

HOOVER



FORNI

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

OVENS

USER INSTRUCTIONS

GB

ANKASTRE FIRIN

KULLANMA KILAVUZU

TR

FORNOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

NAVODILO ZA UPORABO

VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE

SI

HO145/6W

HO145/6X

HO145/6B

HCM906/6XPP

HO446/6XPP

HO446/6BXP

HO446/6WXP



CONTENUTO IT

Indicazioni Di Sicurezza	03
1. Avvertenze Generali	04
1.1 Dichiarazione Di Conformità	04
1.2 Informazioni Sulla Sicurezza	04
1.3 Installazione	04
1.4 Inserimento Del Mobile	04
1.5 Importante	04
1.6 Allacciamento Elettrico	04
1.7 Dotazione Del Forno (secondo Modello)	04
1.8 Rimozione e pulizia delle griglie	05
2. Consigli Utili	05
2.1 Griglie Forno - Sistema Di Arresto	05
2.2 La Cottura Al Grill	05
2.3 Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U-Cook	05
2.4 Secondo Modello U-See	05
2.5 Tempi Di Cottura	05
2.6 La Funzione Hydro Easy Clean	05
2.7 Pulizia E Manutenzione	05
2.8 Servizio Assistenza Clienti	06
3. Temporizzatore	07
3.1 Uso Del Contaminuti	07
3.2 Uso Del Temporizzatore	07
3.3 Uso Del Programmatore Elettronico (6 Tasto)	07
3.4 Regolazione Ora	07
3.5 Uso Del Programmatore Elettronico	08
3.6 Regolazione Ora	08
3.7 Timer Elettronico A Sforamento	09
4. Istruzioni Per L'uso	10
5. Tabella Tempi Di Cottura	11-11

CONTENTS GB

Safety Instructions	13
1. General Warnings	14
1.1 Declaration Of Compliance	14
1.2 Safety Hints	14
1.3 Installation	14
1.4 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit	14
1.5 Important	14
1.6 Connecting To The Power Supply	14
1.7 Oven Equipment (according To The Model)	14
2. Useful Tips	15
2.1 Shelf Safety System	15
2.2 Grilling	15
2.3 Cooking Time	15
2.4 Cleaning And Maintenance	15
2.5 Hydro Easy Clean Function	15
2.6 Service Centre	15
3. Timer	16
3.1 Using The Minute Minder	16
3.2 Using The End Of Cooking Timer	16
3.3 Use Of The Electronic Programmer	16
3.4 Setting The Correct Time	16
3.5 Use Of Analogue Clock Programmer	17
3.6 Setting The Correct Time	17
3.7 Use The Electronic Programmer (type A)	18
4. Operating Instructions	19
5. Tables Of Cooking Times	20-21

İÇİNDEKİLER TR

Güvenlik Uyarıları	22
1. Genel Uyarılar	23
1.1 Uygunluk Beyanı	23
1.2 Güvenlik İpuçları	23
1.3 Kurulum	23
1.4 Fırının Mutfak Ünitesine Montajı	23
1.5 Önemli Not	23
1.6 Cihazın Elektrik Bağlantısının Yapılması	23
1.7 Fırın Ekipmanları (modele Göre)	23
2. Faydalı İpuçları	24
2.1 Raf Güvenliği Sistemi	24
2.2 Izgara	24
2.3 U-cook Modelleri	24
2.4 U-see Modele Göre	24
2.5 Pişirme Süreleri	24
2.6 Cihazın Temizlenmesi Ve Bakımı	24
2.7 Kolay Temizlenme Fonksiyonu	24
2.8 Servis Merkezi	24
3. Zamanlayıcı	25
3.1 Zaman Sayacının Kurulması	25
3.2 Pişirme Süresi Zamanlayıcısının Ayarlanması	25
3.3 Dokunmatik Zamanlayıcı	25
3.4 Saatin Ayarlanması	25
3.5 Analog Saat / Programlayıcı Kullanımı	26
3.6 Doğru Saat Ayarı	26
3.6 Elektronik Programlayıcı Kullanımı (tip A)	27
4. Kullanma Talimatları	28
5. Pişirme Süresi Tabloları	29-30

CONTEÚDO PT

Instruções De Segurança	32
1. Indicações De Carácter Geral	33
1.1 Declaração De Conformidade	33
1.2 Informação Sobre Segurança	33
1.3 Instalação	33
1.4 Montagem Do Forno	33
1.5 Importante	33
1.6 Ligação Do Forno À Rede De Alimentação De Energia	33
1.7 Equipamento Do Forno (de Acordo Com Modelo)	33
2. Sugestões Úteis	34
2.1 Sistema De Segurança Das Prateleiras	34
2.2 Grelhar	34
2.3 Os Models U-cook	34
2.4 De Acordo Com O Modelo U-see	34
2.5 Função De Limpeza Fácil "hydro Easy"	34
2.6 Tempos De Cozedura	35
2.7 Limpeza E Manutenção	35
2.8 Assistência Técnica	35
2.9 Condições De Garantia	35
3. Utilização	36
3.1 Utilização Do Conta Minutos	36
3.2 Utilização Do Programador De Fim De Cozedura	36
3.3 Relógio (timer) Por Toque	36
3.4 Acertar O Relógio	36
3.5 Utilização Relógio Analógico / Programador	37
3.6 Acertar O Relógio	37
3.7 Utilização Do Programador Electrónico (type A)	38
4. Instruções De Operação	39
5. Tabelas De Tempos De Cozedura	40-41

VSEBINA SI

Varnostna Navodila	42
1. Splošna Opozorila	43
1.1 Izjava O Skladnosti	43
1.2 Varnostni Napotki	43
1.3 Namestitve In Priključitev	43
1.4 Vgradnja Pečice V Kuhinjski Niz	43
1.5 Pomembni Napotki	43
1.6 Priključitev Pečice Na Električno Omrežje	43
1.7 Oprema Pečice (odvisno Od Modela)	43
2. Koristni Nasveti	44
2.1 Nekaj Koristnih Nasvetov	44
2.2 Žar	44
2.3 Modeli U-cook	44
2.4 Odvisno Od Modela: U-see	44
2.5 Trajanje Pečenja	44
2.6 Čiščenje In Vzdrževanje Pečice	45
2.7 Funkcija Hydro Easy Clean	45
2.8 Servisiranje	44
3. Nastavljanje	45
3.1 Uporaba Stevca Minut (kuhinjske Ure)	45
3.2 Nastavljanje Trajanja Pečenja	45
3.3 Uporaba Programske Ure Z Upravljanjem Na Dotik	45
3.4 Nastavljanje Točnega Časa	45
3.5 Uporaba Analogne Ure/programske Ure	46
3.6 Nastavljanje Točnega Časa	46
3.7 Uporaba Elektronske Programske Ure (tip A)	47
4. Funkcije	48
5. Razpredelnice Časov Pečenja	49-50

INDICAZIONI DI SICUREZZA

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

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.

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

Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

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 prolunghie.

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

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

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

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

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

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

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

1.3 INSTALLAZIONE

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

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

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 tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

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

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 è contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.

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

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

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

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

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

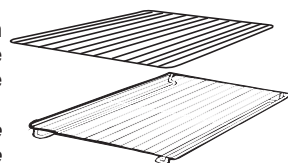
1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

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.

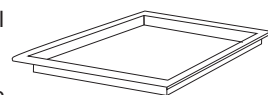
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



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.

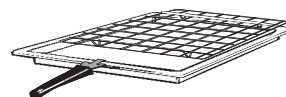
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimamente.



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

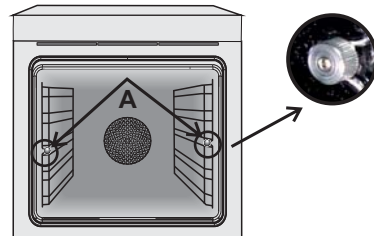


La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina é fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi. Non lasciare mai la presina nel forno.



1.8 Rimozione e pulizia delle griglie

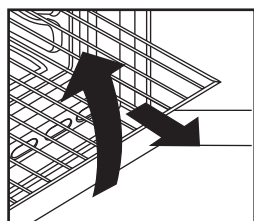
1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente
5. Fissare i dadi zigrinati



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

2. CONSIGLI UTILI

2.1 GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno é 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 é 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 Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 SECONDO MODELLO U·SEE

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

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

U·SEE

Vantaggi del sistema :

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

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



2.5 TEMPI DI COTTURA

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

2.6 LA FUNZIONE HYDRO EASY CLEAN

La procedura "HYDRO EASY CLEAN" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'HYDRO EASY CLEAN sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico () o su Riscaldamento () dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona HYDRO EASY CLEAN ()
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

Utilizzare acqua distillata o potabile.



2.7 PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

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

2.8 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

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

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

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

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

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

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

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

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

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

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

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

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

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



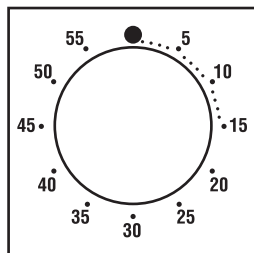
Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

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

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

3. CONTAMINUTI

3.1 USO DEL CONTAMINUTI

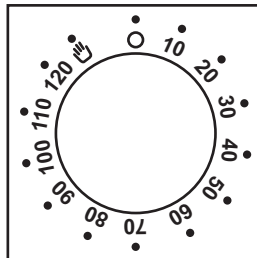


Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.



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

3.2 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).

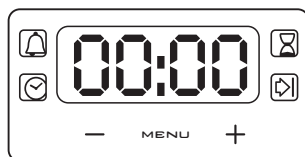
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

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

3.3 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI 	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
DURATA COTTURA 	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "-" "+").	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "-" "+"	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
FINE COTTURA 	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti "-" "+" per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "-" "+"	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
BLOCCO BAMBINO	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.		<i>Selezionare la funzione di cottura desiderata</i> <i>Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+")</i> <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+")</i>

3.4 REGOLAZIONE ORA



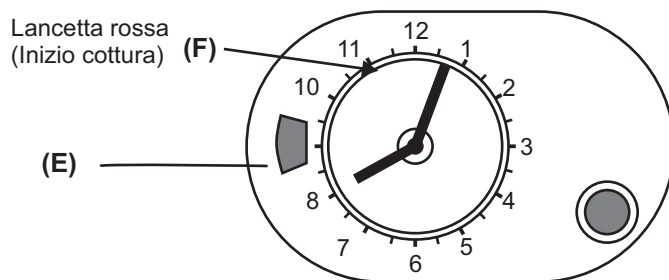
ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti "-" "+".
- Lasciare i tasti.

La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.
ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata

ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

3.5 USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO



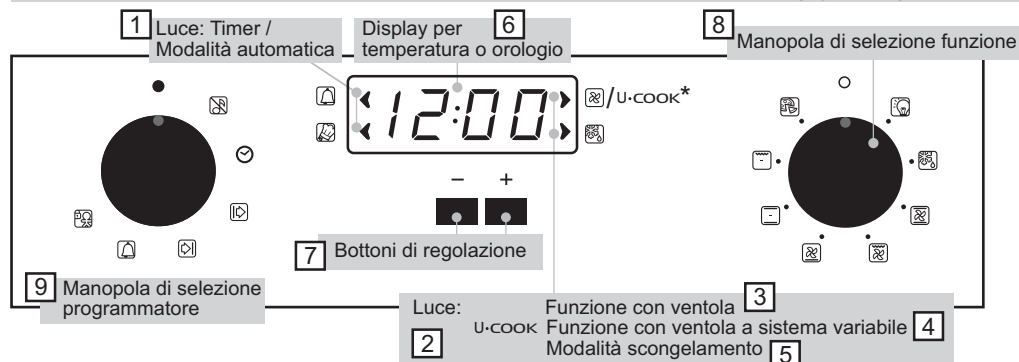
3.6 REGOLAZIONE ORA

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

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

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

3.7 UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Type A)



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

* secondo modello

Attenzione!

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

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

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

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

4. 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 arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Forno ventilato L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	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 posiziona la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill più girarrosto Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
	220	50 ÷ MAX	Funzione pizza Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

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

* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304

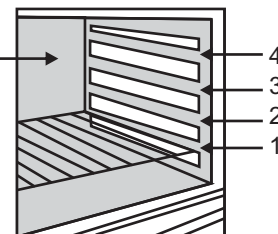
** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

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

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

Posizione ripiani



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

5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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.

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.

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

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

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 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

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

The installation instructions for professionally qualified personal 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.

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.

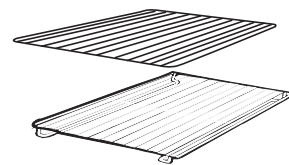
1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

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 baking trays and dishes.

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

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



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

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

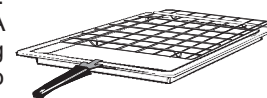


The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.



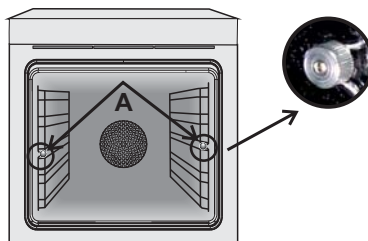
The tray holder

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



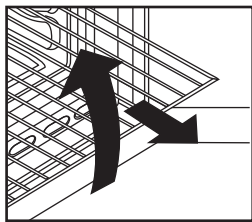
1.8 Removing and cleaning wire racks

- 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 The U·COOK MODELS

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



All U·COOK ovens feature the **Soft cook** function.

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



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



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

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

2.4 According to the model U·SEE

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

U·SEE

Advantages :

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

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

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

Not observed directly with optical instruments. "

2.5 COOKING TIME

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

2.6 CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance.

It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.

