

PAPER TECHNICAL DATA SHEET / KAĞIT MALZEMESİ

Parameter	Value	Tolerance	Comment
Basis Weight	50 to 90 g/m ²	+/- 4 g/m ²	As specified by Customer
Bulk / Volume	1.6 / 16 to 2.3 / 23		As specified by Customer
Caliper	80 to 180 micron	+/- 3 micron	180 micron maximum
Brightness	75 iso	+/- 0.75	
Shade	9 (Cream)	+/- 0.5	As specified by customer
Opacity	84 to 94	+/- 1	Dependant on grammage/caliper
Moisture	8%	+/- 0.5	
Tear	275 to 450 Nm	+/- 0.4	
Tensile	2.75 to 4.50 kN/m	+/- 0.4	
Main furnish	85 to 90% mechanical groundwood		Produced from Norwegian Spruce
Secondary furnish	10 to 15% Cellulose (Spruce)		Purchased from Rottneros, Sweden
Wrapping	Kraft wrappers		2 layers
Cores	76mm strawboard		152mm cores on request
Joins	Maximum 2 joins per reel		Marked by red line on reel
Reel Diameter	1000mm or 1150mm		As specified by customer
Accreditation	FSC	Volume Credit	FSC Paper on request

RELEASE LEVEL

PRODUCTION RELEASED

(E)						
(D)						
(C)						
(B)						
(A)						
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION		MODIFIED BY	
SPECIFICATION		DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF CANDY·HOOVER GROUP	
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m		06.09.2019	DRAWN Y.GÜLTÜRK			
		06.09.2019	CHECKED G.ERAKTAŞ		NAME USER MANUEL C HNMEE11	
		FOR CANDY OVEN		(LOCAL LANGUAGE) USER MANUEL C HNMEE11		
BASE CODE	-	WEIGHT	SCALE	PART CODE		
TREATMENT	-	Kg.	1:1	4 2 8 3 3 0 6 2		
MATERIAL	-	SIZE	REPLACE No	ORIGIN	CL No	SHEET
		A4	FR		56301	1/1
			35	-----	-----	Class Specification SC 000-000

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN

CANDY

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

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
- Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Gli eccessi di materiale trascinati devono essere tolti prima della pulizia.
- Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.



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

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

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

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

Avvertenze Generali

04

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

Consigli Utili

05

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

Uso Del Programmatore
Analogico

06

Uso Del Temporizzatore

07

Istruzioni Per l'uso

07

Garanzie

07

1. AVVERTENZE GENERALI

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

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


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

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

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

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

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

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

In particolare:

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

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

-non usare l'apparecchio a piedi nudi

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3 INSTALLAZIONE

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

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

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

1.4 INSERIMENTO DEL MOBILE

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

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

1.5 IMPORTANTE

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

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

1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

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

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare 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 onnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

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

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

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

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

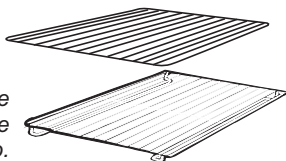
1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

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

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

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

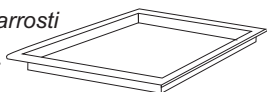
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



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

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

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



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



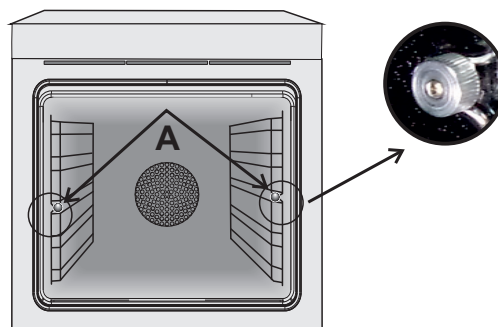
Griglia laterale se inclusa.



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

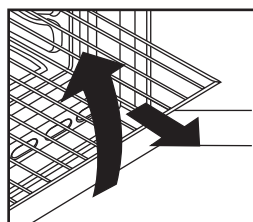
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



2- CONSIGLI UTILI

2.1 GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



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

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

2.2. LA COTTURA AL GRILL

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

2.3 PULIZIA E MANUTENZIONE

Per la pulizia dei vetri della porta del forno non utilizzare materiali abrasivi raschietti o oggetti che possono graffiare la superficie del vetro. Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.

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

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

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

2.4 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:

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

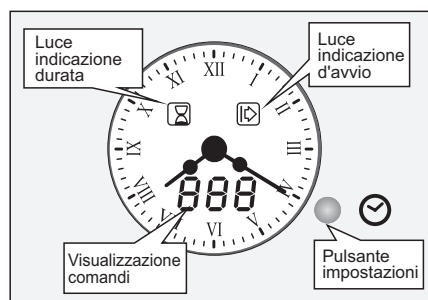
Se non è possibile individuare la causa del guasto:

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

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

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

3. USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO



REGOLAZIONE DELL'ORARIO

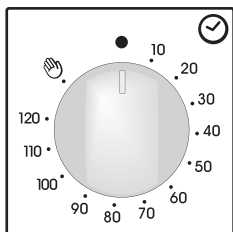
- Premere e mantenere premuto per 4 secondi il bottone di impostazione. Il display mostrerà la scritta "SET". Verrà emesso un segnale sonoro.
- Impostare l'orario premendo il bottone. La rotazione del bottone farà avanzare il programmatore di minuto in minuto. Mantenerlo premuto per un avanzamento rapido.

Nessun'altra operazione deve essere fatta nei 4 secondi successivi, altrimenti verranno cancellate le impostazioni appena inserite.

La durata e l'orario compariranno sul display automaticamente

FUNZIONE	COME ATTIVARLA	COME DISATTIVARLA	COSA SUCCEDA	A COSA SERVE
MANUALE	<ul style="list-style-type: none"> • Può essere impostata solo con una funzione di cottura attiva. Non si imposta l'orario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere la manopola sulla posizione di Stop. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il forno si può utilizzare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cucinare la ricetta desiderata con un funzionamento manuale.
TIMER max 90 min. "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Premere due volte il bottone di impostazione. Il display mostrerà "BEL" seguito da "---". • Impostare il tempo di cottura attraverso la rotazione del bottone di impostazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Durante il conto alla rovescia, il display mostra in continuazione il tempo residuo in minuti ed in secondi. Alla fine del conto alla rovescia, il display mostrerà "000" lampeggiante e verrà emesso un segnale sonoro di fine cottura. Per terminare il suono, premere il bottone di impostazione. In ogni momento è possibile modificare o cancellare il tempo impostato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Viene emesso un segnale una volta trascorso il tempo impostato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Può essere utilizzato per impostare un tempo anche se il forno è spento.
TEMPO DI COTTURA max 24 H "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • La prima operazione è quella di selezionare la funzione di cottura e la temperatura richiesta. • Premere una volta il bottone di impostazione. Il display mostrerà "DUR" e la durata di cottura lampeggerà. • Impostare la durata desiderata ruotando il bottone di impostazione. Il tempo rimanente è mostrato and the Duration indicator light is lit up. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il conto alla rovescia termina, il display mostrerà END, la luce dell'indicatore della durata lampeggerà e il forno si spegnerà automaticamente. Verrà emesso un segnale sonoro di fine cottura. Per farlo smettere premere il bottone SET. Premere una seconda volta se si desidera far ricominciare la cottura se necessario. Impostare su stop le manopole di controllo. E' possibile durante il funzionamento del forno cancellare o modificare la durata della cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di preselezionare il tempo di cottura necessario e specifico per l'alimento scelto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alla fine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale sonoro.
FULLY AUTOMATIC COOKING Maxi Pause Time 24 H DISPLAY "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> • Innanzitutto selezionare la temperatura e la funzione di cottura richiesta. • Premere una volta per la durata. Seguire le stesse istruzioni come paragrafo sopra "Tempo Cottura-DUR" • Premere una seconda volta, il display mostrerà "PAU" seguito da "---", la luce dell'indicatore STAR inizierà a lampeggiare. -Impostare il tempo di pausa prima di far partire la cottura. Durante la pausa, il forno mostrerà in modo continuo il tempo rimanente della pausa, entrambi gli indicatori di START e STOP sono accesi. Quando il conto alla rovescia finirà, il forno inizierà al cottura e la sola luce dell'indicatore di STOP rimarrà accesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alla fine del tempo di cottura il forno si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale di fine cottura. Per terminare il segnale, premere il bottone SET. Premere una seconda volta se volete far ripartire la cottura. Ruotare la manopola sulla posizione di stop. E' possibile durante il funzionamento del forno, annullare o modificare sia il tempo di pausa che la durata di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette la programmazione del forno in modo che l'alimento sia pronto al momento desiderato. 	<p>Es: sono le 10,00, il cibo deve essere cucinato per 45 min e deve essere pronto alle 12,00.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1, selezionare la funzione desiderata e la temperatura. 2, impostare la durata a 45 min. 3, impostare la pausa a 75 min (10H/11H15). Il forno rimarrà in pausa dalle 10,00 alle 11,15; quando inizierà la cottura che terminerà automaticamente alle 12,00.

4 USO DEL TEMPORIZZATORE



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

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

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

5. ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			Scongelamento Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Statico Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Cottura multilivello 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	Resistenza inferiore ventilata Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	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	La funzione "COOK LIGHT" consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore. È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea. Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione!
	220	50 ÷ MAX	Funzione pizza Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

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

* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

6. GARANZIE

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.

Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

SAFETY INSTRUCTIONS

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according to the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies



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

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

ENERGY SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

General Warnings

10

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

Useful Tips

11

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

Use Of Analogue Clock/Programmer

12

Using The End Of Cooking Timer

13

Operating Instructions

13

1. GENERAL WARNINGS

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

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

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


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

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

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

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

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

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

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

1.2 SAFETY HINTS

• The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

• The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

• If the cable is at all damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

• **Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.**

1.3 INSTALLATION

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

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

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

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

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

1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

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

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

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

1.5 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues

that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.

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

1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

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

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

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

Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.

The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

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

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

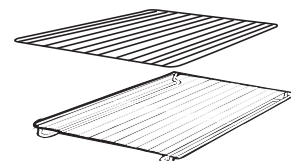
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

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

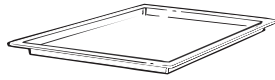
The simple shelf can take moulds and dishes.

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



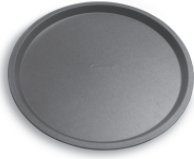
The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

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



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

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

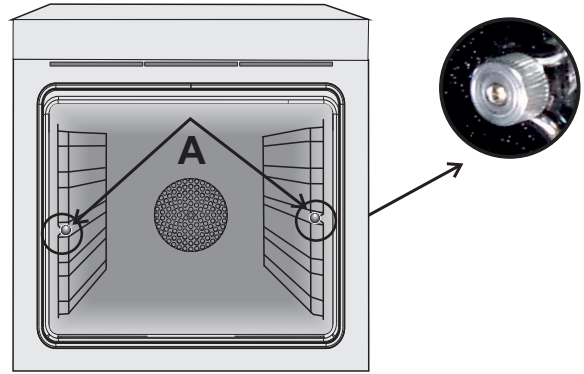


Lateral wire grid if included.



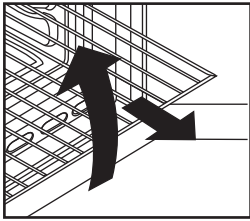
Removing and cleaning wire racks

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



2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.

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

To remove the shelves pull out and lift.

2.2 GRILLING

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

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

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

2.3 CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

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

To replace the interior light:

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

2.4 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

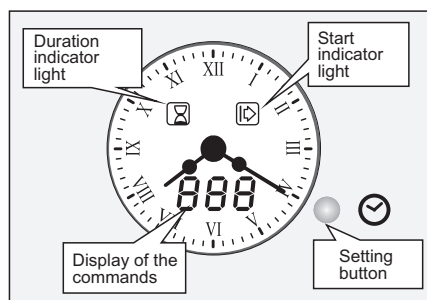
If the oven is not working, we recommend that you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected: disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

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

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

3. USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



SETTING THE TIME OF DAY

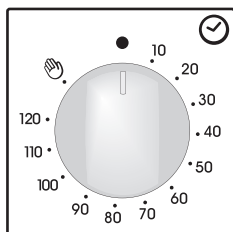
- Press and, for 4 seconds, hold on the setting button pressed. The display will show "SET". The buzzer emits a signal.
- Set the time of day pressing the button. The rotation movement advance the minute with 1 minute steps. Maintain it pressed for an automatic fast advance.

Any operation must be done in the 4 seconds, otherwise it is cancelled.

A duration or a time can be displayed by default, not take into account it.


FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> • It can be set only with a cooking mode. No setting on the timer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn back to the stop position the control knobs. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> • For cooking the desired recipes.
MINUTE MINDER maxi 90 min. DISPLAY "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Press two times the setting button, the display will show "BEL" followed by "--". • Set a time by turning the setting button. 	<ul style="list-style-type: none"> • During the countdown, the display shows continuously the remaining time in minute and then in seconds. At the end of the countdown, the display shows "000" flashing and the buzzer emits the end signal. To silence it, press the setting button. At any time, it is possible to modify or to cancel the minute minder. 	<ul style="list-style-type: none"> • A signal is emitted at the end of the set time. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allows you to use the oven as alarm even if the oven is switch off.
COOKING TIME maxi 24 H DISPLAY "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • First of all, select the cooking function and the temperature required. • Press one time the setting button. The display shows "DUR" and the Duration indicator light flashes. • Set the duration required by turning the setting button. The remaining time is displayed and the Duration indicator light is lit up. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the countdown expires, the display shows "END", the Duration indicator light flashes and the oven cuts off automatically. The buzzer emits the end of cook signal. To silence it, press the setting button. Press a second time if you want to restart the cooking, if necessary. Turn back to stop position the control knobs. It is possible during the functioning of the oven to cancel or to modify the cooking duration. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen. 	<ul style="list-style-type: none"> • At the end of the cooking time setted, the oven will switch off automatically and an audible signal will emit.
FULLY AUTOMATIC COOKING Maxi Pause Time 24 H DISPLAY "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> • First of all, select the temperature and the cooking function required. • Press one time to set a duration. Follow the instructions above "Cooking time - Dur" • Press a second time, the display shows "PAU" followed by "--", the Start indicator light flashes. - Set the pause time before starting the oven. During the pause, the oven does not cook, the display shows continuously the remaining pause length, both the Start and Stop indicator lights are lit-up. When the countdown expires, the oven will start to cook, only the Stop indicator light is lit-up. 	<ul style="list-style-type: none"> • At the end of cooking time, the oven will switch off automatically. The buzzer emits the end of cook signal. To silence it, press the setting button. Press a second time, if you want to restart the cooking, if necessary. Turn back to stop position the control knobs. It is possible during the functioning of the oven to cancel or to modify either the pause time or the cooking duration. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allows you to programme the oven so that the recipe is ready at the desired time. 	<p>Ej : the time of day is 10H. the recipes ahs to be cooked for 45 min and needs to be ready at 12 H.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. select the requierd function and the temperature. 2. set a 45 min duration, 3. set the time pause 75 min (10H/11H15). The oven will be in pause from 10H to 11H15 ; it will start the cooking at 11h15 and will stop automatically at 12H.

