

CANDY

FORNI <i>ISTRUZIONI PER L'USO</i>	IT	02
OVENS <i>USER INSTRUCTIONS</i>	GB	08
HORNOS EMPOTRABLES <i>INSTRUCCIONES DE USO</i>	ES	14
OVEN <i>GEBRUIKSAANWIJZING</i>	NL	20
EINBAUBACKKÖFEN <i>BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	DE	26
FOURS ENCASTRABLES <i>NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION</i>	FR	32
FORNOS <i>MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</i>	PT	38
PIEKARNIKI DO ZABUDOWY <i>INSTRUKJA OBSŁUGI</i>	PL	44
TROUBY <i>NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ	50
NAVODILO ZA UPORABO <i>VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE</i>	SI	56
ФУРНИ <i>ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ</i>	BG	62

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 cosciente 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 trascinato devono essere tolti prima della pulizia.
- Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i materiali.

I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
- I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
- Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

Avvertenze Generali

04

- 1.1 Dichiarazione di conformità
- 1.2 Informazioni sulla sicurezza
- 1.3 Installazione
- 1.4 Inserimento del mobile
- 1.5 Importante
- 1.6 Allacciamento elettrico
- 1.7 Dotazione del forno (secondo modello)

Consigli Utili

05

- 2.1 Griglie forno - sistema di arresto
- 2.2. La cottura al grill
- 2.3 Pulizia e manutenzione
- 2.4 Servizio assistenza clienti

Utilizzo Dell'orologio
Analogico/Programmatore

06

- 3.1 Generale
- 3.2 Impostazione dell'ora del giorno
- 3.3 Cottura manuale
- 3.4 Impostazione del contaminuti
- 3.5 Cottura semi automatica:
Programma di fine cottura
- 3.6 Cottura pienamente automatica
- 3.7 Istruzioni in caso di blackout (opzionale)

Uso Del Temporizzatore

07

Istruzioni Per l'uso

07

1. 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.


Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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.

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiarazione di conformità: questo apparecchio, nelle parti progettate per venire a contatto con cibi, è conforme con le regolamentazioni espresse nelle direttive EEC 89/109.

Apponendo la marcatura  su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

1.2 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 prolunghe.

- 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 morsetti, 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.

1.3 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a un'errata installazione non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro.

Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.4 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.

1.5 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 tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

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

1.6 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 e 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.

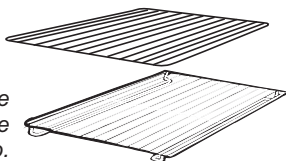
1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

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.

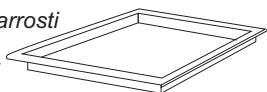
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



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 sporcherebbe inutilmente.



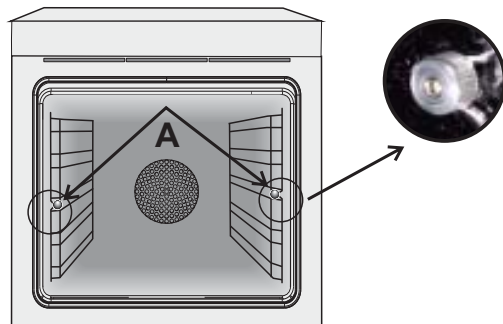
Il **Pizza set** è l'ideale per la cottura delle pizze. Il set deve essere utilizzato in abbinamento alla funzione Pizza.



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

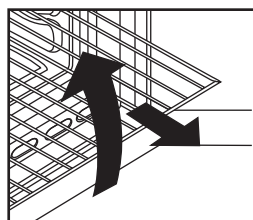
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



2- CONSIGLI UTILI

2.1 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.

2.2. 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.

2.3 PULIZIA E MANUTENZIONE

Per la pulizia dei vetri della porta del forno non utilizzare materiali abrasivi raschietti o oggetti che possono graffiare la superficie del vetro. 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.

2.4 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:

- Controllare che il forno sia correttamente collegato all'alimentazione elettrica.

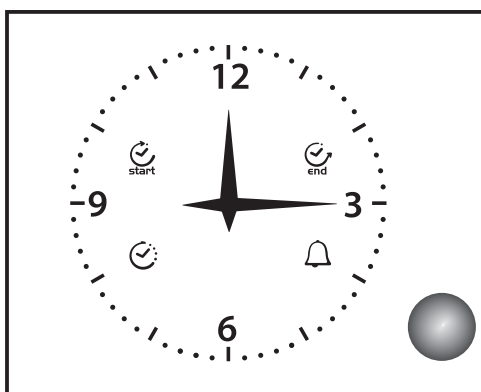
Se non è possibile individuare la causa del guasto:





- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

Prima di chiamare il centro di assistenza, ricordarsi di prendere nota del numero di serie riportato sulla targhetta identificativa.

Il forno viene fornito con un certificato di garanzia che ne garantisce la riparazione gratuita presso

3. UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO/PROGRAMMATORE



 end	STOP
	TIMER
	CLOCK
 start	START

ISTRUZIONI

3.1 GENERALE

Il timer funge da orologio (con le lancette analogiche sul display) e consente di regolare le funzioni del forno (per mezzo della manopola e dei simboli). Premendo sul regolatore a destra dell'orologio, è possibile: regolare il tempo, programmare inizio e fine cottura, impostare l'allarme (contaminuti).

3.2 IMPOSTAZIONE DELL'ORA DEL GIORNO

Per impostare l'orario, premere brevemente per 4 volte il regolatore fino al momento in cui l'icona "CLOCK" inizia a lampeggiare.

Da questo momento, per aumentare o diminuire il tempo, ruotare il regolatore in senso orario oppure in senso antiorario. Dopo 10 secondi dall'ultima modifica, il timer elettronico mostrerà automaticamente l'orario corretto.

3.3 COTTURA MANUALE

Durante le condizioni di default, il timer consente l'accensione manuale del forno mediante l'interruttore generale (esterno al timer).
ATTENZIONE: dopo aver fornito l'alimentazione al timer, questa impiega pochi secondi prima di attivarsi.

3.4 IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

La programmazione del contaminuti permette di avere un semplice segnale dopo un tempo prestabilito, indipendentemente dalla cottura (modalità contaminuti).

Al fine di programmare un allarme (modalità Contaminuti) premere il regolatore a destra dell'orologio per tre volte, fino a che l'icona "TIMER" non inizia a lampeggiare. La programmazione del contaminuti è identica a quella di programmazione di fine cottura (guardare il paragrafo corrispondente).

È possibile utilizzare il contaminuti solo quando non è attivo alcun programma di cottura.

3.5 COTTURA SEMI AUTOMATICA: PROGRAMMA DI FINE COTTURA

Il Programma di finecottura consente di iniziare e terminare la cottura in modo automatico, sulla base di un tempo prestabilito.

Al fine di programmare il tempo di fine cottura, premere brevemente due volte il regolatore a destra dell'orologio fino al momento in cui l'icona "STOP" non inizia a lampeggiare. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare il regolatore in senso orario o in senso antiorario.

Il lampeggio dell'icona "STOP" continua per qualche secondo dall'ultima rotazione. È possibile confermare il programma premendo sul regolatore (almeno 2 minuti di cottura).

Al momento della conferma del programma, la cottura è iniziata e l'allarme è automaticamente attivato. La cottura termina nel momento in cui "Tempo di fine cottura programmato= Tempo presente".

Al fine di vedere il programma, premere e rilasciare il regolatore facendo sì che il timer mostri il programma selezionato.

Al termine della cottura, l'icona "STOP" lampeggia ed emette un segnale acustico.

Dopo 1 minuto, i segnali sono disabilitati e l'icona "STOP" lampeggia fino a che non si preme sul regolatore a destra dell'orologio.

Per disattivare il programma prima della fine cottura, premere il regolatore per qualche secondo e questo sarà cancellato facendo sì che il timer ritorni alle modalità di cottura manuale.

3.6 COTTURA PIENAMENTE AUTOMATICA

La programmazione di inizio cottura consente il termine del processo di cottura in modo del tutto automatico grazie alla regolazione di un tempo prestabilito.

Al fine di programmare il tempo di inizio cottura, premere brevemente il regolatore dell'orologio fino ad ottenere il lampeggio dell'icona "START".

Aumentare o diminuire l'inizio cottura, ruotando in senso orario o antiorario il regolatore.

Il simbolo "START" lampeggia ancora per qualche secondo dopo l'ultima rotazione. Se entro questo lasso di tempo, non si ruota o preme il regolatore posto a destra dell'orologio, il display torna a mostrare l'orario e il programma viene cancellato. Premendo il regolatore, si visualizza l'orario di inizio cottura (l'icona "START" è accesa) e il timer segnala il termine della stessa (lampeggio del simbolo "STOP").

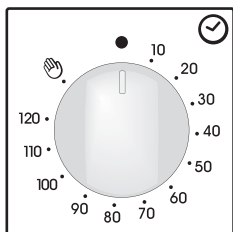
Il timer di fine cottura seguirà la procedura presente nella precedente sezione.

La cottura inizierà quando "Tempo di inizio cottura programmato= tempo presente".

3.7 ISTRUZIONI IN CASO DI BLACKOUT (OPZIONALE)


Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione attraverso il lampeggio del simbolo "CLOCK". In questo caso, per disabilitare premere brevemente il regolatore a destra dell'orologio.

4 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 .

5. 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.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convezione naturale Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire 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...
	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).
	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 posizionate 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.
	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 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

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.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials. Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

ENERGY SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

General Warnings

10

- 1.1 Declaration of compliance
- 1.2 Safety hints
- 1.3 Installation
- 1.4 Fitting the oven into the kitchen unit
- 1.5 Important
- 1.6 Connecting to the power supply
- 1.7 Oven equipment (according to the model)

Useful Tips

11

- 2.1 Shelf safety system
- 2.2 Grilling
- 2.3 Cleaning and maintenance
- 2.4 Service centre

Use of Analogue Clock/Programmer

12

- 3.1 General operation
- 3.2 Setting the timer
- 3.3 Manual cooking
- 3.4 Setting the minute minder
- 3.5 Semi automatic cooking: Switch off at a set end time
- 3.6 Fully automatic cooking
- 3.7 Blackout indication (optional)

Using The End Of Cooking Timer

13

Operating Instructions

13

1. 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.

All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.


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.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

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

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

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 because they are dangerous for children.

1.2 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 at all 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.

1.3 INSTALLATION

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.

The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

The oven can be located high in a column or under a worktop.

Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 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).

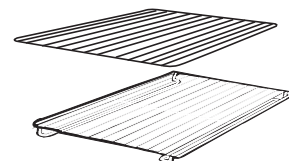
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

1.7 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 moulds 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.



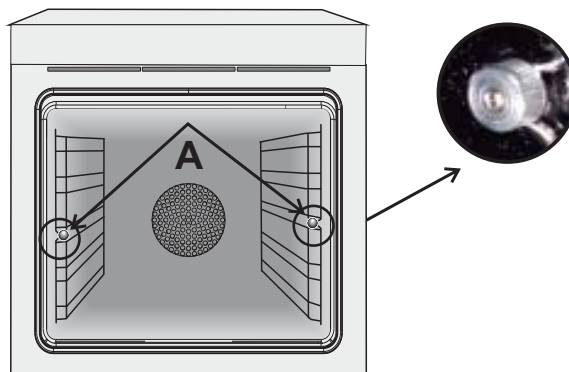
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

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



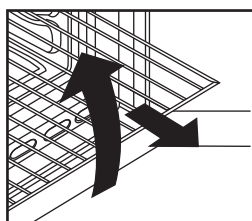
Removing and cleaning wire racks

- 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.



2. USEFUL TIPS

2.1 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.

2.2 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.

2.3 CLEANING AND MAINTENANCE

Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.

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 as the top, 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

2.4 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.

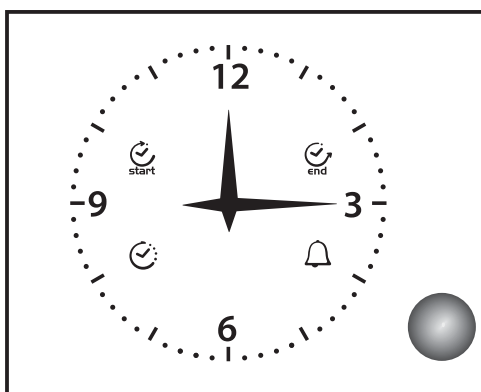
If the cause of the fault cannot be detected:





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

3. USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



 end	STOP
	TIMER
	CLOCK
 start	START

OPERATION SPECIFICATION

3.1 GENERAL OPERATION

The analogue clock programmer displays the time and operation of the oven. By pushing the control knob you can:- Adjust the time, program the start and end time of cooking or set the Minute Minder alarm.

3.2 SETTING THE TIMER

To adjust the time on the clock press the knob 4 times until the "CLOCK" symbol flashes. To adjust the time, turn the control knob either clockwise or counter clockwise. After adjustment is complete wait for 10 seconds and the electronic timer will automatically set the time.

3.3 MANUAL COOKING

In the default mode, the timer allows manual operation of the oven using the main oven switch (external to the timer).

ATTENTION: When power is supplied to the oven timer, there is a delay of a few seconds.

3.4 SETTING THE MINUTE MINDER

Minute Minder programming enables you to set an audible alarm to sound after a scheduled time without activating the cooking.

To set an "alarm" (Minute Minder Mode), press the knob 3 times until the symbol "ALARM" flashes.

Minute minder setting is identical to end of cooking timer settings (see corresponding paragraph).

It is only possible to use the Minute Minder when no other cooking program is active.

3.5 SEMI AUTOMATIC COOKING: SWITCH OFF AT A SET END TIME

End of cooking programming enables you to start cooking immediately and stop cooking automatically at a set time.

To program the end of cooking time, press the knob twice until the "END TIME" symbol flashes. To increase or decrease the cooking time, turn the knob either clockwise or counter clockwise. The "END TIME" symbol continues to flash for a few seconds after the last rotation. The program is confirmed by pressing the knob.

Upon confirmation of the program, cooking starts and the alarm is automatically activated.

Cooking stops when the the programmed "END TIME" is achieved.

To view the program press and release the knob and the timer will show the selected program.

When cooking stops the "END TIME" symbol flashes and the alarm beeps. The alarm will beep for 1 minute and the "END TIME" symbol will remain flashing until the knob is pressed.

To cancel the program, press the knob for a few seconds and the program will be cancelled, the timer will return to manual cooking mode.

3.6 FULLY AUTOMATIC COOKING

Cooking start programming enables to you start and stop cooking automatically based on the time scheduled.

To program the cooking start time, press the knob once until the flashing of the "START TIME" symbol.