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

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

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

To replace the interior light:

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

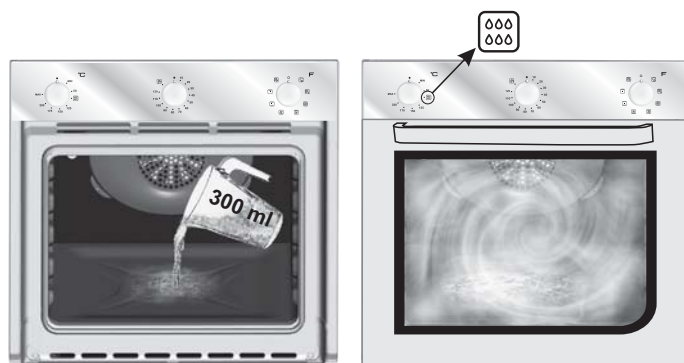
2.5 HYDRO EASY CLEAN FUNCTION

The HYDRO EASY CLEAN procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN icon ()
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning

Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



2.7 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:

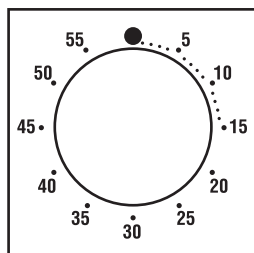
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

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

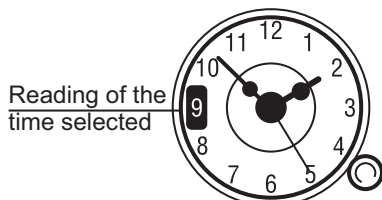
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

3. TIMER

3.1 USING THE MINUTE TIMER

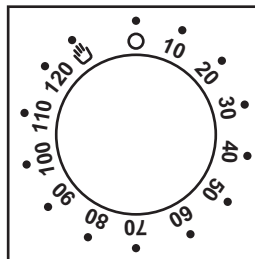


To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.



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

3.2 USING THE END OF COOKING TIMER



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

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

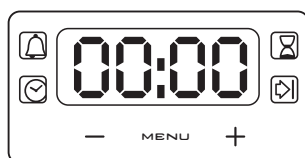
For normal use of oven set the timer to the  position.

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

3.3 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER 	•Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	•Push the central button 2 times •Press the buttons "-" "+" to set the length of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)	•It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen •To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. •To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function
END OF COOKING 	•Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+"	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.		•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

3.4 SETTING THE CORRECT TIME



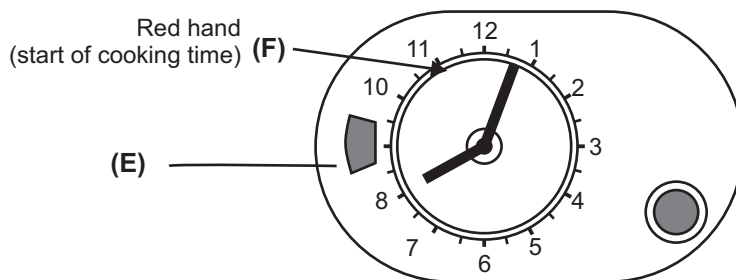
WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows

- Push the central button 4 times
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

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

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

3.5 USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



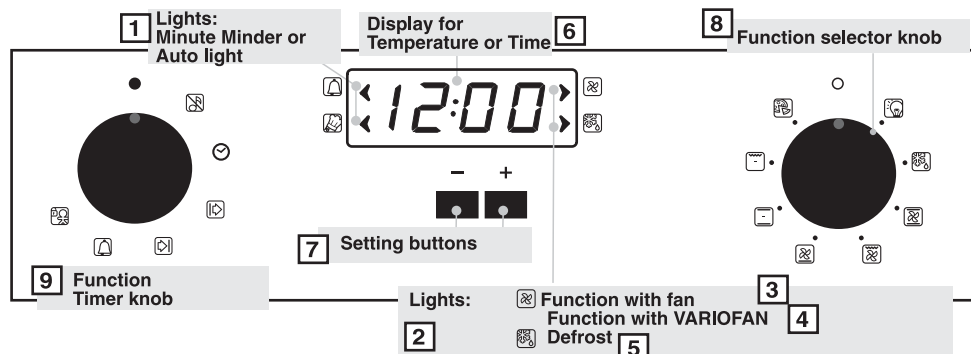
3.6 SETTING THE CORRECT TIME

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

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

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

3.7 USE THE ELECTRONIC PROGRAMMER (Type A)



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

* according to the model

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

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

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

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

4. 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 crispy.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Fan cooking Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Fan plus lower element This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating time is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	FAN ASSISTED GRILL (a): use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking large food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill/spit element. This is used for roasting on the spit.
	220	50 ÷ MAX	Function Pizza This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

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

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.

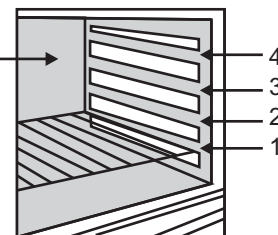
** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

5. TABLES OF COOKING TIMES

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

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

Shelf position



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

5. TABLES OF COOKING TIMES

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



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

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

GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

- 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenli kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.

UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
- Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.
- Fırını temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

UYARI: Lambayı değiştirmeden önce elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Bağlantının sağlanamaması kablolu kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
- Talimatlarda kullanılacak priz tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
- Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile değiştirilmelidir.

Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

DİKKAT: Erişilebilir parçalar sıcak olabilir ızgara kullanılırken Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
- Kendi kendine temizlik pirolitik işlemi sırasında yüzey normalden sıcak olabilir, bu nedenle bu işlem esnasında çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. GENEL UYARILAR

Ürünlerimizden birini tercih etmiş olduğunuz için teşekkür ederiz. Fırınızdaki en yüksek faydayı sağlayabilmeniz için size şu önerilerde bulunuyoruz:

- Bu kullanma kılavuzundaki notları dikkatli bir şekilde okuyun: bu notlar, fırının monte edilmesine, kullanılmasına ve servisine ilişkin önemli talimatlar içerir.
- Bu kullanma kılavuzunu, daha sonra başvurmak üzere, kolayca erişebileceğiniz güvenli bir yerde saklayın.
- Cihaz çalışırken erişilebilir tüm parçaları ısınır. Isınan kısımlara dokunmamaya özen gösteriniz.
- Fırın ilk defa çalıştırıldığında yanık kokan dumanlar çıkartabilir. Bunun nedeni, fırının etrafındaki yalıtım panellerinin tutkallarının ilk defa ısınmasıdır. Bu tamamen normaldir ve sadece yiyecekleri fırın içerisine koymadan önce dumanın sona ermesini beklemeniz yeterlidir.

Bir fırın doğası gereği son derece yüksek sıcaklıklara kadar ısınabilir. Özellikle de fırın kapağının camı son derece kızgın olabilir.

1.1 UYGUNLUK BEYANI

Bu cihazın yiyecekler ile temas edebilecek parçaları 89/109 sayılı EEC yönergesinin koşullarına uygundur.

CE Bu cihazlar 89/336/EEC, 73/23/EEC Avrupa direktiflerine uygundur. 2006/95/EC, 2004/108/EC ve sonradan ortaya çıkan değişiklikler ile yer değiştirebilir.

Fırını ambalajından çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmemiş olduğundan emin olun. Herhangi bir şüpheye düşmeniz durumunda, cihazı kullanmayın: profesyonel uzman bir kişiye başvurun.

Naylon torbalar, polistiren veya çiviler gibi ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyecekleri yerlere kaldırın, çünkü bunlar çocuklar için tehlikeli olabilir.

1.2 GÜVENLİK İPUÇLARI

Fırın sadece tasarlanmış olduğu amaç için kullanılmalıdır: fırın sadece yiyeceklerin pişirilmesi için kullanılmalıdır.

Fırının diğer bir kullanım, örneğin, ısınma amacı için, kullanılması uygun olmayan bir kullanım şeklidir ve bu nedenle tehlikelidir.

Üreticiler, cihazın uygun olmayan, yanlış veya makul olmayan kullanımından dolayı herhangi bir şekilde sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken bazı basit kurallara uyulması gerekir.

-Cihazın fişini elektrik prizinden çekerken elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.

-Ellerinizi veya ayaklarınızı ıslak yada nemliyken fırına dokunmayın.

-Ayaklarınıza bir şey giymeden (çıplak ayaklarla) fırını kullanmayın.

-Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin veya uzatma kablolarının kullanılması önerilmez.

-Fırının arızalanması veya bozukluğunun ortaya çıkması durumunda, cihazın şebeke elektriği beslemesini kapatın ve cihaza dokunmayın.

Cihazın elektrik kablosunun hasar görmüş olması durumunda, bunun acilen değiştirilmesi gerekir. Cihazın elektrik kablosu değiştirilirken aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır.

Elektrik kablosunu sökün ve bunun yerine H055RR-F, H05VV-E, H05V2V2 tipi kauçuk içerisinde yalıtılmış olan aynı uzunlukta bir yeni elektrik kablosu takın. Elektrik kablosu fırının gerektirdiği elektrik akımına dayanabilmelidir. Cihazın elektrik kablosu konusunda uzman teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

Elektrik kablosunun topraklama iletkeni (sarı-yeşil) diğer elektrik kablosu iletkenlerinden 10 mm daha uzun olmalıdır.

Cihazı sadece yetkili servis merkezlerinde tamir ettirin ve sadece orijinal parçaların kullanılmasını sağlayın. Yukarıdaki talimatlara uyulmaması durumunda üretici fırının güvenliğini garanti edemez.

•**Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya dükkanlardan alınabilen tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeleri sıcak emaye ile doğrudan temas ettiğinde erime ve iç taraftaki emayeyi bozma riski oluşturur.**

1.3 KURULUM

Cihazın monte edilmesi müşterinin sorumluluğundadır. Üretici bunu gerçekleştirmekle yükümlü değildir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalara zarar verilmesi için üreticinin yardımı talep edildiğinde, bu yardım garanti dahilinde olmayacaktır. Profesyonel uzman personel için hazırlanmış olan montaj talimatlarına uyulmalıdır. Cihazın yanlış monte edilmesi, insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir, insanların veya hayvanların yaralanmasına neden olabilir. Üretici böyle bir zarar veya yaralanmadan sorumlu tutulamaz.

1.4 FIRININ MUTFAK ÜNİTESİNE MONTAJI

Fırını mutfak ünitesindeki yerine yerleştiriniz; fırın mutfak ünitesinde tezgah altına ya da dik bir mutfak dolabı içerisine yerleştirilebilir. Fırını ön çerçevesindeki 4 adet vida deliğini kullanarak yerleştirdiğiniz şekilde mutfak ünitesine vidalayarak sabitleyiniz. (Son sayfadaki resme bakınız.)

Sabitleme vida delikleri için fırın kapısını açınız ve çerçevenin yanlarına bakınız. Uygun havalandırmanın sağlanması için klavuzun son sayfasındaki resimde belirtilen montaj ölçülerine göre fırını monte ediniz.

Not: Ankastre ocaklı fırınlar için ocak klavuzunda belirtilen kurallara da muhakkak uyunuz.

1.5 ÖNEMLİ NOT

Fırının düzgün çalışması için mutfak içerisinde konulduğu yuva uygun olmalıdır.

Mutfak dolaplarının fırının hemen bitişiğindeki panelleri ısıya dayanıklı malzemeden üretilmiş olmalıdır. Kaplamalı ahşaptan yapılmış mutfak dolaplarında en az 120°C sıcaklığa kadar dayanabilen tutkal kullanılmış olduğundan emin olun. Bu sıcaklıklara dayanamayacak plastikler veya tutkallar erir ve dolabın deforme olmasına neden olur. Fırının mutfak dolabı içerisine yerleştirilmesinden sonra, elektrikli parçalar tamamen yalıtılmalıdır. Bu, yasal bir güvenlik koşuludur. Bütün koruyucular, özel aletler kullanılmadan sökülmesi mümkün olmayacak şekilde, sıkıca yerlerine tespit edilmiş olmalıdır.

Fırın civarında yeterli hava dolaşımının sağlanabilmesi için, mutfak dolabının arkalığını sökün. Ocağın arkasında en az 45 mm yer bırakılmalıdır.

1.6 CİHAZIN ELEKTRİK BAĞLANTISININ YAPILMASI

Fırının elektrik fişini prize takın. Önce priz üzerinde topraklama görevini gören üçüncü bir kontağın bulunduğundan emin olun. **Fırın uygun şekilde topraklanmalıdır.**

Fırının modelinde elektrik kablosunun ucuna bağlı bir elektrik fişi takılı değilse, elektrik kablosuna standart bir elektrik fişi takın. Takılan fişin cihazın tip etiketi üzerindeki özelliklerde belirtilen elektrik akımı ve gerilimi değerlerine dayanabilecek kapasitede olması gerekir. Topraklama kablosu sarı-yeşil renklidir. Fişin uzman bir kişi tarafından takılması gerekir.

Fiş ile priz birbirine uymuyorsa, elektrik prizinin uzman bir kişi tarafından değiştirilmesi gerekir. Uzman kişinin ayrıca elektrik kablolarının fırını çalıştırmak için yeterli akımı kaldırabileceğini garanti etmesi de gerekir.

Ayrıca elektrik şebekesine bir AÇMA/KAPATMA anahtarı da bağlanabilir. Bağlantılar yapılırken çekilecek akım dikkate alınmalı ve bölgenizde yürürlükte bulunan yasal koşullara uyulmalıdır. Sarı-yeşil topraklama kablosu AÇMA/KAPATMA anahtarı tarafından kontrol edilmemelidir.

Elektrik prize veya cihazın elektrik kablosunun bağlandığı AÇMA/KAPATMA anahtarına fırının montajı tamamlandıktan sonra kolayca erişilebilmelidir.

