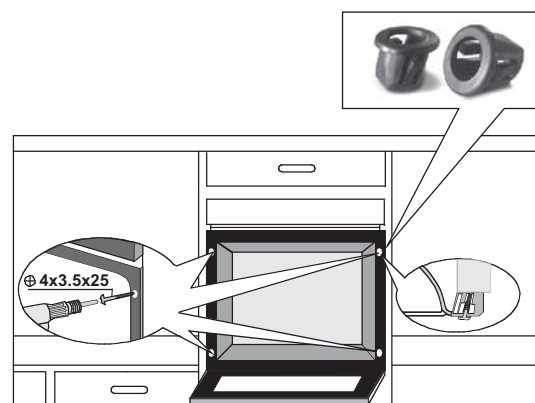
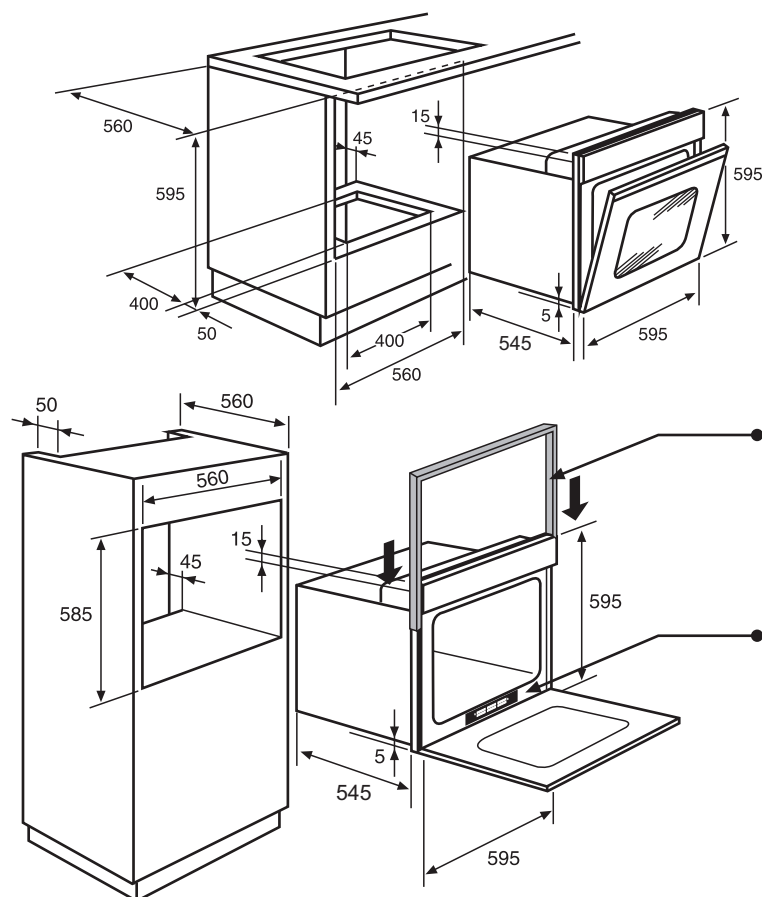
		Statična električna pečica			Ventilirana električna pečica			
Jed	Količina	Vodilo	Čas Peke v Minutah	Tempera-tura Pečice v c	Vodilo	Čas Peke v Minutah	Tempera-tura Pečice v c	Opembe
• PERUTNINA, ZAJČJE MESO								
Pegatka	1-1,3 Kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Pegatko položite v globok pekač iz ognjevarnega stekla ali keramike in jo premažite z malo olja in posujte naravnimi začimbmi.
Pisčanec	1,5-1,7 Kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Enako kot zgoraj.
Razkosan zajec	1-1,2 Kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Enako velike kose položite v emajliran pekač in jih začinite z naravnimi začimbami. po potrebi kose na polovici pečenja obrnite.
• SLADICE IN TORTE								
Kakaova torta	Pripravljeno testo	1	55	180	1	50	160	Pecite v tortnem modelu Ø 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Torta margerita	Pripravljeno testo	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Pecite v tortnem modelu Ø 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Korenčkova torta	Pripravljeno testo	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Pecite v tortnem modelu Ø 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Marelična pita	700 Gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Pecite v tortnem modelu Ø 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
• ZELENJAVA								
Koromač	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Koromač razrežite na četrtinke razporedite v pekač iz ognjevarnega stekla tako, da so razrezani deli obrnjeni navzgor. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
Bučke	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Bučke narežite in jih zložite v pekač iz ognjevarnega stekla. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
Krompir	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Nasoljen krompir razrežite na enake kose in ga pecite v v pokritem pekaču iz ognjevarnega stekla, dodajte olje in posutejte z origanom ali rožmarinom.
Korenje	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Korenje narežite in ga zložite v posodo iz pirexa. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
• SADJE								
Cela jabolka	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Sadje pecite v odkritem pekaču iz ognjevarnega stekla ali keramike. Pustite ohladiti v pečici.
Hruške	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Enako kot zgoraj.
Breskve	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Enako kot zgoraj.
• PEKA NA ŽARU								