Increase or decrease the cooking start time by turning the knob clockwise or counter clockwise. The "START TIME" symbol will continue to flash for a few seconds after the last rotation. If within this time you do not turn or press the knob the hands will automatically return to display the time and the program is cancelled. If you press the knob the cooking start time is stored ("START TIME" symbol is turned on) and the timer switches to cooking end programming (the "END TIME" symbol flashes)

The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section.

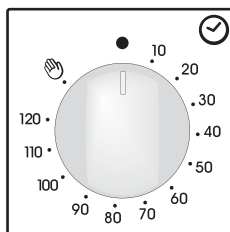
Cooking will begin when "Programmed Start Time equals Preset Time".

3.7 BLACKOUT INDICATION (OPTIONAL)

The "Clock" symbol will flash when the power supply has been interrupted.

To stop it flashing briefly press the control knob.

4. 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 0 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 0 position.

5. 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.
 *	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 crunchy.
 	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.
	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 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.
 *	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 thick 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.
	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 60350-1 used for definition of energy class.

Instrucciones Generales

16

- 1.1 Declaración de conformidad
- 1.2 Información sobre seguridad
- 1.3 Instalación
- 1.4 Introducción del mueble
- 1.5 Importante
- 1.6 Conexión eléctrica
- 1.7 Equipamiento del horno según el modelo

Consejos útiles

17

- 2.1 Rejillas horno - sistema de sujeción
- 2.2 La cocción al grill
- 2.3 Limpieza y mantenimiento
- 2.4 Asistencia técnica

Uso Del Reloj/Programador Analógico

18

- 3.1 Operación general
- 3.2 Ajustar la hora
- 3.3 Cocción manual
- 3.4 Ajuste del cuentaminutos
- 3.5 Cocción semiautomática: apagado tras finalización del tiempo programado
- 3.6 Cocción totalmente automática
- 3.7 Indicación de fallo eléctrico (opcional)

Uso Del Temporizador

19

Instrucciones De Uso

19

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.



Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a tratamientos específicos, con el fin de retirar y eliminar correctamente todos los contaminantes y reciclar todos los materiales. Los usuarios pueden desempeñar una función importante para garantizar que los RAEE no representen un problema ambiental; es esencial que se sigan algunas reglas:

- Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.
- Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliaria.
- Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Cuando es posible, evitar el precalentamiento del horno y evitar hacerlo funcionar vacío. Abrir la puerta del horno únicamente cuando es necesario, porque hay desperdicio de calor cada vez que se abre. Para un ahorro de energía significativo, apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del final previsto de la cocción, y usar el calor que el horno sigue generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado, para evitar cualquier pérdida de energía. Si tiene un contrato eléctrico con una tarifa de horas valles, el programa "cocción diferida" puede permitirle ahorrar energía, desplazando el principio del programa a una franja horaria con tarifa reducida.

1. 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.


Cuando el aparato está en funcionamiento todos sus elementos accesibles, están calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos.

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.

1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

Al mostrar el logo  marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

1.2 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.**

1.3 INSTALACIÓN

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70°C. El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera.

Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.4 INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70°C. El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera.

Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 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.

1.6 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 omnipolar, 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 omnipolar 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.

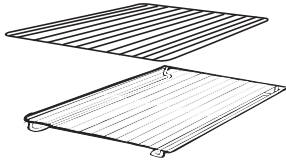
1.7 EQUIPAMIENTO DEL HORNO según el modelo

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.

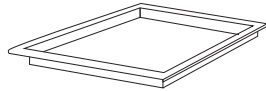
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

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



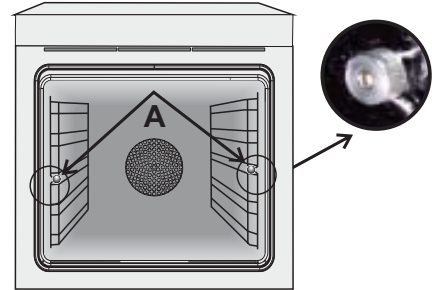
El Set para Pizza es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.



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

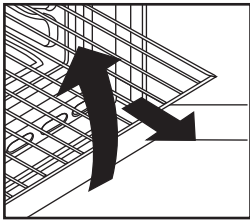
Extracción y limpieza de las guías laterales

- 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.



2. CONSEJOS ÚTILES

2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



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.

2.2 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.

2.3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie 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 AUTOLIMPIANTECATALÍTICO"

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 grasera 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.

2.4 ASISTENCIA TÉCNICA

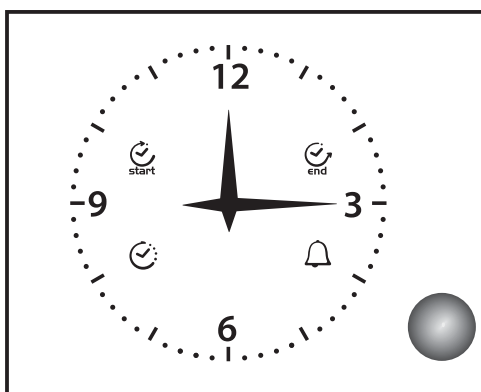
En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:

– 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.

3. USO DEL RELOJ/PROGRAMADOR ANALÓGICO



	STOP
	TEMPORIZADOR
	RELOJ
	INICIO

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

3.1 OPERACIÓN GENERAL

Este temporizador gestiona el tiempo mostrado (con manillas analógicas) y la operativa del horno (empleando mandos "Push" e iconos indicativos). Pulsando el mando, se puede: ajustar el tiempo, programar el inicio y fin de cocción o configurar la alarma (cuentaminutos)

3.2 AJUSTAR LA HORA

Para ajustar el reloj, se debe pulsar el mando 4 veces de forma breve hasta que el icono "Reloj" parpadee.

A partir de entonces, se puede incrementar o reducir el tiempo girando el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o bien en sentido contrario. Transcurrido 10 segundos desde el último ajuste, el temporizador electrónico saldrá automáticamente del modo "Setting" (Ajustes).

3.3 COCCIÓN MANUAL

Durante la condición por defecto, el temporizador permite poner en marcha manualmente el horno utilizando el botón general del horno (externo al temporizador)

ATENCIÓN: Una vez conectado a la corriente, el temporizador requiere unos segundos hasta que el relé esté cargado.

3.4 AJUSTE DEL CUENTAMINUTOS

La programación del cuentaminutos permite disponer de una alarma simple tras el final de la programación de un intervalo de tiempo sin activar la cocción. (Modo Cuentaminutos)

Para programar una "alarma" (Modo Cuentaminutos), pulsar 3 veces el mando hasta que el icono "TIMER" (Temporizador) parpadee. El ajuste del Cuentaminutos es idéntico al ajuste del tiempo de final de cocción (ver parágrafo correspondiente).

Se puede utilizar el cuentaminutos aun cuando no haya programa de cocción activado.

3.5 COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA: APAGADO TRAS FINALIZACIÓN DEL TIEMPO PROGRAMADO

La programación del tiempo final de cocción permite el inicio inmediato y el fin de cocción de forma automática según el tiempo programado. Para programar el tiempo del final de cocción, se debe pulsar brevemente el mando 2 veces hasta que parpadee el icono "STOP". Para incrementar o reducir el tiempo de cocción, girar el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o en sentido contrario.

El icono "STOP" continuará parpadeando durante algunos segundos tras la última rotación. Se puede confirmar la programación pulsando el mando (Tiempo de cocción mínima: 2 minutos)

Una vez se haya confirmado la programación, se iniciará la cocción y la alarma se activa automáticamente. Se detendrá la cocción al finalizar el tiempo programado.

Para visualizar la programación, basta con pulsar y soltar el mando, el temporizador mostrará la programación seleccionada.

Al finalizar la cocción, el icono "STOP" parpadeará y sonará la alarma. Tras un minuto, la alarma dejará de sonar y el icono "STOP" continuará parpadeando hasta que se pulse el mando.

Para cancelar la programación antes del final de la cocción programada, se debe pulsar el mando durante unos segundos, se cancelará la programación y el temporizador volverá al modo de cocción manual.

3.6 COCCIÓN TOTALMENTE AUTOMÁTICA

La programación del inicio de cocción permite iniciar y finalizar la cocción automáticamente según el tiempo programado.

Para programar el tiempo de inicio de cocción, pulsar brevemente 1 vez el mando hasta que el icono "START" (Inicio) parpadee.

Se puede incrementar o reducir el tiempo girando el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o en sentido contrario. El icono "START" (Inicio) continuará parpadeando durante algunos segundos después de la última rotación. Si durante este tiempo no se gira o pulsa el mando, automáticamente las manillas volverán a mostrar la hora y se cancelará la programación.

Si se pulsa el mando, la hora de inicio de cocción queda registrada (se iluminará el icono "START" (Inicio)) y el temporizador se cambia a modo "configuración del tiempo final de cocción" (se iluminará el icono "STOP").

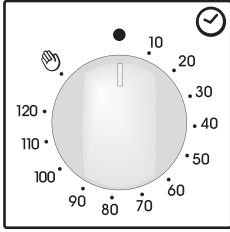
La programación del tiempo final de cocción seguirá el procedimiento de la sección anterior.

La cocción se iniciará cuando se alcance el tiempo de inicio programado.

3.7 INDICACIÓN DE FALLO ELÉCTRICO (OPCIONAL)

El temporizador indica los fallos de suministro eléctrico mediante el parpadeo del símbolo "RELOJ". En este caso, para desactivarlo, pulsar brevemente el mando

4. 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

5. 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.
*	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.
	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.
*	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.
	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 60350-1 utilizado para la definición de la clase energética.

Algemene Aanwijzingen

22

- 1.1 Lees deze handleiding aandachtig
- 1.2 Veiligheidsvoorschriften
- 1.3 Installatie
- 1.4 Inbouw van de oven
- 1.5 Belangrijk
- 1.6 Elektrische aansluiting
- 1.7 Uitrusting van de oven afhankelijk van het model

Nuttige Tips

23

- 2.1 Veiligheidssysteem voor de roosters
- 2.2 Grillen
- 2.3 Schoonmaken en onderhoud
- 2.4 Service dienst

Gebruik van analogue clock / programmer

24

- 3.1 Algemene werking
- 3.2 De timer instellen
- 3.3 Manual cooking
- 3.4 De minute minder instellen
- 3.5 Semi automatische koking:
Schakel uit op een set end time
- 3.6 Volgende automatische koken
- 3.7 Blackout indicatie (optionele)

Gebruik Van De Timer Met
Uitschakelfunctie

25

Instructies Voor Het Gebruik
Van De Oven

25

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: Verzeker 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 oppervak warmer worden dan normaal, houdt kinderen op afstand.



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilde onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

1. 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 verhitting 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.

1.1 LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

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

Door het plaatsen van de **CE** markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

1.2 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 elektrische 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.**

1.3 INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoordelijkheid 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.

Een slechte installatie kan leiden tot letsel aan personen of huisdieren. In dergelijk geval kan de constructeur niet aansprakelijk gesteld worden.

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. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C.

De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.

Voor de plaatsing: u moet voor een goede verluchting van de inbouwniche zorgen zodat de voor de afkoeling en bescherming van de interne organen noodzakelijke luchtcirculatie gewaarborgd is. Hiervoor moet u de op laatste pagina verduidelijkte openingen aanbrengen volgens het inbouwtype.

1.4 INBOUW VAN DE OVEN

De installatie valt onder de verantwoordelijkheid 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.

Een slechte installatie kan leiden tot letsel aan personen of huisdieren. In dergelijk geval kan de constructeur niet aansprakelijk gesteld worden.

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. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C.

De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.

Voor de plaatsing: u moet voor een goede verluchting van de inbouwniche zorgen zodat de voor de afkoeling en bescherming van de interne organen noodzakelijke luchtcirculatie gewaarborgd is. Hiervoor moet u de op laatste pagina verduidelijkte openingen aanbrengen volgens het inbouwtype.

1.5 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.

1.6 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 meerpolige (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 meerpolige 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).

1.7 UITRUSTING VAN DE OVEN

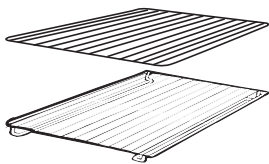
Afhankelijk van het model

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

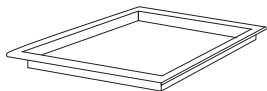
Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

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.



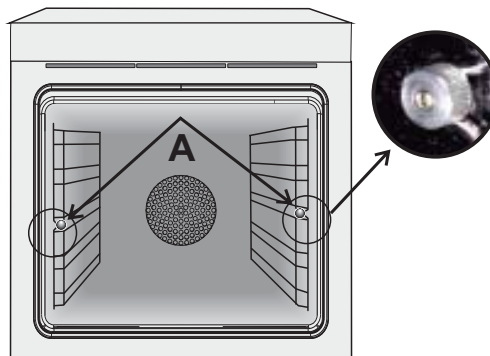
De pizza set is ontwikkeld voor het bakken van een pizza. Voor het beste resultaat moet u deze gebruiken in combinatie met de Pizza functie



Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

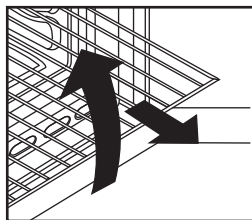
- 1 - Verwijder de gekartelde moeren door ze tegen de klok in te draaien.
- 2 - Verwijder de roosters door zelf stevig te trekken.
- 3 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons. Droog ze daarna.
- 4 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.
- 5 -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

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



2. NUTTIGE TIPS

2.1 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 lets op te tillen

2.2 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 te bestrijken met olie.

2.3 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.

2.4 SERVICE DIENST

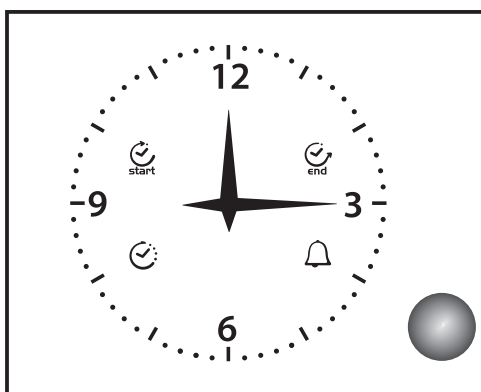
Alvorens u de Service Dienst belt





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.

3. GEBRUIK VAN ANALOGUE CLOCK / PROGRAMMER



 end	STOP
	TIMER
	CLOCK
 start	START

BEDIENINGSPECIFICATIE

3.1 ALGEMENE WERKING

De analoge klok programmeur geeft de tijd en de werking van de oven weer. Door de stuurknop in te drukken kunt u: - de tijd aanpassen, de start- en eindtijd programmeren of de minutenminderalarm instellen.