Önemli Not: Montaj esnasında cihazın elektrik kablosunu hiçbir noktasının 50°C sıcaklığın üzerindeki bir sıcaklığa maruz kalmayacak şekilde konumlandırın.

Fırın düzenleyici kurumların saptamış olduğu güvenlik standartlarına uygundur. Fırın, ancak elektrik bağlantılarının güvenliğine ilişkin yerel yasal düzenlemelere uygun şekilde topraklanmış olması durumunda güvenli bir şekilde kullanılabilir. Fırının gereğince topraklanmış olduğundan emin olmalısınız.

Üretici, cihazın gereğince topraklanmamış olmasından dolayı insanların, hayvanların veya eşyaların zarar görmesinden ya da insanların veya hayvanların yaralanmasından sorumlu tutulamaz.

UYARI: Cihazın gerilimi (voltajı) ve şebeke frekansı tip etiketi üzerinde belirtilmiştir (arka kapaktaki resme bakınız).

Kabloların ve kablo bağlantısı sisteminin fırının gereksinim duyacağı maksimum elektrik gücünü kaldırarak yeterlilikte olması gereklidir.

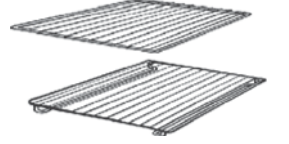
Bu güç cihazın tip etiketi üzerinde belirtilmiştir.

Şüpheye düşmeniz durumunda, profesyonel bir uzmandan yardım talep edin.

1.7 FIRIN EKİPMANLARI (modele göre)

Fırın ekipmanlarını ilk kullanımdan önce temizleyiniz. Sünger ile temizleyip yıkadıktan sonra kurulayınız.

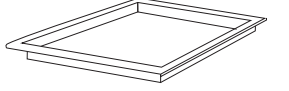
Normal **tel raf** pişirme kapları veya tabakları için kullanılır.



Tepsi taşıyıcı tel raf özellikle ızgaralar için dizayn edilmiştir. Bu rafı damlama tepsisi ile birlikte kullanınız.

Tel raflar özel yapısı sayesinde fırından dışarı doğru çekildiğinde bile yatay pozisyonda kalmaya devam eder. Kabın kayma ve yiyeceklerin dökülme riski yoktur.

Damlama tepsisi, ızgara yapılan yiyeceklerden damlayan sıvıları toplamak için kullanılır. Bu ekipman sadece ızgara ve fanlı ızgara fonksiyonları ile kullanılır; diğer pişirme fonksiyonlarında tepsiyi fırından alınız.



Koku yapması ve yağların tepside sıçrayarak fırını kirletmesi nedeniyle damlama tepsisini kesinlikle pişirme için kullanmayınız.

Pizza pişirme seti **pizza** pişirmek için tasarlanmıştır. İyi sonuç almak için Pizza fonksiyonu ile birlikte pizza tepsisini kullanınız.



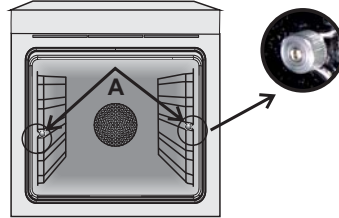
Tepsi Tutacağı

Tepsi tutacağı ızgara tepsisi için idealdir ve damlama tepsisi ile birlikte kullanılmalıdır. Tutacak fırın içerisinde bırakılmamalıdır.



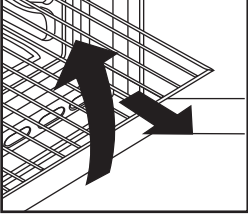
1.8 YAN IZGARALARIN ÇIRARILMASI VE TEMİZLENMESİ

- 1- Sağ ve soldaki (A) yuvarlak, tırtıklı somunları, saatin tersi yönde çevirerek açın.
- 2- Tel rafları fırın duvarına ters yönde, kendinize doğru çekerek çıkarın.
- 3- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
- 4- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.
- 5- Tırtıklı somunları sıkın.



2. FAYDALI İPUÇLARI

2.1 RAF GÜVENLİĞİ SİSTEMİ



Fırının yeni bir raf güvenliği özelliğine sahiptir. Bu sistem sayesinde pişirdiğiniz yiyecekleri kontrol etmek için fırın raflarını yiyeceklerin dökülmesi veya rafın düşme tehlikesi olmadan dışarıya doğru güvenli bir şekilde çekebilirsiniz. Rafları tamamen çıkartmak için dışarı çektiğinizden sonra kaldırın.

2.2 IZGARA

Izgara yiyecekler hızla zengin bir kahverengileşme kazandırılabilmesine olanak sağlar. Yiyeceklerin kahverengileşerek kızarmaları için bunların yiyeceklerin oranlarına bağlı olarak dördüncü seviyeye konulmalarını öneriyoruz (şekil 15'teki şekle bakınız). Yağsız av hayvanları ile rulo etler haricinde kalan hemen hemen tüm yiyecekler ızgarada pişirilebilir. Izgara yapılacak olan et ve balıkların üzerine önce hafif sıvı yağ sürülmelidir.

2.3 U•COOK MODELLERİ

U•COOK Fırınlarında VARIOFAN adlı patentli sistem sayesinde fan hızı elektronik olarak kontrol edilebilmektedir. Pişirme işlemi sırasında bu sistem hava akışını ve fırının içerisindeki sıcaklığı en iyi şekilde ayarlamak için fanın hızını otomatik olarak değiştirmektedir (çok fonksiyonlu modda).

Tüm U•COOK fırınlarında **Soft Cook** fonksiyonu bulunmaktadır. Bu özellik, nem ve sıcaklık dağılımının yönetilmesini sağlar. Nem kaybını %50 oranında azaltır, bu da yiyeceklerin yumuşak kalmasını ve daha lezzetli olmasını sağlar. Bu hassas pişirme yönteminin ekmek ve makarna yapımında kullanılması tavsiye edilir.

Sprinter Fırının ön ısıtma süresini azaltır: Fırın sıcaklığının 200 santigrat dereceye ulaşması sadece 8 dakika sürer.

Super Grill Geleneksel çok fonksiyonlu bir fırınla kıyaslandığında %50 daha fazla güç sağlayarak ızgara seviyesini ve yoğunluğunu ayarlama olanağı sunar.

Bazı fırınlarda daha geniş bir cam alanına sahip **"WIDE DOOR"** adlı büyük, yeni bir kapak bulunmaktadır. Bu geniş kapak sayesinde fırının bakımı daha iyi yapılabilir ve aynı zamanda da ısı yalıtımı iyileştirilmektedir.

2.4 MODELE GÖRE U•SEE

Klasik "elektrik ampulünün" yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmenizi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

Avantajları:

Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

-Optimum görüş
-Uzun ömürlü aydınlatma
-Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.



2.5 PIŞIRME SÜRELERİ

Fırını ilk defa kullanacağınızda, önerilen pişirme süreleri ile sıcaklıklar için 15-16 sayfalarda yer alan tablolara başvurun. Daha sonra deneyimleriniz doğrultusunda bu süreleri ve ayarları değiştirebilirsiniz.

2.6 CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI

Paslanmaz çelik ve emaye yüzeyleri ılık sabunlu su veya uygun markalı ürünler kullanarak temizleyin. Hiçbir zaman yüzeylere zarar verebilecek ve cihazın görünümünü bozabilecek aşındırıcı tozlar kullanmayın. Fırının her kullanıldıktan sonra temizlenmesi önemlidir. Eriyen yağlar pişirme esnasında fırının yanları üzerinde birikir.

Fırının bir sonraki kullanımında bu yağlar arzu edilmeyen ve hoş olmayan kokulara neden olabilir ve hatta pişirilen yiyeceğin başarısını tehlikeye atabilir. Cihazı temizlemek için sıcak su ve deterjan kullanın;

daha sonra iyice durulayın. Bu zorlu işi gereksiz hale getirebilmek üzere bütün modellere katalitik kendi kendini temizleyen paneller: bunlar isteğe bağlı ilave aksesuar olarak temin edilebilir. Paslanmaz çelikten yapılmış ızgara raflarını temizlemek için deterjan ve bulaşık telleri gibi aşındırıcı metal teller kullanın. Üst kısım, fırın kapası ve kapı iç yüzeyi gibi cam yüzeyler soğukken temizlenmelidir. Bu kurala uyulmaması sonucu ortaya çıkan hasarlar garanti kapsamına girmez.

Dahili aydınlatma lambasının ampulünü değiştirmek için: cihazın elektrik beslemesini kesin (fişini prizden çekin) ve vidalı duylu ampulü döndürerek yerinden çıkartın. Çok yüksek sıcaklıklara dayanabilen aynı tipteki yeni bir ampulü yerine takın.

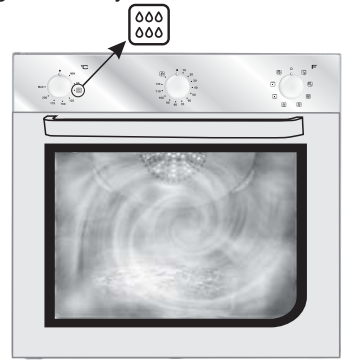
2.7 KOLAY TEMİZLENME FONKSİYONU (HYDRO EASY CLEAN -)

Hydro easy clean buhar yardımı ile fırınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.

1. Fırınınızın Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınıza sabit () ya da taban () sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme () fonksiyonuna getirin.
4. Programı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihaz soğuduğunda fırınınızın iç kısmını temiz bir bezle temizleyin.

Uyarı:

Cihazınıza dokunmadan önce soğuk olduğundan emin olun. Sıcak yüzeylerin yanık riski taşıdığını unutmayın. İçme suyu kullanın.



2.8 SERVİS MERKEZİ

Servis merkezini aramadan önce

Eğer fırın çalışmıyorsa, şunları yapmanızı öneririz:

-Fırının fişinin elektrik prizine sıkı bir şekilde takılmış olduğundan emin olacak şekilde fişi kontrol edin.

Arazanın saptanamaması durumunda:

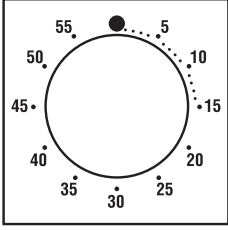
Fırının fişini elektrik prizinden çekin. Fırına dokunmayın ve satış sonrası servisi arayın.

Servis merkezini aramadan önce cihazın tip etiket üzerinde yer alan seri numarasını bir yere not etmeyi unutmayın (arka kapaktaki resme bakınız).

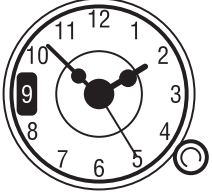
Cihaz ile birlikte cihazın Servis merkezinde ücretsiz olarak tamir edilmesini sağlayacak bir garanti belgesi verilir.

3. ZAMANLAYICI

3.1 ZAMAN SAYACININ KURULMASI

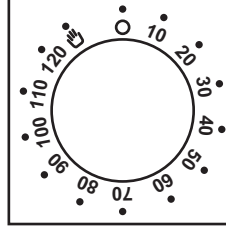


Pişirme süresini ayarlamak için, kadran tam bir tur çevrilir ve daha sonra istenen zamanı gösteren pozisyona getirilir. Zaman geçtiğinde sinyal birkaç saniyelikliğine çalacaktır.



- ZAMANLAYICI ve SON düğmelerine (ve bazı modellerde ZAMANLAYICI) basılı tutun
- Düğmelerle süreyi ayarlayın
- Bütün düğmeleri bırakın
- Ayarlanan sürenin sonunda alarm çalar.
- Geri ne kadar kaldığına bakmak için düğmeye basın
- Süreyi ayarlamak için, kontrol düğmesini çekin ve doğru saate gelinceye kadar saat yönünde çevirin.
- Dakika hatırlatıcıyı kurmak için, saatin solundaki küçük ekranda istenilen süre görüntüleninceye kadar, düğmeyi çekmeden saat yönünde döndürerek pişirme süresini ayarlayın (maks. 180 dakika).
- Ayarlanan süre sona erdiğinde alarm öter ve fırın manuel olarak kapatılmalıdır.
- Alarmı durdurmak için düğmeyi pencerede (X) görününceye kadar çevirin.

3.2 PİŞİRMESÜRESİ ZAMANLAYICISININ AYARLANMASI



Bu kontrol istenen pişirme süresinin ayarlanmasını sağlar (maks. 120 dk.) Fırın otomatik olarak ayarlanan süre sonunda kapanacaktır. Zamanlayıcı ayarlanan zamandan "O" pozisyonuna geri sayar ve otomatik olarak kapanır. Zaman ayarı yapmadan fırını kullanmak istiyorsanız zamanlayıcıyı "O" pozisyonuna getiriniz. Fırını istediğiniz fonksiyonda çalıştırmanız için zamanlayıcının "O" pozisyonunda olmaması gerekmektedir.

3.3 DOKUNMATİK ZAMANLAYICI

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ZAMAN SAYACI 	•Orta düğmeye 1 kez basınız •Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir.	•Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır. •İşlem sırasında kalan süreyi gösterir.	•Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)
PİŞİRME SÜRESİ PROGRAMI 	•Orta düğmeye 2 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın SELECT ve "-" "+" düğmelerini	•Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için SELECT düğmesine basın. •Programlanmış olan süreyi değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.	•Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. saat fonksiyonuna geri dönmek için orta düğmeye basın
PİŞİRME SONU PROGRAMI 	•Orta düğmeye 3 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.	•Pişirme sonu saatini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 3 kez basınız •Programlanmış olan saati değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.	•Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30'a ayarlamamız yeterlidir. •Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir.
ÇOCUK KİLİDİ	• Çocuk kilidi fonksiyonu dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak aktif hale getirilir. Bu andan itibaren diğer tüm fonksiyonlar kilitlenir. Ekran ya "Stop" ya da zaman ayarlayıcıyı gösterir. İkisini de aynı anda göstermez.	• Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.		•Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır. UYARI: Pişirme sonu(END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur.