4. USING THE END OF COOKING TIMER












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

The timer will count down from the set time return to the 0 position and switch off automatically.

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

To set the oven ensure the timer is not on the 0 position.

5. OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) (Type A)	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			Defrost 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	Statico Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Cottura multilivello 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	Resistenza inferiore ventilata This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
 *	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	The " COOK LIGHT " function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!
	220	50 ÷ MAX	Function Pizza This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

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

* Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

Instrucciones Generales

16

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

Consejos útiles

17

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

Uso Del Programador Analogico

18

Uso Del Temporizador

19

Instrucciones De Uso

19

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

• Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.

- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.

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

• Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.

• Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.

• Los niños no deben jugar con el aparato.

• La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.

• Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

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

• No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

• Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.

• Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.

• No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

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

• Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.

• Las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.

• Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

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

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

• Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.

• Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

• No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.



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

• Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.

• Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliaria.

• Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

1. INSTRUCCIONES GENERALES

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


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

Cuando el aparato está en funcionamiento todos sus elementos accesibles, están calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos. Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

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

1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

1.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

•Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.

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

- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No utilice el aparato si no lleva calzado.
- No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
- En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

•En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:

- saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
- esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

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

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

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

1.3 INSTALACIÓN

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

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

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

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

1.4 INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

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

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

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

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

1.5 IMPORTANTE

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

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

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

1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

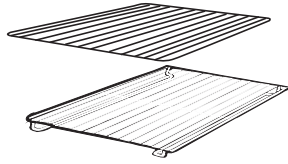
1.7 EQUIPAMIENTO DEL HORNO según el modelo

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

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

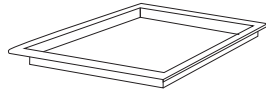
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

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



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

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



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



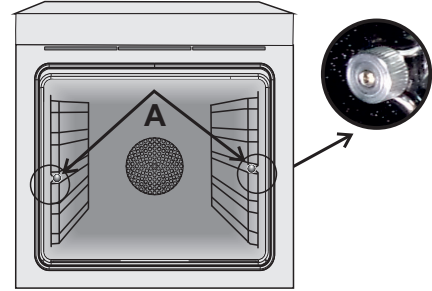
Rejilla del alambre lateral si está incluido.



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

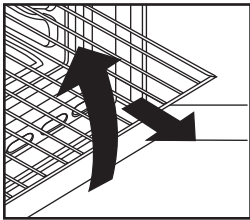
Extracción y limpieza de las guías laterales

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



2. CONSEJOS ÚTILES

2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



El horno está dotado de un nuevo sistema de sujeción de las rejillas.

Este sistema permite extraer las rejillas casi por completo sin que caigan y manteniéndolas perfectamente en plano, permitiendo verificar y mezclar los alimentos con la máxima tranquilidad y seguridad.

Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas,

cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

2.2 LA COCCIÓN AL GRILL

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

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

2.3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

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

La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la enciende, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas. Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.

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

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

2.4 ASISTENCIA TÉCNICA

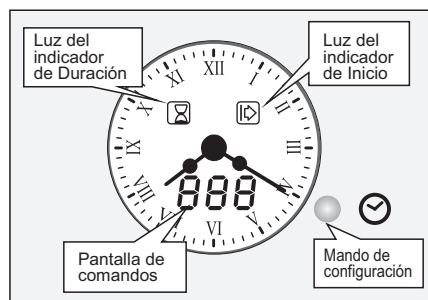
En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:

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

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

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

3. USO DEL PROGRAMADOR ANALÓGICO



CONFIGURACIÓN DE LA HORA

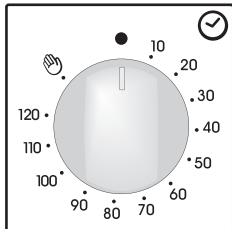
- Pulsar y, durante 4 segundos, mantener pulsado el botón de configuración. La pantalla mostrará "SET". Sonará un zumbido.
- Configuración de la hora pulsando el botón. El avance de minutos es de uno en uno. Mantener pulsado para un avance automático rápido.

Todas las operaciones han de realizarse en 4 segundos o la acción de cancelará.

La duración o el tiempo pueden mostrarse por defecto, no lo tenga en cuenta.

FUNCIÓN	CÓMO ACTIVARLO	CÓMO DESCONECTARLO	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
MANUAL	<ul style="list-style-type: none"> • Sólo se puede configurar con modo cocina. No dispone de configuración para el temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar de nuevo las manecillas en la posición de Stop. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite el funcionamiento del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar las recetas deseadas.
MINUTERO máx 90 min. MUESTRA LA PALABRA "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Pulsar dos veces el botón de configuración, la pantalla mostrará "BEL" seguido de "----". • Configurar una hora girando el mando de configuración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la cuenta atrás la pantalla muestra continuamente el tiempo restante en minutos y luego en segundos. Al final de la cuenta atrás la pantalla muestra parpadeando "000" y emite una señal sonora que indica el final. Para silenciarlo, pulsar el botón de configuración. El minuterero puede modificarse o cancelarse en todo momento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emite una señal al final del tiempo programado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite utilizar el horno como alarma aunque el horno esté desconectado.
TIEMPO DE COCCIÓN max 24 H MUESTRA "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de nada, seleccionar la función de cocción y la temperatura necesaria. • Presionar una vez el botón de configuración. La pantalla mostrará "DUR" y la luz de indicador de Duración parpadeará. Configurar la duración necesaria girando el mando de configuración. Se muestra el tiempo restante y se enciende la luz del indicador de Duración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando finaliza la cuenta atrás la pantalla muestra "END", la luz que indica la duración parpadea y el horno deja de funcionar de forma automática. emite un señal sonora que indica el final de la cocción. Para silenciarlo basta con pulsar el botón de configuración. Si fuese necesario, pulsar una segunda vez para reiniciar la cocción. Poner nuevamente los mandos en stop. El ciclo de cocción se puede modificar o cancelar durante el funcionamiento del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario según la receta elegida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al final del período de cocción configurado el horno se desconecta de forma automática y emite una señal sonora.
COCINADO AUTOMÁTICO Tiempo de Parada Máx 24 H MUESTRA "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de nada, seleccionar la función de cocción y la temperatura necesaria. • Pulsar una vez para configurar la duración. Seguir las instrucciones anteriores sobre "Tiempo de cocción - Dur" • Pulsar una segunda vez, la pantalla muestra "PAU" seguido de "----", la luz indicadora de Inicio parpadea. • Configurar el tiempo de parada antes de iniciar el horno. Durante la pausa el horno no cocina, la pantalla muestra continuamente la duración de la pausa restante, los indicadores de Inicio y Stop se mantienen encendidos. Cuando finaliza la cuenta atrás el horno empieza de nuevo a cocinar y sólo se ilumina la luz del indicador de Stop. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando finaliza el período de cocción el horno deja de funcionar de forma automática. Emite un señal sonora que indica el final de la cocción. Para silenciarlo basta con pulsar el botón de configuración. En caso de necesitar reiniciar la cocción, pulsar una segunda vez. Poner los mandos en stop. El ciclo de cocción se puede cancelar, modificar e incluso parar durante el funcionamiento del horno 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite programar el horno de forma que la receta esté preparada para la hora deseada. 	<p>Ej: son las 10H. La receta requiere una cocción de 45 min y tiene que estar lista para las 12H.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. seleccionar la función y la temperatura deseada. 2. configurar una duración de 45 min, 3. configurar tiempo de parada de 75 min. (10H/11H15). El horno empezará a trabajar a las 11,15 y parará automáticamente a las 12H.

4. USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos)

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica O, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente.

Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de cocción o

girando el mando a la posición

5. INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	CONVECCIÓN Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	MULTINIVEL (a) Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	CALENTAMIENTO INFERIOR + VENTILADOR (a) Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	La función "COOK LIGHT" permite cocinar de manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. Gracias a la combinación del grill y el ventilador, conjuntamente con un flujo de aire variable, se conservará el nivel de humedad de los alimentos, dorando la superficie y reduciendo el tiempo de cocción, sin alterar su sabor. Especialmente, es adecuado para la cocción de carnes, verduras asadas y tortillas. El flujo variable de aire mantiene tanto la humedad en el interior del horno como en los alimentos, conservando los valores nutricionales y garantizando un proceso de cocción uniforme rápido. Pruebe todas sus recetas y reduzca la cantidad de condimentos que se emplean y experimente la ligereza de esta nueva función!
	220	50 ÷ MAX	MODALIDAD PIZZA El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

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

* Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1 utilizado para la definición de la clase energética.

Algemene Aanwijzingen

22

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

Nuttige Tips

23

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

De Analoge Klok/programma's Gebruiken

24

Gebruik Van De Timer Met
Uitschakelfunctie

25

Instructies Voor Het Gebruik
Van De Oven

25

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.

• Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.

• Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.

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

• Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat laten mits onder continue toezicht.

• Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.

• Kinderen niet met het apparaat laten spelen.

• Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.

• Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

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

• Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.

• De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.

• Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.

• Gebruik geen stoomreiniger.

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

• De middelen voor ontkoppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.

• De instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.

• Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of service center.

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

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

• Voor het schoonmaken moet overtollig vuil verwijderd worden.

• Tijdens het zelf-reinigende pyrolytische werking kan het oppervak warmer worden dan normaal, houdt kinderen op afstand.

• Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken



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

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

• WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.

• WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.

• Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

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

1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

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

Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm.

1.1 LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

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

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

1.2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3 INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoordelijkheid van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie.

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

De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C.

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

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

1.4 INBOUW VAN DE OVEN

De installatie valt onder de verantwoordelijkheid van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie.

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

De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C.

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

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

1.5 BELANGRIJK

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

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

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

1.6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

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

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

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

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

1.7 UITRUSTING VAN DE OVEN

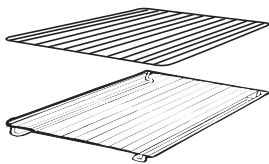
Afhankelijk van het model

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

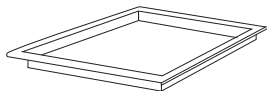
Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

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

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



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



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



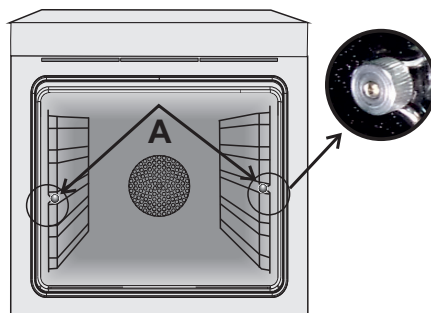
Laterale draad raster als opgenomen.



Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

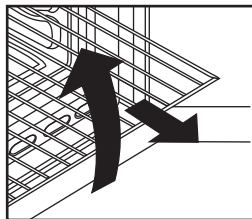
- 1 - Verwijder de gekartelde moeren door ze tegen de klok in te draaien.
- 2 - Verwijder de roosters door zelf stevig te trekken.
- 3 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons. Droog ze daarna.
- 4 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.
- 5 -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

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



2. NUTTIGE TIPS

2.1 VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



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

2.2 GRILLEREN

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

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

2.3 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

DE GLAZEN ONDERDELEN

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

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

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

2.4 SERVICE DIENST

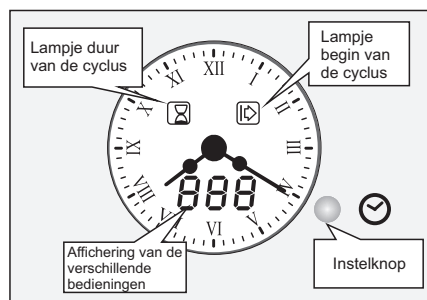
Alvorens u de Service Dienst belt

Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:

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

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

3. DE ANALOGE KLOK/PROGRAMMA'S GEBRUIKEN



INSTELLING VAN DE TIJD

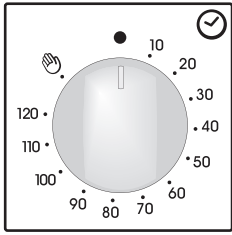
- Druk de instelknop gedurende 4 seconden in. Op de programmator verschijnt "SET". U hoort een bieptoon.
- Pas het uur aan door op de knop te drukken. De wijzer gaat minuut per minuut vooruit; voor een snellere voortgang houdt u de instelknop ingedrukt.

Elke handeling moet binnen de 4 seconden worden uitgevoerd, anders wordt ze geannuleerd.

Een tijdsduur of een pauze kunnen geafficheerd worden, hier hoeft u geen rekening mee te houden.