3.2 DE TIMER INSTELLEN

Om de tijd op de klok aan te passen, druk de knop 4 keer tot het symbool "KLOK" knippert. Om de tijd aan te passen, draai de regelknop ofwel rechtsom of tegen de klok mee. Wacht na 10 seconden na afstelling en de elektronische timer stelt de tijd automatisch in.

3.3 MANUAL COOKING

In de standaardmodus staat de timer handmatig in de oven met behulp van de hoofdschakelaar (extern naar de timer). **OPGELET:** Wanneer de stroom aan de oventimer wordt geleverd, is er een paar seconden vertraging.

3.4 DE MINUTE MINDER INSTELLEN

Met de minutoprogrammering kunt u een hoorbaar alarm instellen om na een geplande tijd te klinken zonder de koken te activeren. Om een "alarm" in te stellen (Minutemodus), druk drie keer op de knop totdat het symbool "ALARM" knippert. De minuten-instelling is identiek aan het einde van de kooktijdstellingen (zie bijbehorende paragraaf). Het is alleen mogelijk om de Minute Minder te gebruiken als er geen ander kookprogramma actief is.

3.5 SEMI AUTOMATISCHE KOKING: SCHAKEL UIT OP EEN SET END TIME

Met het koken programmeren kunt u meteen beginnen met koken en stop automatisch op een ingestelde tijdstip.

Om het einde van de kooktijd te programmeren, drukt u tweemaal op de knop totdat het symbool "END TIME" knippert. Om de kooktijd te verhogen of te verlagen, draait u de knop met de klok mee of tegen de klok mee. Het symbool "END TIME" blijft een paar seconden na de laatste rotatie knipperen. Het programma wordt bevestigd door op de knop te drukken.

Bij bevestiging van het programma begint het koken en wordt het alarm automatisch geactiveerd.

Koken stopt wanneer de geprogrammeerde "END TIME" is bereikt.

Om het programma te bekijken, druk op en laat de knop los en de timer toont het geselecteerde programma.

Bij het koken stopt het symbool "END TIME" knippert en het alarm piept. Het alarm piept 1 minuut aan en het symbool "END TIME" blijft knipperen totdat de knop is ingedrukt.

Om het programma te annuleren, druk de knop enkele seconden ingedrukt en het programma wordt geannuleerd, de timer gaat terug naar de handmatige kookstand.

3.6 VOLGENDE AUTOMATISCHE KOKEN

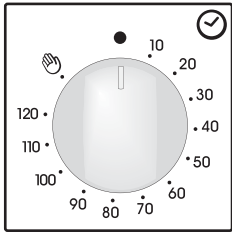
Koken starten programmeren stelt u in staat om automatisch te starten en te stoppen op basis van de geplande tijd. Om de kookbegintijd te programmeren, drukt u één keer op de knop totdat het symbool "START TIME" knippert. Verhoog of verlaag de kooktijd door de knop met de klok in of tegen de klok in te draaien. Het symbool "START TIME" blijft een paar seconden na de laatste rotatie knipperen. Als u binnen deze tijd niet draait of op de knop drukt, zullen de handen automatisch terugkeren om de tijd weer te geven en het programma wordt geannuleerd. Als u op de knop drukt, wordt de kooktijd geactiveerd (het symbool "START TIME" is ingeschakeld) en de timer schakelt over naar de koken eind programmering (het symbool "END TIME" knippert). De programmering van de kooktijd eindigt volgens de procedure in het vorige gedeelte. Koken begint wanneer "Geprogrammeerde starttijd gelijk is aan de ingestelde tijd".

3.7 BLACKOUT INDICATIE (OPTIONELE)

Het symbool "Klok" knippert als de stroomtoevoer is onderbroken.

Druk kort op het bedieningspaneel om het te stoppen.

4. 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 

5. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Functiekeuze-knob	T °C vooringesteld model met elektronische programma's (Type A)	T °C instelling model met temperatuur instelling	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Dit zal 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.
	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.
	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
	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.
	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 60350-1 ter bepaling van de energie efficiency klasse

Allgemeine Hinweise

28

- 1.1 Konformitätserklärung:
- 1.2 Sicherheitshinweise
- 1.3 Installation
- 1.4 Einbau in den schrank
- 1.5 Wichtig
- 1.6 Elektrischer anschluß
- 1.7 Ofenausstattung (je nach modell)

Einige Nützliche Hinweise

29

- 2.1 Kippgesicherte gitterroste
- 2.2 Grillen
- 2.3 Reinigung und wartung
- 2.4 Technischer kundendienst

Verwendung von analoguhren / programmer

30

- 3.1 Allgemeine bedienung
- 3.2 Einstellen des timers
- 3.3 Manuelles kochen
- 3.4 Einstellen des minute minders
- 3.5 Semi automatisches kochen:
Schalten sie zu einer einstellung
- 3.6 Voll automatisches kochen
- 3.7 Blackout indikation (optional)

Benutzung Des Timers Für Backzeitende

31

Bedienungsanleitung

31

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 Geräte Kabel 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.



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.

Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

- Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
- Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
- Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät.

ENERGIESPAREND UND UMWELTSCHONEND

Verzichten Sie nach Möglichkeit darauf, den Ofen vorzuheizen, und machen Sie ihn stets so voll es geht. Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, da bei jedem Öffnen Wärme aus dem Garraum entweicht. Das Abschalten des Ofens 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Garzeit spart große Mengen Energie ein. Dabei wird die Restwärme des Ofens zum Fertiggaren der Speisen genutzt. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen sauber und in einem guten Zustand sind, da sie dafür sorgen, dass keine Hitze aus dem Garraum entweichen kann. Wenn der Versorgungsvertrag mit Ihrem Stromversorger je nach Tageszeit unterschiedliche Tarife vorsieht, können Sie durch das Garen mit „Zeitprogrammierung“ den Garbeginn auf den Anfang des günstigen Zeitraums legen.

1. 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 Einschleiben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

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

Mit der Anbringung des **CE**-Zeichens am Gerät zeigen wir an, dass wir sämtliche für dieses Produkt geltenden und notwendigen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltstandards einhalten und hierfür haftbar sind.

1.2 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 zweckentfremdet 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 auf eigene Faust 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, H05VV-F, 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 Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

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

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

1.3 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 Einbau muß 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.

1.4 EINBAU IN DEN SCHRANK

Der Hersteller hat keine Verpflichtung die Installation auszuführen. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss 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. 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 einem 70 Grad hitzebeständigem Material sein.

Der Ofen kann hoch in einer Säule oder unter einer Arbeitsplatte gelegen werden. Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muss der Backofen unter Einhaltung der angegebenen Abstände installiert werden.

1.5 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.

1.6 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 Normen. 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:

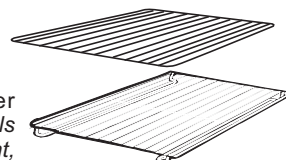
Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).

1.7 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*

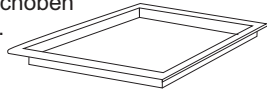


Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.

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.



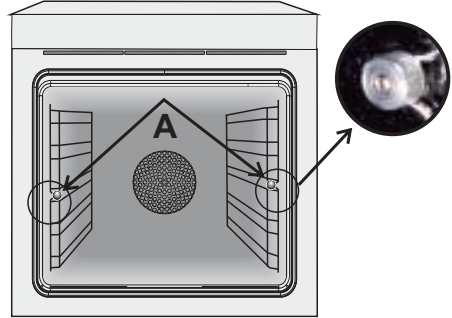
Das Pizza-Set ist ideal zum Pizzabacken.

Das Set muss zusammen mit dem Backprogramm.



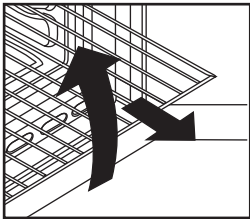
Entfernen und Reinigung des Grillrosts:

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



2. EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3 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 sie. Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. 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 Emaile des Backofens und die äußeren Zerteile beschädigen können. Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikeln, 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.

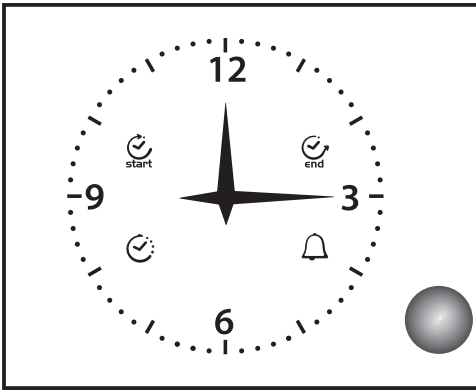
Für alle unseren Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaile beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz "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.

2.4 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 letzten 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 beigegefügt Serviceheft angegeben.

3. VERWENDUNG VON ANALOGUHRN / PROGRAMMIER



 end	STOP
	TIMER
	CLOCK
 start	START

BETRIEB SPEZIFIKATION

3.1 ALLGEMEINE BEDIENUNG

Der analoge Uhrprogrammierer zeigt die Uhrzeit und den Betrieb des Ofens an. Durch Betätigen des Steuerknopfes können Sie: - die Zeit einstellen, die Start- und Endzeit des Kochens programmieren oder den Minuten-Minder-Alarm einstellen.

3.2 EINSTELLEN DES TIMERS

Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie den Knopf viermal, bis das Symbol "CLOCK" blinkt. Um die Zeit einzustellen, drehen Sie den Regler entweder im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, warten Sie 10 Sekunden und der elektronische Timer stellt automatisch die Zeit ein.

3.3 MANUELLES KOCHEN

Im Standardmodus erlaubt der Timer den manuellen Betrieb des Ofens mit dem Hauptbackofenschalter (außerhalb des Timers). ACHTUNG: Wenn der Ofen-Timer mit Strom versorgt wird, gibt es eine Verzögerung von einigen Sekunden.

3.4 EINSTELLEN DES MINUTE MINDERS

Minute Minder Programmierung ermöglicht es Ihnen, einen akustischen Alarm nach einer geplanten Zeit zu klingen, ohne das Kochen zu aktivieren. Um einen "Alarm" (Minute Minder Mode) einzustellen, drücken Sie den Drehknopf 3 mal, bis das Symbol "ALARM" blinkt. Minute Minder-Einstellung ist identisch mit Ende der Kochzeit-Timer-Einstellungen (siehe entsprechenden Absatz). Es ist nur möglich, die Minute Minder zu verwenden, wenn kein anderes Kochprogramm aktiv ist.

3.5 SEMI AUTOMATISCHES KOCHEN: SCHALTEN SIE ZU EINER EINSTELLUNG

Das Ende des Kochprogramms ermöglicht es Ihnen, sofort zu kochen und das Kochen automatisch zu einem bestimmten Zeitpunkt zu stoppen.

Um das Ende der Garzeit zu programmieren, drücken Sie zweimal den Drehknopf, bis das Symbol "END TIME" blinkt. Um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol "END TIME" blinkt noch einige Sekunden nach der letzten Umdrehung. Das Programm wird durch Drücken des Drehknopfes bestätigt.

Nach der Bestätigung des Programms beginnt das Kochen und der Alarm wird automatisch aktiviert.

Das Kochen stoppt, wenn die programmierte "END TIME" erreicht ist. Um das Programm anzuzeigen, drücken Sie und lassen Sie den Drehknopf los, und der Timer zeigt das gewählte Programm an.

Wenn das Kochen aufhört, blinkt das Symbol "END TIME" und der Alarm ertönt. Der Alarm ertönt für 1 Minute und das Symbol "END TIME" blinkt, bis der Drehknopf gedrückt wird.

Um das Programm abubrechen, drücken Sie den Drehknopf für einige Sekunden und das Programm wird abgebrochen, der Timer kehrt zum manuellen Kochmodus zurück.

3.6 VOLL AUTOMATISCHES KOCHEN

Kochen Start-Programmierung ermöglicht es Ihnen, starten und stoppen Kochen automatisch auf der Grundlage der Zeit geplant. Um die Kochstartzeit zu programmieren, drücken Sie den Knopf einmal bis zum Blinken des Symbols "START TIME".

Erhöhen oder verringern Sie die Kochstartzeit, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Das Symbol "START TIME" blinkt noch einige Sekunden nach der letzten Umdrehung. Wenn Sie sich in dieser Zeit nicht drehen oder den Drehknopf drücken, kehren die Zeiger automatisch zurück, um die Uhrzeit anzuzeigen, und das Programm wird abgebrochen. Wenn Sie den Regler drücken, wird die Kochstartzeit gespeichert ("START TIME" -Symbol ist eingeschaltet) und der Timer wechselt zur Kochvorgangsprogrammierung (das Symbol "END TIME" blinkt)

Die Kochzeit-Endprogrammierung folgt dem Vorgang im vorigen Abschnitt.

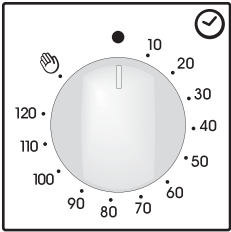
Das Kochen beginnt, wenn "Programmierte Startzeit gleich Preset Time" ist.


3.7 BLACKOUT INDIKATION (OPTIONAL)

Das Symbol "Uhr" blinkt, wenn die Stromversorgung unterbrochen wurde.




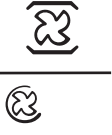




Um zu stoppen blinkt kurz drücken Sie den Regler.

4. 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 .

5. BEDIENUNGSANLEITUNG

Kontrollknebel Backfunktion	Voreingestellte Temperatur und Regelung Modell mit Elektronischen 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.
* 	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.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Umluft mit Unterhitze (a): Erfolgt unter Verwendung des unteren Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten, Gebäck, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das "Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein und wärmen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.
	Libelle 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 Gratинieren 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.
* 	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.
	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 60350-1 zur Feststellung der Energieeffizienzklasse

Instructions Generales

34

- 1.1 Declaration de conformité:
- 1.2 Consignes de securite
- 1.3 Installation
- 1.4 Mise en place du four dans son meuble
- 1.5 Important
- 1.6 Alimentation electrique
- 1.7 Important
- 1.8 Equipement du four equipement different selon le type de four

Consignes Utiles

35

- 2.1 Grilles du four, nouveau système d'arrêt
- 2.2 La cuisson au grill
- 2.3 Conseils de nettoyage et d'entretien
- 2.4 Assistance technique

Utilisation de l'horloge

36

- 3.1 Fonctionnement general
- 3.2 Reglage de l'heure
- 3.3 Mode manuel
- 3.4 Reglage de la minuterie
- 3.5 Programmation de fin de cuisson
- 3.6 Programmation tout automatique
- 3.7 Problème d'affichage (optional)

Utilisation du Minuteur Coupe-Circuit

37

Instructions Pour l'utilisation

37

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'utilitaire.

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.



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et

des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans

plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez le préchauffage du four et évitez de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteignez le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utilisez la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

1. 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.

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. 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.

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.