3.4 SAATİN AYARLANMASI

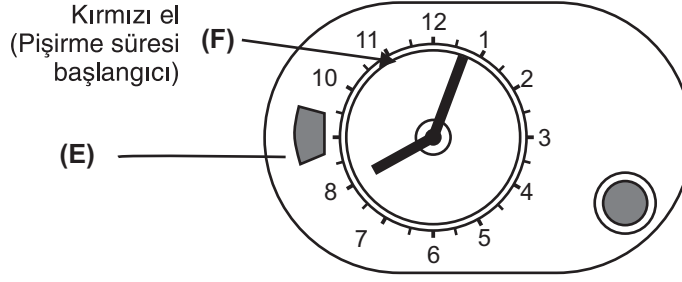


UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (12:00) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

- Orta düğmeye 1 kez basınız.
- "-" "+" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Bütün düğmelere basmaya son verin.

UYARI: Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

3.5 ANALOG SAAT/PROGRAMLAYICI KULLANIMI



3.6 DOĞRU SAAT AYARI

Doğru zamanı ayarlamak için saat doğru saati gösterinceye kadar düğmeyi saat yönünde çevirin. Bu ayar yapıldıktan sonra, kontrol düğmesini serbest bırakın.

DİKKAT: fırın yalnızca manuel işlevde  ayarlıysa veya süre önceden ayarlanmışsa çalışır.

İŞLEV	İŞLEV NASIL ETKİNLİŞTİRİLİR	NASIL KAPATILIR	NE YAPAR	NE İÇİN KULLANILIR
MANUEL İŞLEV	Pencerede (E)  sembolü görüntüleninceye kadar kontrol düğmesini saat yönünde bastırmadan döndürün.	Fırın işlevi seçicisini  konumuna getirin.	Fırını çalıştırmanızı sağlar.	İstenilen yemeği pişirmek için.
PIŞİRME SÜRESİ	- Her şeyden önce pişirme işlevi ve sıcaklık gereklidir. - Gerekli pişirme uzunluğunu ayarlamak için, süre (E) penceresinde görüntülenen sürenin uzunluğuyla eşleşinceye kadar kontrol düğmesini saat yönünde döndürün. - Fırın hemen çalışmaya başlar ve önceden ayarlanan sürenin sonunda otomatik olarak kapanır. - Maksimum süre 180 dakikadır (3 saat)	- Ayarlanan pişirme süresi sonunda, fırın otomatik olarak kapanır ve sesli bir alarm çalar. - Ayarı iptal etmek için, pencerede (E) sembolü  görüntüleninceye kadar kontrol düğmesini döndürün.	Seçilen yemek için gerekli pişirme süresini önceden ayarlamanızı sağlar.	Pişirme süresi sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve sesli alarm çalar.
PIŞİRME SONU (2D 364 modelinde bulunmaz)	- Her şeyden önce pişirme işlevi ve sıcaklık gereklidir. - Pencerede (E) sembolü  görüntüleninceye kadar kontrol düğmesini saat yönünde bastırmadan döndürün. Pişirme süresi başlangıcını ayarlamak için, kontrol düğmesini F kolu gerekli başlangıç süresini gösteren konuma gelinceye kadar saat yönünde döndürün. - Gerekli pişirme uzunluğunu ayarlamak için, pencerede (E) sembolü  görüntüleninceye kadar kontrol düğmesini bastırmadan saat yönünde döndürün.	- Pişirme süresi sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve sesli alarm çalar. - Ayar işlevini iptal etmek için, pencerede (E) sembolü  görüntüleninceye kadar kontrol düğmesini saat yönünün tersi yönde döndürün. - Pencerede (E) sembolü  görüntüleninceye kadar kontrol düğmesini döndürülerek alarm durdurulmalıdır.	Fırının istenilen zamanda yemeği hazırlaması için programlanmasını sağlar.	- Örnek: Yemek 45 dakikada pişiyorsa ve 12.30'da hazır olması gerekiyorsa; - Gerekli işlevi seçin - Pişirme süresi başlangıcını 11.45'e ayarlayın (12.30 eksi 45 dakika) - Pişirme süresini 45 dakikaya ayarlayın Pişirme sonunda fırın otomatik olarak kapanır.

3.6 ELEKTRONİK PROGRAMLAYICI KULLANIMI (Tip A)



1. Dakika hatırlatıcı veya Otomatik Işık
2. Işık
3. Fanlı işlev
4. VARIO FAN' lı işlev
5. Buz çözme
6. Sıcaklık veya saat ekranı
7. Ayarlama düğmeleri
8. İşlev seçici düğmesi
9. İşlev zamanlayıcısı düğmesi

* Modele göre



UYARI !

Fırın kurulduktan veya aşağıdaki güç kaynağı kesintiye uğradıktan sonra (bu görüntünün 12:00 olarak yanıp sönmeyeceği), fırını ilk kez çalıştırırken doğru saate ayarlayın.

200°
HOT

Sıcaklık göstergesi Led'i "o" önceden ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya kadar yanıp söner.

SICAK: Pişirme programı bittiğinde, fırın hala sıcaksa, ekranda saatle beraber « SICAK » yazısı görüntülenir, iki işlev seçici KAPALI olsa bile bu yazı görüntülenir

İŞLEV	İŞLEV NASIL ETKİNLİŞTİRİLİR?	NASIL KAPATILIR	NE YAPAR	NE İÇİN KULLANILIR?
SESSİZ MOD 	Sol işlev seçiciyi "Sessiz mod" konumuna döndürün	İşlev seçiciyi KAPALI konumuna döndürün.	Dakika hatırlatıcının sesini kapatmanızı sağlar	Dakika hatırlatıcının sesini kapatmak için
SAATİ AYARLA 	- Sol işlev seçiciyi "Saati ayarla" konumuna döndürün. - Saati ayarlamak için, "+" veya "-" tuşlarını kullanın	İşlev seçiciyi KAPALI konumuna döndürün.	Ekranda görüntülenen saati ayarlamanızı sağlar	- Saati ayarlamak için Fırınınızı il kez kurduktan veya sıfırladıktan hemen sonra (saat yanıp söner 12.00'i gösterir) saati ayarlayın.
PIŞIRME SÜRESİ 	Sağ işlev seçiciyi pişirme işlevi konumuna döndürün - Sol işlev seçiciyi "Pişirme Süresi" konumuna döndürün "+" ve "-" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın <i>Otomatik Işık görünür</i>	Pişirme süresi dolduğu zaman, fırın otomatik olarak kapanır ve birkaç saniye boyunca alarm çalar. Pişirme işlevini daha erken durdurmak için, işlev kontrolünü "KAPALI" konumuna döndürün veya işlev seçiciyi Pişirme Süresi konumuna döndürerek veya "+" ve "-" tuşlarını kullanarak saati 00.00'a ayarlayın	- Seçilen yemeğe göre pişirme süresinin önceden ayarlanmasını sağlar. - Pişirme süresi ayarlanmışsa, gerçek saate getirmek için işlev seçiciyi KAPALI konuma getirin. - Seçilen pişirme süresini görmek için, sol işlev seçiciyi Pişirme Süresi konumuna döndürün.	Arzulanan yemeği pişirmek için
PIŞIRME SÜRESİ SONU 	Sağ işlev seçiciyi pişirme işlevi konumuna döndürün - Sol işlev seçiciyi "Pişirme Sonu" konumuna döndürün "+" ve "-" tuşlarını kullanarak pişirme süresi sonunu ayarlayın <i>Otomatik Işık görünür.</i>	- Pişirme süresi dolduğu zaman, fırın otomatik olarak kapanır. - Pişirme işlevlerini daha erken durdurmak için, işlev kontrolünü KAPALI konumuna döndürün	- Fırın pişirme süresi sonunu istediğiniz zamana önceden ayarlamanızı sağlar. - Pişirme süresi ayarlanmışsa, gerçek saate getirmek için işlev seçiciyi KAPALI konuma getirin. - Seçilen pişirme süresini görmek için, sol işlev seçiciyi Pişirme Süresi Sonu konumuna döndürün.	Bu işlev pişirme işleminde gelişmiş bir program olarak kullanılır. Örneğin, yemeğiniz 45 dakikada pişiyorsa ve 12.30'da hazır olması gerekiyorsa; pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme süresi sonunu 12.30'a ayarlayın. Pişirme otomatik olarak 11.45'de (12.30 eksi 45 dakika) başlar ve pişirme süresi sonuna kadar devam eder, ardından fırın kendini otomatik olarak kapatır
DAKİKA HATIRLATICI 	- Sol işlevi seçiciyi dakika hatırlatıcı konumuna döndürün "+" ve "-" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın	Sol işlev seçiciyi Dakika Hatırlatıcı konumuna döndürerek ve "-" düğmesini kullanarak saati 00.00'a ayarlayın	Ayarlanan sürenin sonunda birkaç saniye alarm çalar	Fırın kapalı olsa bile alarmı kullanmanın kullanılmasını sağlayın
ÇOCUK KİLİDİ 	- Sol işlev seçiciyi Çocuk Kilidi konumuna getirin ve "+" tuşuna 3 saniye basılı tutun - DUR göstergesi kaybolur	- Sol işlevi seçiciyi Çocuk Kilidi konumuna döndürün. "+" düğmesine 3 saniye basılı tutun - Ekranda "DUR" görüntüleninceye kadar çocuk kilidi kullanılabilir.	Fırın kullanılamaz	Özellikle çocuklar evde olduğu zaman faydalıdır

4. KULLANMA TALİMATLARI

Fonksiyon	Önceden belirlenmiş sıcaklık aralığı (elektronik programlayıcı modellerde) (Type A)	Termostat ayarı	Fonksiyon
			Fırın lambasını yakar. Aynı zamanda soğutucu fan otomatik olarak devreye girer (Sadece soğutucu fanlı modellerde).
			Buz Çözdürme Fonksiyonu Fonksiyon düğmesi bu konuma getirildiğinde turbo fan donmuş gıdaların protein içeriğini değiştirmeden bir kaç dakika içerisinde çözülmesini sağlar.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Fansız Pişirme Fonksiyonu Alt ve üst fırın ısıtıcılar birlikte kullanılır. Bu seçenek yiyecekleri pişirme ve üzerlerini kızartmak için kullanılan geleneksel bir yöntemdir. Bu seçenek pişirme ve üzerini kızartma için geleneksel kullanım şeklidir. Bu seçenek, et ve av hayvanı butlarının kızartılması, bisküvi ve elma pişirme ile yiyeceklerin üzerlerini kızartmak için idealdir.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Fanlı Pişirme Fonksiyonu Alt üst ısıtıcılar hava sirkülasyonunun da sağlanması için turbo fan ile birlikte çalıştırılır. Bu fonksiyon kümes hayvanları, hamur işleri, balık ve sebzelerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Isı yiyeceklerin içine daha iyi nüfuz eder ve bu sayede ön ısıtma ve pişirme süreleri kısalır. Böylece farklı türden yiyecekleri tat ve kokuları birbirine karışmadan aynı anda pişirebilirsiniz. Farklı yiyecekleri aynı zamanda pişirebilmeniz için 10 dk ekstra süre önerilmektedir.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Fan ve Alt Isıtıcı Fonksiyonu Bu işlev hassas yiyecekler için idealdir (tartlar, sufle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Izgara Fonksiyonu Sadece üst ısıtıcı kullanılır. Isıtıcı elemanın tam olarak pişirmeye hazır hale gelmesi için 5 dk.'lık ön ısıtma yapınız. Izgaraları, kebab ve üst kapalı yiyecekleri başarılı bir şekilde pişirebilirsiniz. Beyaz etler ızgara elemanından belli bir mesafede tutulur ve pişirme süresi daha uzundur. Fakat lezzetli bir pişirme sağlanır. Kırmızı etler ve balıkları tel ızgara üzerinde damlama tepsisi ile birlikte pişirebilirsiniz.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Fanlı Izgara Fonksiyonu Üst ısıtıcı eleman fırın içerisindeki havanın sirkülasyonunu sağlayan turbo fan ile birlikte devreye sokulur. Beyaz etler hariç kırmızı etler için ön ısıtma yapılmalıdır. Kalın ve tek parça halindeki yiyeceklerin pişirilmesi için idealdir. Yiyecekleri fırın içerisinde orta seviyeye yerleştiriniz ve altına damlama tepsisini yerleştiriniz. Ayrıca yiyeceklerin ısıtıcı elemana yakın olmamasına dikkat ediniz. Pişirme süresince yiyecekleri çevirerek eşit şekilde pişmesini sağlayınız.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Izgara/piliç çevirme Bu fonksiyon döndürerek pişirme için kullanılır.
	220	50 ÷ MAX	Pizza Fonksiyonu Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonu ile pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.

(a) bazı modellerde: "Vario Fan"lı işlev: Pişirme sonuçlarını, sıcaklık yönetimini ve nem yönetimini en iyi duruma getirmek için Candy tarafından geliştirilmiş benzersiz bir sistemdir. Vario Fan sistemi bir fan işlevi seçildiğinde fan hızını otomatik olarak değiştiren kendi kendini etkinleştiren bir sistemdir: Fan işlevleri kontrol panelinde özetlenmiş alanın içindedir.

* CENELEC EN 50304 standardına uygun olarak test edilmiştir.

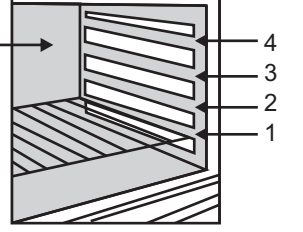
** Enerji sınıfı tanımında kullanılmış olan CENELEC EN 50304 standardına uygun olarak test edilmiştir.