FUNCTIE	HOE GEBRUIKEN?	HOE STOPPEN?	DOEL?	WAAROM?
MANUEEL	<ul style="list-style-type: none"> • Dit is slechts mogelijk in kookmode. Geen regeling op de programmator 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de bedieningsknoppen op stop 	<ul style="list-style-type: none"> • De oven laten werken 	<ul style="list-style-type: none"> • De gewenste kookfuncties handmatig kiezen.
TIMER maxi 90 min. AFFICHERING "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Druk twee maal op de instelknop, u ziet "BEL" gevolgd door "--" • Stel een tijd in door aan de knop te draaien 	<ul style="list-style-type: none"> • Tijdens het aftellen, ziet u de resterende tijd in minuten. eenmaal de laatste minuut afgelopen is, zult u de tijd in seconden zien. Op het einde zult u "000" zien en een bieptoon horen. Om deze te stoppen, drukt u op de knop. Het is op elk moment mogelijk om de timer te stoppen of te wijzigen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Een belsignaal instellen op het einde van de tijd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dit dient slechts als geheugensteun. Er verandert niets aan het functioneren van de oven.
KOOKTIJD maxi 24 u AFFICHERING "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • Voor elke handeling, kiest u de temperatuur en de gewenste functie. • Druk een keer op de instelknop. De indicatie "Dur" wordt weergegeven en het duurlampje gaat knipperen. • Stel de gewenste duurtijd in door aan de knop te draaien. De resterende tijd wordt weergegeven en het duurlampje gaat vast aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Als de tijd om is, zal de programmator "End" laten zien, het duurlampje gaat knipperen en de oven wordt automatisch stopgezet. Een beltoon klinkt om u te waarschuwen. Om deze te stoppen, drukt u op de instelknop. Druk een tweede keer om het kookproces terug op te starten, als dat nodig zou zijn. Zet de functiewijzers op stop. 	<ul style="list-style-type: none"> • De duurtijd van het koken selecteren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kooktijd afgelopen is, wordt de oven automatisch stopgezet en hoort u een belsignaal om u te waarschuwen.
UITGESTELDE MODUS Maxi pauzetijd 24 min. AFFICHERING "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> • Voor u begint, kiest u de temperatuur en de gewenste functie. • Druk een keer om de duurtijd te regelen; zie hierboven. • Druk een tweede keer, dan ziet u "PAU", gevolgd door "--", het startlampje knippert en u kunt de wachttijd voor het starten van de oven instellen. Gedurende de wachttijd, is de oven in waakstand en de duur- en startlampjes branden. Eenmaal de wachttijd beëindigd is start de oven het kookproces en enkel het duurlampje blijft branden. 	<ul style="list-style-type: none"> • De oven stopt automatisch als de kookduur is afgelopen. Een belsignaal weerklinkt om u te waarschuwen. Om dit signaal te stoppen, drukt u op de instelknop. Druk een tweede keer, om het kookproces te herstarten, indien nodig. Zet de functiewijzers op stop Het is mogelijk om tijdens het kookproces de wachttijd of de kooktijd te veranderen of te annuleren. Opgepast, als u de wachttijd annuleert, zal de oven automatisch opstarten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat toe om een kookproces te programmeren zodat het koken klaar is op het gewenste uur. 	<p>Voorbeeld: het is nu 10u. Het gerecht moet 45 minuten koken en moet om 12u klaar zijn. 1, kies een kookfunctie en temperatuur 2. Stel de kookduur in op 45min 3. Regel de wachttijd op 75min (10u tot 11u15). De oven zal wachten tot 11u15, dan opstarten en na 45min, dus om 12u automatisch stoppen.</p>

4. GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE












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

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria 0 in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

De oven werkt alleen wanneer de kookwekker is ingesteld of indien de timer

op de positie van het wijzersymbool is gezet 

5. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Functiekeuze-knob	T °C vooringesteld model met elektronische programma's (Type A)	T °C instelling model met temperatuur instelling	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Dit zal automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			Ontdooien Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesproduct circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.
* 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Conventioneel Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven-en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Multi-niveau De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Bodemverwarming + ventilator Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en soufflé.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak
* 	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	De functie " COOK LIGHT " biedt de mogelijkheid om te koken op een gezondere manier, door minder vet of olie te gebruiken. Dankzij het gebruik van de grill en ventilator in combinatie met een pulserende cyclus van lucht, zal het vochtgehalte van het voedsel behouden blijven, kan het oppervlak gegrild worden binnen een kortere bereidingstijd zonder aan smaak in te boeten. Het is bijzonder geschikt voor het bereiden van vlees, geroosterde groenten en omeletten. De cyclus van pulserende lucht behoudt de vochtigheid in de oven en het vochtgehalte van de levensmiddelen, met behoud van de voedingswaarde en met zorg voor een snel en gelijkmatig kookproces. Probeer al uw recepten met minder olie of vetten en ervaar de 'lichtheid' van deze nieuwe functie!
	220	50 ÷ MAX	Pizzafunctie Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.

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

* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 60350-1 ter bepaling van de energie efficiency klasse

Allgemeine Hinweise

28

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

Einige Nützliche Hinweise

29

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

Gebrauch Der Analogen Uhr/ Programmierer

30

Benutzung Des Timers Für Backzeitende

31

Bedienungsanleitung

31

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

• Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.

• Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.

• Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.

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

• Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.

• Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

• Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.

• Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

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

• Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.

• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.

• Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.

• Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

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

• Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.

• Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.

• Ist das Geräte Kabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

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

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

• Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.

• Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

• Es ist kein zusätzlicher Vorgang oder eine andere Einrichtung erforderlich, um das Gerät mit der angegebenen Spannung zu betreiben.



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

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

• Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.

• Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.

• Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät.

ENERGIESPAREND UND UMWELTSCHONEND

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

1. ALLGEMEINE HINWEISE

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

- Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mit dem Einschoben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

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

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

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.

Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

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

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

- das Gerät nicht barfuß bedienen.

- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.

- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

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

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

1.3 INSTALLATION

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

1.4 EINBAU IN DEN SCHRANK

Der Hersteller hat keine Verpflichtung die Installation auszuführen. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muss der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am

Backofen angrenzenden Schränke müssen aus einem 70 Grad hitzebeständigem Material sein.

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

1.5 WICHTIG

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

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

1.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUß

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

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

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

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

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

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

ACHTUNG:

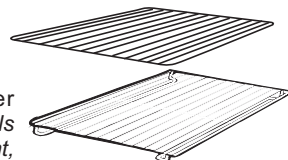
Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).

1.7 OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

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

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.

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

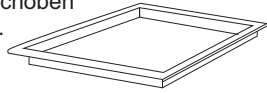


Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.

Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden.

Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.

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



Das Pizza-Set ist ideal zum Pizzabacken. Das Set muss zusammen mit dem Backprogramm.

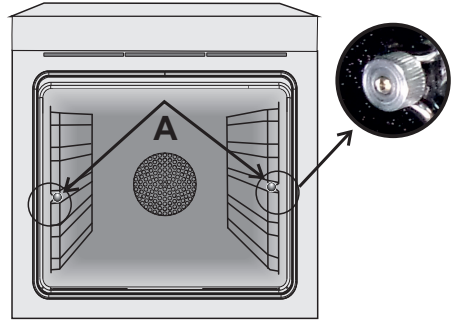


Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.



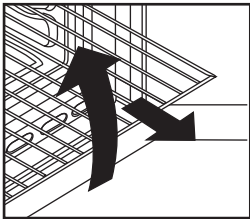
Entfernen und Reinigung des Grillrosts:

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



2. EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

2.1. KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



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

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

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

2.2. GRILLEN

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

2.3 REINIGUNG UND WARTUNG

DICHTUNG DER OFENTÜR

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

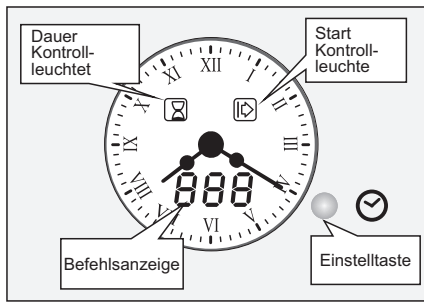
Für alle unseren Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaile beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz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

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

2.4 TECHNISCHER KUNDENDIENST

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

3. GEBRAUCH DER ANALOGEN UHR/ PROGRAMMIERER



EINSTELLUNG DER UHRZEIT

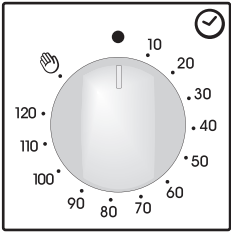
- Halten Sie den Knopf für ca. 4 Sekunden gedrückt. Die Anzeige zeigt "SET" an und das Gerät gibt ein akustisches Signal.
- Durch wiederholtes Drücken des Knopfes stellen Sie die Zeit in Minutenschritten ein. Längeres Drücken erzeugt einen schnelleren Fortlauf.


Die Einstellung muss innerhalb von 4 Sekunden nach Drücken des Knopfes erfolgen, da sich die Anzeige sonst zurücksetzt.

Falls eine bereits voreingestellte Zeit aufleuchtet, kann diese ignoriert werden.









FUNKTION	ZU AKTIVIEREN DURCH	AUSSCHALTEN DURCH	WAS PASSIERT	ZWECK
MANUELL	<ul style="list-style-type: none"> • Kann nur im Zusammenhang mit einer Garfunktion genutzt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zurückschalten des Bedienknopfes auf die Stop-Position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuelle Nutzung des Ofens ohne Programmierung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Garen des gewünschten Gerichts.
ZEIT-ERINNERUNG max 90 min. "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den Knopf "Set" zwei Mal, so dass "BEL" und darauf folgend "---" angezeigt wird. • Stellen Sie nun die gewünschte Zeitdauer mit Hilfe des Knopfes ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Während des Zeitablaufs, wird kontinuierlich die verbleibende Restzeit in Minuten und Sekunden angezeigt. Am Ende der eingestellten Zeitspanne, wird blinkend "000" angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Zur Beendigung drücken Sie den Set-Knopf. Eine Modifizierung oder Beendigung der Einstellung ist jederzeit möglich. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ein akustisches Erinnerungssignal ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ermöglicht es, den Ofen als Wecker zu nutzen, ohne dass dieser eingeschaltet sein muss.
ZEITVOREINSTELLUNG max 24 H "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • Zuerst wählen Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur. • Drücken Sie einmalig den Set-Knopf. Auf der Anzeige erscheint "DUR" und die Zahlen blinken. • Geben Sie die gewünschte Garzeit ein. Die verbleibende Zeit wird angezeigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird "END" angezeigt, die Anzeige blinkt und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Das akustische Signal ertönt und kann durch Drücken des Set-Knopfes beendet werden. Falls notwendig starten Sie die Kochzeit erneut, indem Sie ein zweites Mal den Knopf bedienen. Stellen Sie den Kontrollknopf zurück auf die Stopposition. Auch während des Betriebs des Ofens ist eine Beendigung oder Modifizierung der Zeiteinstellung möglich. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion ermöglicht eine Voreinstellung der Gardauer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Am Ende der eingestellten Garzdauer, stellt sich der Ofen automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt.
Automatisches Kochen Max Pausenzeit 24 H Anzeige "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> • Zuerst wählen Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur. • Drücken Sie den Knopf, um die Gardauer einzustellen. Folgen Sie der obigen Anleitung "Zeitvoreinstellung - Dur" • Drücken Sie den Knopf ein zweites Mal, so dass auf der Anzeige "PAU" erscheint. Nach der Anzeige "---" leuchtet die Startanzeige. • Stellen Sie die Pausierzeit ein, bevor Sie den Ofen sich wieder anstellen soll. Während dieser Pause heizt der Ofen nicht. Auf der Anzeige ist kontinuierlich die verbleibende Pausenlänge angezeigt. • Die Start und Stop-Anzeige leuchtet. Ist die Pausenzeit vorbei, beginnt der Ofen erneut zu heizen. Hierbei ist nur die Stop-Anzeige erleuchtet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Am Ende der Kochzeit, schaltet sich der Ofen automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt. Um dieses zu beenden, drücken Sie den Set-Knopf. Drücken Sie ein zweites Mal, um den Ofen wieder zu starten. Stellen Sie den Bedienknopf auf die Stop-Position zurück. Auch während des Ofenbetriebs ist eine Modifizierung und Beendigung der Pauseneinstellung möglich. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ermöglicht eine Zeiteinstellung, so dass der Ofenbetrieb nach einer Pause wieder aufgenommen wird, damit das Gericht zur gewünschten Zeit fertig ist. 	<p>Bsp: Es ist 10 Uhr. Das Gericht soll für 45 Min im Ofen gegart werden. Es soll um 12 Uhr fertig sein.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur. 2. Legen Sie eine Kochzeit von 45 Min fest. 3. Stellen Sie eine Pausenzeit von 75 Min ein (10 Uhr/11:15 Uhr). Der Ofen wird von 10:00-11.15 Uhr pausieren. Um 11.15 Uhr springt der Ofen automatisch an und heizt bis 12:00 Uhr und stellt sich dann automatisch aus.
Pyrolyse Modus - Für Details Kapitel Pyrolyse	<p>Der Pyrolysemodus ist auf eine Dauer von 90 Min voreingestellt, kann aber zwischen 90 und 120 Min eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stellen Sie den Bedienknopf auf Pyrolyse. - Richten Sie die Dauer nach dem Verschmutzungsgrad. Diese Funktion kann mit der Startzeitvorwahl kombiniert werden. Dafür das Gerät lt. obiger Anweisung programmieren bevor Sie den Pyrolysemodus einstellen. 	<p>Ist das Pyrolysereinigungsprogramm abgelaufen, erscheint auf der Anzeige "END". Die Zeitanzeige blinkt, und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt. Um es zu beenden, drücken Sie den Set-Knopf. Drücken Sie diesen ein zweites Mal, um den Pyrolysemodus erneut zu starten falls notwendig. Stellen Sie den Bedienknopf auf die Stop-Position.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pyrolitische Selbstreinigung des Backraums in versch. Längen je nach Verschmutzungs-grad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Ablauf des Reinigungsprogramms schaltet sich der Ofen automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt.

4. BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



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

5. BEDIENUNGSANLEITUNG

Kontrollknebel Backfunktion	Voreingestellte Temperatur und Regelung Modell mit Elektronischen zeitschaltuhr (Type A)	Thermostat- knebel	Funktion
			Damit wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Damit wird das Kühlgebläse aktiviert (nur bei Backöfen mit Kühlsystem)
			Auftauen In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.
* 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Natürliche Konvektion Es sind die obere und die untere Heizung eingeschaltet. Es ist die traditionelle Art zu garen, ausgezeichnet geeignet zum Braten von Keulen, Wildbret, ideal für Plätzchen und Kekse, und für alle Speisen, die knusprig werden sollen.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Natürliche Konvektion Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Unterhitze + Lüfter (a): Erfolgt unter Verwendung des unteren Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten, Gebäck, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das "Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein und wärmen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.
	Libelle 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Grill: Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet, 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratинieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das gereicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
* 	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Die " COOK LIGHT " Funktion ermöglicht es Ihnen auf einer gesunden Art und Weise zu kochen, indem die benötigte Menge Fett oder Öl reduziert wird. Dank der Verwendung des Grills und des Ventilators in Kombination mit einem pulsierenden Luftkreislauf, wird die Feuchtigkeit in den Nahrungsmitteln beibehalten, die Oberfläche gebraten bzw. gegrillt und so eine kürzere Kochzeit, ohne Auswirkungen auf den Geschmack erzielt. Dies ist besonders zum Garen von Fleisch, Braten von Gemüse und Omeletts geeignet. Der pulsierende Luftkreislauf hält die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens und den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel, erhält die Nährwerte und erzielt einen gleichmäßigen raschen Garvorgang. Probieren Sie alle Ihre Rezepte aus, reduzieren Sie die Menge an Zutaten, die Sie gewöhnlich nutzen und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!
	220	50 ÷ MAX	Pizza backen Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria

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

* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 60350-1 zur Feststellung der Energieeffizienzklasse

Instructions Generales

34

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

Consignes Utiles

35

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

Utilisation De L'horloge

36

Utilisation du Minuteur Coupe-Circuit

37

Instructions Pour l'utilisation

37

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut réduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson.
 - Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau.
 - Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes.
 - **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
 - Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
 - Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
 - En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
- AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
 - Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
 - Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
 - Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
 - **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
 - Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
 - Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées.
- ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.
- ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
 - Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
 - Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales



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

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

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

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

1. INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.

Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.

Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.


Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas. La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

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

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

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

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

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

-Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

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

1.3 INSTALLATION

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

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

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

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

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

1.4 MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

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

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

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

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

1.5 IMPORTANT

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

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

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

1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

1.7 IMPORTANT

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

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

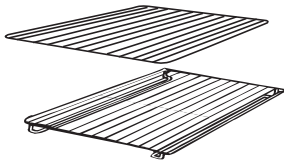
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

1.8 EQUIPEMENT DU FOUR EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

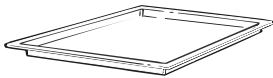
Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

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

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



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



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

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

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



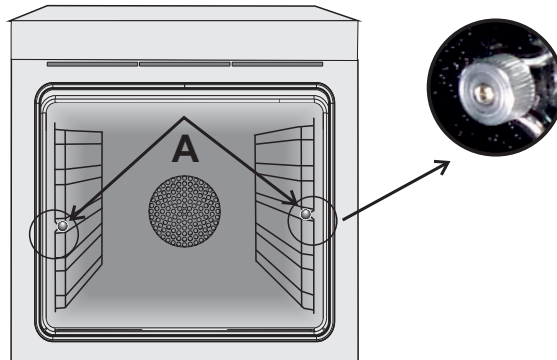
Grille fil latéral si inclus.



Retrait et nettoyage des grilles

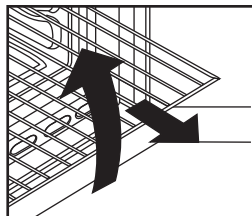
- 1- Dévissez les écrous en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- 2- Retirez les grilles en les tirant doucement vers vous.
- 3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 4- Une fois les grilles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

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



2. CONSIGNES UTILES

2.1 GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



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

2.2 LA CUISSON AU GRIL

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

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

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

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

2.3 CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

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

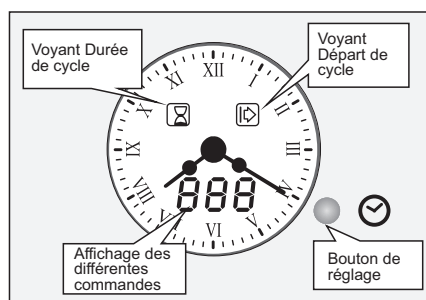
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés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

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

2.4 ASSISTANCE TECHNIQUE

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

3. UTILISATION DE L'HORLOGE



REGLAGE DE L'HEURE

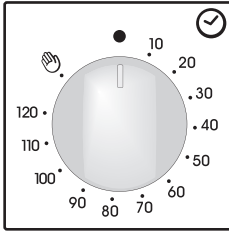
- Appuyer et, pendant 4 secondes, maintenir appuyé le bouton de réglage. Le programmeur affiche "SET". Un bip sonore retentit.
- Ajuster l'heure du jour en appuyant sur le bouton. L'avance de l'aiguille se fait minute par minute, pour une avance plus rapide, maintenir appuyée sur le bouton de réglage.

Toute opération doit être réalisée dans les 4 secondes, sinon elle est annulée.

Une durée ou un temps de pause peuvent s'afficher, ne pas en tenir compte.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	A QUOI SERT-IL ?
MANUEL	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'est possible qu'en mode cuisson. Aucun réglage sur le programmeur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ramener les manettes de fonction sur Stop. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire fonctionner le four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les cuissons désirées manuellement.
MINUTEUR maxi 90 min. AFFICHAGE "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer deux fois sur le bouton de réglage, l'afficheur indique "BEL" suivi de "---". • Régler un temps en tournant le bouton. 	<ul style="list-style-type: none"> • Durant le décompte, l'afficheur indique le temps restant en minute, une fois la dernière minute écoulée, s'affiche alors le temps restant en secondes. A la fin du temps, l'afficheur indique "000" et un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour le couper, appuyer sur le bouton. A tout moment, il est possible d'annuler ou de modifier la minuterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une sonnerie retentit à la fin du temps. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il ne sert que d'aide mémoire. Il n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
TEMPS DE CUISSON maxi 24 H AFFICHAGE "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • Avant toute opération, choisir la température et la fonction désirée. • Appuyer une fois sur le bouton de réglage. L'indication "Dur" s'affiche et le voyant durée clignote. • Régler la durée nécessaire en tournant le bouton. Le temps restant est affiché et le voyant durée devient fixe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois le temps écoulé, le programmeur affiche "End", le voyant durée clignote et le four est automatiquement stoppé. Une sonnerie retentit pour vous avertir. Pour la couper, appuyer sur le bouton de réglage. Appuyer une seconde fois, pour relancer la cuisson, si nécessaire. • Ramener les manettes de fonction sur arrêt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner la durée de cuisson des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et une sonnerie retentit pour vous avertir.
MODE DIFFERE Temps de pause maxi 24 min. AFFICHAGE "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> • Avant de commencer, choisir la température et la fonction désirée. • Appuyer une fois pour régler une durée, voir ci-dessus. • Appuyer une deuxième fois, alors s'affiche "PAU" suivi de "---", le voyant départ clignote, régler le temps de pause avant le démarrage du four. Durant la pause, le four est en veille, les voyants durée et départ sont fixes. Une fois le temps de pause terminé, le four démarre sa cuisson, seul le voyant durée reste affiché. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le four se coupe automatiquement une fois que la durée de cuisson est écoulée. Une sonnerie retentit pour vous avertir. Pour la couper, appuyer sur le bouton de réglage. Appuyer une seconde fois, pour relancer la cuisson, si nécessaire. • Ramener les manettes de fonction sur arrêt. • Il est possible en cours de cuisson de modifier ou d'annuler soit le temps de pause soit la durée de cuisson. Attention en cas d'annulation du temps de pause, le four demarrera automatiquement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée. 	<p>Ex : l'heure du moment est 10H. Le mets désiré doit cuire 45 minutes et doit être cuit pour 12 H.</p> <p>1. choisir un mode de cuisson et une température. 2. Régler une durée de cuisson de 45 minutes. 3. Régler un temps de pause de 75 minutes (10H/11H15). Le four sera en pause de 10H à 11h15 ; il démarrera sa cuisson à 11H15 et se coupera automatiquement à 12H.</p>

4. UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).

A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le tour peut être allumé en sélectionnant un temps de cuisson ou en

tournant le bouton en position .

5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut et son réglage modèle programmeur électronique (Type A)	T °C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer les mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Chaleur pulsée (a): Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Sole brassée (a): Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
*	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	La fonction " COOK LIGHT " vous permet de cuire d'une façon saine, en réduisant la quantité de graisse ou d'huile nécessaire à la cuisson. Grâce à l'utilisation combinée du gril, du ventilateur et d'un brassage de l'air, elle permet de conserver la teneur en humidité des aliments, en cuisant plus rapidement sans perte de saveurs. Le brassage de l'air d'air maintient l'humidité à l'intérieur du four et conserve les valeurs nutritionnelles des aliments en assurant un processus de cuisson rapide et uniforme. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des viandes et des légumes grillés. Essayer " COOK LIGHT " sur toutes vos recettes et laissez-vous tenter par la légèreté de cette Nouvelle fonction!
	220	50 ÷ MAX	Pizza (a) La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

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

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

Indicações De Carácter Geral

40

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

Sugestões Úteis

41

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

Utilizacao Relogio Analogico / Programador

42

Utilização Do Programador De Fim De Cozedura

43

Instruções De Operação

43

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.

• Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.

• Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.

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.

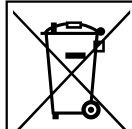
CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição accidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora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

• Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas



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

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

• Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.

• Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.

• quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

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

1. INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que: Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.


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

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

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

1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

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

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

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

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

1.2 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

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

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

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

Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando estiver descalço. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.

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

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

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

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

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

1.3 INSTALAÇÃO

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

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

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

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

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

1.4 MONTAGEM DO FORNO

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

Monte o forno na posi o devida, aparafusando-o nessa posi o; a arma o do forno dispõe de quatro orifícios previstos para a fixa o do forno.

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

Ao proceder  montagem do forno, e para assegurar uma ventila o adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da ultima pagina.

Nota: No caso dos fornos combinados com uma placa, as instru es de montagem do manual da placa ter o de ser seguidas.

1.5 IMPORTANTE

Para que este forno possa trabalhar nas devidas condi es, será necessário que o local onde ele vai ser montado seja apropriado. Os painéis dos armários de cozinha situados de um lado e do outro do forno deverão ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos armários feitos de madeira folheada estejam aptas a suportar temperaturas de, pelo menos, 120 C. Tanto os plásticos como as colas que não estejam aptas a suportar estas temperaturas se derreter o, provocando a deforma o do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos ter o de ser totalmente isolados. Este requisito   um requisito de segurança legal. Todas as protec es deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder   sua remo o sem recorrer a ferramentas especiais. Remova o painel de tr s do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circula o de uma corrente de ar adequada   volta do forno. O forno deverá ter um v o na parte de tr s de, pelo menos, 45 mm.

1.6 LIGA O DO FORNO   REDE DE ALIMENTA O DE ENERGIA

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

Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar,   alimenta o de energia. As liga es ter o de ter em considera o a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

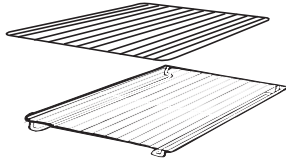
1.7 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

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

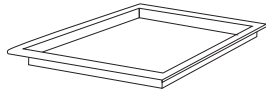
A **grelha simples** serve de suporte para formas, travessas, etc.

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



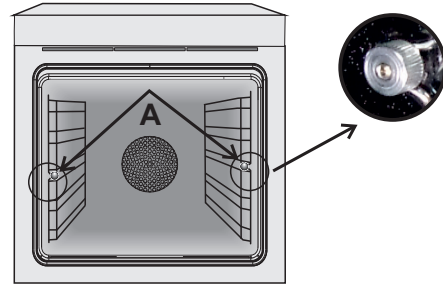
Rede de arame lateral, se incluída



Remoção e limpeza das grelhas laterais

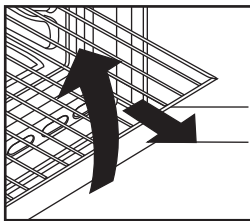
- 1- Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 2- Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
- 3- Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
- 4- Após o processo de limpeza, instale 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 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 utilize produtos abrasivos ou objectos cortantes. Nunca limpe o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão. Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização.

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

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

2.4 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

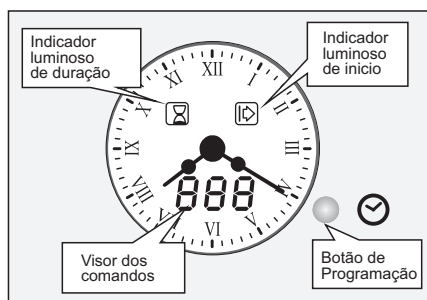
Antes de telefonar para a assistência técnica Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:

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

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

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

3. UTILIZAÇÃO RELÓGIO ANALÓGICO / PROGRAMADOR



ACERTAR O RELÓGIO

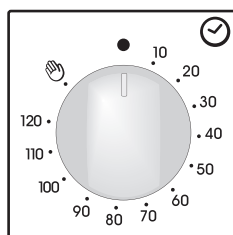
- Pressione, durante 4 segundos, o botão de programação. O visor mostrará "SET". Um sinal sonoro emite um sinal.
- Seleccione a hora pressionando o botão. O movimento de rotação avança 1 minuto. Mantenha-o pressionado para um automático e rápido avanço.

Cada operação deverá ser realizada em 4 segundos, senão será cancelada.

A duração ou a hora pode ser visualizada por defeito, não a deve de ter em linha de conta.