En utilisant le symbol  sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

1.2 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 déconseillé. 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..

1.3 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.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 70°C.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.4 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.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

1.5 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.

1.6 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 verte. 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.

1.7 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.

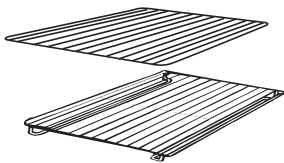
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

1.8 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.

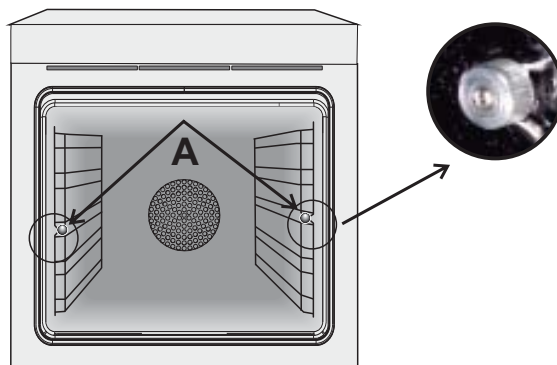
Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.



Retrait et nettoyage des grilles

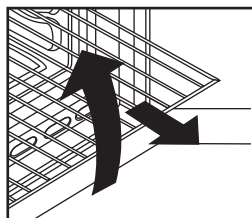
- 1- Dévissez les écrous en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- 2- Retirez les grilles en les tirant doucement vers vous.
- 3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 4- Une fois les grilles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



2. CONSIGNES UTILES

2.1 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.

2.2 LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril 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 rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

2.3 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.

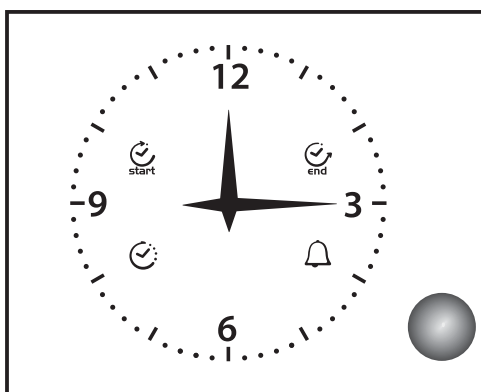
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés 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.

2.4 ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifiez 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. Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

3. UTILISATION DE L'HORLOGE



 end	STOP
	MINUTERIE
	MISE A L'HEURE
 start	START

OPERATION SPECIFIQUE

3.1 FONCTIONNEMENT GENERAL

Cette horloge régit l'affichage de l'heure et la programmation du four (en utilisant les manettes et les icônes).

En appuyant sur le bouton, vous pouvez : ajuster le temps, le début de cuisson, la fin de cuisson, et régler l'alarme.

3.2 REGLAGE DE L'HEURE

Pour régler l'horloge appuyez sur le bouton brièvement 4 fois jusqu'à ce que vous obteniez le clignotement de l'icône «Horloge».

Pour augmenter ou diminuer le temps, tournez le bouton dans le sens horaire ou antihoraire.

10 secondes après le dernier réglage de la minuterie, le four sort automatiquement du mode " réglage du temps"

3.3 MODE MANUEL

En cas d'erreur, vous pouvez éteindre le four avec le bouton. La fin de cuisson ne doit pas se faire uniquement en programmant le four.

3.4 REGLAGE DE LA MINUTERIE

La programmation de la minuterie vous permet d'avoir un simple avertisseur sonore, tel une minuterie, sans activer un programme de cuisson.

Pour programmer une "alarme", appuyez sur le bouton 3 fois jusqu'à ce que l'icône de la minuterie clignote.

Il est possible d'utiliser cette fonction uniquement quand il n'y a pas de programme de cuisson en cours.

3.5 PROGRAMMATION DE FIN DE CUISSON

La programmation de fin de cuisson vous permet de commencer et arrêter la cuisson d'une manière automatique basée sur l'heure de fin prévue.

Pour programmer la fin de cuisson appuyez brièvement 2 fois sur le bouton jusqu'à ce que vous obteniez l'icône "stop" qui clignote.

Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

L'icône STOP continue de clignoter quelques secondes après l'heure choisie.

Pour mettre fin et confirmer la programmation, appuyez sur le bouton. Des la confirmation de la programmation, le four commencera à fonctionner automatiquement et l'alarme sera également activée.

La cuisson est finie lorsque le four présente « le programme fin de cuisson=l'heure prévue ».

Pour connaître le programme sélectionné, appuyez et relâchez le bouton et l'horloge indiquera le programme sélectionné.

Quand le programme est terminé l'icône STOP clignote et l'alarme retentit.

Après une minute de BIP l'alarme se coupe mais l'icône STOP continue de clignoter jusqu'à ce que vous appuyiez sur la manette.

Pour annuler le programme avant la fin, appuyez sur la manette pendant quelques secondes et le programme sera effacé et le four sera à nouveau en mode manuel.

3.6 PROGRAMMATION TOUT AUTOMATIQUE

La programmation de début de cuisson permet de démarrer et d'arrêter automatiquement le four en fonction de l'heure prévue.

Pour programmer le début de cuisson, appuyez brièvement et une fois sur la manette jusqu'à ce que l'icône « START » apparaisse.

Augmentez ou diminuez l'heure de début de cuisson en tournant le bouton vers la droite ou vers la gauche.

Une fois l'heure sélectionnée l'icône « START » continue de clignoter pendant quelques secondes. Si vous ne faites rien, à ce moment, la programmation est annulée.

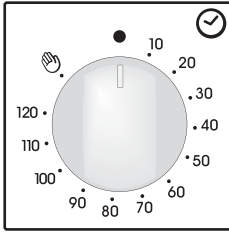
Si vous appuyez sur le bouton, la programmation de début de cuisson est enregistrée et le four affiche l'icône « STOP ». Cette dernière clignote, vous devez alors programmer l'(heure de fin de cuisson comme vue précédemment.

3.7 PROBLÈME D'AFFICHAGE (OPTIONAL)

La minuterie signale chaque absence d'alimentation par le clignotement du symbole "horloge".

Dans ce cas, pour le désactiver appuyez brièvement sur le bouton.

4. 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 0, 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 en sélectionnant un temps de cuisson ou en

tournant le bouton en position .

5. 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.
* 	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.
	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 rougissement 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.
* 	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.
	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 60350-1 qui définit la classe énergétique.

Indicações De Carácter Geral

40

- 1.1 Declaração de conformidade:
- 1.2 Informação sobre segurança
- 1.3 Instalação
- 1.4 Montagem do forno
- 1.5 Importante
- 1.6 Ligação do forno à rede de alimentação de energia
- 1.7 Equipamento do forno (de acordo com modelo)

Sugestões Úteis

41

- 2.1 Sistema de segurança das prateleiras
- 2.2 Grelhar
- 2.3 Limpeza e manutenção
- 2.4 Assistência técnica

Uso de relógio analógico / programador

42

- 3.1 Operação geral
- 3.2 Ajuste do temporizador
- 3.3 Cozedura manual
- 3.4 Ajuste do minuto
- 3.5 Cozedura semi automática:
Desligar com um tempo final
- 3.6 Cozinha totalmente automática
- 3.7 Indicação blackout (opcional)

Utilização Do Programador De Fim De Cozedura

43

Instruções De Operação

43

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.

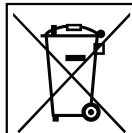
AVISO: Antes de substituir a lâmpada, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente.

- 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.



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básicos (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

1. 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.

1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.

Ao colocar o símbolo  neste produto declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todas as exigências de segurança europeia, para com a saúde e os requisitos ambientais estabelecidos na legislação em relação a este produto.

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.

1.2 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, conseqüentemente, 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. 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 forre 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.

1.3 INSTALAÇÃO

Os fabricantes não tem obrigação de realiza-la. Se for necessaria a assistencia do fabricante para corrigir falhas decorrentes de instalacao incorrecta, esta assistencia nao e coberta pela garantia.

As instrucoes de instalacao para o pessoal profissionalmente qualificado devem ser seguidas. A instalacao incorrecta pode causar danos ou ferimentos em pessoas, animais ou objectos. O fabricante nao pode ser responsabilizado por tais danos ou lesoes.

A unidade de cozinha na qual o forno e instalado deve ser feita de material resistente a temperaturas de pelo menos 70 ° C.

O forno pode estar localizado no alto de uma coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve ser garantida uma boa ventilacao no

espaco do forno, de forma a permitir uma boa circulacao do ar fresco necessario para o arrefecimento e para proteger os componentes internos. Faca as aberturas especificadas na ultima pagina de acordo com o tipo de montagem que vai ser realizada.

1.4 MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaco 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.

1.5 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 aptas 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.

1.6 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.

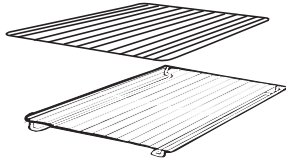
1.7 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

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

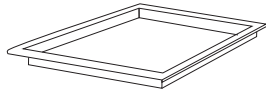
A **grelha simples** serve de suporte para formas, travessas, etc.

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 apurar 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.



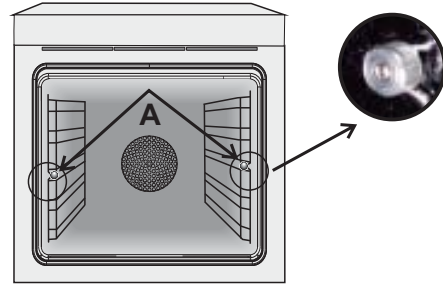
O **conjunto de piza** é o ideal para a cozedura de pizzas. Este conjunto deve ser utilizado em conjunto com a função Pizza



Remoção e limpeza das grelhas laterais

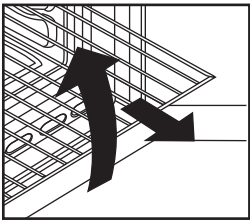
- 1- Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 2- Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
- 3- Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
- 4- Após o processo de limpeza, instale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



2. SUGESTÕES ÚTEIS

2.1 SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



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

Graças 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.

2.2 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.

2.3 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.

2.4 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

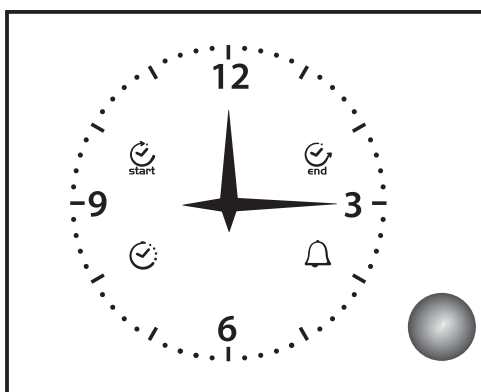
Antes de telefonar para a assistência técnica Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:

- 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).

3. USO DE RELÓGIO ANALÓGICO / PROGRAMADOR



	STOP
	TIMER
	CLOCK
	START

ESPECIFICAÇÕES DE OPERAÇÃO

3.1 OPERAÇÃO GERAL

O programador de relógio analógico exibe a hora ea operação do forno. Ao premir o botão de controlo pode: - Ajustar a hora, programar a hora de início e de fim da cozedura ou definir o alarme Minute Minder.

3.2 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

Para ajustar a hora no relógio, prima o botão 4 vezes até o símbolo "CLOCK" piscar. Para ajustar a hora, gire o botão de controle para a direita ou para a esquerda. Após o ajuste estar completo aguarde 10 segundos eo temporizador eletrônico ajustará automaticamente o tempo.

3.3 COZEDURA MANUAL

No modo predefinido, o temporizador permite o funcionamento manual do forno utilizando a chave do forno principal (externa ao temporizador).

ATENÇÃO: Quando a energia é fornecida ao temporizador do forno, há um atraso de alguns segundos.

3.4 AJUSTE DO MINUTO

Minute Minder programação permite que você defina um alarme sonoro para tocar após um horário agendado sem ativar a cozedura. Para definir um "alarme" (Modo Minute Minder), pressione o botão 3 vezes até que o símbolo "ALARM" pisque. O ajuste do temporizador é idêntico ao final do temporizador de cozedura (ver parágrafo correspondente). Só é possível utilizar o Minute Minder quando nenhum outro programa de cozedura estiver activo.

3.5 COZEDURA SEMI AUTOMÁTICA: DESLIGAR COM UM TEMPO FINAL

A programação do fim da cozedura permite que você comece a cozinhar imediatamente e interrompa o cozimento automaticamente em um horário definido.

Para programar o fim do tempo de cozedura, pressione o botão duas vezes até o símbolo "END TIME" piscar. Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido anti-horário. O símbolo "END TIME" continua a piscar durante alguns segundos após a última rotação. O programa é confirmado pressionando o botão.

Após a confirmação do programa, a cozedura começa e o alarme é activado automaticamente.

A cozedura pára quando se alcança o "END TIME" programado.

Para visualizar o programa pressione e solte o botão e o temporizador mostrará o programa selecionado.

Quando a cozedura pára, o símbolo "END TIME" pisca e o alarme soa. O alarme emitirá um sinal sonoro durante 1 minuto eo símbolo "END TIME" ficará piscando até que o botão seja pressionado.

Para cancelar o programa, pressione o botão por alguns segundos eo programa será cancelado, o temporizador voltará ao modo de cozimento manual.

3.6 COZINHA TOTALMENTE AUTOMÁTICA

A programação do início da cozedura permite que você comece e pare de cozinhar automaticamente com base no horário programado. Para programar a hora de início da cozedura, prima o botão uma vez até o símbolo "START TIME" (Intervalo de início).

Aumente ou diminua a hora de início da cozedura girando o botão no sentido horário ou anti-horário. O símbolo "START TIME" continuará a piscar durante alguns segundos após a última rotação. Se dentro deste tempo você não virar ou pressionar o botão, as mãos retornarão automaticamente para exibir a hora e o programa será cancelado. Se premir o botão, a hora de início da cozedura é memorizada (o símbolo "START TIME" é accionado) eo temporizador muda para a programação final de cozedura (o símbolo "END TIME" pisca)

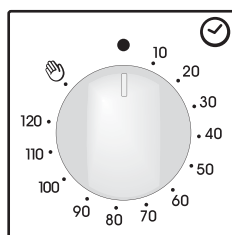
A programação do fim do tempo de cozedura seguirá o procedimento descrito na secção anterior.

A cozedura começará quando "Tempo de início programado for igual ao tempo predefinido".

3.7 INDICAÇÃO BLACKOUT (OPCIONAL)

O símbolo "Clock" pisca quando a fonte de alimentação foi interrompida. Para parar, pisque brevemente o botão de controle.

4. UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA












Este controlo dá-lhe a possibilidade de escolher o tempo de cozadura 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 ).