5. PIŞIRME SÜRESİ TABLOLARI

Aşağıda önerilmiş olan genel pişirme süreleri sadece kabaca yol gösterme amaçlıdır. Bunlar aslında pişirilen yiyeceğin niteliğine, tazeliğine, büyüklüğüne ve kalınlığına ve doğal olarak kişisel zevklere göre değişiklik gösterebilir. Yiyecekleri ikram etmeden önce birkaç dakika bekletin, çünkü içindeki malzemeler fırından çıktıktan sonra da pişmeye devam eder.

PRATİK TAVSİYE : Yiyeceğin yüzeyinin kuru ve sert olmasını engellemek için sıcaklığı düşür.

Raf pozisyonları



		Statik elektrikli fırın			Fanlı elektrikli fırın			
Yiyecek	Miktar	Raf	Pişirme Süresi (dakika)	Fırın sıcaklığı	Raf	Pişirme Süresi (dakika)	Fırın sıcaklığı	Uyarılar
• Hamur işleri (makarnalar)								
Lazanya	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Isıtılmamış fırına koyun
Dolma makarna	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Isıtılmamış fırına koyun
Fırında makarna	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Isıtılmamış fırına koyun
• Fırında Pişirme (Pasta ve kekler hariç)								
Ekmek	1 kg undan	2	35 10 (ön ısıtma)	200	2	30 ÷ 35 10 (ön ısıtma)	180	Hamuru somun haline getirin ve hamurun üzerini bıçakla çizin. Hamuru en az 2 saat kabarmaya bırakın. pişirme tepsisini yağlayın ve hamuru ortasına koyun.
Pizzalar	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Fırını 15 dakika ısıtın ve pizzaları yağlanmış pişirme tepsisine yerleştirin. Üzerlerine domates, mozzarella peyniri, salam, sıvı yağ, tuz ve oryano koyun.
Hamur işleri (donmuş) talaş böreği	24 adet	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	24 adet "böreği" i fırına koyup pişirin.
Küçük pizza	Her biri 200 gr	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Fırını 15 dakika ısıtın, pişirme tepsisini yağlayın, 4 adet küçük pizza'yı yağ ve tuz ekleyerek bunları fırına koymadan önce oda sıcaklığında en az 2saat kabarmaya bırakın.
• Etler								
Bütün etler yayvan veya derin pişirme tepsilerinde kızartılabilir. Fırının yan duvarlarına yağ sıçramaması için yayvan tepsilerin üzerlerinin örtülmesi önerilir. Etlerin üzerleri örtülmesi ile açık bırakılması durumlarında pişirme süreleri aynıdır.								
Kemikli dana parça et	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Etleri derin bir Pyrex kap içine koyun ve tuz ve karabiber ilave edin; etleri pişme süresinin yarısında çevirin.
Kemiksiz dana parça et	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Etleri üzeri kapaklı bir Pyrex kap içerisinde yeşillikler, baharat, sıvı yağ ve tereyağı ile pişirin.
Kemiksiz sığır parça et	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Yukarıda belirtildiği şekilde pişirin
Kemiksiz dana bonfile	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Yukarıda belirtildiği şekilde pişirin
• Balıklar								
Alabalık	3 bütün alabalık veya 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Alabalığın üzerine tuz, sıvı yağ ve soğan ilave edip Pyrex kapta pişirin.
Somon	700 gr eşit boyutlu 2,5 cm'lik dilimler	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Somonun üzerine tuz, sıvı yağ ve karabiber ilave edip açık Pyrex kapta pişirin.
Dil balığı	Fileto / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Dil balığını üzerine tuz ve bir kaşık sıvı yağ ilave ederek pişirin.
Çipura	2 adet bütün	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Çipurayı tuz ve sıvı yağ ile kapaklı bir kap içerisinde pişirin.

5. PİŞİRME SÜRESİ TABLOLARI

		Statik elektrikli fırın			Fanlı elektrikli fırın			
Yiyecek	Miktar	Raf	Pişirme Süresi (dakika)	Fırın sıcaklığı	Raf	Pişirme Süresi (dakika)	Fırın sıcaklığı	Uyarılar
• Tavşan ve Kümes hayvanları								
Hindi	1 - 1,3 Kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Hindiyi derin bir Pyrex veya güveç kabına koyun ve az miktarda sıvı yağ ve şifalı otlar ve baharat ilave edin.
Tavuk	1,5 - 1,7 Kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Hindi için tarif edildiği gibi pişirin.
Tavşan eti (parça et)	1 - 1,5 Kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Aynı boydaki bütün parçaları sırlı bir tepsiye koyun. Şifalı otlar ve baharat ilave edin. Gerektiğinde parçaları çevirin.
• Kekler (kek kalıbında)								
Hindistan cevizli kek		1	55	180	1	50	160	22 cm derinlikte kalıp kullanın. Fırını önce 10 dakika ısıtın.
Margarita turtası		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	22 cm derinlikte kalıp kullanın. Fırını önce 10 dakika ısıtın.
Havuçlu kek		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	22 cm derinlikte kalıp kullanın. Fırını önce 10 dakika ısıtın.
Elmalı turta	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	22 cm derinlikte kalıp kullanın. Fırını önce 10 dakika ısıtın.
• Sebzeler								
Rezene soğanı	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Rezeneyi dörde bölün, tereyağı, tuz ve arzu edilirse patates ilave edin ve bir Pyrex kaba yukarı bakacak şekilde yerleştirin. Üzerini örtün.
Kabak	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Kabakları dilimleyin, bir Pyrex kaba koyun ve tereyağı ile tuz ilave edin.
Patates	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Patatesleri eşit parçalara bölün ve bir Pyrex kap içerisine koyun. Tuz, origano ve biberiye ilave edin. Sıvı yağ içinde pişirin.
Havuç	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Havuçları dilimleyin, bir Pyrex kap içerisine koyun ve pişirin.
• Meyvalar								
Bütün Elma	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Elmaları üstü açık bir Pyrex kap veya toprak kap içerisine koyun. Piştikten sonra fırının içinde soğumaya bırakın.
Armut	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Yukarıdaki prosedürü uygulayın
Şeftali	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Yukarıdaki prosedürü uygulayın
• Izgaralar								
Izgara yapılacak yiyecekleri kızılötesi ızgaranın altına yerleştirin. Uyarı: Izgara çalışırken parlak kırmızı bir renk alır. Tepsiyi ızgaranın altına koyarak ızgara yapılan yiyecekten akan su ve yağları toplayın.								
Kare tost ekmeği	4 dilim	4	5 5dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	4	5 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	Ekmekleri ızgara tepsisi üzerine yerleştirin. Ekmeklerin bir yüzleri kızardıktan sonra diğer yüzlerini çevirin. Hatırlatma: tost ekmeklerini ikram edene kadar fırının altında sıcak tutun.
Sandviç ekmeği	4 adet	3	10 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	3	5/8 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	Ekmekleri ızgara tepsisi üzerine koyun. Sandviçin bir yüzü kızardığında diğer yüzünü çevirin.
Sosis	6 adet 0,9 kg	4	25/30 5dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	4	15/20 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	Sosisleri ortadan ikiye ayırın ve yüzleri aşağı gelecek şekilde ızgara üzerine koyun. Izgara yapma süresinin yarısında diğer yüzlerini çevirin. Hatırlatma: Sık sık sosislerin her tarafının eşit pişip pişmediğini kontrol edin. Eğer her tarafları eşit pişmiyorsa, az pişenlerle çok pişenlerin yerlerini değiştirin.
Dana kaburga	4 adet / 1,5 kg	4	25 / 5dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	4	15/20 (10 to heat up grill)	Izgara (Grill)	Kaburgaların ana ızgaranın tamamen etki alanı içerisinde olduğundan emin olun.
Tavuk butu	4 adet / 1,5 kg	3	50/60 5dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	3	50/60 10dak. ızgarayı ısıtma	Izgara (Grill)	Izgara süresinin yarısında çevirin.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki 2002/96/EC sayılı Avrupa Yönergesine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu cihazı uygun şekilde atmakla, bu ürünün doğru olmayan atma yöntemleri ile atılması durumunda ortaya çıkabilecek çevre ve insan sağlığı için olumsuz olası sonuçların önlenmesine yardımcı olmuş olursunuz.

Ürün üzerindeki sembol bu ürünün ev atığı olarak işlem görmemesi gerektiğini gösterir.

Cihaz atılacağı zaman, elektrikli ve elektronik cihazların geri kazanımı için bir toplama noktasına iletilmesi gerekir.

Cihazın atılması yaşadığınız bölgede çöplerin atılmasına ilişkin yürürlükteki düzenlemelere uygun olarak gerçekleştirilmesi gerekir. Bu ürünün işlenmesi, toplanması ve geri kazanılmasına ilişkin daha ayrıntılı bilgi için lütfen bölgenizdeki belediyeye, ev çöplerini atma servisine veya ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

SAYIN MÜŞTERİMİZ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda ekteki servis listesinden size en yakın yetkili servisimize ulaşabilirsiniz. Servis hizmeti ve ürünlerimiz ile ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan müşteri hizmetleri merkezimize ulaşabilirsiniz.

Müşteri Hizmetleri: 444 03 98

Candy - Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

•Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi.

•Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar.

•Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar.

•Doğal afetler veya yangın sonucu oluşan arıza ve hasarlar.

•Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar.

•Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arıza ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürününüzün kullanım ömrü 10 yıldır. (Ürünün işlevlerini yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi).

TİCARİ MERKEZ

ÜRETİM MERKEZİ

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC A.Ş

İçerenköy Mh Hal Yolu cd Çayır Yolu Sk.

No:11 Sayar İş Hanı Kat:7 34752 Ataşehir/İstanbul

Tel (0216) 466 42 42 Fax (0216) 466 15 45

Kozyatağı 703 003 9546

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi 8. Cad. 26110 Eskişehir / TÜRKİYE

Tel: 0222 236 00 75 - Fax: 0222 236 03 14



GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre Fırın'ın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Ürünün garanti kapsamı içinde malzeme, işçilik ve montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 (yirmi) iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda yetkili satıcılarımıza veya firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde Candy Hoover Euroasia Ev Gereçleri San. Ve Tic. A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.

Arızanın giderilmesi için yapılacak faaliyetler ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis atölyesinde yapılabilir. Müşterinin buna onayı şarttır. Aşağıda belirtilen üç koşuldan birinin oluşması halinde sırasıyla yetkili satıcılarımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla, arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ürün ücretsiz olarak yenisiyle değiştirilecektir.

1.Ürünün teslim tarihinden itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya Candy Hoover Euroasia Ev Gereçleri San. Ve Tic. A.Ş. tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra bu arızaların maldan yararlanamayacağı sürekli kılması,

2.Ürünün tamiri için gerekli sürenin aşılması,

3.Ürüne hizmet verecek yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması.

Garanti şartları ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür

Model :

Teslim Tarihi Yeri :

Adres :

Seri no :

Fatura Tarihi No :

Satıcı Firma Ünvanı :

Tel - Fax :

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza) :

Bu Belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 109292 No'lu ve 30.01.2012 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.

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.

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

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

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

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

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, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3 INSTALAÇÃO

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

1.4 MONTAGEM DO FORNO

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

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

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

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

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

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 aptos a suportar estas temperaturas se derreterão, provocando a deformação do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos terão de ser totalmente isolados. Este requisito é um requisito de segurança legal. Todas as protecções deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder à sua remoção sem recorrer a ferramentas especiais.

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

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.

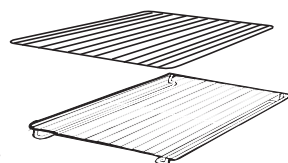
1.7 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

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

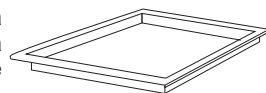
A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.

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.



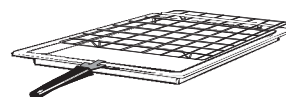
O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para apurar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente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

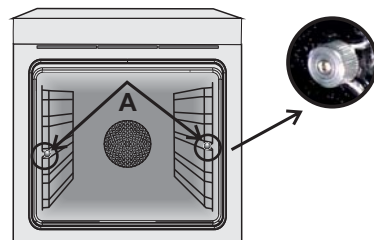


O suporte do tabuleiro; O suporte do tabuleiro (prateleira) é indicado para grelhados. Utilize a junção com a pingadeira. Está incluída uma pega para ajudar a mover em segurança ambos os acessórios. Não deixe a pega dentro do forno.



1.8 Remoção e limpeza das grelhas laterais

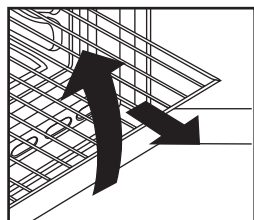
- 1 - Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 2 - Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
- 3 - Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
- 4 - Após o processo de limpeza, instale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

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



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



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



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

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

2.4 De acordo com o modelo

U·SEE

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

Vantagens:

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

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



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

2.5 FUNÇÃO DE LIMPEZA FÁCIL "HYDRO EASY"

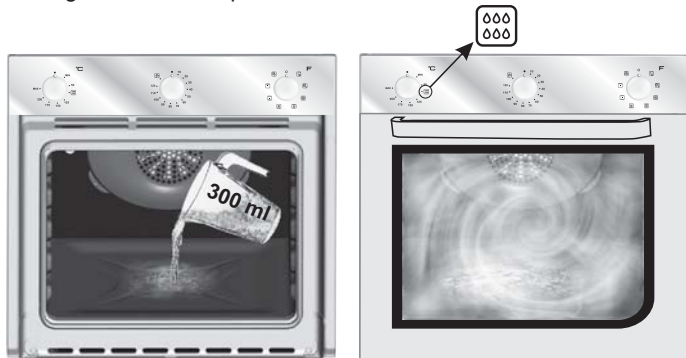
O procedimento de limpeza fácil **HYDRO** usa o vapor para ajudar a remover a gordura e partículas de comida que ficam no forno.