FUNÇÃO	COMO SELECIONAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
MANUAL	<ul style="list-style-type: none"> • Pode ser definido apenas um modo de cozedura. Não se acerta o relógio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Volte o selector do forno para a posição "stop". 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite-lhe funcionar com o forno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para cozinhar os pratos desejados.
CONTA-MINUTOS max. 90 min. VISOR "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione duas vezes o botão de programação, o visor mostrará "BEL", seguido por: "---". • Defina uma hora rodando o botão de programação. 	<ul style="list-style-type: none"> • Durante a contagem decrescente, o visor, mostra continuamente o tempo remanescente em minutos e depois em segundos. No final da contagem o visor mostra "000" alternado e emite um sinal sonoro. Este sinal sonoro parará por si só, contudo pode ser parado automaticamente pressionando o botão de programação. 	<ul style="list-style-type: none"> • Um sinal sonoro é emitido no final do tempo seleccionado. 	<ul style="list-style-type: none"> • É possível ligar o forno como relógio com alarme, mesmo sem o forno estar ligado para cozinhar.
SELECÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA max 24 H VISOR "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione primeiro a função de cozedura e a temperatura desejada. • Pressione uma vez o botão de programação. O visor mostra "DUR" e o indicador luminoso DURAÇÃO fica intermitente. • Seleccione a duração pretendida rodando o botão de programação. O tempo remanescente é indicado e o indicador luminoso de Duração está aceso. 	<ul style="list-style-type: none"> • No final do tempo seleccionado, o visor mostra "END", o indicador luminoso Duração fica intermitente e o forno desliga-se automaticamente. Um sinal sonoro é emitido, para o desligar pressione o botão de programação. Caso deseje reiniciar a cozedura, volte a pressionar o botão de programação. Rode o selector do forno para a posição stop. É possível cancelar ou modificar a duração da cozedura durante a operação do forno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite pre-definir o tempo de cozedura para a receita seleccionada. 	<ul style="list-style-type: none"> • No final do tempo seleccionado o forno desliga-se à automaticamente sendo emitido um sinal sonoro.
INICIO E FIM DO TEMPO DE COZEDURA Max Pause Time 24 H VISOR "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione primeiro a função de cozedura e a temperatura desejada. • Pressione uma vez para seleccionar a duração. Siga as instruções em cima "Seleccção do tempo de Cozedura - "DUR". • Pressione uma segunda vez, o visor mostrará "PAU" seguido de "----", o indicador de início ficará intermitente. • Seleccione o tempo de pausa antes de iniciar o forno. Durante a pausa, o forno não cozinha, o visor mostra continuamente a duração do tempo remanescente de pausa, ambos os indicadores luminosos, Start e Stop estão ligados. Quando a contagem termina, o forno iniciará a cozedura e apenas o indicador stop fica iluminado. 	<ul style="list-style-type: none"> • No final do tempo de cozedura seleccionado, o forno irá desligar-se à automaticamente e será emitido um sinal sonoro. Para silenciar o sinal sonoro pressione o botão de programação. Pressione segunda vez, se desejar reiniciar a cozedura. Rode o selector do forno para a posição stop. É possível cancelar ou modificar a duração da cozedura durante a operação do forno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite programar o forno para que a receita esteja pronta à hora desejada. 	<p>Exemplo. São 10H da manhã. A receita tem que estar a cozinhar durante 45 min e necessita de estar pronta às 12H.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccione a função e a temperatura desejada, 2. programe uma duração de 45 min, 3. programe o tempo de pausa de 75 min (10H/11H15). O forno ficará em pausa durante as 10H e as 11H15, iniciará a cozedura às 11H15 e desliga automaticamente às 12H

4. 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).

5. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	Programação da T ° C nos modelos com programa or electrónico (Type A)	T ° C programada Modelo com termostato	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAR 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	ESTÁTICO 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	MÚLTIPLOS NÍVEIS (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	AQUECIMENTO NO FUNDO + VENTILAÇÃO (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	A função " COOK LIGHT " (Cozinhar Light) permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura necessária. Graças à utilização do grill e função de ventilação combinados com um ciclo de ar pulsado, a cozedura irá reter as propriedades e suculência dos alimentos, tostando a superfície e mantendo a humidade no interior, sem comprometer o sabor dos alimentos e utilizando um tempo de cozedura mais curto. Este método é particularmente adequado para cozinhar carne, legumes e omeletes ou tortilhas tostadas. O ciclo de ar pulsado mantém a humidade no interior do forno e o teor de humidade dos alimentos, preservando os valores nutricionais e garantindo um processo de confecção rápido e uniforme. Experimente nas suas receitas e reduza a quantidade de gordura e condimentos que costuma utilizar, experimente a leveza desta nova função!
	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 60350-1 utilizada para definição da classe energética.

Wskazówki Ogólne

46

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

Użyteczne wskazówki

47

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

Korzystanie Z Programatora Analogowego

48

Korzystanie z wyłącznika końca pieczenia

49

Instrukcje użytkownika

49

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

• Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.

• Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.

• Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.

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

• Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.

• Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.

• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.

• Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

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

• Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.

• Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.

• Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.

• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

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

• Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.

• instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.

• Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.

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

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

• Pokarm który wykopiał musi być usunięty przed czyszczeniem.

• Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnować dzieci aby się nie zbliżały.

• Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia



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

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

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

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

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE


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

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

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

1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

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

1.2 UWAGA

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

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

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

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

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

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci lub osoby nie posiadające wiedzy do jego użytkowania, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Proszę nadzorować dzieci tak aby nie bawiły się urządzeniem.

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

1.3 INSTALACJA

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

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

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

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

1.4 OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

Należy umieścić urządzenie we wnęce szafki (pod blatem kuchennym lub w pionowej szafce). Mocowanie odbywa się za pomocą czterech śrub przykręcanych w otworach widocznych po otwarciu drzwiczek.

Aby zapewnić najlepszą wentylację w szafce, należy wyciąć w niej otwory, zgodnie z wymiarami i odległościami wskazanymi na rysunku na stronie 78.

Uwaga!

W przypadku piekarników łączonych z płytą kuchenną konieczne jest przestrzeganie zaleceń zamieszczonych w instrukcji dołączonej do kombinowanego urządzenia.

Uwaga!

W celu zagwarantowania właściwego funkcjonowania urządzenia zabudowanego, konieczne jest, aby szafka lub wnęka charakteryzowały się odpowiednimi parametrami. Ścianki mebli sąsiadujących z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Obowiązuje to szczególnie w przypadku szafek wykonanych z płyty pilśniowej lub pазdzierzowej, wykorzystującej klej, który powinien być odporny na temperaturę 120° C. Szafki sklepane a nieodporne na tę temperaturę mogą stać się przyczyną odkształceń lub odklejania się warstwy laminatu. Według norm bezpieczeństwa w chwilę osadzenia urządzenia w zabudowie nie powinno się wykonywać żadnych połączeń z elementami elektrycznymi.

Wszystkie elementy stanowiące osłonę urządzenia powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez uciekania się do pomocy narzędzi.

Aby zapewnić dobrą wentylację, konieczne jest usunięcie tylnej ścianki szafki, pomiędzy ścianą i płytą kuchenną powinna istnieć wolna przestrzeń o rozmiarach co najmniej 45 mm.

1.5 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolec połączony z uziemieniem. Samo uziemienie powinno być wykonane w sposób prawidłowy. W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, zdolną wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej. Przewód uziemiający jest oznaczony kolorem żółtym i zielonym. Montażu wtyczki powinna dokonać osoba wykwalifikowana. W przypadku niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia należy zamienić gniazdko na inne - odpowiedniego typu, zaś samej wymiany powinna dokonać osoba wykwalifikowana. Powinna ona również upewnić się, czy powierzchnia przekroju kabli w gniazdku jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie. Można również dokonać podłączenia do sieci, wstawiając pomiędzy urządzenie i samą sieć przełącznik wielobiegunowy charakteryzujący się minimalną odległością pomiędzy stykami w pozycji otwarcia równą 3 mm, dostosowanego do obciążenia i odpowiadającego obowiązującym normom. Żółto-zielony kabel uziemiający nie może być przerwany żadnym przełącznikiem. Stosowane gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy powinny być łatwo dostępne dla użytkownika lub przedstawiciela serwisu

Uwaga: Podczas instalacji kabel zasilający należy umieścić tak, aby w żadnym jego punkcie temperatura otoczenia nie była wyższa niż 50 stopni C.

Urządzenie zgodne jest z wymaganiami bezpieczeństwa przewidzianymi przez odpowiednie instytucje normatywne. Bezpieczeństwo elektryczne niniejszego urządzenia zapewnione jest jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnej instalacji uziemiającej, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest absolutnie niezbędne sprawdzenie tego podstawowego zalecenia bezpieczeństwa, zaś w przypadku wątpliwości należy zażądać dokładnego sprawdzenia instalacji przez wykwalifikowany personel. Należy sprawdzić czy moc elektryczna instalacji i gniazdek sieciowych odpowiadają maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tablicy znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do osoby wykwalifikowanej.

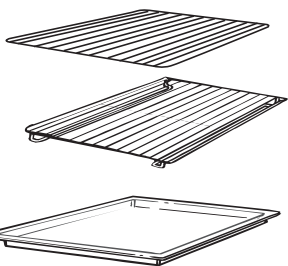
Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą. UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.

1.6 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

(Dostępne tylko w niektórych modelach)

Przed pierwszym użyciem piekarnika konieczne jest wykonanie wstępnego oczyszczenia elementów jego wyposażenia. Należy umyć je gąbką, a następnie opłukać i wysuszyć.

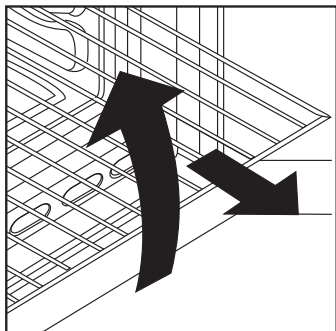
Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs, ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.

2. UŻYTECZNE WSKAZOWKI

2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



Piekarnik wyposażony jest w nowy system blokady rusztów. System ten pozwala na niemal całkowite wysunięcie rusztów, bez groźby wypadnięcia ich z piekarnika, z jednoczesnym utrzymaniem ich pozycji poziomej, umożliwiając w ten sposób sprawdzenie i wymieszanie potrawy w sposób jak najbardziej pewny i cichy. Aby wyciągnąć ruszty, wystarczy, jak wskazuje rysunek, unieść je, chwytając za przednią część i pociągnąć w swoim kierunku.

2.2 Pieczenie z grillem

Ten typ pieczenia pozwala na szybkie zarumienienie potraw. Do tego celu zaleca się umieszczenie rusztu na poziomie 3 lub 4, zależnie od wymiarów potraw (str.74).

Na grillu można piec niemal wszystkie rodzaje mięs, z wyjątkiem niektórych chudych mięs z dziczyzny oraz pulpetów. Mięso i ryby do pieczenia na grillu należy lekko natrzeć oliwą.

2.3 Czyszczenie i konserwacja

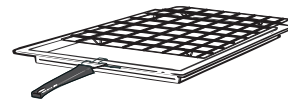
Powierzchnie ze stali nierdzewnej i powierzchnie emaliowane należy myć w letniej wodzie z dodatkiem mydła, ewentualnie z użyciem środków dostępnych w handlu, absolutnie unikając stosowania proszków ciernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnie i części ozdobne.

Bardzo ważnym zagadnieniem jest utrzymywanie w piekarniku czystości, czyszczenie piekarnika należy przeprowadzać po każdorazowym wykorzystaniu go. Na ściankach piekarnika w

Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grillowania.

Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.

Nie należy pozostawiać uchwytu we wnętrzu piekarnika.



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

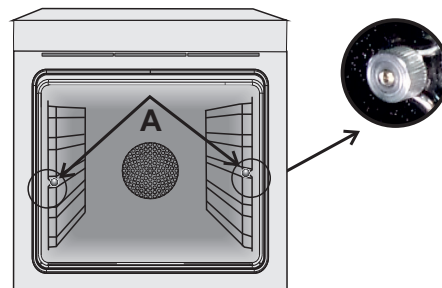


Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.



Demontaż i czyszczenie drabinek

- 1- Odkręcić nakrętkę, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
- 2- Zdjąć drabinkę, pociągając w kierunku do siebie.
- 3- Umyć drabinkę w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
- 4- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinkę, odwrotnie do sposobu montażu
5. Przykręcić nakrętki



czasie wypieku osadzają się tłuszcze, które mogą, w trakcie kolejnego uruchomienia, wytwarzać nieprzyjemne zapachy, pogarszające wynik pieczenia. Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy stosować ciepłą wodę i środek myjący, na zakończenie należy odpowiednio opłukać ścianki piekarnika.

Możliwe jest uniknięcie tej niewygodnej czynności dzięki pokryciu ścianek, we wszystkich modelach piekarnika, specjalnymi płytami samooczyszczającymi się, oferowanymi jako akcesoria na życzenie: patrz odpowiedni paragraf "KATALITYCZNY PIEKARNIK SAMOOCZYSZCZAJĄCY SIĘ".

Do rusztów ze stali nierdzewnej należy używać detergentów i stalowych druciaków. Czyszczenie powierzchni ze szkła hartowanego należy wykonywać gdy powierzchnie te są ostudzone. Pęknięcia powierzchni szklanych wynikłe z nieprzebrania tego zalecenia nie są objęte gwarancją.

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

2.4 Serwis Techniczny

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

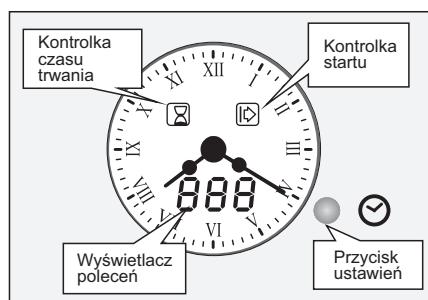
Jeśli nie można wykryć przyczyny usterki: Należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.

Przed zawiadomieniem Centrum Serwisowego należy zanotować numer seryjny, znajdujący się na tabliczce znamionowej.

GWARANCJA

Niniejsze urządzenie dostarczane jest wraz ze świadectwem gwarancji uprawniającym do bezpłatnego korzystania z serwisu technicznego, w okresie gwarancyjnym na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.

3. KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA ANALOGOWEGO



USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU

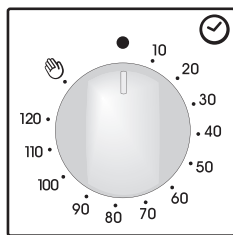
- Nacisnąć i, przez 4 sekundy, przytrzymać wciśnięty przycisk ustawień. Na wyświetlaczu pojawi się "SET". Brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Ustawić aktualny czas naciskając na przycisk ustawień. Ruch obrotowy odbywa się w odstępie minutowym. W celu automatycznego przyspieszenia ruchu obrotowego, należy przytrzymać przycisk w stanie wciśniętym.

Każda operacja musi być wykonana w ciągu 4 sekund, w przeciwnym razie będzie anulowana.

Czas może być wyświetlany jako wartość domyślna, nie należy tego brać pod uwagę.