5. 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 cozadura que ventila o ar no interior do forno. Ótimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
 *	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 cozadura, assim como o tempo de pré-aquecimento. Pode proceder-se a cozaduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozadura garante efectivamente uma repartição homogênea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozadura em conjunto
	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 cozaduras 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 cozadura 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.
 *	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 cozadura.
	220	50 ÷ MAX	Modo de cozadura de pizzas O calor intenso produzido durante este modo de cozadura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozadura 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 cozadura, a gestão da temperatura e a gestão da humidade. O sistema Vario Fan modifica automaticamente a velocidade de rotação para todas as cozaduras 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 60350-1 utilizada para definição da classe energética.

Wskazówki Ogólne

46

- 1.1 Deklaracja zgodności
- 1.2 Uwaga
- 1.3 Instalacja
- 1.4 Osadzenie urządzenia w obudowie
- 1.5 Podłączenie elektryczne
- 1.6 Wyposażenie piekarnika (dostępne tylko w niektórych modelach)

Użyteczne wskazówki

47

- 2.1 Ruszty piekarnika - system blokady
- 2.2 Pieczenie z grillem
- 2.3 Czyszczenie i konserwacja
- 2.4 Serwis techniczny

Korzystanie z zegara/programatora

48

- 3.1 Funkcje ogólne
- 3.2 Ustawienie zegara
- 3.3 Ustawienia ręczne
- 3.4 Ustawienie minutnika
- 3.5 Programowanie półautomatyczne:
automatyczne wyłączenie piekarnika po określonym czasie
- 3.6 Programowanie automatyczne
- 3.7 Przyciemnienie podświetlenia (opcjonalnie)

Korzystanie z wyłącznika końca pieczenia

49

Instrukcje użytkownika

49

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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 wykypiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
- Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnować dzieci aby się nie zbliżyły.



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

1. 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.

1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie, w części przeznaczony do kontaktu ze środkami spożywczymi spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EWG.

Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

1.2 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 zbliżyły 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 obsługiwać się nim. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy natychmiast wymienić go, postępując w sposób obnastępujący:
- 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 zasilającej.

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.

•Nie należy wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.

1.3 INSTALACJA

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.4 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 w chwilę 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 a płytą kuchenną powinna istnieć wolna przestrzeń o rozmiarach co najmniej 45 mm.

1.5 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolec 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.

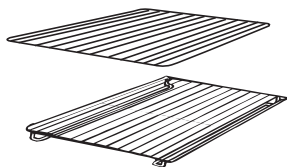
Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą. UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.

1.6 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.

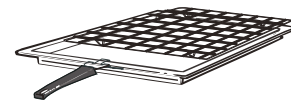
Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs, ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



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.

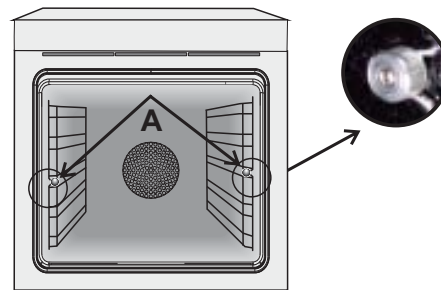
Nie należy pozostawiać uchwytu we wnętrzu piekarnika.

Zestaw do pizzy, idealny do jej pieczenia, powinien być stosowany gdy włączamy funkcję PIZZA.



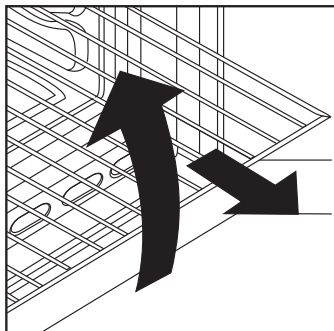
Demontaż i czyszczenie drabinek

- 1- Odkręcić nakrętkę, przekręcając 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 nakrętki



2. UŻYTECZNE WSKAZOWKI

2.1 Ruszty 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 ruszty, wystarczy, jak wskazuje rysunek, unieść je, chwytając za przednią część i pociągnąć w swoim kierunku.

2.2 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.

2.3 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 powierzchnię 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.

Żarówkę oświetleniową piekarnika można wymienić odłączony wcześniej urządzenie od zasilania i odkręcając klosz. Należy wymienić żarówkę na nową, o tej samej odporności na wysokie temperatury.

2.4 Serwis Techniczny

Przed zwróceniem się do Centrum Serwisowego Jeśli piekarnik nie działa, radzimy sprawdzić, czy prawidłowo została włożona wtyczka do gniazdka sieciowego.

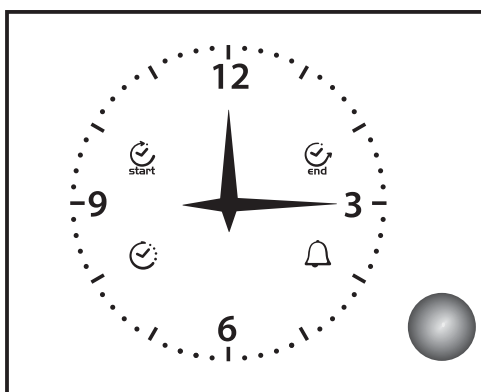
Jeśli nie można wykryć przyczyny usterki: Należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.

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.

3. KORZYSTANIE Z ZEGARA/PROGRAMATORA



 end	STOP
	MINUTNIK
	ZEGAR
 start	START

OPIS USTAWIEŃ

3.1 FUNKCJE OGÓLNE

Programator służy do ustawienia zegara analogowego i programowania piekarnika (używając przycisków i symboli). Wcisnąc przycisk można ustawić zegar, zaprogramować czas rozpoczęcia i zakończenia pieczenia oraz ustawić alarm (minutnik).

3.2 USTAWIENIE ZEGARA

W celu ustawienia zegara należy nacisnąć krótko 4 razy przycisk, do momentu zaświecenia symbolu "ZEGAR". W celu ustawienia odpowiedniej godziny należy przekręcać pokrętło zgodnie ze wskazówkami ruchu zegara lub w przeciwnym kierunku. Po 10 sekundach od ostatniej regulacji programator automatycznie zakończy ustawienia.

3.3 USTAWIENIA RĘCZNE

Piekarnik można uruchomić niezależnie od ustawień zegara, za pomocą włącznika głównego.

UWAGA: Po włączeniu zasilania należy odczekać kilka sekund, aby programator się uaktywnił.

3.4 USTAWIENIE MINUTNIKA

Ustawienie minutnika pozwala na uruchomienie sygnału dźwiękowego (alarmu) po zaplanowanym czasie bez konieczności włączania piekarnika (tryb minutnika).

W celu ustawienia alarmu (tryb minutnika), wciśnij 3 krotnie przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "MINUTNIK". Ustawienie minutnika przebiega w identyczny sposób jak ustawienie czasu końca pieczenia (patrz odpowiedni paragraf)

Ustawienie minutnika jest możliwe tylko wtedy, gdy nie jest uruchomiony żaden z programów pieczenia.

3.5 PROGRAMOWANIE PÓŁAUTOMATYCZNE: AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA PO OKREŚLONYM CZASIE

Zaprogramowanie czasu końca pieczenia pozwala na natychmiastowe uruchomienie wybranej funkcji pieczenia i automatyczne wyłączenie piekarnika po określonym czasie.

W celu zaprogramowania czasu końca pieczenia dwukrotnie wciśnij przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "STOP". Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia, przekręcaj pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w przeciwnym kierunku.

Kontrolka "STOP" miga przez kilka sekund po ostatnim obrocie. Programowanie zostanie potwierdzone poprzez naciśnięcie przycisku (co najmniej 2 minuty czasu pieczenia). Po potwierdzeniu programowania, piekarnik jest uruchomiony i alarm aktywowany automatycznie. Pieczenie kończy się gdy "Zaprogramowany czas końca pieczenia= Aktualny czas"

W celu sprawdzenia wybranego programu naciśnij i zwolnij przycisk. Programator pokaże wybrany program.

Po zakończeniu pieczenia symbol "STOP" świeci się i rozlega się sygnał akustyczny. Po 1 minucie sygnał ustaje, kontrolka "STOP" świeci się do momentu wciśnięcia przycisku.

W celu skasowania programowania przed zakończeniem, wciśnij przycisk na kilka sekund. Programowanie zostanie skasowane i powróci do ustawień ręcznych.

3.6 PROGRAMOWANIE AUTOMATYCZNE

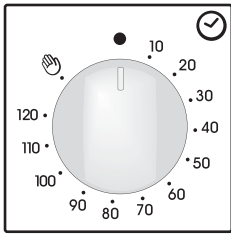
Programowanie automatyczne pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia w dokładnie zaplanowanym czasie. W celu zaplanowania czasu rozpoczęcia pieczenia, naciśnij krótko 1 raz przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "START". W celu zwiększenia lub zmniejszenia czasu przekręcaj pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w przeciwnym kierunku. Sygnalizacja "START" będzie się świecić przez kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętłem. Jeśli w tym czasie pokrętło nie zostanie przekręcone lub wciśnięte, programowanie zostanie automatycznie wykasowane. Po wciśnięciu pokrętła czas rozpoczęcia pieczenia zostanie zachowany (sygnalizacja "START" jest włączona) i programator przełączy się na programowanie czasu zakończenia pieczenia (symbol "STOP" zacznie się świecić). Czas zakończenia pieczenia jest ustawiany przez powtórzenie czynności wykonywanych przy ustawieniu czasu rozpoczęcia pieczenia.

Pieczenie rozpocznie się gdy zaprogramowany "Czas rozpoczęcia pieczenia"= Aktualny Czas

3.7 PRZYCIEMNIENIE PODŚWIETLENIA (OPCJONALNIE)

Zegar sygnalizuje każdorazowy brak napięcia poprzez miganie symbolu "ZEGAR". W celu wyłączenia należy nacisnąć krótko przycisk.

4. KORZYSTANIE Z WYLACZNIKA KONCA PIECZENIA



Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut)

Po upływie wybranego czasu pokrętko programatora obróci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dźwiękowego), w której piekarnik automatycznie się wyłączy.

Piekarnik może być włączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętko na pozycję

5. 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 pokrętkła 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.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Konwekcja naturalna Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku ud'ców, 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.
	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 (górną). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kielbaski, Zeberka, bekon).
	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.
	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 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

Všeobecná upozornění

52

- 1.1 Prohlášení o shodě
- 1.2 Bezpečnostní tipy
- 1.3 Instalace
- 1.4 Vestavění trouby do kuchyňské linky
- 1.5 Důležité
- 1.6 Připojení k elektrické síti
- 1.7 Vybavení trouby (podle modelu)

Užitečné tipy

53

- 2.1 Bezpečnostní systém roštu
- 2.2 Grilování
- 2.3 Čištění a údržba
- 2.4 Servisní středisko

Použití analogových hodin / programátoru

54

- 3.1 Obecná operace
- 3.2 Nastavení časovače
- 3.3 Ruční vaření
- 3.4 Nastavení minute minder
- 3.5 Semi automatické varování:
Vypněte v časovém koncovém času
- 3.6 Plně automatické vaření
- 3.7 Indikátor zatemnění (volitelné)

Použití časovače ukončení vaření

55

Pokyny k použití

55

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

• Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

• Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.

• Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

• K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

• Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.

• Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.

• Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.

UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.

• Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.

• Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadu z elektrického a elektronického zařízení (WEEE). WEEE obsahuje jak škodlivé látky (které mohou vyvolat nepříznivý dopad na životní prostředí), tak i suroviny (které lze použít opakovaně). Je nutno používat speciální zacházení vzhledem k WEEE, aby se všechny nečistoty likvidovaly správně a bylo možno recyklovat všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou úlohu při zajišťování toho, aby se z WEEE nestal ekologický problém; je nezbytné dodržovat některá základní pravidla:

• WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.

• WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.

• Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat na principu kus za kus, pokud jde o zařízení odpovídajícího typu, které má stejné funkce jako dodávané zařízení.

ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tam, kde je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Neotevírejte dvířka trouby, pokud to není nezbytné, protože dochází k úniku tepla, které se rozptýluje pokaždé, když je trouba otevřena. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba generuje. Těsnění udržujte v čistotě a v pořádku, aby nedošlo k úniku tepla ven z trouby. Máte-li smlouvu na odběr elektrické energie za nižší tarif v určitých hodinách v průběhu dne, využijte program pro "odložené pečení".

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.

Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.

Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.

Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.

Umístěním značky **CE** na produkt deklaruje na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky EU týkajícími se bezpečnosti, zdraví a životního prostředí, které jsou zakotveny v legislativě a týkají se daného produktu.

Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

• Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.

• Upopoznění: všechny přístupné části jsou během použití horce. Nedotýkejte se těchto částí.

• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.

• Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.

• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.

• Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.

- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.

- Nedotýkejte se trouby mokřými rukama.

- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.

- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se jí.

• Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

• **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během použití grilu příliš horce.

1.3 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalátor musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.

Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.

Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.

Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.4 VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

Umístěte troubu do prostoru v kuchyňské lince; může to být pod pracovní deskou nebo vestavená ve skříně. Upevněte troubu do požadované pozice přišroubováním na místo použitím čtyř upevňovacích otvorů v rámu. (Viz obrázek na poslední straně).

Pro odkrytí upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a podívejte se dovnitř. Pro zajištění dostatečné ventilace dodržujte rozměry podle nákresu na poslední stránce.

Poznámka: Při troubách v kombinaci s varnou deskou dodržujte také pokyny v návodu k obsluze varné desky.

1.5 DŮLEŽITÉ

Pokud má trouba fungovat správně, prostor v lince musí být vhodný k vestavbě. Stěny kuchyňské linky, které jsou v blízkosti trouby, musí být vyrobeny z teplu odolného materiálu. Zajistěte, aby lepidlo dílů kuchyňské linky odolávalo teplotě nejméně 120 °C. Plasty nebo lepidlo, které nejsou odolné těmto teplotám, mohou roztát a deformovat spotřebič. Po umístění trouby do linky musí být elektrické části kompletně izolovány.

Toto je platný bezpečnostní požadavek. Všechny části musí být bezpečně upevněny na místě tak, že není možné je demontovat bez použití speciálních nástrojů.

Pro zajištění dostatečného větrání a cirkulace vzduchu kolem trouby odstraňte zadní stěnu kuchyňské linky. Za troubou musí být volný prostor nejméně 45 mm.

1.6 PŘÍPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojte k elektrické síti. Zajistěte, aby byl použitý třetí kontakt, který slouží k uzemnění trouby. Trouba musí být správně uzemněna.