1. Verter 300 ml de água para o recipiente de limpeza fácil **HIDRO** na parte inferior do forno.
2. Definir a temperatura do forno para aquecimento "estático" (☐) ou "inferior" (☐).
3. Regular a temperatura para o ícone **HYDRO EASY CLEAN** (☐).
4. Definir o programa para funcionar durante 30 minutos.
5. Depois de 30 minutos desligue o programa e deixe o forno arrefecer.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

Avisos

Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe voltar a tocar. Deve ser tomado cuidado com as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras.

Use água destilada ou potável



2.6 TEMPOS DE COZEDURA

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

2.7 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.

2.8 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).

2.9 CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

A Garantia não inclui:

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

Serviço Pós-Venda

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



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

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

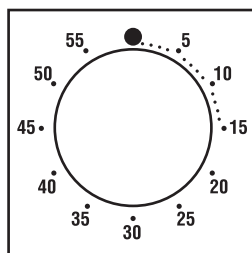
O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

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

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

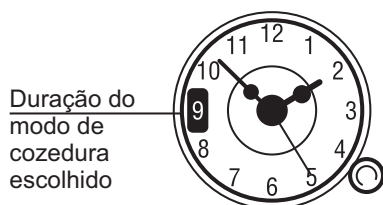
3. UTILIZAÇÃO

3.1 UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS



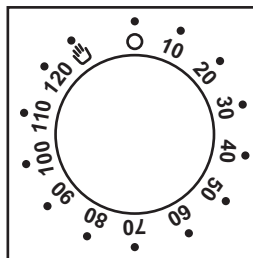
Para seleccionar o tempo desejado, rode totalmente o botão no sentido dos ponteiros do relógio e em seguida volte a rodar no sentido inverso, até ao tempo desejado.

No fim do tempo seleccionado, será emitido um sinal sonoro durante alguns Segundos.



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

3.2 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



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

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

3.3 UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE PROGRAMAÇÃO POR TOQUE “TOUCH CONTROL”

FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
ALARME 	• Pressione o botão central 1 vez • Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo • Large os botões	• Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão SELECT.	• Faz soar um alarme no fim do tempo programado. • Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.	• Permite usar o forno como relógio alarme (pode ser ligado com ou sem o forno a operar).
TEMPO DE COZEDURA 	• Pressione o botão central 2 vezes • Pressione os botões "-" ou "+" para definir a duração de cozedura pretendida • Deixe de pressionar os botões • Seleccione a função de cozedura com o selector	• Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente • Se desejar parar a cozedura antes do tempo programado, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (seleccione com as teclas "-" e "+")	• Permite programar o tempo de cozedura desejado • Para verificar quanto tempo falta, pressione o botão SELECT 2 vezes. • Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+"	• Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.
FIM DO TEMPO DE COZEDURA 	• Pressione o botão central 3 vezes • Pressione as teclas "-" ou "+" para definir a hora a que pretende que o forno se desligue • Deixe de pressionar os botões • Seleccione a função de cozedura com o botão selector	• Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição 0.	• Permite programar o fim do tempo de cozedura • Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes • Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos	• Esta função é utilizada para várias funções de cozedura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30, seleccione esta função programando 45 minutos de cozedura e o fim do tempo de cozedura para as 12:30.
TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	• A função de segurança para crianças fica activada se tocar um mínimo de 5 segundos na tecla (+). A partir desse momento as funções do forno ficam trancadas e sem funcionamento e o display piscará a palavra STOP e apresentará o tempo, piscando intermitentemente.	• A função de segurança para crianças é desactivada quando se toca pelo menos 5 segundos na tecla (+) • A partir desse momento todas as funções ficam de novo operacionais.		• No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro. • A cozedura começará automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente..

3.4 ACERTAR O RELÓGIO



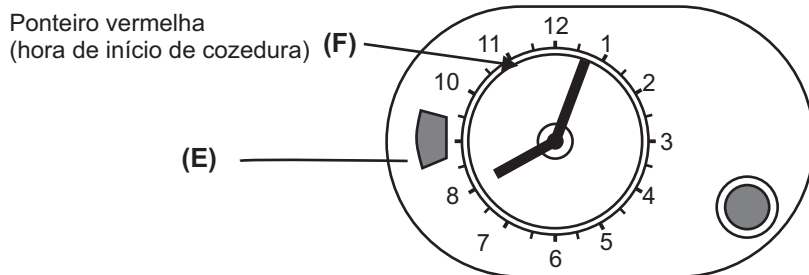
ATENÇÃO: esta é a primeira operação a efectuar após o forno ter sido instalado ou após a interrupção da alimentação de energia (reconhecível pela exibição de hora errada, pulsando e mostrando a hora 12:00 h onde devia estar definida a hora correcta).

- Pressione o botão central 4 vezes
- Defina o tempo através dos botões "-" e "+"
- Liberte todos os botões

ATENÇÃO: O forno só vai operar depois de estar definido o relógio.

AVISO
Se seleccionar apenas a hora de fim da cozedura sem seleccionar o tempo de cozedura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozedura.

3.5 UTILIZAÇÃO RELÓGIO ANALÓGICO / PROGRAMADOR



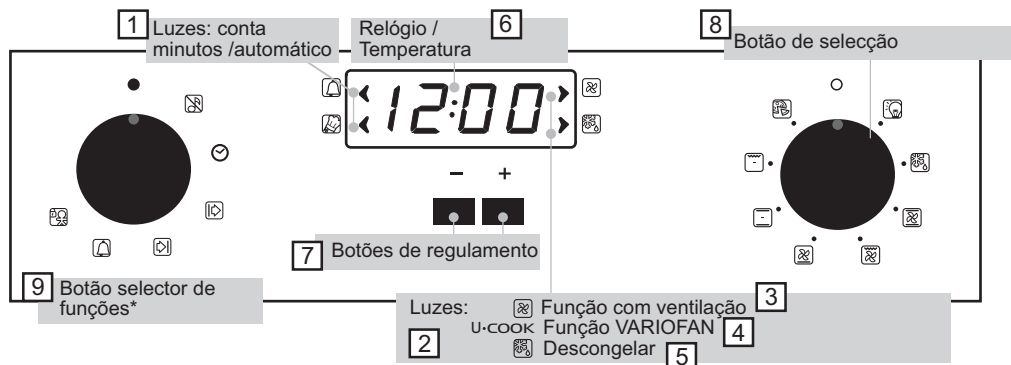
3.6 ACERTAR O RELÓGIO

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

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

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

3.7 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (Type A)



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

**de acordo com o modelo*

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

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

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

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

4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	Programação da T ° C nos modelos com programa or electrónico (Type A)	T ° C programada Modelo com termostato	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAÇÃO Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Ótimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	COZEDURA COMUM Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a) Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de pré-aquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogênea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	BASE VENTILADA (a) Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas..., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRELHADOR utiliza-se com a porta fechada: Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso pré-aquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	TURBOGRELHADOR (a) utiliza-se com a porta fechada: Utiliza o da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill mais espeto giratório Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
	220	50 ÷ MAX	Modo de cozedura de pizzas O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.

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

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

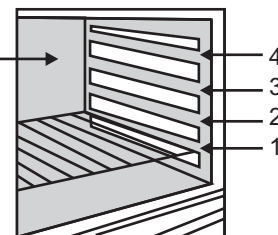
** Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304

5. TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

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

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

Posição da prateleira



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

5. TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

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

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!

1. SPLOŠNA OPOZORIILA

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).

 Aparat je izdelan v skladu z evropskima smernicama 73/23/CEE in 89/336/CEE, nadomestno 2006/95/EC in 2004/108/EC ter nadaljnjimi spremembami.

Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Pazite, da embalaža, na primer plastične vrečke, polistrol 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 nespametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:

- Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtičač iz vtičnice, pač pa primite za vtičač in ga lepo iztaknite iz vtičnice.
- Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.
- Ne dotikajte se aparata, če ste bosi.
- Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat takoj izklopite in ga ne uporabljajte naprej.
- Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F ustrezne dolžine in preseka. Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak! Pripominjamo, da mora biti vodnik za ozemljitev (rumen zelen) obvezno za 10 mm daljši od vodnikov za priključitev na električno omrežje.
- Za morebitna popravila se obrnite na enega od naših pooblaščenih serviserjev ter ob morebitni zamenjavi posameznih elementov vedno zahtevajte vgradnjo originalnih Candyjevih rezervnih delov. Neupoštevanje zgornjih navodil lahko vpliva na varno delovanje aparata.
- **Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalele 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 ustrezno usposobljeni strokovnjaki.

Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja.

Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

1.4 VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Pečico pritrdite s pomočjo vijakov skozi luknje na ohišju (gl. sliko na zadnji strani).

Odprite vrata pečice in poiščite luknje. Zagotoviti morate ustrezno zračenje; upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

Opomba: Če kombinirate pečico in kuhalno ploščo, upoštevajte tudi navodila, ki so bila priložena kuhalni plošči!

1.5 POMEBNI 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, zaščiteno z ustreznimi varovalkami. **Pečica mora biti pravilno ozemljena!**

Nekateri modeli niso opremljeni z vtičem. Na priključni kabel takih modelov pritrdite vtič, ki bo ustrezal priključni moči aparata. Priključna moč aparata je navedena na napisni ploščici s tehničnimi podatki, ki je pritrjena na aparatu. Ozemljitveni kabel je zeleno-rumene barve.

Če vtičnica v zidu ne ustreza vtiču, jo morate zamenjati z ustrežno. Vsako tako delo sme opraviti le ustrezno usposobljen strokovnjak. Ta mora ob zamenjavi tudi pregledati, če presek kablov v vtičnici ustreza skupni priključni moči vašega aparata.

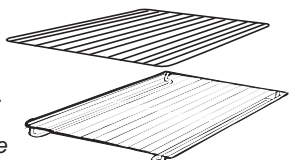
Aparat lahko priključite na omrežje tudi direktno, vendar morate med priključni kabel in električno omrežje vgraditi večpolno stikalo ustreznosti moči, ki mora imeti razmik med kontakti najmanj 3 mm. Vgraditi smete le tako stikalo, ki ustreza vsem varnostnim predpisom. Ozemljitveni kabel ne sme biti 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)

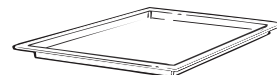
Pred prvo uporabo pečice očistite vse površine z blago raztopino čistila, nato pa z gobico izperite površine s čisto vodo in jih obrišite s suho krpo.

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 zdrsnil z rešetke.



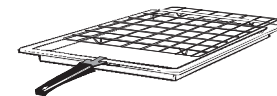
Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru ali ražnju (odvisno od modela) kaplja iz mesa. Ne uporabljajte ga za peko pečenk, saj bi se maščoba v tem primeru razpršila po vsej pečici, se začela žgati in pojavil bi se dim.



Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.

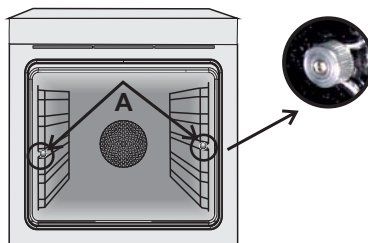


Nosilec pekača je idealen za peko na žaru; uporabljajte ga skupaj s pekačem za lovljenje maščobe. Opremljen je z ročajem za lažje rokovanje z obema pekačema. Ročaj je snemljiv, ne puščajte ga v pečici!



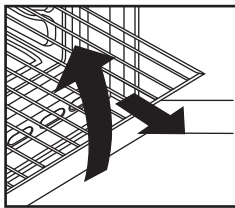
1.8 Snemanje in čiščenje žičnih vodil

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



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 MODEL U·COOK

Pri pečicah U·COOK elektronika nadzira hitrost ventilatorja ta patentirani sistem se imenuje VARIOFAN. Med pečenjem se hitrost ventilatorja samodejno prilagaja in s tem optimizira kroženje zraka ter temperaturo v notranjosti pečice.



Vse pečice U·COOK imajo tudi funkcijo **Soft Cook**. Ta omogoča uravnavanje vlažnosti in temperature in za 50 % zmanjša izgubo vlage, tako da ostane živilo bolj mehko in boljšega okusa. Ta nežni način priporočamo za peko kruha in peciva.



Skrajša čas predhodnega segrevanja pečice: ta se samo v 8 minutah segreje na 200 stopinj C.



Omogoča nastavljanje stopnje intenzivnosti žara in je za 50 % močnejši v primerjavi s klasičnimi pečicami.

Nekatere pečice so opremljene z novimi vrati **WIDE DOOR** z večjim oknom, kar olajša vzdrževanje in izboljša termično izolacijo.

2.4 Odvisno od modela: U·SEE

Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod, ki zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice, brez senčnih delov.



Prednosti sistema U·SEE so, razen odlične osvetlitve pečice, dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.

- odlična vidljivost
- dolga življenjska doba
- zelo majhna poraba energije, -95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.

"Aparati z belimi LED razreda 1M skladno z IEC 60825-1: 1993 +A1: 1997 + A2: 2001 (enakovredno EN 60825-1; 1994 +A1: 2002 +A2), največja svetilna moč λ 459nm < 150 uW. Ne opazovati neposredno z optičnimi instrumenti."

2.5 TRAJANJE PEČENJA

Ko začnete uporabljati svojo novo pečico, si pomagajte z razpredelnico v tej knjižici. Na osnovi izkušenj boste nato nastavitve prilagodili svojemu okusu.