FUNKCJA	URUCHOMIENIE	WYŁĄCZENIE	DZIAŁANIE	PRZEZNACZENIE
TRYB RĘCZNY	<ul style="list-style-type: none"> • Możliwy do ustawienia wyłącznie w trybie pieczenia. Bez żadnych ustawień na programatorze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawić wszystkie pokrętła w położeniu początkowym. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umożliwia ręczne sterowanie piekarnikiem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do przyrządzania potraw według własnych przepisów.
MINUTNIK max 90 min. WYŚWIETLANY SYMBOL "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Nacisnąć dwa razy przycisk ustawień, na wyświetlaczu pojawi się symbol "BEL" i "----". • Ustawić czas obracając przycisk ustawień. 	<ul style="list-style-type: none"> • W trakcie odliczania czasu, na wyświetlaczu wyświetlany jest w sposób ciągły pozostały czas w minutach, a potem w sekundach. Po zakończeniu odliczania, na wyświetlaczu pojawi się pulsujące "000" i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć przycisk ustawień. W dowolnym czasie, można zmodyfikować lub anulować ustawienie minutnika. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po upływie ustawionego czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umożliwia używanie piekarnika tak jak budzika, nawet przy wyłączonym piekarniku.
CZAS PIECZENIA max 24 h WYŚWIETLANY SYMBOL "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • Przede wszystkim, należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia i temperaturę. • Nacisnąć jednokrotnie na przycisk ustawień. Na wyświetlaczu pojawi się "DUR" i zacznie pulsować wskaźnik czasu pieczenia. • Ustawić wymagany czas pieczenia obracając przyciskiem ustawień. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik czasu pieczenia zapali się. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu odliczania czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się "END", wskaźnik czasu pieczenia zacznie pulsować i piekarnik wyłączy się automatycznie. Brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć przycisk ustawień. W razie potrzeby, nacisnąć po raz drugi przycisk ustawień w celu ponownego uruchomienia piekarnika. Ustawić pokrętła sterujące w położeniu początkowym. Podczas pracy piekarnika istnieje możliwość zmodyfikowania lub anulowania czasu pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umożliwia ustawienie czasu pieczenia wymaganego dla potrawy przyrządzanej według wybranego przepisu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po upływie ustawionego czasu pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
PIECZENIE AUTOMATYCZNE Max czas oczekiwania 24 h WYŚWIETLANY SYMBOL "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> • Przede wszystkim, należy wybrać wymaganą temperaturę i funkcję pieczenia. • Nacisnąć jednokrotnie przycisk w celu ustawienia czasu pieczenia. Postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami dla "Czasu pieczenia - Dur". • Nacisnąć po raz drugi przycisk ustawień, na wyświetlaczu pojawi się symbol "PAU" i "----", wskaźnik rozpoczęcia pieczenia zacznie pulsować. - Ustawić czas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia. W czasie oczekiwania, piekarnik nie piecze, na wyświetlaczu w sposób ciągły wyświetlany jest pozostały czas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia, zarówno wskaźnik rozpoczęcia jak i zakończenia pieczenia są zapalone. Po upływie czasu oczekiwania, piekarnik rozpoczyna pieczenie, jedynie wskaźnik zakończenia pieczenia pozostaje zapalony. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu czasu pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie. Brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć przycisk ustawień. W razie potrzeby, nacisnąć po raz drugi przycisk ustawień w celu ponownego uruchomienia piekarnika. Ustawić pokrętła sterujące w położeniu początkowym. Podczas pracy piekarnika istnieje możliwość zmodyfikowania lub anulowania zarówno czasu oczekiwania jak też czasu pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umożliwia zaprogramowanie piekarnika tak, aby potrawa była gotowa w wymaganym czasie. 	<p>Przykład : Jest godzina 10:00. Potrawa wymaga pieczenia przez 45 minut i musi być gotowa na godzinę 12:00.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wybrać wymaganą funkcję i temperaturę. 2. Ustawić czas pieczenia na 45 minut, 3. Ustawić czas oczekiwania na 75 minut (10:00/11:15). Piekarnik będzie oczekiwał na uruchomienie od 10:00 do 11:15; Pieczenie rozpocznie się o 11:15 i zakończy się automatycznie o 12:00.

4. KORZYSTANIE Z WYLACZNIKA KONCA PIECZENIA











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

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

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

5. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętko wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektr. (Type A)	T °C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętkła sterowania na pozycję "żarówka" lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
			Rozmrażanie Pozycja ta umożliwi obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamrożonej potrawy, rozmraża ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Statyczny Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku ud'ców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje się w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Wielopoziomowo Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Grzanie dolne + termoobieg Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)
	Stopnja 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górną). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kielbaski, Zeberka, bekon).
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Funkcja "COOK LIGHT" to doskonała opcja dla zwolenników zdrowej kuchni, ponieważ umożliwia ograniczenie spożycia tłuszczu i oleju. Grillowanie z termoobiegami w połączeniu z pulsacyjnym przepływem powietrza zapewnia zatrzymanie wilgoci w żywności przy jednoczesnym opiekaniu warstwy wierzchniej, pozwalając zarazem skrócić czas przygotowania potrawy bez szkody dla smaku. Funkcja ta jest szczególnie przydatna do przygotowania mięs, warzyw pieczonych i omletów. Pulsacyjny przepływ powietrza utrzymuje stały poziom wilgoci w piekarniku, a także wewnątrz potraw, które zachowują dzięki temu wartości odżywcze w trakcie procesu szybkiego gotowania. Wypróbuj wszystkie nasze przepisy, używając mniej sosu do sałaty, niż masz w zwyczaju – i ciesz się lekkością potraw, przygotowywanych przy pomocy nowej funkcji!
	220	50 ÷ MAX	Funkcja pizzy Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).

(a) nekateri modeli: Funkcija Variofan je edinstvena in je bila razvita pri Candyju, da optimizira rezultate pečenja in podajanje temperature v notranjosti pečice. Funkcija Variofan se aktivira samodejno in spremeni avtomatsko hitrost vrtenja ventilatorja, kadar je le ta funkcija izbrana: vse funkcije z ventilatorjem so označene na kontrolni plošči.

* Program badań zgodny z CENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

Všeobecná upozornění

52

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

Užitečné tipy

53

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

Popis displeje

54

Použití časovače ukončení vaření

55

Pokyny k použití

55

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

• Během vaření může ve vnitřním prostoru trouby nebo na skle dveří docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.

- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobník
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.

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

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.

• Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

• Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.

• Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

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

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

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

• Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

• K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

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

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

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

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

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

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

• Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.

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

• K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování



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

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

• WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.

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

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

ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

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


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

Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.

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

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

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

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

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

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

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

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

• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.

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

• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

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

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

- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.

- Nedotýkejte se trouby mokřými rukama.

- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.

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

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

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

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

1.3 INSTALACE

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

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

Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.

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

1.4 VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

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

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

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

1.5 DŮLEŽITÉ

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

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

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

1.6 PŘÍPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

Pokud model trouby není vybaven zástrčkou, k přívodnímu kabelu připevněte standardní zástrčku. Musí snést proud podle požadavků na výrobním štítku. Uzemňovací vodič je zelenožlutý. Zástrčku musí připojit servisní technik. Pokud je zástrčka a zásuvka nekompatibilní,

zásuvku musí vyměnit kvalifikovaný technik. Technik musí taky zajistit, aby přívodní kabel byl schopen snést proud potřebný pro troubu. K napájení musí být taky připojen přepínač zapnutí/vypnutí s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Připojení musí poskytovat požadovaný proud a musí vyhovovat aktuálním platným předpisům.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

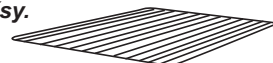
Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

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

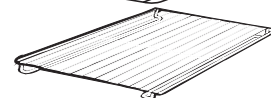
1.7 VYBAVENÍ TROUBY (Podle modelu)

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

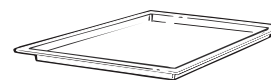
Na rošty můžete postavit nádobí a mísy.



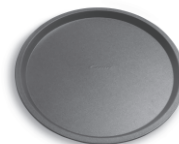
Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.



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



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

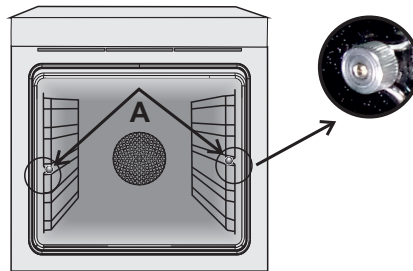


Boční drátěné mřížky Pokud zahmuty.



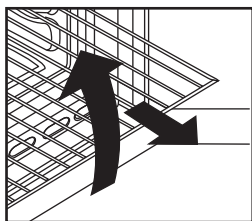
VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ RO ŠTŮ

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



2. UŽITEČNÉ TÍPY

2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



Trouba obsahuje nový bezpečnostní systém roštu.

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

2.2 GRILOVÁNÍ

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

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

2.3 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

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

Výměna osvětlení interiéru:

přívodním kabelem vypněte napájení a odšroubujte žárovku.

Vyměňte za stejnou žárovku, která je odolná vůči vysokým teplotám.

2.4 SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

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

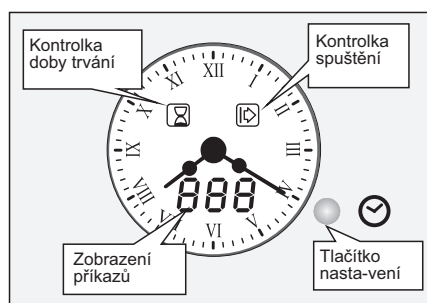
V případě, že závadu nelze odstranit:

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

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

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

3. POPIS DISPLEJE



POUŽITÍ PROGRAMÁTORU HODIN

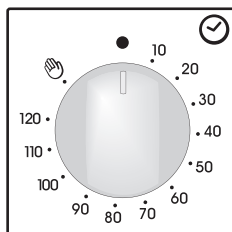
- Stiskněte a na 4 sekundy podržte tlačítko nastavení. Na displeji se zobrazí „SET“ (Nastavit). Zazní bzučák.
- Stiskem tlačítka nastavte denní čas. Otáčením přidáváte minuty v krocích po 1. Když tlačítko podržíte stisknuté, nastaví se automatické rychlé přidávání.

Jakoukoli operaci je nutné provést do 4 sekund, jinak bude zrušena.

Doba trvání nebo čas mohou být zobrazené ve výchozím nastavení, neberte je v úvahu.


FUNKCE	JAK JI AKTIVOVAT?	JAK JI VYPNOUT?	CO TO JE?	K ČEMU TO SLOUŽÍ?
MANUÁLNÍ	Lze nastavit pouze s režimem tepelné přípravy. Žádné nastavení na časovači.	Otočte ovládací knoflíky zpět do polohy vypnuto.	Umožňuje ovládání trouby.	Pro přípravu požadovaných receptů.
MINUTOVNÍK max 90 min. ZOBRAZENÍ „BEL“	Stiskněte dvakrát tlačítko nastavení a na displeji se zobrazí „BEL“ následované „---“. Otáčením tlačítka nastavení nastavte čas.	Během odpočítávání displej zobrazuje trvale zbývající čas v minutách a potom v sekundách. Na konci odpočítávání displej zobrazuje blikající „000“ a bzučák vydá konečný signál. Chcete-li bzučák vypnout, stiskněte tlačítko nastavení. Minutovnik je možné kdykoli upravit nebo zrušit.	Na konci nastaveného času je vyslán signál.	Umožňuje používání trouby jako budíku, i když je trouba vypnutá.
DOBA PEČENÍ max. 24 H ZOBRAZENÍ „DUR“	<ul style="list-style-type: none"> ● Nejprve zvolte funkci pečení a požadovanou teplotu. ● Stiskněte jednu tlačítko nastavení. Displej zobrazí „DUR“ a začne blikat kontrolka doby trvání. - Otáčením tlačítka nastavení nastavte požadovanou dobu trvání. Je zobrazen zbývající čas a kontrolka doby trvání svítí. 	Po vypršení odpočítávání displej zobrazí „END“ (Konec), kontrolka doby trvání začne blikat a trouba se vypne. Bzučák vydá signál konce pečení. Chcete-li bzučák vypnout, stiskněte tlačítko nastavení. Pokud chcete v případě potřeby pečení spustit znovu, stiskněte tlačítko podruhé. Otočte ovládací knoflíky zpět do polohy vypnuto. V průběhu chodu trouby je možné dobu trvání pečení zrušit nebo upravit.	Umožňuje nastavit předem potřebnou dobu pečení pro zvolený recept.	Na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.
PLNĚ AUTOMATICKÉ PEČENÍ Maximální doba pauzy 24 ZOBRAZENÍ „PAU“	Nejprve zvolte teplotu a požadovanou funkci pečení. <ul style="list-style-type: none"> ● Stiskněte jednou a nastavte dobu trvání. Viz výše uvedené pokyny „Doba pečení – Dur“. Stiskněte podruhé, displej zobrazí --PAU I' následované „---“, kontrolka spuštění začne blikat. - Před spuštěním trouby nastavte dobu pauzy. Během pauzy trouba nepeče, displej trvale zobrazuje zbývající délku pauzy, jak kontrolka spuštění, tak kontrolka zastavení svítí. Když odpočítávání vyprší, trouba začne péct a svítit bude pouze kontrolka zastavení. 	Na konci doby pečení se trouba automaticky vypne. Bzučák vydá signál konce pečení. Chcete-li bzučák vypnout, stiskněte tlačítko nastavení. Pokud chcete v případě potřeby pečení spustit znovu, stiskněte tlačítko podruhé. Otočte ovládací knoflíky zpět do polohy vypnuto.	Umožňuje naprogramovat troubu tak, aby byl recept připraven v požadovaném čase.	Př.: Denní čas je 10 hod., recept je nutné připravovat 45 minut a musí být hotov ve 12 hod. 1. Vyberte požadovanou funkci a teplotu. 2. Nastavte dobu trvání 45 minut, nastavte dobu pauzy 75 minut (10 hod. / 11 hod. 15 min.). Trouba bude v režimu pauzy od 10 hod. do 11 hod. 15 min.; v 11 hod. 15 min. začne péct a automaticky se zastaví ve 12 hod.

4. POUŽITÍ ČASOVAČE UKONČENÍ VAŘENÍ











Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne.

Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne.

Pro běžné použití trouby nastavte časovač do pozice . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici O.