Pokud model trouby není vybaven zástrčkou, k přívodnímu kabelu připevněte standardní zástrčku. Musí snést proud podle požadavků na výrobním štítku. Uzemňovací vodič je zelenožlutý. Zástrčku musí připojit servisní technik. Pokud je zástrčka a zásuvka nekompatibilní, zásuvku musí vyměnit kvalifikovaný technik. Technik musí taky zajistit, aby přívodní kabel byl schopen snést proud potřebný pro troubu. K napájení musí být taky připojen přepínač zapnutí/vypnutí s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Připojení musí poskytovat požadovaný proud a musí vyhovovat aktuálním platným předpisům.

Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušován přepínačem zapnutí/vypnutí. Zástrčka nebo přepínač zapnutí/vypnutí použitý pro připojení napájení musí být při instalaci trouby vždy přístupný.

Důležité: Během instalace umístěte přívodní kabel tak, aby v žádném bodě nebyl vystaven teplotám nad 50°C.

Trouba vyhovuje bezpečnostním standardům regulačních úřadů.

Trouba je bezpečná pro použití, pokud je správně uzemněna v souladu s místními požadavky o připojení. Musíte zajistit, aby byla trouba příslušně uzemněna.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo zranění osob, zvířat vyplývajících z nesprávného uzemnění trouby.

VAROVÁNÍ: napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku.

Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

VAROVÁNÍ: napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku.

Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

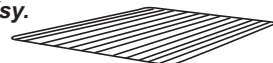
VAROVÁNÍ: napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku.

Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

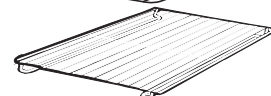
1.7 VYBAVENÍ TROUBY (Podle modelu)

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

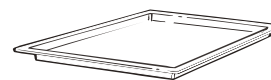
Na rošty můžete postavit nádobí a misky.



Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.



Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečící plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

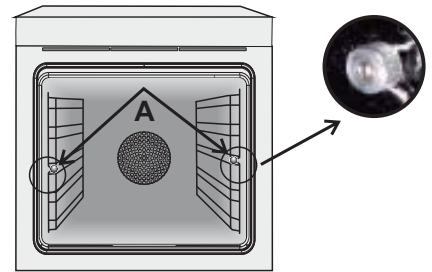


Talíř na pizzu pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.



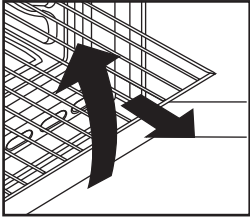
VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

- 1- Vyšroubujte matice otočením proti směru hodinových ručiček.
- 2- Vyjměte rošty vytažením k sobě.
- 3- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
- 4- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.
- 5- Našroubujte upevňující šrouby.



2. UŽITEČNÉ TÍPY

2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



Trouba obsahuje nový bezpečnostní systém roštu.

Tento systém vám umožňuje vysunout rošty trouby při kontrole pokrmů bezpečně, bez přelítí šťávy nebo pádu roštu z trouby. Pro vyjmutí potáhněte rošť a zvedněte.

2.2 GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje dodat jídlu rychle bohatou zlatavou barvu. Pro opečení doporučujeme, abyste v závislosti od vlastností jídla umístili gril do čtvrté úrovně.

Téměř všechny druhy jídel můžete připravovat pod grilem, kromě velmi tenkých plátků a masových rolek. Maso a ryby pro grilování je vhodné před přípravou namočit do oleje.

2.3 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní čistič nebo vysokotlaký čistič. K čištění skla dvířek nikdy nepoužívejte drsné čističe, drátěné nebo ostré předměty. Části z nerezavějící oceli a smaltovaný povrch čistěte teplou mýdlovou vodou nebo vhodným prostředkem. Za žádných okolností nepoužívejte drsné prášky, které mohou poškodit povrch a poškodit vzhled trouby. Je velmi důležité čistit troubu po každém použití.

Rozpuštěný tuk se během použití zachytává na stěnách trouby. Při opětovném použití může tento tuk způsobit nežádoucí zápach a může ohrozit výsledek vaření. K čištění použijte horkou vodu a saponát; důkladně opláchněte.

Pro vynechání tohoto postupu lze všechny modely dovybavit katalytickými samočisticími panely: volitelné příslušenství (viz Samočištění trouby pomocí katalytické vložky). Pro mřížky z nerezavějící oceli použijte saponáty a drsné kovové škrabky.

Skleněný vrchní panel, dvířka trouby a horký povrch dvířek musí být čištěn až po vychlazení. Na poškození vyplývající z nedodržení tohoto pravidla se nevztahuje záruka.

Výměna osvětlení interiéru:

přívodním kabelem vypněte napájení a odšroubujte žárovku. Vyměňte za stejnou žárovku, která je odolná vůči vysokým teplotám.

2.4 SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

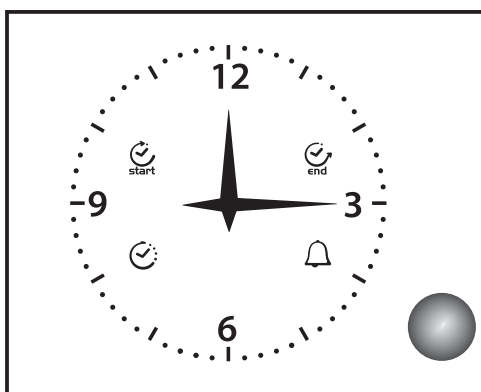
V případě, že závadu nelze odstranit:





- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se jí a kontaktujte servisní středisko.

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.

Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.

3. POUŽITÍ ANALOGOVÝCH HODIN / PROGRAMÁTORU



 end	STOP
	TIMER
	CLOCK
 start	START

SPECIFIKACE PROVOZU

3.1 OBECNÁ OPERACE

Analogový programátor hodin zobrazuje čas a provoz trouby. Stisknutím ovládacího knoflíku můžete: - Nastavit čas, naprogramovat čas zahájení a ukončení vaření nebo nastavit alarm Minute Minder.

3.2 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Pro nastavení času na hodině stiskněte tlačítko čtyřikrát, až začne blikat symbol "CLOCK". Pro nastavení času otočte ovládací knoflík buď ve směru nebo proti směru hodinových ručiček. Po dokončení nastavení počkejte 10 sekund a elektronický časovač automaticky nastaví čas.

3.3 RUČNÍ VAŘENÍ

Ve výchozím režimu umožňuje časovač ruční ovládání trouby pomocí hlavního spínače trouby (externí k časovači).

UPOZORNĚNÍ: Když je napájecí zdroj dodán do časovače, je zpoždění několik sekund.

3.4 NASTAVENÍ MINUTE MINDER

Programování Minute Minder umožňuje nastavení zvukového alarmu po uplynutí nastaveného času bez aktivace vaření. Pro nastavení "alarmu" (režim Minute Minder) stiskněte třikrát tlačítko, dokud nezačne blikat symbol "ALARM". Nastavení minuty je totožné s nastavením časovače vaření (viz příslušný odstavec). Použití Minute Minder je možné pouze tehdy, když není aktivní žádný další program vaření.

3.5 SEMI AUTOMATICKÉ VAROVÁNÍ: VYPNĚTE V ČASOVÉM KONCOVÉM ČASU

Programování ukončení vaření vám umožňuje okamžitě začít s vařením a automatickým ukončením vaření v nastaveném čase. Chcete-li naprogramovat konec doby vaření, dvakrát stiskněte tlačítko, dokud nezačne blikat symbol "END TIME". Chcete-li zvýšit nebo snížit dobu vaření, otáčejte knoflíkem ve směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček. Symbol "END TIME" na několik sekund po posledním otočení bliká. Program se potvrdí stisknutím knoflíku.

Po potvrzení programu se spustí vaření a poplach se automaticky aktivuje.

Vaření se zastaví po dosažení naprogramované doby "END TIME".

Pro zobrazení programu stiskněte a uvolněte knoflík a časovač zobrazí vybraný program.

Když se vaření zastaví, symbol "END TIME" bliká a poplach pípne. Budík bude pípávat po dobu 1 minuty a symbol "END TIME" zůstane blikat, dokud nebude stisknuto tlačítko.

Pro zrušení programu stiskněte několikrát tlačítko a program bude zrušen, časovač se vrátí do režimu ručního vaření.

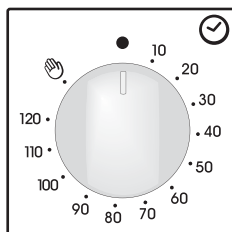
3.6 PLNĚ AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Programování zahájení vaření umožňuje automatické spuštění a ukončení vaření podle plánovaného času. Pro naprogramování doby zahájení vaření stiskněte jednou tlačítko, dokud se nezobrazí symbol "START TIME". Zvyšte nebo snižte čas zahájení vaření otočením knoflíku ve směru nebo proti směru hodinových ručiček. Během několika sekund po posledním otočení bude symbol "START TIME" blikat. Pokud během této doby neotočíte ani stisknete knoflík, ruce se automaticky vrátí a zobrazí se čas a program se zruší. Pokud stisknete knoflík, uloží se čas zahájení pečení (zapne se symbol "START TIME") a časovač se přepne na programování ukončení vaření (symbol "END TIME" bliká). Programování ukončení doby vaření bude postupovat podle postupu v předchozí části. Vaření začne, když je "Programované počáteční čas rovný přednastavené době".

3.7 INDIKÁTOR ZATEMNĚNÍ (VOLITELNÉ)

Indikátor "Clock" bude blikat po přerušení napájení. Chcete-li jej blikat krátce, stiskněte ovládací knoflík.

4. POUŽITÍ ČASOVAČE UKONČENÍ VAŘENÍ



Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne. Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne. Pro běžné použití trouby nastavte časovač do pozice . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici O.

5. POKYNY K POUŽITÍ

Volič funkcí	Teplota a nastavení. (Model s elektronickým prog.)(Typ A)	Termostat	FUNKCE
			Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chladicí ventilátor (pouze u modelů s ventilátorem).
			Rozmrazování Po nastavení voliče do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem zmrazeného pokrmu, čímž se rozmrazí za několik minut se zachováním obsahu proteinů.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Přirozená konvekce Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Pečení s ventilátorem V provozu je horní a spodní topné těleso s ventilátorem. Tento způsob doporučujeme pro drůbež, těsto, ryby a zeleninu. Teplu lépe proniká do pokrmu a doba předhřevu a pečení je kratší. Najednou můžete péct různé pokrmy na jedné nebo více úrovních. Tento způsob přípravy nabízí rovnoměrné rozdělení tepla a vůně se nemíchají. Při společné přípravě několika pokrmů přidejte přibližně deset minut.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Ventilátor plus spodní topné těleso Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče-sufle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRIL: gril používejte se zavřenými dvířky. Používá se samostatné horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebabů a gratinovaných pokrmů. Bílé maso umístěte do bezpečné vzdálenosti od grilu; doba grilování je delší, ale maso bude chutnější. Červené maso a rybí filety postavte na rošt a pod rošt vložte odkapávací misku.
*	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Gril s ventilátorem (a): turbo-gril používejte se zavřenými dvířky. V provozu je horní topné těleso s ventilátorem. Předhřev trouby je nutný pro červené maso, nikoli pro bílé maso. Ideální pro pečení silných pokrmů, celých kusů vepřové pečinky, drůbeže, apod. Pokrm postavte doprostřed roštu, na prostřední úroveň. Pod rošt zasuňte odkapávací misku. Ujistěte se, zda není pokrm příliš blízko grilu. V polovině pečení pokrm otočte.
	220	50 ÷ MAX	Stupeň pro pizzu Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.

(a) u některých modelů: funkce s „Vario Fan“ je exkluzivní systém vyvinutý Candy k optimalizaci výsledků pečení, správu teploty a vlhkosti. Systém Vario Fan je samoaktivní systém, který automaticky mění rychlost ventilátoru po volbě funkce ventilátoru: funkce s ventilátorem jsou na vyznačené části na ovládacím panelu.

* Testováno v souladu s CENELEC EN 60350-1 použitými pro definici energetické třídy.

Splošna opozorila

58

- 1.1 Izjava o skladnosti
- 1.2 Varnostni napotki
- 1.3 Namestitev in priključitev
- 1.4 Vgradnja pečice v kuhinjski niz
- 1.5 Pomembni napotki
- 1.6 Priključitev pečice na električno omrežje
- 1.7 Oprema pečice (odvisno od modela)

Koristni nasveti

59

- 2.1 Nekaj koristnih nasvetov
- 2.2 Žar
- 2.3 Čiščenje in vzdrževanje pečice
- 2.4 Servisiranje

Uporaba analogne ure / programer

60

- 3.1 Splošno delovanje
- 3.2 Nastavitev ure
- 3.3 Ročno kuhanje
- 3.4 Nastavitev minutnega opomnika
- 3.5 Polavtomatske kuhanje: Izklopite na set end time
- 3.6 Popolnoma avtomatsko kuhanje
- 3.7 Blackout navedba simbol (neobvezno)

Nastavljanje trajanja pečenja

61

Funkcije

61

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!



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.

- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

1. 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.

1.1 IZJAVA O SKLADNOSTI

Deli aparata, ki pridejo v stik z živili, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

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.

1.2 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 nes pametne 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 bos.

-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 ustrežne dolžine in preseka. Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrežno 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 stalle ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.**

1.3 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 ustrežno 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.

1.4 VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

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 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.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

1.5 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 stali, 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.

1.6 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikala, zaščitenoz 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 ustrežno 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 ustrežne 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.

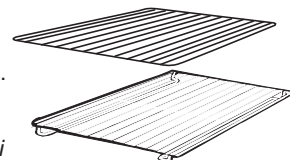
1.7 OPREMA PEČICE (odvisno od modela)

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 zdrsil 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.

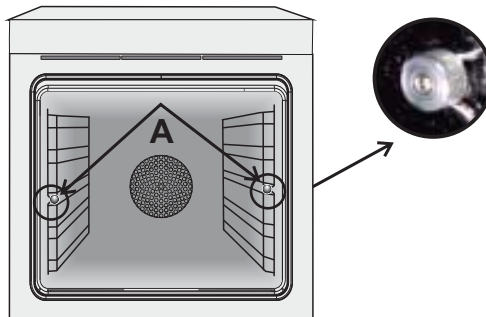


Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.



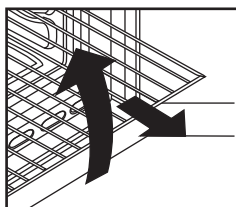
Snemanje in čiščenje žičnih vodil

- 1 - Odvijte vijaka, ki pridržujeta vodila, v desno.
- 2 - Snemite vodilatako, da jih potegneta proti sebi.
- 3 - Očistite vodila. Lahko jih pomijete v stroju, ali pa jih očistite z vlažnogobico in jih nato obrišete do suhega.
- 4 - Po čiščenju namestite vodila nazaj po zgornjih navodilih v obratnem vrstnem redu.
- 5 - Znovaj privijte vijaka.