2.6 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenskimi čistili za tovrstno čiščenje, ki jih dobite v prosti prodaji. Zgoraj navedenih površin v nobenem primeru ne smete čistiti z abrazivnimi praški, ker bi jih s tem poškodovali. Čiščenje pečice je zelo pomembno. Pečico morate očistiti po vsaki uporabi. Na stenah pečice se nabirajo raztopljene maščobe, ki lahko ob naslednji uporabi povzročijo neprijeten vonj in morda tudi slab izid peke. Notranje stene pečice

očistite s toplo vodo z dodatkom detergenta. Stene pečice nato pomijte še s čisto vodo in jih obrišite. Neprijetnemu čiščenju notranjih sten pečice se lahko izognete, če jih obložite s posebnimi samočistilnimi oblogami ki so zaščitene z mikroporoznim premazom. Samočistilne obloge lahko nabavite posebej. Več informacij o samočistilnih oblogah pa lahko najdete v poglavju "Samočistilna katalitična pečica". Nosilne rešetke pečice čistite z ustreznimi detergenti in mrežicami iz inoxa. Vrata pečice iz kaljenega stekla smete čistiti šele, ko so hladna. Morebitne poškodbe steklenih vrat (razbitje stekla), ki bi nastale pri čiščenju zaradi neupoštevanja zgoraj navedenega navodila, niso zajete v garancijo! Če želite zamenjati žarnico v pečici, morate pečico najprej ločiti od električnega omrežja. Odvijte zaščitni pokrovček in zamenjate pregorelo žarnico z žarnico enake vrste. Žarnica mora biti odporna na visoke temperature.

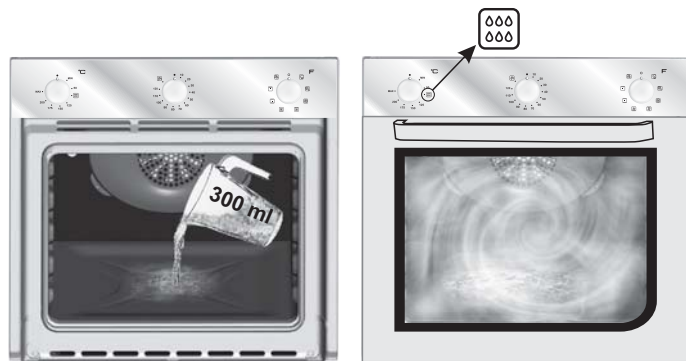
2.7 FUNKCIJA HYDRO EASY CLEAN

Postopek HYDRO EASY CLEAN olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo HYDRO EASY CLEAN na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična () pečica ali Gretje () spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono HYDRO EASY CLEAN ().
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

Opozorilo

Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



2.8 SERVISIRANJE

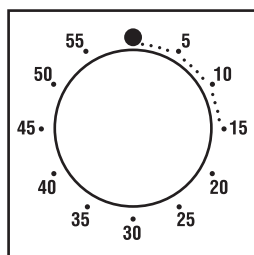
Če pečica ne deluje, se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.

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).**

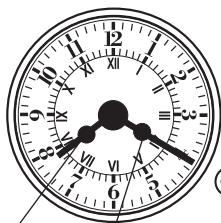
Pečici je priložen garancijski list, ki zagotavlja, da bo pooblaščen servis v garancijskem roku popravilo opravil brezplačno.

3. NASTAVLJANJE

3.1 UPORABA ŠTEVCA MINUT (KUHINGJSKE URE)



Gumb zavrtite za cel krog in ga nato obrnite tako, da bo oznaka kazala želeni čas. Ko preteče nastavljeni čas, se za nekaj sekund oglasi zvonec.

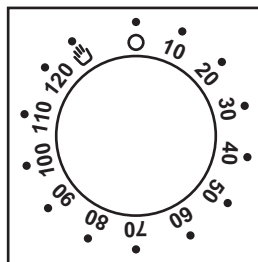


Urni kazalec Minutni kazalec Gumb

Nastavljanje analogne ure

Ob pritisku na gumb se minutni kazalec premakne za eno minuto naprej. Če ohranite pritisek na tipko, se kazalec hitro premika naprej.

3.2 NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



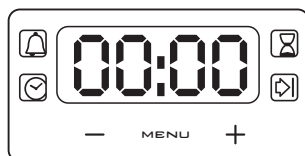
S pomočjo tega gumba lahko nastavite ustrezen čas pečenja (največ 120 minut); po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi.

Čas se bo odšteval od nastavljene vrednosti navzdol; ko se gumb vrne v položaj O, 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 O.

3.3 UPORABA PROGRAMSKE URE Z UPRAVLJANJEM NA DOTIK

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	IZKLOP	UČINEK	NAMEN
ŠTEVEC MINUT 	• 1-krat pritisnite na srednji gumb - S pomočjo tipk "-" "+" nastavite želeni čas - Sprostite pritisek na vse tipke	• Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT).	• Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal. • Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa.	• Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).
TRAJANJE PEČENJA 	• 2-krat pritisnite na srednji gumb. • S pomočjo tipk "-" "+" nastavite želeno trajanje pečenja. • Sprostite pritisek na vse tipke Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice	• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas na 0:00 (s pomočjo tipke SELECT in tipk "-" "+")	• Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed. • Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT • Če želite spremeniti nastavljeno trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"	• Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko priključite nazaj funkcijo ure.
KONEC PEČENJA 	• 3-krat pritisnite na srednjo tipko • S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi. • Sprostite pritisek na vse tipke • Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice	• Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0.	• Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice. • Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko. • Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"	• Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo »trajanje pečenja«. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, radi pa bi, da je gotova ob 12:30, enostavno izberete želeno funkcijo, nastavite čas za trajanje pečenja na 45 minut, nato pa še čas konec pečenja na 12:30.
ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK	• Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.	• Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.		- Ob nastavljenem času za izklop, se pečica samodejno izklopi, na kar vas opozori zvočni signal. - Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in se nadaljuje do časa, nastavljenega za konec pečenja, nato pa se pečica samodejno izklopi.

3.4 NASTAVLJANJE TOČNEGA ČASA ☺



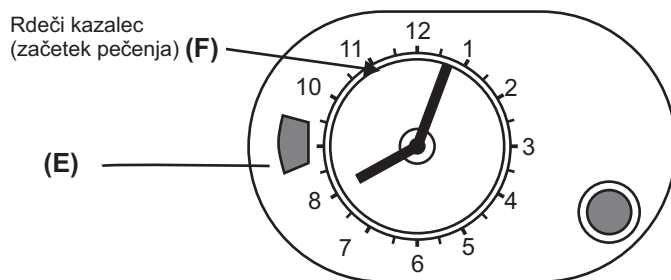
OPOZORILO: ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. To naredite na naslednji način:

- 4-krat pritisnite na srednjo tipko
- S pomočjo tipk "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisek na vse tipke.

Če nastavite samo čas za KONEC PEČENJA, ne da bi določili trajanje pečenja, se pečica takoj vklopi in se nato izklopi ob času, nastavljenem za konec pečenja.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

3.5 UPORABA ANALOGNE URE/PROGRAMSKE URE



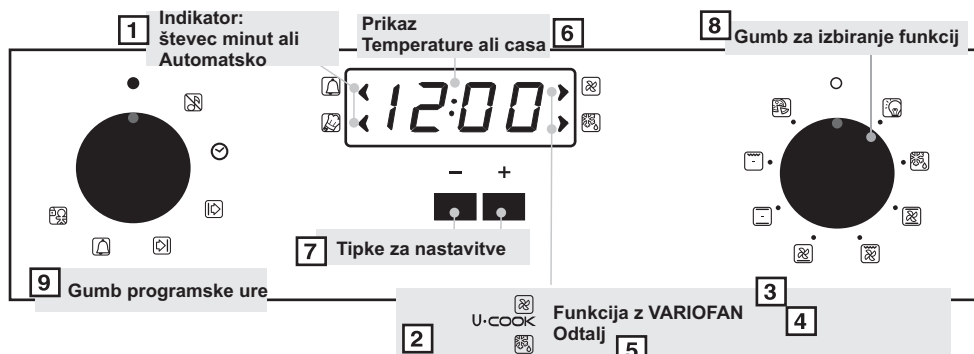
3.6 NASTAVLJANJE TOČNEGA ČASA

Točen čas nastavite tako, da pritisnete na gumb in ga zavrtite, dokler ura ne kaže točnega časa. Nato sprostite pritisk na gumb.

POZOR! Pečica deluje le, če je izbran ročni način upravljanja ali pa je nastavljen čas (aktivirana programska ura) 

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
ROČNO UPRAVLJANJE	Obrnite gumb na desno, brez pritiskanja, da se v okencu (E) prikaže simbol 	Gumb za izbiranje funkcij pečice obrnite na O.	Omogoča upravljanje pečice.	Za peko različnih jedi.
TRAJANJE PEČENJA	- Najprej z gumbom za izbiranje funkcij pečice izberite ustrezen način pečenja in temperaturo. - Nastavite ustrezno trajanje pečenja z obračanjem gumba na desno, dokler se v okencu (E) ne prikaže ustrezna vrednost. - Pečica začne takoj delovati, ko preteče nastavljeni čas pa se samodejno izklopi. - Najdaljše trajanje pečenja, ki ga lahko nastavite, je 180 minut (3 ure).	Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal. Če želite preklicati nastavev, obrnite gumb tako, da se v okencu (E) prikaže simbol 	Omogoča, da nastavite trajanje pečenja za izbrano jed.	Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal.
KONEC PEČENJA (ni na voljo pri modelu 2D 364)	- Najprej z gumbom za izbiranje funkcij pečice izberite ustrezen način pečenja in temperaturo. - Obrnite gumb v desno, brez pritiskanja, da se v okencu (E) prikaže simbol  Čas za začetek pečenja nastavite tako, da izvlečete in zavrtite gumb na desno, da se kazalec F kaže čas za začetek pečenja. Trajanje pečenja nastavite tako, da gumb obračate brez pritiskanja, dokler se v okencu (E) ne prikaže ustrezen čas.	- Ko preteče nastavljeni čas za trajanje pečenja, se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal. - Če želite preklicati izbrano funkcijo, obrnite gumb v levo, da se v okencu (E) prikaže simbol  - Če želite utišati zvočni signal, obračajte gumb, da se v okencu (E) prikaže simbol 	Omogoča programiranje pečice, tako da je jed gotova ob želenem času.	- Primer: Želite, da se jed peče 45 minut in je gotova ob 12:30. - Izberite zeleno funkcijo - Nastavite čas za začetek pečenja ob 11:45 (12:30 minus 45) nastavite trajanje pečenja 45 minut. Ob nastavljenem času za konec pečenja se pečica samodejno izklopi.

3.7 UPORABA ELEKTRONSKE PROGRAMSKE URE (TIP A)



1. Kontrolna lučka števca minut ali samodejnega delovanja
2. Luči
3. Funkcije z ventilatorjem
4. Funkcije z VARIOFAN
5. Odtaljevanje
6. Prikaz temperature ali časa
7. Tipke za nastavitve
8. Gumb za izbiranje funkcij
9. Gumb programske ure

* Odvisno od modela

⚠ OPOZORILO!

Po priključitvi ali izpadu električnega toka morate najprej nastaviti točen čas (na prikazovalniku utripa vrednosti 12:00).

200° Lučka »°« indikatorja temperature utripa, dokler se pečica ne segreje na nastavljeno temperaturo.

HOT Ko je program pečenja zaključen, se na prikazovalniku izmenično kaže čas in napis »HOT«, tudi če sta oba gumba v izklopljenem položaju.

FUNKCIJA	KAKO JO AKTIVIRATE?	KAKO JO IZKLOPITE?	UČINEK ?	NAMEN ?
TIHI NAČIN 	• Obrnite gumb na levi na tihi način.	• Obrnite gumb na OFF.	• Utišate zvok števca minut.	• Izklop zvočnega opozorila ob preteku časa
NASTAVLJANJE ČASA 	• Obrnite gumb na levi na simbol ure. S pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite čas.	• Obrnite gumb na OFF.	• Nastavljate čas, ki je prikazan na prikazovalniku.	• Nastavljanje časa. Opomba: Po priključitvi ali izpadu električnega toka morate najprej nastaviti točen čas (na prikazovalniku utripa vrednosti 12:00).
TRAJANJE PEČENJA 	• Obrnite gumb na desni na ustrezno funkcijo. Obrnite gumb na levi na simbol za trajanje pečenja. S pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite trajanje pečenja. Osvetli se napis Auto.	• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi in nekaj sekund se oglašajo zvočni signal. Če želite predčasno prekiniti pečenje, obrnite gumb za izbiranje funkcij na OFF ali nastavite čas 00:00, tako da obrnete gumb na levi na simbol za trajanje pečenja in s pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite vrednost 00:00.	• Tako lahko določite trajanje pečenja za posamezen recept. • Ko ste nastavili trajanje pečenja, obrnite gumb na OFF, da se spet prikaže čas dneva. Če želite preveriti nastavljeni čas, obrnite gumb na simbol za trajanje pečenja.	• Za pečenje različnih jedi.
KONEC PEČENJA 	• Obrnite gumb na desni na ustrezno funkcijo. Obrnite gumb na levi na simbol za konec pečenja. S pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite trajanje pečenja. Osvetli se napis Auto.	• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, obrnite gumb za izbiranje funkcij na OFF.	• Tako lahko določite trajanje pečenja za posamezen recept. • Ko ste nastavili čas za konec pečenja, obrnite gumb na OFF, da se spet prikaže čas dneva. • Če želite preveriti nastavljeni čas, obrnite gumb na simbol za trajanje pečenja.	• Ta funkcija omogoča programiranje vnaprej. Če npr. želite, da se jed peče 45 min in da je gotova ob 12.30, nastavite trajanje pečenja in čas za konec pečenja 12.30. Pečica se začne segrevati ob 11.45 (12.30 minus 45) in se izklopi ob nastavljenem času.
ŠTEVEC MINUT 	• Obrnite levi gumb na funkcijo števca minut in določite čas s pomočjo tipk »-« ali »+«.	• Obrnite levi gumb na funkcijo števca minut in s pomočjo tipk »-« ali »+« nastavite čas 00:00.	• Nekaj sekund po preteku nastavljenega časa se oglašajo zvočni signal.	• Ta funkcija deluje, tudi če pečice ne uporabljate in je izklopljena.
KLJUČAVNICA ZA VARNOST OTROK 	• Obrnite levi gumb na simbol ključavnice in v roku 3 sekund pritisnite na tipko »+«. Ko se na prikazovalniku prikaže napis STOP, je ključavnica aktivirana	• Obrnite levi gumb na simbol ključavnice in v roku 3 sekund pritisnite na tipko »+«. • Napis STOP izgine s prikazovalnika.	• Pečice ni mogoče uporabljati.	• Zelo koristno, predvsem če imate majhne otroke.