5. POKYNY K POUŽITÍ

Volič funkcí	Teplota a nastavení. (Model s elektronickým prog.)(Typ A)	Termostat	FUNKCE
			Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chladicí ventilátor (pouze u modelů s ventilátorem).
			Rozmrazování Po nastavení voliče do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem zmrazeného pokrmu, čímž se rozmrazí za několik minut se zachováním obsahu proteinů.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Konvenční Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Víceúrovňové V provozu je horní a spodní topné těleso s ventilátorem. Tento způsob doporučujeme pro drůbež, těsto, ryby a zeleninu. Teplu lépe proniká do pokrmu a doba předhřevu a pečení je kratší. Najednou můžete péct různé pokrmy na jedné nebo více úrovních. Tento způsob přípravy nabízí rovnoměrné rozdělení tepla a vůně se nemíchají. Při společné přípravě několika pokrmů přidejte přibližně deset minut.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Spodní ohřev + ventilátor Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče-sušlé).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRIL: gril používejte se zavřenými dvířky. Používá se samostatné horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebabů a gratinovaných pokrmů. Bílé maso umístěte do bezpečné vzdálenosti od grilu; doba grilování je delší, ale maso bude chutnější. Červené maso a rybí filety postavte na rošt a pod rošt vložte odkapávací misku.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Funkce " COOK LIGHT " vám umožňuje zdravější přípravu pokrmů díky snížení množství tuku nebo oleje. Využitím grilu a ventilátoru v kombinaci s pulzujícím cyklem vzduchu zůstane zachován obsah vlhkosti v potravine, povrch bude grilovaný a za kratší dobu bez negativního vlivu na chuť. Je vhodná zejména pro pečení masa, zeleniny a omelet. Cyklus pulzního vzduchu udržuje vlhkost v troubě a v potravine, což uchovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Vyzkoušejte všechny vaše recepty a snižte běžně používané množství dresinku a zažijte lehkost této nové funkce!
	220	50 ÷ MAX	Stupeň pro pizzu Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.

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

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

Splošna opozorila

58

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

Koristni nasveti

59

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

Navodila Za Uporabo Analogne
Ure/programerja

60

Nastavljanje trajanja pečenja

61

Funkcije

61

VARNOSTNA NAVODILA

• Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10-15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.

• Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.

• Izogibajte se temu, da bi hrano puščali v pečici za več kot 15/20 minut po kuhanju.

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 zaščitite 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!

• Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz.



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

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

• Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.

• OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.

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

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

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

1. SPLOŠNA OPOZORILA

Hvala, da ste izbrali enega naših izdelkov! Da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica, priporočamo naslednje:

- Pozorno preberite navodila; v njih so pomembna navodila za varno vgradnjo, priključitev, uporabo in vzdrževanje pečice.
- Priporočamo, da navodila shranite, saj jih boste morda še potrebovali.

Ob prvem segrevanju boste morda zaznali neprijeten vonj. To je posledica veziv za izolacijske plošče in je popolnoma normalen pojav. Počakajte, da hlapi izginejo, potem pa lahko postavite jed v pečico.

Pečica se med delovanjem zelo segreje, med drugim tudi steklo na vratih.

1.1 IZJAVA O SKLADNOSTI

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

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

Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Pazite, da embalaža, na primer plastične vrečke, polistirol ali žebli, ne pridejo v roke otrok, saj so lahko zelo nevarni zanje.

1.2 VARNOSTNI NAPOTKI

• Pečica je izdelana le za pečenje in kuhanje jedi v gospodinjstvu. Uporaba pečice v kakršnekoli druge namene je (npr. za segrevanje prostora) je neprimerna in zaradi tega tudi nevarna.

• Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali materialno škodo, ki bi nastala zaradi neprimerne, napačne in nes pametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:

-Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtičnik iz vtičnice, pač pa primite za vtičnik in ga lepo iztaknite iz vtičnice.

-Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.

-Ne dotikajte se aparata, če ste bos.

-Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.

-V primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat takoj izklopite in ga ne uporabljajte naprej.

- Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F 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 stalle ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.**

1.3 NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna škoda, ki bi nastala zaradi napačne priključitve in/ali namestitve aparata, ni zajeta v garancijo. Priključitev in namestitev aparata morajo v izvesti v skladu z navodili 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

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega

servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

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

1.5 POMEMBNI NAPOTKI

Za brezhibno delovanje mora biti pečica vgrajena v ustrezno nišo. Stranice kuhinjskih omaric poleg pečice morajo biti izdelane iz na vročino odpornih materialov. Prepričajte se, da lepilo, uporabljeno pri izdelavi omarice, prenese temperaturo vsaj 120 C; plastika ali lepila, ki ne prenesejo tako visokih temperatur, se bi stali, omarica pa bi se deformirala. Po vgradnji pečice v nišo morajo biti vsi električni deli povsem izolirani; to zahtevajo veljavni predpisi. Vsa varovala morajo biti trdno pritrjena, tako da jih je nemogoče odstraniti brez uporabe posebnih orodij.

Odstranite hrbtno stranico s kuhinjske omarice, da omogočite kroženje zraka okoli pečice. Kuhalna plošča nad njo mora biti oddaljena vsaj 45 mm.

1.6 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikala, zaščitenoz z ustreznimi varovalkami. **Pečica mora biti pravilno ozemljena!**

Nekateri modeli niso opremljeni z vtičem. Na priključni kabel takih modelov pritrdite vtič, ki bo 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.

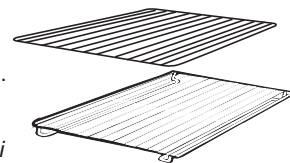
Če vtičnica v zidu ne ustreza vtiču, jo morate zamenjati z ustrežno. Vsako tako delo sme opraviti le ustrezno usposobljen strokovnjak. Ta mora ob zamenjavi tudi pregledati, če presek kablov v vtičnici ustreza skupni priključni moči vašega aparata.

Aparat lahko priključite na omrežje tudi direktno, vendar morate med priključni kabel in električno omrežje vgraditi večpolno stikalo ustrezne moči, ki mora imeti razmik med kontakti najmanj 3 mm. Vgraditi smete le tako stikalo, ki ustreza vsem varnostnim predpisom. Ozemljitveni kabel ne sme biti prekinjen s stikalom. Vtičnica ali direktni priključek morata biti nameščena tako, da sta enostavno dosegljiva tudi po izvršeni vgradnji.

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.

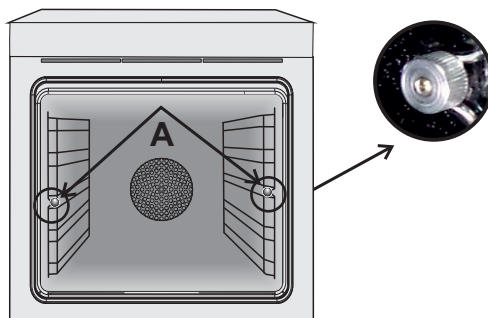


Bočni žice mreže, če so vključeni.



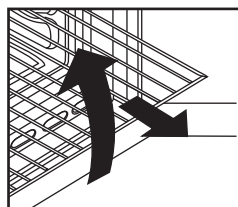
Snemanje in čiščenje žičnih vodil

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



2. KORISTNI NASVETI

2.1 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



Pečica ima vgrajen nov sistem za blokiranje nosilnih rešetk. Ta sistem omogoča, da nosilne rešetke med preverjanjem jedi izvlečete iz pečice, brez nevarnosti, da bi povsem zdrsnile iz vodil.

Če želite rešetko odstraniti iz pečice, jo izvlečete ter nekoliko privzdignete.

2.2 ŽAR

S pomočjo žara se živilo hitro zapeče in dobi lepo rjavo barvo. Priporočamo, da pekač potisnete v 4. višino odvisno seveda od količine.

Razen zelo puste divjačine in mesnih štruc lahko vsa druga živila pripravljate na ta način.

Meso in ribe, ki jih boste spekli na ta način, narahlo namažite z oljem.

2.3 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenski 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.

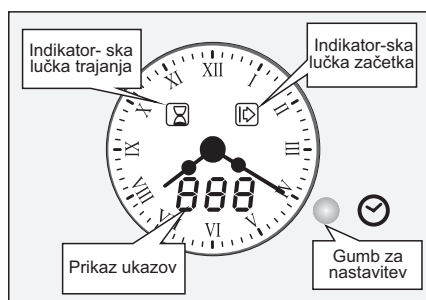
2.4 SERVISIRANJE

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

Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, izključite pečico iz električnega omrežja in pokličite pooblaščen servis. **Pred tem si zabeležite serijsko številko, ki je navedena na tablici s podatki (gl. sliko na zadnji strani).**

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

3. NAVODILA ZA UPORABO ANALOGNE URE/PROGRAMERJA



NASTAVITEV URE

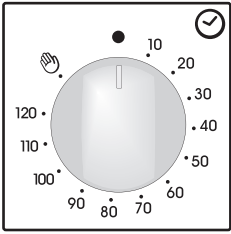
- Pritisnite in držite gumb za nastavitev 4 sekunde. Na zaslonu se izpiše »SET«. Sproži se brenčalo.
- S pritiskanjem gumba nastavite uro. Z vrtenjem nastavite minute v korakih po 1 minuto. Za hiter preklop med minutami držite gumb pritisnjen.

Vsako dejanje morate izvesti v 4 sekundah, saj bo sicer preklicano.

Trajanje ali čas je mogoče prikazati privzeto in ga ni treba vsakič nastavljati.

FUNKCIJA	KAKO JO VKLOPITI	KAKO JO IZKLOPITI	KAJ POČNE	ČEMU JE NAMENJENA
ROČNO DELOVANJE	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavite jo lahko samo v načinu pečenja. Nastavitev časovnika ni mogoča. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gumb za upravljanje obrnite nazaj na položaj zaustavitve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogoča upravljanje pečice. 	<ul style="list-style-type: none"> • Za pripravo zelene jedi.
MINUTNI OPOMNIK maks. 90 min. PRIKAZ »BEL«	<ul style="list-style-type: none"> • Dvakrat pritisnite gumb za nastavitev – na zaslonu se najprej izpiše »BEL«, nato pa »---«. • Z vrtenjem gumba za nastavitev nastavite čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Med odštevanjem je na zaslonu ves čas prikazan preostali čas, in sicer najprej minute, nato sekunde. Ko je odštevanje končano, na zaslonu utripa prikaz »000« in sproži se brenčalo. Če ga želite izklopiti, pritisnite gumb za nastavitev. Minutni opomnik lahko kadarkoli spremenite ali prekličete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ko se nastavljeni čas izteče, se sproži zvočni signal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogoča uporabo alarma pečice tudi takrat, ko je ta izklopljena.
ČAS PEČENJA maks. 24 ur PRIKAZ »DUR«	<ul style="list-style-type: none"> • Najprej izberite zeleni način pečenja in potrebno temperaturo. • Enkrat pritisnite gumb za nastavitev. Na zaslonu se prikaže »DUR« – indikatorska lučka trajanja utripa. • Z vrtenjem gumba za nastavitev nastavite zeleno trajanje. Prikazuje se preostali čas in indikatorska lučka trajanja sveti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ko je odštevanje končano, se na zaslonu prikaže »END«, indikatorska lučka trajanja utripa, pečica pa se samodejno izklopi. Brenčalo sproži zvočni signal za končano pečenje. Če ga želite izklopiti, pritisnite gumb za nastavitev. Če želite ponovno pričeti s pečenjem, še enkrat pritisnite gumb za nastavitev. Gumbe za upravljanje obrnite nazaj na položaj zaustavitve. Med delovanjem pečice lahko prekličete ali spremenite trajanje pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta funkcija vam omogoča vnaprejšnjo nastavitev časa pečenja za izbrano jed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ob izteku nastavljenega časa pečenja se pečica samodejno izklopi in sproži se zvočni signal.
POPOLNOMA SAMODEJNO KUHANJE maks. premor čas 24 ur PRIKAZ »PAU«	<ul style="list-style-type: none"> • Najprej izberite zeleno temperaturo in potrebni način pečenja. • Pritisnite enkrat, da nastavite trajanje. Sledite zgornjim navodilom pod »Čas pečenja – Dur« • S ponovnim pritiskom gumba se na zaslonu najprej prikaže »PAU« in nato »---«, indikatorska lučka začetka pa utripa. – Čas premora nastavite pred zagonom pečice. Med premorom pečica ne peče, na zaslonu je neprekinjeno prikazano trajanje premora, indikatorski lučki začetka in konca pa svetita. Ko je odštevanje končano, se pečica ponovno zažene, tokrat pa sveti samo indikatorska lučka konca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ob koncu pečenja se pečica samodejno izklopi. Brenčalo sproži zvočni signal za končano pečenje. Če ga želite izklopiti, pritisnite gumb za nastavitev. Če želite ponovno pričeti s pečenjem, še enkrat pritisnite gumb za nastavitev. Gumbe za upravljanje obrnite nazaj na položaj zaustavitve. Med delovanjem pečice lahko prekličete ali spremenite trajanje premora ali pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogoča nastavitev pečice tako, da je jed pripravljena ob zelenem času. 	<p>Primer: Ura je 10.00, jed pa mora biti pripravljena ob 12.00 in zahteva 45 minut pečenja.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izberite zeleni način in temperaturo pečenja. 2. Trajanje nastavite na 45 minut. 3. Čas premora nastavite na 75 minut (10H/11H15). Premor delovanja pečice bo trajal od 10.00 do 11.15, pečenje pa se bo začelo ob 11.15 in končalo ob 12.00.

4. NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



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

Čas se bo odšteval od nastavljene vrednosti navzdol; ko se gumb vrne v položaj 0, se bo pečica samodejno izklopila. Če želite pečico uporabljati brez programske ure, obrnite gumb v položaj . Ko želite nastaviti pečico, preverite, da s programsko uro ni v položaju 0.

5. FUNKCIJE

Funkcije	Predvide- na temp.*	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	KONVEKCIONA: Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	NA VEČ NIVOJIH: 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	SPODNJI GRELNIK + VENTILATOR (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	Funkcija " COOK LIGHT " vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maščobe ali olja. Kombinirano delovanje grelca za žar in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omlet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeno količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkotnostjo pripravljene jedi.
	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 vklupi tudi ventilator (označene s črtkano črto na stikalni plošči).