2. KORISTNI NASVETI

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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 obrišete. 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.

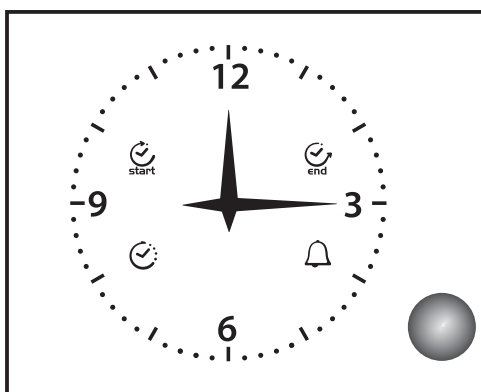
2.4 SERVISIRANJE





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.

3. UPORABA ANALOGNE URE / PROGRAMER



 end	STOP
	TIMER
	CLOCK
 start	START

DELOVANJE OPIS

3.1 SPLOŠNO DELOVANJE

Programer analogni ura prikazuje čas in delovanje pečice. S pritiskom na gumb za upravljanje lahko: - nastavite čas, program, začetek in konec časa kuhanja ali nastavite minutni opomnik alarm.

3.2 NASTAVITEV URE

Za prilagoditev časa tiska uro na gumb lahko 4-krat, dokler se "Ura" simbol utripa. Če želite prilagoditi čas, obrnite gumb za upravljanje, bodisi v smeri urinega kazalca ali v nasprotni smeri urinega kazalca. Po prilagoditvi popolna čakati 10 sekund in elektronska ura samodejno nastavi čas.

3.3 ROČNO KUHANJE

V privzetem načinu, časovnik omogoča ročno upravljanje pečice s stikalom glavno pečice (zunanji na uro).

POZOR: Če se napaja na uro pečice, da je zamuda nekaj sekund.

3.4 NASTAVITEV MINUTNEGA OPOMNIKA

Minutni opomnik programiranje omogoča, da nastavite zvočni alarm za zvok po načrtovanem času brez aktiviranja kuhanje.

Če želite nastaviti "alarm" (Minute Minder načina) pritisnite na gumb 3-krat, dokler ne začne utripati simbol "ALARM".

Nastavitev Minutni opomnik je enak do konca kuhanja nastavitve časovnika (glej ustrezni odstavek).

To je mogoče le za uporabo minutni opomnik, ko noben drug program kuhanja aktiven.

3.5 POLAVTOMATSKE KUHANJE: IŽKLOPITE NA SET END TIME

Konec kuhanje programov vam omogoča, da takoj začeti kuhanje in ustaviti samodejno kuhanje v določenem času.

Za programiranje koncu kuhanja, dvakrat pritisnite gumb, dokler se "konec časa" simbol utripa. Če želite povečati ali zmanjšati čas kuhanja, obrnite gumb bodisi v smeri urnega kazalca ali nasprotni smeri urinega kazalca. Simbol "END TIME" še vedno utripa nekaj sekund po zadnjem vrtenja. Program je potrjen s pritiskom na gumb.

Po potrditvi programa, kuhanje se začne in alarm se samodejno aktivira.

Kuhanje se ustavi, ko je dosežena programirana "END TIME".

Za ogled programa pritisnite in spustite gumb in časovnik bo pokazal izbrani program.

Pri kuhanju ustavi "konec časa" simbol utripa in alarma piska. Alarm bo zapiskal za 1 minuto in simbol "END TIME" bo ostal utripa, dokler je pritisnjen gumb.

Za preklic program, pritisnite gumb za nekaj sekund in program bo preklican, bo časovnik vrniti v ročnem načinu kuhanja.

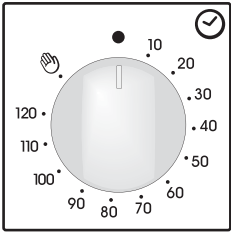
3.6 POPOLNOMA AVTOMATSKO KUHANJE

Kuhanje start programing omogoča, da začnete in ustavite samodejno kuhanje, ki temelji na času načrtovanega. Za programiranje čas kuhanja za zagon, pritisnite gumb enkrat, dokler ne utripanjem simbola »Start Time«. Poveča ali zmanjša čas kuhanja začetek z vrtenjem gumba v smeri urinega kazalca ali v nasprotni smeri urinega kazalca. Simbol "START TIME" bo še naprej utripa nekaj sekund po zadnjem vrtenja. Če v tem času ne vklopite ali pritisnite gumb roke samodejno vrne na prikaz časa in je program preklican. Če pritisnete gumb čas kuhanja začetek je shranjeno ("čas začetka" simbol je vklopljena) in časovnih stikal za kuhanje konec programiranja (so "konec časa" utripa) Konec programiranje Čas kuhanja bo sledil postopek v prejšnjem poglavju. Kuhanje se bo začel, ko je "Programirana Začetni čas enaka nastavljenem času".

3.7 BLACKOUT NAVEDBA SIMBOL (NEOBVEZNO)

"Ura" utripa, ko je napajanje prekinjeno. Da bi ga ustavili utripa na kratko pritisnite gumb za nadzor.

4. 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 . Ko želite nastaviti pečico, preverite, da s programsko uro ni v položaju 0.

5. FUNKCIJE

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 oddalji z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
*	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.
	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.
*	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.
	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 60350-1 za določanje energijskega razreda.

Общи мерки за безопасност

64

- 1.1 Декларация за съответствие
- 1.2 Съвети за безопасност
- 1.3 Монтаж
- 1.4 Монтиране на фурна в кухнята
- 1.5 Важно
- 1.6 Съвързване към захранването
- 1.7 Оборудване за фурна (в зависимост от модела)

Полезни съвети

65

- 2.1 Система за безопасност на рафтовете
- 2.2 Грил
- 2.3 Почистване и поддръжка
- 2.4 Сервизен център

Използване на аналогов часовник програматор

66

- 3.1 Общи инструкции за експлоатация
- 3.2 Настройка на часа (текущ час)
- 3.3 Готвена на храна в ръчен режим
- 3.4 Програмиране на сигнализиращото устройство (таймер)
- 3.5 Приготвяне на храна в полуавтоматичен режим: изключване на фурната, при достигане на времето за край на приготвянето на храна
- 3.6 Приготвяне на храна в изцяло автоматичен режим
- 3.7 Индикация за нарушено подаване на захранващо напрежение (допълнително)

Използване на таймера за край на готвенето

67

Инструкции за работа

67

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях.
- Деца на възраст под 8 години не трябва да се приближават до уреда без родителски надзор.
- Този битов електроуред може да се използва от деца по-големи от 8 години, а също и от хора с нарушени умствени или физически възможности или, без необходимият опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за съществуващите опасности.
- Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
- Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор. възрастни.
- Битовият уред, по време на своята работа се нагрива до висока температура. Бъдете внимателни и не докосвайте нагревателните елементи, разположени във вътрешността на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
- Не използвайте за почистване на стъклената повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
- Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
- Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчан от производителя.
- Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете токов удар, преди замяна на осветителното тяло, се уверете че уредът е изключен от ел. захранването.
- Електрическото включване на битовият прибор трябва да се извърши с използване на предпазител според действащите правила и норми за електробезопасност.
- В инструкциите трябва да е указан вида на захранващият кабел. Трябва да се отчете и температурата на задната повърхност на уреда.
- В случай на повреда на захранващият кабел, той трябва да бъде заменен със специален захранващ кабел закупен от производителя или оторизираният сервиз.
- **ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасността свързана със случайно задействане на уреда, то той не трябва да се включва през външни управляващи устройства, като таймер или програматор служещ за включване и изключване на ел. уреди.
- **ВНИМАНИЕ:** При използване на грил, външните детайли могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте на деца да се доближават до фурната.
- преди почистване трябва да премахнете ако има разлята
- По време на пиролитично почистване, повърхностите могат да се нагреят по-силно от обикновено. Не разрешавайте на деца да се доближават до фурната.



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

• WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.

• WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

• когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го прибере безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загревяне на фурната. По време на готвене отворяйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложените старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

1. ОБЩИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загреват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

1.1 Декларация за съответствие

Частите на този уред, които могат да влязат в контакт с храна, съответстват на разпоредбите на Директива ЕИО 89/109.

Поставяйки **CE** и маркирайки този продукт, ние декларираме на наша отговорност, че той е в съответствие със всички Европейски изисквания за безопасност, здравни и екологични норми.

След като разопаковате фурната, уверете се, че тя не е била повредена по някакъв начин. Ако имате някакви съмнения, не я използвайте: свържете се с квалифициран човек. Съхранявайте опаковъчните материали като найлонови торбички, полистирол, или пирони извън обсега на деца, защото те са опасни за тях.

1.2 Съвети за безопасност

- Тази фурна трябва да бъде използвана само по пряко предназначение, т. е. само за приготвяне на храна. Всяко друго приложение на уреда, например за отопление на помещението, е забранено.
- Производителят не носи отговорност за щети, породени от неправилна употреба на уреда. **Когато използвате електрически уреди трябва да спазвате някои основни правила:**
 - Не дърпайте кабела, за да извадите щепсела от контакта.
 - Не докосвайте фурна с мокри или влажни ръце или крака.
 - Не използвайте фурната, ако сте боси.
 - По принцип не е желателно да се използват преходници, разклонители за няколко щепсели и кабелни разширения.
 - Ако фурната се повреди или дефектира, изключете я от мрежата и не я пипайте.
- Ако кабелът е повреден трябва да се замени. При подмяна на кабела, следвайте тези инструкции. Извадете захранващия кабел и да го замени с един от H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F тип. Кабелът трябва да бъде в състояние да издържа електрическият ток изискван от фурната. Замяната на кабелите трябва да се извършва от квалифицирани техници. Заземяването на кабела (жълто-зелен) трябва да е 10 mm по-дълъг от захранващия кабел. Използвайте само одобрен сервизен център за ремонт и се уверете, че са използвани само оригинални резервни части. Ако горните инструкции не се спазват производителите не могат да гарантират безопасността на фурната.
- **Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио. Това може да доведе до разтапяне или повреда на уреда.**

1.3 Монтаж

Монтажът е отговорност на клиента. Производителите не са задължени да осъществяват тази дейност. Инструкциите за монтаж на професионално квалифициран персонал трябва да се спазват. Неправилният монтаж може да причини вреда или нараняване на хора, животни или вещи. Производителят не може да носи отговорност за тези щети или наранявания.

1.4 Монтиране на фурна в кухнята

Производителите нямат задължение да изпълняват това. Ако помощта от производителя е необходима за отстраняване на повреди, произтичащи от неправилно инсталиране, тази помощ не се покрива от гаранцията.

Трябва да се спазват инструкциите за монтаж на професионално квалифициран персонал. Неправилната инсталация може да причини вреда или нараняване на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такава вреда или нараняване.

Кухненският блок, в който трябва да се монтира фурната, трябва да бъде направен от материал, устойчив на температури най-малко 70 °C.

Фурната може да бъде разположена високо в колона или под работен плот.

Преди да фиксирате, трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилната циркулация на чистия въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според вида на монтажа.

1.5 Важно

Ако искате фурната ви да работи нормално, трябва корпуса на кухнята ви да е подходящ. Панелите на кухненски блок, които са в непосредствена близост до печта трябва да бъде направен от термоустойчив материал. Убедете се че всички материали могат да издържат на нагряване до 120 градуса. В противен случай може да се разтопят и да повредят уреда. След като фурната се монтира, електрическите компоненти трябва да се изолират. Това е законово изискване за безопасност. Всички предпазители трябва да бъдат здраво фиксирани на място, така че е невъзможно да бъдат отстранени, без помощта на специални инструменти.

Плочата за готвене трябва да има отзад разлика от поне 45 mm, за да има добро охлаждане.

1.6 Свързване към ЗАХРАНВАНЕТО

Включете в захранването. Уверете се, че първо има и трети контакт, който действа като заземяване на фурната. **Фурната трябва да бъде правилно заземена.** Ако моделът на фурната не е оборудван с щепсел, сложете стандартен щепсел към захранващия кабел. Трябва да бъде в състояние да понесе захранването посочено на табелата с технически данни. Заземяването е с жълто зелен кабел. Щепселът трябва да бъде сложен от надлежно квалифицирано лице. Ако контактът и щепселът са несъвместими,

щепселът трябва да бъде сменен от надлежно квалифициран персонал. А правилно квалифицирано лице трябва също така да се гарантира, че захранващите кабели могат да издържат на ток, необходим за работата на фурната. ON / OFF превключвател може да бъде свързан към електрическата мрежа. При свързването трябва да отчетете, силата на консумирания.

Важно: По време на монтаж, позиционирайте захранващия кабел по такъв начин, че да не се подлага на температури над 50 °C във всяка точка. Фурната отговаря на стандартите за безопасност, определени от регулаторните органи. Фурната е безопасно да се използва само ако е заземена в съответствие с действащите правни изисквания за окабеляване безопасно. Трябва да се гарантира, че фурната е била правилно заземена.

Производителите не могат да бъдат подвеждани под отговорност за вреди или щети на хора, животни или вещи, причинени от неправилното заземяване на фурната.

ВНИМАНИЕ: напрежението и честотата на захранването са показани на табелката (фиг. на последната страница).

Окабеляването и системата за окабеляване трябва да могат да носят максималната електрическа мощност, която се изисква от фурната. Това е указано на табелата с технически данни.

Ако имате някакви съмнения, обърнете се към квалифициран електротехник.

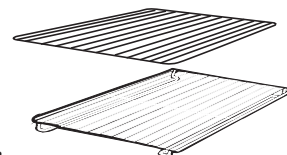
1.7 ОБОРУДВАНЕ ЗА ФУРНА (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

Необходимо е да се направи първоначално почистване на оборудването, преди първото използване на всеки от тях. Измийте ги с гъба. Изплакнете и подсушете.

На **скарата** може да се слагат чинии и съдове.

Особено добра е за печене на грил. Използвайте я заедно с **тавичката за мазнини.**

Специалният профил на рафтовете означава, че те стоят хоризонтално, дори когато се вадят. Не съществува риск от разливане на ястието.



Никога не използвайте тавата за улавяне на сокове като тава за мазнини, тъй като това създава дим и мазнините ще изпръскат и замърсят фурната.

Пица комплект. За да се получат най-добри резултати от комплекта трябва да се използва заедно с функцията "пица".

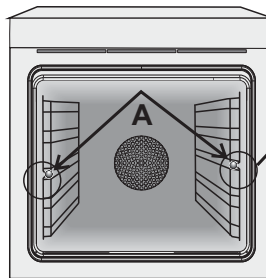


НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!

Тавичката улавя соковете от храните, които се готвят на скарата. Използва се само с грил, скара или Fan Grill Assisted ; Извадете я ако използвате други програми.