4. FUNKCIJE (ODVISNO OD MODELA - * MODELI Z ELEKTRONSKO PROGR. URO TIPA A)

Funkcije	Predvide- na temp.*	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali 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, jabolč 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.
	Višina 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	RAŽENJ : pri zaprtih vratih pečice. Vročino oddaja zgornji grelec, živilo pa se vrti na ražnju. Temperaturo lahko prilagodite. Ta način je najbolj primeren za srednje velike kose, idealno, če si želite obuditi okus klasične pečenke. Predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
	220	50 ÷ MAX	FUNKCIJA PIZZA : Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih jedi.

(a) Nekateri modeli: funkcija z Vario Fan: VarioFan je ekskluzivni sistem, ki so ga razvili pri Candyju in omogoča doseganje optimalnih rezultatov pečenja, nadzor nad temperaturo in vlago v notranjosti pečice. To je samodejno delujoči sistem, ki prilagaja hitrost ventilatorja pri funkcijah, kjer se vklopi tudi ventilator (označene s črtkano črto na stikalni plošči).

*Testni program skladno s CENELEC EN 50304

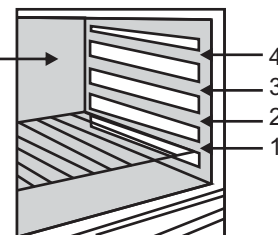
*Testni program skladno s CENELEC EN 50304 za določanje energijskega razreda.

5. RAZPREDELNICE ČASOV PEČENJA

Priporočeni časi pečenja, ki so navedeni v tabelah na naslednjih straneh, se lahko razlikujejo od dejanskih glede na kakovost, svežino, količino in debelino živil. Po končani peki pustite jedi po končani peki pred serviranjem vedno počivati nekaj časa, saj se kuhanje nadaljuje tudi potem, ko jedi vzamete iz pečice.

Priporočamo, da nekoliko znižate temperaturo, da se jedi na površini ne bi preveč osušile.

Višine vodil



		ELEKTRIČNA			STATIČNA			
JED	KOLIČINA	VODILO	ČAS PEKE V MIN.	TEMP. PEČICE V°C	VODILO	ČAS PEKE V MIN.	TEMP. PEČICE V°C	OPOMBE
•TESTENINE								
Lazanja	3,5 Kg	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Lazanje postavite v hladno pečico.
Kaneloni	1,8 Kg	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Kanelone postavite v hladno pečico
Pečene testenine	2,5 Kg	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Testenine postavite v hladno pečico
•SLANO TESTO								
Kruh	1 Kg testa	2	35 Predogrevanje 10min.	200	2	30 ÷ 35 Predogrevanje 10min.	180	Naredite testo v obliki hlebca in vanj križno zarežite po zgornji strani. Hlebec pustite vzhajati najmanj 2 uri. Namažite pekač in položite hlebec na sredino.
Pizze	Kg	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Pečico predogrevajte približno 15 min. Pripravite testo za pizzo in ga položite v nizek pekač. Obložite s paradižniki, mozzarelo, prsutom, oljem, soljo in origanom.
Zamrznjene maslene paštetke (vol au vent)	24 Kosov	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Na pekač položite 24 kosov maslenih pašetek.
Pogača	200 Gr vsaka	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Pečico predogrevajte približno 15 minut. Namažite pekac in položite vanj 4 pogače in jih pustite vzhajati najmanj 2 uri.
• MESO								
Vse vrste mesa lahko pečete globokih ali plitvih pekačih. Priporočamo, da plitvi pekač med peko pokrijete, da ne boste preveč umazali pečice z maščobo in začimbami. Meso, ki se peče pokrito, je bolj sočno, medtem ko je meso, ki se peče odkrito, bolj hrustljivo. Navedeni časi se nanašajo na peko mesa v pokritih ali nepokritih pekačih.								
Roastbeef v kosu	1 Kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Meso položite v globok ognjearni pekač, posolite in poporajte. Po preteku poporajte. časa ga obrnite.
Zvita svinjska pečenka	1 Kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Meso pecite v pokriti pokritem ognjearnem pekaču.Meso nasolite, popoprajte in posujte z naravnimi začimbami, oljem in maslom.
Zvita telečja pečenka	1,3 Kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Enako kot zgoraj.
Zvita goveja pečenka	1 Kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Enako kot zgoraj.
• RIBE								
Postrv	3 cele -1 Kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Postrvi pecite v pokritem ognjearnem pekaču, premažite z oljem in jih posolite ter potresite s čebulo.
Losos	700 Gr narezanih na rezine debeline 2,5 cm	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Lososa nasolite, poporajte in naoljite ter pecite v nepokritem ognjearnem pekaču.
List	Fileji-1 Kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	List pecite z eno žlico olja.
Orada	2 celi	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Orade pecite v pokritem pekaču z oljem in soljo.

5. RAZPREDELNICE ČASOV PEČENJA

		Statična električna pečica			Ventilirana električna pečica			
Jed	Količina	Vodilo	Čas Peke v Minutah	Tempera-tura Pečice v c	Vodilo	Čas Peke v Minutah	Tempera-tura Pečice v c	Opembe
• PERUTNINA, ZAJČJE MESO								
Pegatka	1-1,3 Kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Pegatko položite v globok pekač iz ognjevarnega stekla ali keramike in jo premažite z malo olja in posujte naravnimi začimbmi.
Pisčanec	1,5-1,7 Kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Enako kot zgoraj.
Razkosan zajec	1-1,2 Kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Enako velike kose položite v emajliran pekač in jih začinite z naravnimi začimbami. po potrebi kose na polovici pečenja obrnite.
• SLADICE IN TORTE								
Kakaova torta	Pripravljeno testo	1	55	180	1	50	160	Pecite v tortnem modelu Ø 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Torta margerita	Pripravljeno testo	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Pecite v tortnem modelu Ø 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Korenčkova torta	Pripravljeno testo	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Pecite v tortnem modelu Ø 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Marelična pita	700 Gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Pecite v tortnem modelu Ø 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
• ZELENJAVA								
Koromač	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Koromač razrežite na četrtinke razporedite v pekač iz ognjevarnega stekla tako, da so razrezani deli obrnjeni navzgor. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
Bučke	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Bučke narežite in jih zložite v pekač iz ognjevarnega stekla. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
Krompir	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Nasoljen krompir razrežite na enake kose in ga pecite v v pokritem pekaču iz ognjevarnega stekla, dodajte olje in posutejte z origanom ali rožmarinom.
Korenje	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Korenje narežite in ga zložite v posodo iz pirexa. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
• SADJE								
Cela jabolka	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Sadje pecite v odkritem pekaču iz ognjevarnega stekla ali keramike. Pustite ohladiti v pečici.
Hruške	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Enako kot zgoraj.
Breskve	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Enako kot zgoraj.
• PEKA NA ŽARU								
Jedi, ki jih želite peči na žaru morate postaviti pod infrardeči električni žar. Opozorilo: Žar se med segrevanjem močno segreje in postane živordeče barve. Pod jed morate obvezno postaviti pladenj za zbiranje sokov, ki nastajajo med peko.								
Toast	4 rezine	4	za segrevanje grelca	Žar	4	5 predogrevanje 5 min.	Žar	Rezine toasta položite na nosilno mrežo. Ko je toast zapečen na eni strani, ga obrnite, da se popeče še na drugi strani. Toast hranite na toplem do serviranja.
Nadevan toast	4 rezine	3	za segrevanje grelca	Žar	3	10 predogrevanje 5 min.	Žar	Nadevane rezine toasta položite na nosilno mrežo, pod katero ste vstavili pladenj. Ko je toast zapečen na eni strani, ga obrnite, da se popeče še na drugi strani.
Klobase	6 kosov 0,9 kg	4	za segrevanje grelca	Žar	4	25/30 predogrevanje 5 min.	Žar	Klobase prerežite po polovici in jih položite na nosilno mrežo s prerezano stranjo navzgor. Po preteku polovice časa klobase obrnite, da se zapečejo še na drugi strani. Opozorilo: Med peko občasno preverite ali so klobase enakomerno zapečene. če niso, premestite tiste manj pečene na mesto, kjer so bolj zapečene in obratno.
Telečji kotleti	4 kosi-1,5 kg	4	za segrevanje grelca	Žar	4	25 predogrevanje 5 min.	Žar	Kotlete položite na mrežo in jih med peko dvakrat obrnite.
Piščančja bedrca	4 kosi-1,5 kg	3	za segrevanje grelca	Žar	3	50/60predogrevanje 5 min.	Žar	Bedrca začinite z naravnimi začimbami in jih občasno obrnite.



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata. Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zborno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

INSTALLAZIONE

IT

INSTALLATION

GB

KURULUM

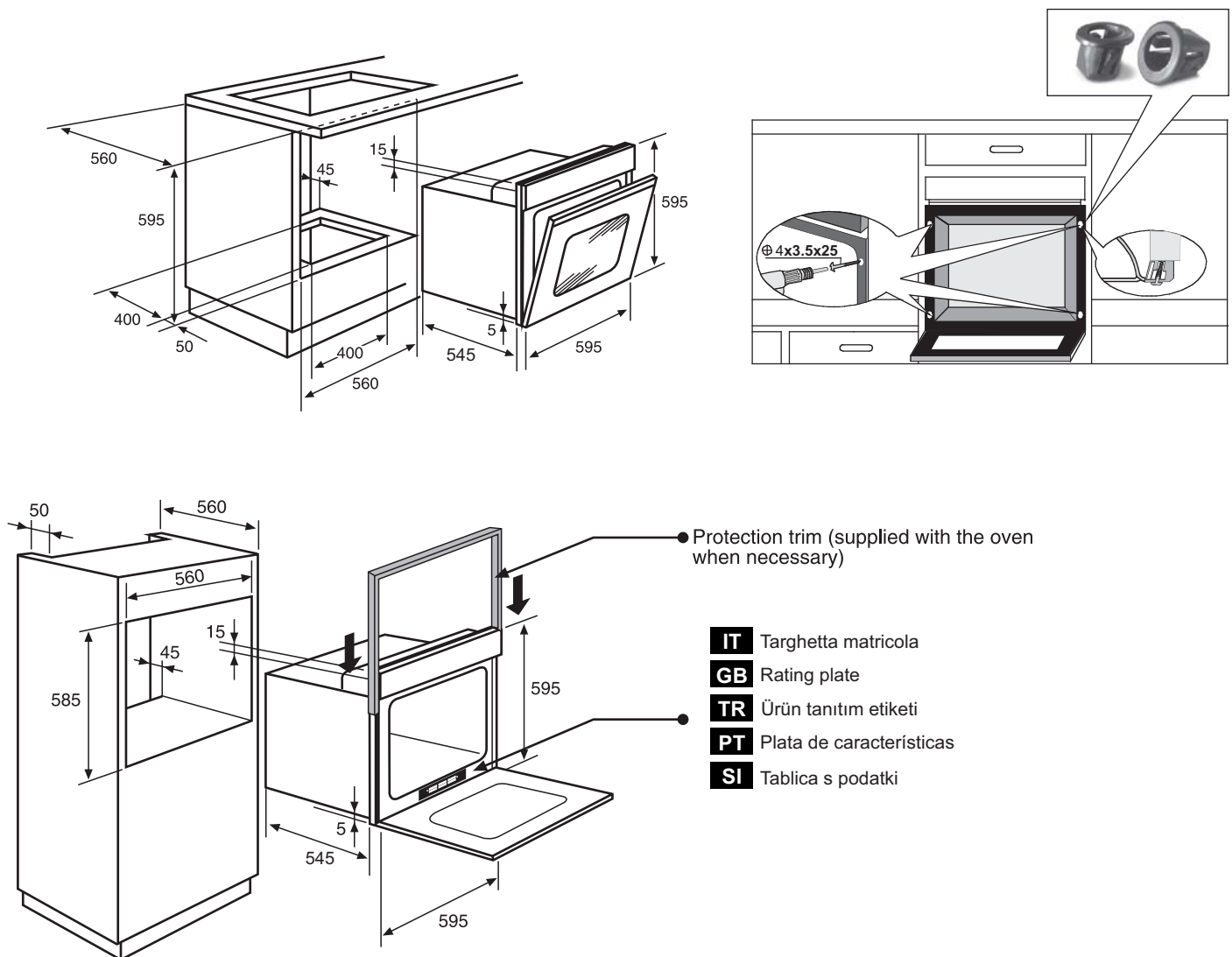
TR

INSTALAÇÃO

PT

YCTAHOBKA

SI



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.

TR

Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

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.

SI

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.