*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

Общи мерки за безопасност

64

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

Полезни съвети

65

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

Работа С Аналоговия Часовник/програматор

66

Използване на таймера за край на готвенето

67

Инструкции за работа

67

ТЕХНИКА НА БЕЗОПАСНОСТ

- По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да се намали този ефект, изчакайте 10–15 минути, след като включите захранването, преди да поставите храната във фурната. Във всеки случай кондензацията изчезва, когато фурната достигне температурата на готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в отворена тава.
- Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15/20 минути.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях.
- Деца на възраст под 8 години не трябва да се приближават до уреда без родителски надзор.
- Този битов електроуред може да се използва от деца по-големи от 8 години, а също и от хора с нарушени умствени или физически възможности или, без необходимият опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за съществуващите опасности.
- Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
- Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор. възрастни.
- Битовият уред, по време на своята работа се нагрива до висока температура. Бъдете внимателни и не докосвайте нагревателните елементи, разположени във вътрешността на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
- Не използвайте за почистване на стъклената повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
- Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
- Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчан от производителя.
- Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете токов удар, преди замяна на осветителното тяло, се уверете че уредът е изключен от ел. захранването.
- Електрическото включване на битовият прибор трябва да се извърши с използване на предпазител според действащите правила и норми за електробезопасност.
- В инструкциите трябва да е указан вида на захранващият кабел. Трябва да се отчете и температурата на задната повърхност на уреда.
- В случай на повреда на захранващият кабел, той трябва да бъде заменен със специален захранващ кабел закупен от производителя или оторизираният сервис.
- **ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасността свързана със случайно задействане на уреда, то той не трябва да се включва през външни управляващи устройства, като таймер или програматор служещ за включване и изключване на ел. уреди.
- **ВНИМАНИЕ:** При използване на грил, външните детайли могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте на деца да се доближават до фурната.
- преди почистване трябва да премахнете ако има разлята
- По време на пиролитично почистване, повърхностите могат да се нагреят по-силно от обикновено. Не разрешавайте на деца да се доближават до фурната.
- Не е необходима допълнителна операция/настройка, за да се работи с уреда при номиналните честоти.



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

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

• WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.

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

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

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

1. ОБЩИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

1.1 Декларация за съответствие

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

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

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

1.2 Съвети за безопасност

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

1.3 Монтаж

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

1.4 Монтиране на фурна в кухнята

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

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

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

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

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

1.5 Важно

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

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

1.6 Свързване към ЗАХРАНВАНЕТО

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

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

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

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

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

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

Ако имате някакви съмнения, обърнете се към квалифициран електротехник.

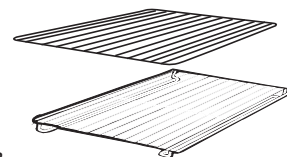
1.7 ОБОРУДВАНЕ ЗА ФУРНА (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

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

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

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

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



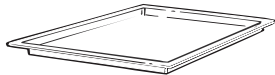
Никога не използвайте тавата за улавяне на сокове като тава за мазнини, тъй като това създава дим и мазнините ще изпръскат и замърсят фурната.

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

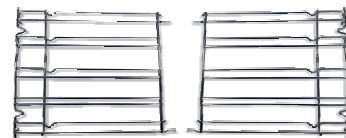


НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!

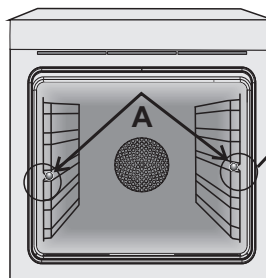
Тавичката улавя соковете от храните, които се готвят на скарата. Използва се само с грил, скара или Fan Grill Assisted ; Извадете я ако използвате други програми.



Странично тел мрежата, ако е включен.



Сваляне и почистване на металните стелажки



1- Свалете гайките като ги развиете обратно на часовниковата стрелка.

2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.

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

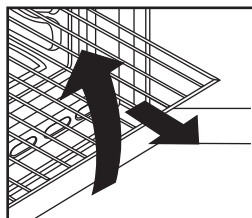
4- След процеса на почистване инсталирайте телените рафтове в

обратен ред.

5- Завийте обратно гайките.

2. Полезни съвети

2.1 Система за безопасност на рафтовете



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

2.2 Грил

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

2.3 Почистване и поддръжка

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

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

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

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

2.4 Сервизен център

Преди да се обадите на Service Centre

Ако фурната не работи, ние препоръчваме:

да проверите, че фурната е правилно включена в захранването.

Ако причината за неизправността не може да се установи:

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

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

3. РАБОТА С АНАЛОГОВИЯ ЧАСОВНИК/ПРОГРАМАТОР



НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

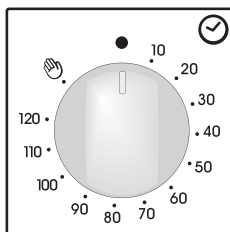
- Натиснете бутона за настройка и го задръжте 4 секунди. На дисплея ще се изпише "SET". Ще се чуе звуков сигнал.
- Свърете часовника, като натиснете бутона. Минутната стрелка ще се придвижва на стъпки от по 1 минута. Задръжте бутона натиснат за по-бързо придвижване.

Действието трябва да бъде извършено в рамките на 4 секунди, иначе ще бъде отменено.

Възможно е преди да направите настройката да се показва продължителност или час, но да не са верни.

ФУНКЦИЯ	КАК СЕ АКТИВИРА	КАК СЕ ИЗКЛЮЧВА	КАКВО ПРАВИ	ЗА КАКВО СЛУЖИ
РЪЧНА ФУНКЦИЯ	<ul style="list-style-type: none"> • Може да бъде избрана единствено в комбинация с режим на готвене. Таймерът не може да се настройва. 	<ul style="list-style-type: none"> • Завъртете копчето обратно до позиция "стоп". 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява използване на фурната. 	<ul style="list-style-type: none"> • За готвене на желани рецепти.
МИНУТЕН ТАЙМЕР макс. 90 мин. ПОКАЗВА СЕ "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> • Натиснете бутона за настройка два пъти и на дисплея ще се покаже "BEL", последвано от "---". • Задайте време, като завъртите бутона за настройка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Докато тече обратното броене, дисплеят ще показва постоянно оставащото време първо в минути, а след това в секунди. Когато обратното броене приключи, на дисплея ще започне да премигва "000" и ще се чуе звуков сигнал за край. За да спрете сигнала, натиснете бутона за настройка. Можете да промените или да отмените минутния таймер по всяко време. 	<ul style="list-style-type: none"> • В края на зададеното време се чува звуков сигнал. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява използването на фурната като таймер, дори когато тя е изключена.
ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО макс. 24 ч. ПОКАЗВА СЕ "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • Първо изберете функцията за готвене и необходимата температура. • Натиснете бутона за настройка веднъж. На дисплея ще се покаже "DUR" и индикаторът за продължителност ще започне да премигва. • Задайте необходимата продължителност на готвене, като завъртите бутона за настройка. Показва се оставащото време и индикаторът за продължителност започва да свети постоянно. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когато обратното броене приключи, на дисплея се показва "END", индикаторът за продължителност премигва и фурната се изключва автоматично. Чува се звуков сигнал за край на готвенето. За да спрете сигнала, натиснете бутона за настройка. Натиснете го още веднъж, ако искате да продължите готвенето, ако това е необходимо. Завъртете копчето обратно до позиция "стоп". Докато фурната работи, можете да отмените зададената продължителност на готвене или да я промените. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява задаването на необходимото за съответното ястие време за готвене. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когато изтече зададеното за готвене време, фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе звуков сигнал.
НАПЪЛНО АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ Отложен старт Време: 24 ч.	<ul style="list-style-type: none"> • Първо изберете функцията за готвене и необходимата температура. • Натиснете веднъж, за да зададете продължителност на готвенето. Следвайте инструкциите по-горе за "Продължителност на готвенето – Dur" • Натиснете още веднъж и на дисплея ще се покаже "PAU", последвано от "---" и индикаторът за начало ще започне да премигва. – Задайте с колко време да бъде отложено началото на готвенето, преди да включите фурната. Докато е в режим на изчакване, фурната не готви, дисплеят показва непрекъснато оставащото до началото на готвенето време и двата индикатора – този за начало и този за край – светят постоянно. Когато обратното броене приключи, фурната ще се включи и ще остане светнат само индикаторът за край. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когато изтече времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично. Чува се звуков сигнал за край на готвенето. За да спрете сигнала, натиснете бутона за настройка. Натиснете го още веднъж, ако искате да продължите готвенето, ако това е необходимо. Завъртете копчето обратно до позиция "стоп". Докато фурната работи, можете да отмените или промените както зададеното време за отложен старт, така и продължителността на готвенето. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява програмиране на фурната така, че ястието да е готово в желаното време. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пример: Часът е 10:00. Ястието трябва да се готви 45 мин. и трябва да е готово в 12:00 ч. 1. Изберете необходимата функция и температура. 2. Задайте продължителност 45 мин. 3. Задайте отложен старт след 75 мин. (от 10:00 ч. – в 11:15 ч.). Фурната ще бъде в режим на изчакване от 10:00 до 11:15 ч., ще започне готвенето в 11:15 ч. и ще спре автоматично в 12:00 ч.

4. Използване на таймера за край на готвенето



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

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

За нормалното използване на фурната настройте таймера на позицията.

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

5. Инструкции за работа

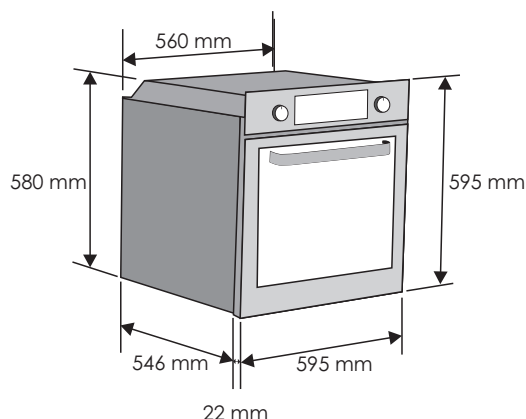
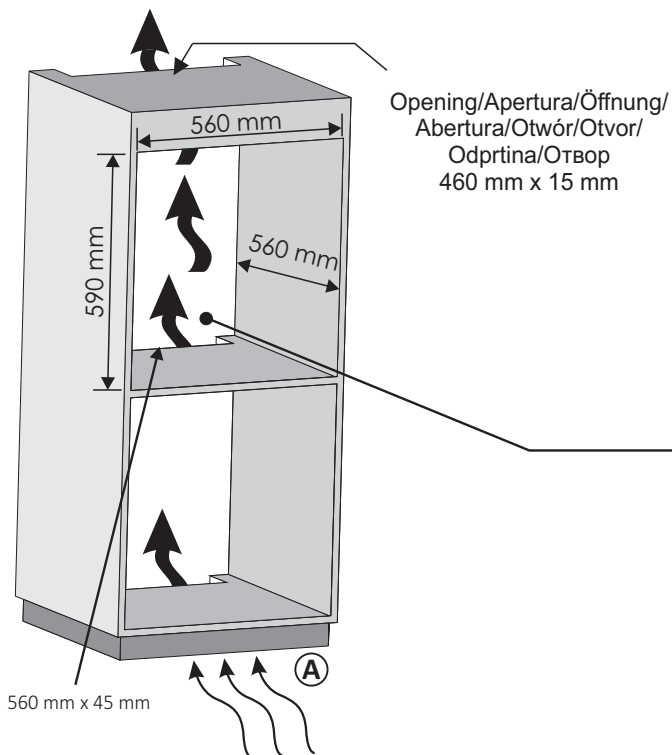
Селектор на функции	Настройки на температурата (при модели с електронен програматор TYPE A)	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
			Размразяване Когато изберете тази функция вентилатора циркулира въздуха около замразената храна така че я размразява за няколко минути без да се промени състава на протеин.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Традиционно Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо, печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Многоетажно готвене Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Нагриване на дъното + вентилатор Идеална за деликатни ястия (пайове, суфлета)
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Грил Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагриване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
*	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Функцията „Деликатно готвене“ ви позволява да готвите по здравословен начин, като намалите количеството на необходимата мазнина. Благодарение на използването на грил и Вентилатор, комбинирано с пулсиращо движение на въздуха се запазва съдържанието на влага в Храната, запича се повърхността, намалява се времето за готвене без да се променя вкуса. Особено е подходяща за готвене на месо, печени зеленчуци и омлети. Движението на пулсиращ въздух запазва влажността вътре във фурната и влагосъдържанието на храната, запазвайки хранителните качества и гарантирайки бърз и еднакъв процес на готвене. Пробвайте всичките си рецепти и се възползвайте от лекотата на тази функция!
	220	50 ÷ MAX	Пица Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез циркулиране на горещ въздух във фурната.

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

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

INSTALLAZIONE	IT
INSTALLATION	GB
INSTALACIÓN	ES
INSTALLATIE	NL
INSTALLATION	DE

INSTALAÇÃO	PT
INSTALACJA	PL
INSTALACE	CZ
VGRADNJA	SI
МОНТАЖ	БГ



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

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

PL Jeżeli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający, a także zapewnić odpowiednie zabezpieczenie przed przepięciem.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

A **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

A **IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm².

A **ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm².

A **NL** Als de montage van de plint geen luchtcirculatie toelaat, dient men, om de optimale prestatie te verkrijgen van de oven, een opening te maken van 500x10mm of dezelfde oppervlakte in 5.000 mm²

A **DE** Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm² zu schaffen.

A **PL** Jeżeli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm²

A **PT** Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x10 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm²

A **CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

A **SL** Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

A **BG** Ако монтажът на цокъла не позволява циркулация на въздуха, за да се постигне максимална производителност на фурната е необходимо да се пробие отвор от 500x100 mm или същата повърхност в 5 000 mm².

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm

DE Schaffen sie eine öffnung, wenn der ofen über keinen lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

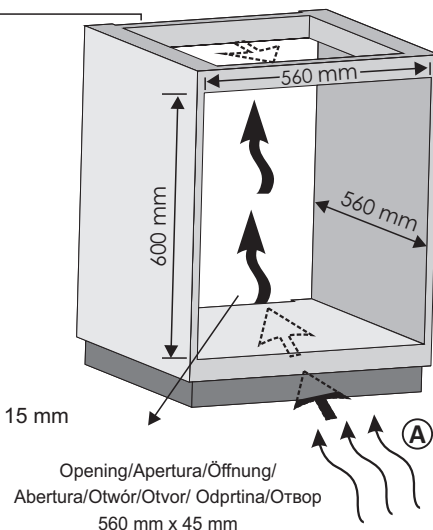
PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

PL Jeżeli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm



**IT**

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexactitudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

PL

Producent nie ponosi Żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za użyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.

CZ

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

SI

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

BГ

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