Jedi, ki jih želite peči na žaru morate postaviti pod infrardeči električni žar. Opozorilo: Žar se med segrevanjem močno segreje in postane živordeče barve. Pod jed morate obvezno postaviti pladenj za zbiranje sokov, ki nastajajo med peko.								
Toast	4 rezine	4	za segrevanje grelca	Žar	4	5 predogrevanje 5 min.	Žar	Rezine toasta položite na nosilno mrežo. Ko je toast zapečen na eni strani, ga obrnite, da se popeče še na drugi strani. Toast hranite na toplem do serviranja.
Nadevan toast	4 rezine	3	za segrevanje grelca	Žar	3	10 predogrevanje 5 min.	Žar	Nadevane rezine toasta položite na nosilno mrežo, pod katero ste vstavili pladenj. Ko je toast zapečen na eni strani, ga obrnite, da se popeče še na drugi strani.
Klobase	6 kosov 0,9 kg	4	za segrevanje grelca	Žar	4	25/30 predogrevanje 5 min.	Žar	Klobase prerežite po polovici in jih položite na nosilno mrežo s prerezano stranjo navzgor. Po preteku polovice časa klobase obrnite, da se zapečejo še na drugi strani. Opozorilo: Med peko občasno preverite ali so klobase enakomerno zapečene. če niso, premestite tiste manj pečene na mesto, kjer so bolj zapečene in obratno.
Telečji kotleti	4 kosi-1,5 kg	4	za segrevanje grelca	Žar	4	25 predogrevanje 5 min.	Žar	Kotlete položite na mrežo in jih med peko dvakrat obrnite.
Piščančja bedrca	4 kosi-1,5 kg	3	za segrevanje grelca	Žar	3	50/60predogrevanje 5 min.	Žar	Bedrca začinite z naravnimi začimbami in jih občasno obrnite.



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata. Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zborno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

INSTALLAZIONE	IT
INSTALLATION	GB
INSTALACIÓN	ES
INSTALLATIE	NL
INSTALLATION	DE

INSTALLATION	FR
INSTALAÇÃO	PT
УСТАНОВКА	RU
INSTALACJA	PL
VGRADNJA	SI



● Protection trim (supplied with the oven when necessary)

IT	Targhetta matricola
GB	Rating plate
ES	Tarjeta matrícula
NL	Typeplaatje
DE	Typenschild
FR	Plaque signalitique
PT	Plata de características
PL	Tabliczka znamionowa
RU	Маркировочная табличка
SI	Tablica s podatki

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin las características esenciales.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexactitudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

RU

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати. Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.

PL

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za użyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.

SI

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržujemo si pravico do sprememb in izboljšav brez predhodnega obvestila.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.