Сваляне и почистване на металните стелажу



1- Свалете гайките като ги развиете обратно на часовниковата стрелка.
2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.

3- За да почистите стелажите ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, като ги подсушете след това.

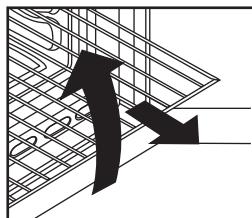
4- След процеса на почистване инсталирайте телените рафтове в

обратен ред.

5- Завийте обратно гайките.

2. Полезни съвети

2.1 Система за безопасност на рафтовете



Фурната разполага с нова система за безопасност на рафта. Това ви позволява да извадите рафтовете при проверката на храната, без опасност от хранителни разливи или рафтове, попадащи случайно от фурната. За да извадите рафтовете извадете е и повдигнете.

2.2 Грил

Печенето позволява да се даде на храната бързо кафяв цвят . За препичане ви препоръчваме да поставите скарата върху четвъртото ниво, в зависимост от пропорциите на храна (вж. фиг. Стр. 7). Почти всички меса могат да се приготвят на грил. Изключение правят много постните храни и ролките месо. При приготвяне на месо и риба, трябва преди поставянето им във фурната да добавите подправки и мазнина.

2.3 Почистване и поддръжка

Почиствайте неръждаема стомана и емайлирани повърхности с топла сапунена вода или с подходящи маркови продукти. В никакъв случай не използвайте абразивни прахове, които могат да увредят повърхностите на фурната. Много важно е да почиствате фурната всеки път, когато тя се използва. Разтопените мазнини се отлагат по стените на фурната по време на готвене. Следващият път, когато фурната се използва тази мазнина може да предизвика неприятни миризми и може дори да застраши готвенето. Използвайте топла вода и препарат за почистване; изплакнете обилно.

За да направите тази скучна работа излишна, всички модели могат да бъдат облицовани с каталитични самопочистващи се панели: те се доставят като опция (вижте раздела САМОПОЧИСТВАЩА ФУРНА с каталитични панели).

Използвайте перилни препарати и абразивни средства метални като «Vrillo подложки» за неръждаеми стоманени решетки.

Стъклените повърхности трябва да се почистват когато са изстинали. Повреди по тях не се покриват от гаранцията. За да смените интериорното осветление изключете захранването и развиете крушката . Сменете с идентична крушка, която може да издържа на много високи температури

2.4 Сервизен център

Преди да се обадите на Service Centre

Ако фурната не работи, ние препоръчваме:

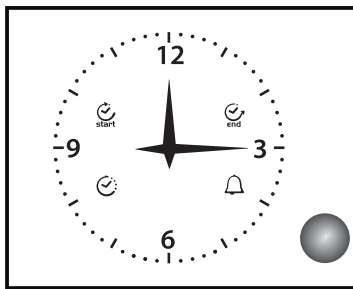
да проверите, че фурната е правилно включена в захранването.

Ако причината за неизправността не може да се установи:

изключете фурната от електрическата мрежа, не докосвайте фурната и се обадете на следпродажбено обслужване.

Преди да се обадите на Центъра за услуги не забравяйте да си запишете серийния номер на табелата с технически данни (виж фиг. На последната страница). Фурната се доставя с гаранционен сертификат, който гарантира, че тя ще бъде ремонтирана безплатно от Сервизния център.

3. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АНАЛОГОВ ЧАСОВНИК / ПРОГРАМАТОР



	СТОП
	ТАЙМЕР
	ЧАСОВНИК
	СТАРТ

ЕКСПЛОАТАЦИЯ

3.1 ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Този таймер се използва в качеството си на часовник (със стрелки) и управлява работата на фурната (при натискане на бутона за регулировка и индикаторните пиктограми). С помощта на натискането на бутона за регулировка вие можете: да зададете начален час за готвенето, програма за готвене и време за край на готвенето, а също така и да настроите час за подаване на предупреждаващ сигнал (напомняне за времето за готвене)

3.2 НАСТРОЙКА НА ЧАСА (ТЕКУЩ ЧАС)

За да настроите часа, бързо натиснете бутона за регулировка 4 пъти. След това на дисплея ще се появи мигащата пиктограма "ЧАСОВНИК".

За да увеличите или намалите стойността на часа, завъртете бутона за регулировка по часовниковата стрелка или обратно. 10 секунди след изпълнение на последната регулировка, електронния таймер автоматично излиза от режима за настройка на часа.

3.3 ГОТВЕНА НА ХРАНА В РЪЧЕН РЕЖИМ

При работа в ръчен режим, готвенето (настройва се по подразбиране) може да се готви храна в ръчен режим, използвайки общия изключвател на фурната (работи независимо от таймера)

ВНИМАНИЕ: таймера се включва няколко секунди след подаване на хранващо напрежение.

3.4 ПРОГРАМИРАНЕ НА СИГНАЛИЗИРАЩОТО УСТРОЙСТВО (Таймер)

Програмирането на сигнализиращото устройство обезпечава подаването на предупреждаващ звук сигнал след изтичането на зададения интервал от време без включване на фурната.

За програмиране на таймера, натиснете бутона за регулиране 3 пъти. След това на дисплея ще се появи мигащата пиктограма "ТАЙМЕР". Настройката на таймера е аналогична на настройката на часа (виж съответния раздел). Таймера може да се използва само в случай, че в настоящия момент не изпълнявате програма за приготвяне на храна.

3.5 ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ: ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА, ПРИ ДОСТИГАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА КРАЙ НА ПРИГОТВЯНЕТО НА ХРАНА

Програмирането на времето за край на процеса на готвене ви позволява да започнете готвенето веднага и да приключите след известно време.

За програмиране на времето за край на готвенето натиснете бутона за регулировка 4 пъти. След това на дисплея ще се появи мигащата пиктограма "СТОП". За да увеличите или намалите времето за приготвяне, завъртете бутона за

регулиране по часовниковата стрелка или обратно.

Мигането на пиктограмата "СТОП" продължава в продължение на няколко секунди след последното завъртане на бурона за регулировка. Програмата може да бъде потвърдена с натискането на бутона за регулировка (минималното време за готвене е 2 минути).

След потвърждаването на програмата, започва процеса на готвене и автоматично се подава предупреждаващ сигнал. Готвенето завършва тогава, когато "Запрограмираното време за край на готвенето = Текущия час".

За да прегледате програмата, натиснете и отпуснете бутона за регулировка. Таймерът показва избраната програма. След края на готвенето, започва да мига пиктограмата "СТОП" и се подава звук предупреждаващ сигнал. След 1 минута звуковият сигнал спира, а пиктограмата "СТОП" продължава да мига, до момента в който вие натиснете бутона за регулиране.

За да отмените програмата преди нейното приключване, натиснете бутона за регулировка и го дръжте в натиснато положение за няколко секунди. След това програмата се отменя и таймера се връща в ръчен режим на приготвяне на храна.

3.6 ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА В ИЗЦЯЛО АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ

Програмирането на приготвянето на храна в изцяло автоматичен режим, Ви позволява да започвате и завършвате готвенето с помощта на настройките на таймера.

За програмиране времето за начало на готвенето, натиснете бутона за регулиране 1 път. След това на дисплея се появява мигащата пиктограма "СТАРТ" Увеличете или намалете времето за старт на готвенето с помощта на въртящия се бутон за регулиране, по часовниковата стрелка или обратно. Мигането на пиктограмата "СТАРТ" продължава няколко секунди след последното завъртане бутона за регулировка. Ако в този интервал не завъртите бутона или не го натиснете, то стрелките на часа автоматично се връщат на показване на текущия час и програмирането се отменя. Ако натиснете бутона за регулировка, то в паметта се съхранява часа за начало на готвенето (светва пиктограмата "СТАРТ") и таймера се превключва в режим на програмиране на часа за край на готвенето (започва да мига пиктограмата "СТОП").

Процедурата за програмиране времето за край на готвенето е аналогична на процедурата по програмиране на началото на готвенето, описана по-горе.

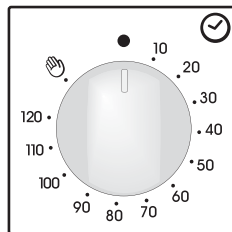
Готвенето започва тогава, когато "Запрограмираното час за старт на готвенето = Текущия час"

3.7 ИНДИКАЦИЯ ЗА НАРУШЕНО ПОДАВАНЕ НА ЗАХРАНВАЩО НАПРЕЖЕНИЕ (ДОПЪЛНИТЕЛНО)

Таймера сигнализира за нарушаване на подаването на хранващо напрежение посредством мигане на символа "ЧАСОВНИК".

За да изключите тази сигнализация, натиснете за кратко бутона за регулиране.

4. Използване на таймера за край на готвенето



Този контрол позволява да настроите желаното време за готвене (макс. 120 мин.) Фурната ще се изключи автоматично в края на зададеното време.

Таймерът ще отброява обратно зададеното време до позицията 0 и изключва автоматично.

За нормалното използване на фурната настройте таймера на позиция.

За да настроите фурната се уверете, че таймерът не е на позиция 0.

5. Инструкции за работа

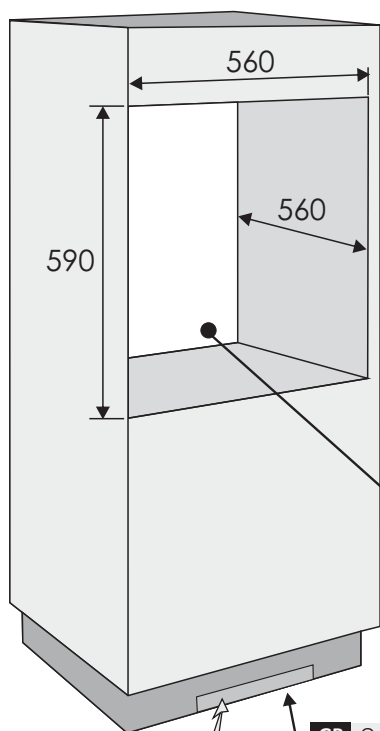
Селектор на функции	Настройки на температурата (при модели с електронен програматор TYPE A)	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
			Размразяване Когато изберете тази функция вентилатора циркулира въздуха около замразената храна така че я размразява за няколко минути без да се промени състава на протеин.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Натурална конвекция Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо, печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Готвене на вентилатор Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времето за претопляне и готвене се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Вентилатор и долен нагревател Идеална за деликатни ястия (пайове, суфлета)
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Грил Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
*	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Грил с вентилатор : Използвайте турбо грил със затворена врата. Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини, за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готвенето обърнете храната.
	220	50 ÷ MAX	Пица Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез циркулиране на горещ въздух във фурната.

(а) За някои модели : функцията с VARIOFAN е ексклузивна система разработена от Candy за оптимизиране на резултатите от готвенето. VARIO FAN системата се активира сама и автоматично променя скоростта на вентилатора, когато изберете определена функция: Функциите на вентилатора са в оградено поле на контролния панел.

* Тестван в съответствие с CENELEC EN 60350-1 използвано за дефиниране на енергийния клас.

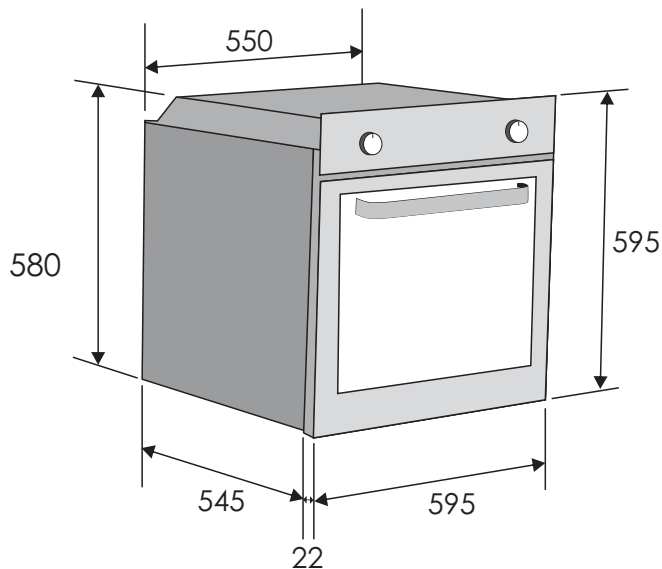
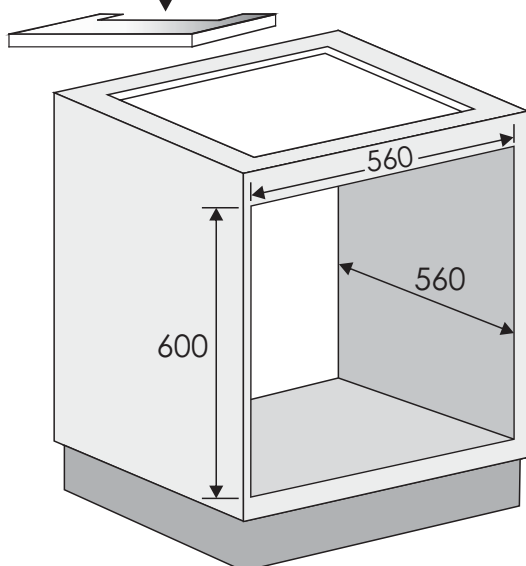
INSTALLAZIONE	IT
INSTALLATION	GB
INSTALACIÓN	ES
INSTALLATIE	NL
INSTALLATION	DE

INSTALAÇÃO	PT
INSTALACJA	PL
INSTALACE	CZ
VGRADNJA	SI
МОИТАЖ	БГ



- GB** Opening 500 x 45
- IT** Apertura 500 x 45
- ES** Apertura 500 x 45
- NL** Opening 500 x 45
- DE** Öffnung 500 x 45
- PT** Abertura 500 x 45
- PL** Otwór 500 x 45
- CZ** Otvor 500 x 45
- SL** Odprtina 500 x 45
- BG** Отвор 500 x 45

- GB** Opening 500 x 10
- IT** Apertura 500 x 10
- ES** Apertura 500 x 10
- NL** Opening 500 x 10
- DE** Öffnung 500 x 10
- PT** Abertura 500 x 10
- PL** Otwór 500 x 10
- CZ** Otvor 500 x 10
- SL** Odprtina 500 x 10
- BG** Отвор 500 x 10



GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

ES Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.

NL Een opening aan de achterkant van de niche is nodig voor de voedingskabel.

DE Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.

PT Se o móvel tiver fundo, terá que abrir um orifício para passagem do cabo de alimentação.

PL Jeżeli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

CZ Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel.

SL Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.

BG Ако кухненският шкаф има задна стена, направете отвор за захранващият кабел.



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 comprometer 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.

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.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazueme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

SI

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.

БГ

Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда.