



FORNI

ISTRUZIONI PER L'USO _____ IT **02**

Ovens

USER INSTRUCTIONS _____ EN **10**

HORNOS EMPOTRABLES

INSTRUCCIONES DE USO _____ ES **17**

FOURS ENCASTRABLES

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____ FR **25**

NAVODILO ZA UPORABO

VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE _____ SL **32**

ФУРНИ

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ _____ BG **38**

ДУХОВІ ШАФИ

ІНСТРУКЦІЯ КОРИТУВАЧА _____ UA **45**

PEĆNICE

KORIŠTENJE PRIRUČNIK _____ HR **53**

Avvertenze Generali

5

- 1.1 Informazioni Sulla Sicurezza
- 1.2 Installazione
- 1.3 Inserimento Del Mobile
- 1.4 Importante
- 1.5 Allacciamento Elettrico
- 1.6 Dotazione Del Forno (secondo Modello)

Consigli Utili

6

- 2.1 Griglie Forno - Sistema Di Arresto
- 2.2 La Cottura Al Grill
- 2.3 Secondo Modello Led Vision
- 2.4 Tempi Di Cottura
- 2.5 La Funzione AQUACTIVA
- 2.6 Pulizia E Manutenzione
- 2.7 Garanzie

Contaminuti

8

- 3.1 Uso Del Contaminuti
- 3.2 Uso Del Temporizzatore
- 3.3 Regolazione Ora
- 3.4 Timer Elettronico A Sfiornamento

Istruzioni Per L'uso

9

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti 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 coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.
- **AVVERTENZA:** per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire

l'elettrodomestico.

- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde.

Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.

- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.

- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.

- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.

- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.

- L'elettrodomestico non deve essere installato

dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.

- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida

- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.

- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.

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 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 morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo 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.**

Una luce bassa intorno all'interruttore centrale principale potrebbe essere presente quando il forno è spento. Si tratta di un comportamento normale. Può essere spenta capovolgendo la spina o scambiando i morsetti di alimentazione.

1.2 INSTALLAZIONE

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

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

1.3 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.

1.4 IMPORTANTE

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

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

1.5 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.

1.6 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

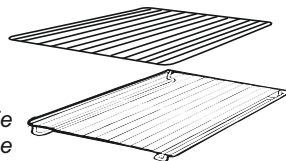
Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

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.

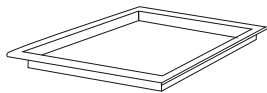
Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



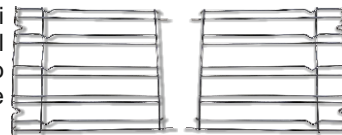
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.

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 inultimamente.



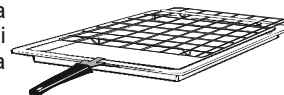
Griglie laterali a rete - Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogliogocce.



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



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

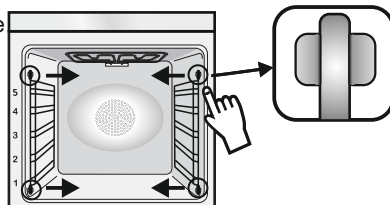


Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

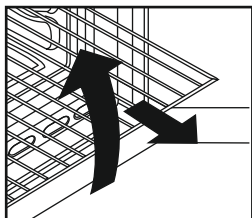
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.



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.



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



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



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

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

2.2. LA COTTURA AL GRILL

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

2.3 Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

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

2.4 SECONDO MODELLO

U·SEE

E' un sistema che si sostituisce all'illuminazione con tradizionali lampadine ad incandescenza; nella controporta del forno, completamente in vetro temprato, sono stati inseriti 14 Led, di altissima qualità a luce bianca, che illuminano l'interno del forno con una luce diffusa permettendo una visione della cottura senza ombre, su più livelli. Il design creato per il supporto dei 14 Led regala un elegante effetto high-tech

Vantaggi del sistema : U·SEE

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

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



2.5 LA FUNZIONE AQUACTIVA

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

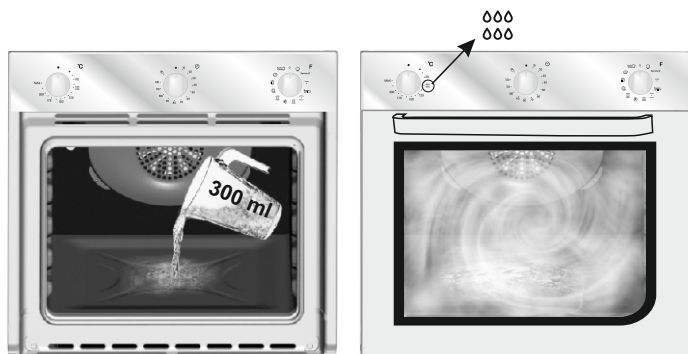
1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'AQUACTIVA sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico () o su Riscaldamento () dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ()
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare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

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

Attenzione

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

Utilizzare acqua distillata o potabile.



2.6 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.

2.7 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.



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:

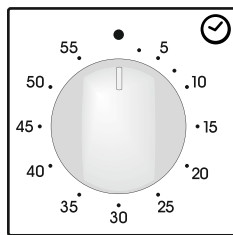
- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
- I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
- Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio 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.

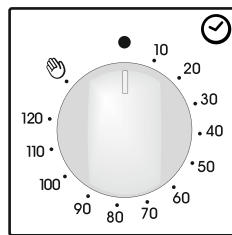
3. CONTAMINUTI

3.1 USO DEL CONTAMINUTI



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

3.2 USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti). Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

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

3.3 REGOLAZIONE ORA



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

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

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

3.4 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
BLOCCO BAMBINO	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.		
CONTAMINUTI 	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
DURATA COTTURA 	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "- " "+"	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "- " "+").
FINE COTTURA 	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti "- " "+" per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- " "+"	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. <i>Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ("- " "+")</i> <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("- " "+")</i> La cottura avrà auto-maticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente. ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione <i>(a seconda del modello)</i>
			LAMPADA: 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.
	180	50 ÷ MAX	COTTURA MULTILIVELLO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	210	50 ÷ MAX	
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	210	50 ÷ MAX	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
* 	220	50 ÷ MAX	STATICO: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

* Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la classe energetica

General Warnings

12

- 1.1 Safety Hints
- 1.2 Installation
- 1.3 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit
- 1.4 Important
- 1.5 Connecting To The Power Supply
- 1.6 Oven Equipment (according To The Model)

Useful Tips

13

- 2.1 Shelf Safety System
- 2.2 Grilling
- 2.3 The U-Cook Models
- 2.4 U-See
- 2.5 Self-cleaning Oven With Catalytic
- 2.6 AQUACTIVA Function
- 2.7 Cleaning And Maintenance
- 2.8 Service Centre

Timer

14

- 3.1 Using The Minute Timer
- 3.2 Using The End Of Cooking Timer
- 3.3 Setting The Correct Time
- 3.4 Use Of The Electronic Programmer

Operating Instructions

16

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 grill is in use. Children should 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:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should 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. After cleaning, reassemble them according 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 have ground 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 should 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. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- 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.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- 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 aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium 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.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

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 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 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.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

1.2 INSTALLATION

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

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

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 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.

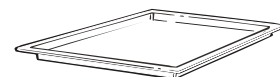
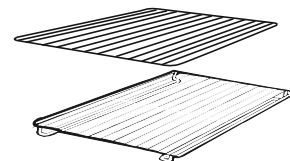
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.

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.

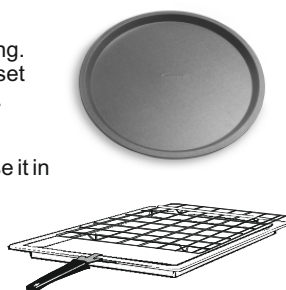
Lateral wire grids - It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.



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

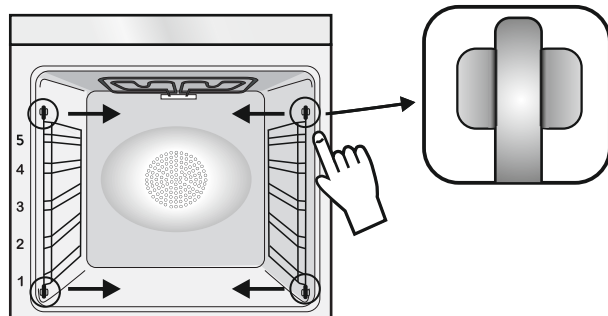
The tray holder

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



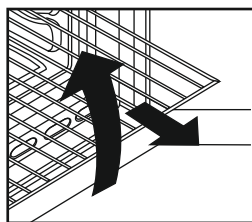
Removing and cleaning wire racks

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



2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.

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

To remove the shelves pull out and lift.

2.2 GRILLING

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

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

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

2.3 The U•COOK MODELS

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

All U•COOK ovens feature the **SoftCook** function.



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



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



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

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

2.4 According to the model

U•SEE

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

Advantages :

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

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

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

Not observed directly with optical instruments. "



2.5 AQUACTIVA FUNCTION

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

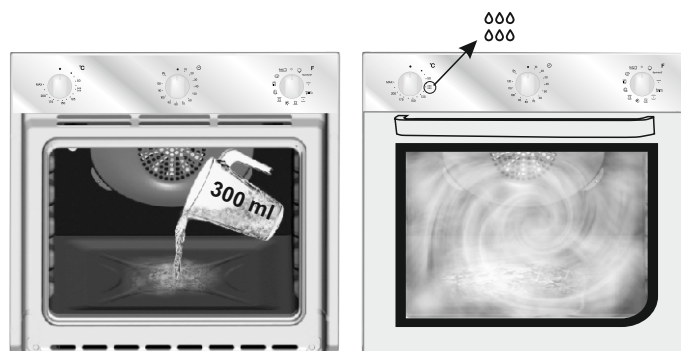
1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool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

Warning:

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.



2.6 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

2.7 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

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

If the cause of the fault cannot be detected:

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

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

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



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:

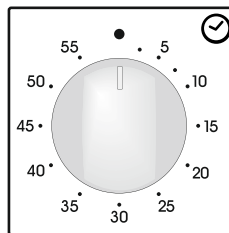
- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the 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.

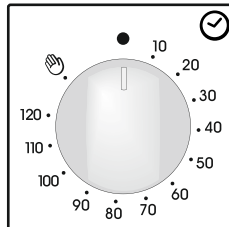
3. TIMER

3.1 USING THE MINUTE TIMER



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

3.2 USING THE END OF COOKING TIMER



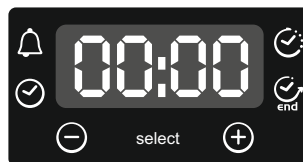
This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

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

For normal use of oven set the timer to the position. (hand icon)

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

3.3 SETTING THE CORRECT TIME



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

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

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

3.4 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.		
MINUTE MINDER 	•Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	•Push the central button 2 times • Press the buttons "-" "+" to set the lenght of cooking required •Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	•Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+"	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Function Dial	T °C Suggested	T °C range	Function (Depends on the oven model)
			LAMP: Turns on the oven light.
			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.
	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: 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.
	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	230	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.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class

Instrucciones Generales

20

- 1.1 Información Sobre Seguridad
- 1.2 Instalación
- 1.3 Introducción Del Mueble
- 1.4 Importante
- 1.5 Conexión Eléctrica
- 1.6 Equipamiento Del Horno - Según El Modelo

Consejos Útiles

21

- 2.1 Rejillas Horno - Sistema De Sujeción
- 2.2 La Cocción Al Grill
- 2.3 Los Modelos U-cook
- 2.4 Según Modelos U-see
- 2.5 Función Aquactiva
- 2.6 Limpieza Y Mantenimiento
- 2.7 Asistencia Técnica

Minutero

22

- 3.1 Uso Del Minutero
- 3.2 Uso Del Temporizador
- 3.3 Ajuste De La Hora
- 3.4 Temporizador Táctil

Instrucciones De Uso

24

- 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.
- **ATENCIÓN:** el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** las piezas accesibles pueden calentarse cuando el grill está funcionando. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- **ATENCIÓN:** asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- **ATENCIÓN:** con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.

- No utilice limpiadores de vapor.
- Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe ser la adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe funcionar correctamente. El conductor de toma de tierra se caracteriza por los colores amarillo y verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra del tipo adecuado. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico.
- Se puede efectuar también la conexión a la red interponiendo, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar dimensionado a la carga y conforme con la normativa vigente. El cable de tierra amarillo y verde no debe interrumpirse con el interruptor. La toma o el interruptor omnipolar usados para la conexión deben ser fácilmente accesibles para el electrodoméstico instalado.
- La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.
- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.

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 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 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.**

Cuando se apaga el horno puede aparecer una luz de baja intensidad alrededor del interruptor general situado en el centro. Esto puede evitarse poniendo el conector del revés o intercambiando los terminales de alimentación.

1.2 INSTALACIÓN

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

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

1.3 INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

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

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

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

1.4 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.

1.5 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.

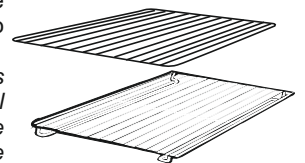
1.6 EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

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.

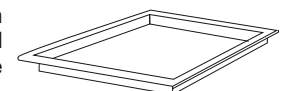
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

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, retirela del horno.

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



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

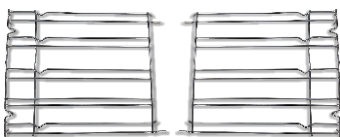


La bandeja del horno.

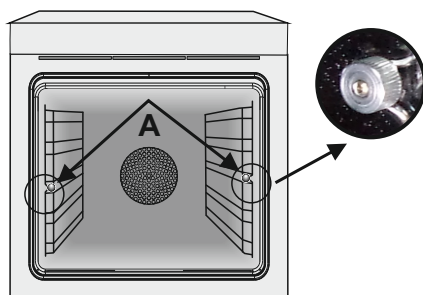
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo. Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.



Griglie laterali a rete - Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogliogocce.



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

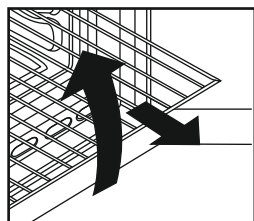


Extracción y limpieza de las guías laterales

- 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 SUJECCIÓN



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

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

cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

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 Los modelos U·COOK

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



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



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



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

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

2.4 SEGÚN MODELOS U·SEE

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

Ventajas: U·SEE

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

- Visión óptima
- Gran vida útil
- Consumo muy bajo de energía, -95 % en comparación con la tradicional iluminación.

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



2.5 FUNCIÓN AQUACTIVA

La función Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar los restos de grasa y de alimentos del horno.

1. Verter 300 ml de agua en el depósito de Aquactiva, en la parte inferior del horno
2. Seleccionar la función "Estática" () o Resistencia Inferior ()
3. Seleccionar el Icono de Aquactiva () en el mando de Temperatura
4. El programa seleccionado debe funcionar durante 30 minutos.
5. Una vez transcurrido los 30 minutos, apagar el programa y dejar que el horno se enfríe.
6. Cuando se haya enfriado el horno, limpiar las superficies internas del horno con un paño.

Advertencia:

Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de tocarlo.

Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes para evitar riesgos de quemaduras

Se recomienda utilizar agua potable o destilada.



2.6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

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

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

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

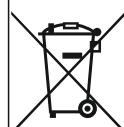
2.7 ASISTENCIA TÉCNICA

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.



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

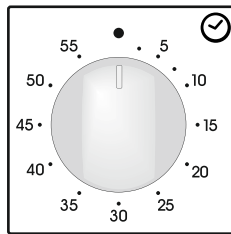
Cuando es posible, evitar el precalentamiento del horno y evitar hacerlo funcionar vacío. Abrir la puerta del horno únicamente cuando es necesario, porque hay desperdicio de calor cada vez que se abre. Para un ahorro de energía significativo, apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del final previsto 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.

Recuperación de envases



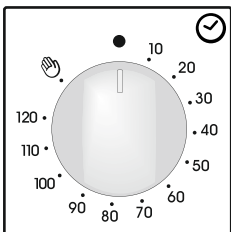
3. MINUTERO

3.1 USO DEL MINUTERO



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

3.2 USO DEL TEMPORIZADOR

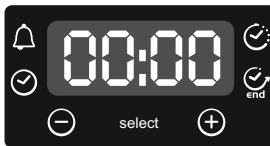


Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos)

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

3.3 AJUSTE DE LA HORA



ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

- Pulse el botón central.
- Ajustar la hora con los botones "-" "+".
- Suelte las teclas.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si la hora está programada.

3.4 TEMPORIZADOR TÁCTIL

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS	Para activar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las demás funciones están bloqueadas. El display muestra STOP y seleccionar hora alternativamente.	Para desactivar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar nuevamente "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones están disponibles.		
MINUTERO 	•Pulse el botón central 1 vez •Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la duración •Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT	•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido •Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.	•Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN 	•Pulse el botón central 2 veces •Pulse las teclas "-" "+" para el ajuste de la duración •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	•Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.	•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. •Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla SELECT. •Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla SELECT+ "-" "+"	•Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situar el mando selector de función en la posición O ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas SELECT "-" "+").
FIN DE LA COCCIÓN 	•Pulse el botón central 3 veces •Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la hora del fin de cocción. •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, sitúe antes el mando selector de función en la posición O.	•Permite memorizar la hora de fin de la cocción. •Para visualizar la hora programada, Pulse el botón central 3 veces •Para modificar la hora programada pulse las teclas END "+" "+"	Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. <i>Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos ("-" "+") Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. ("-" "+").</i> •Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica. La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 h (12:30, menos 45 minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automáticamente. ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.

4. INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN <i>(dependiendo del modelo)</i>
			LAMPARA: 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.
 	180	50 ÷ MAX	MULTINIVEL: 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.
	210	50 ÷ MAX	
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Esta función permite cocinar de forma más sana porque reduce la cantidad de grasa y aceite que se necesita. La combinación de elementos térmicos con un ciclo pulsatorio de aire garantiza un resultado de cocción perfecto.
	210	50 ÷ MAX	CALENTAMIENTO INFERIOR + VENTILADOR: 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.
* 	220	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.
	230	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.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

Instructions Générales

28

- 1.1 Consignes De Sécurité
- 1.2 Installation
- 1.3 Mise En Place Du Four Dans Son Meuble
- 1.4 Important
- 1.5 Alimentation Electrique
- 1.6 Important
- 1.7 Equipement Du Four Equipement Different Selon Le Type De Four

Consignes Utiles

29

- 2.1 Grilles Du Four, Nouveau Système D'arrêt
- 2.2 La Cuisson Au Gril
- 2.3 Selon Modèle Le Pack U-cook
- 2.4 Selon Modèle U-see
- 2.5 Fonction Aquactiva
- 2.6 Conseils De Nettoyage Et D'entretien
- 2.7 Assistance Technique

Minuteur

30

- 3.1 Utilisation Du Minuteur Sonore
- 3.2 Utilisation Du Minuteur Coupe-circuit
- 3.3 Reglage De L'heure
- 3.4 Horloge À Commande Sensitive

Instructions Pour L'utilisation

31

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.
- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

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.

ATTENTION

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

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas.

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

1.1 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

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

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillée. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05V2V2-F) 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..

Une lumière faible autour de l'interrupteur central principal peut être présente lorsque le four est éteint. C'est un comportement normal. Il peut être éliminée en retournant la prise ou en intervertissant les bornes d'alimentation.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

1.6 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.

1.7 EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

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

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

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

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

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

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

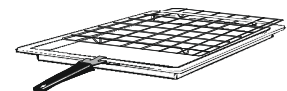
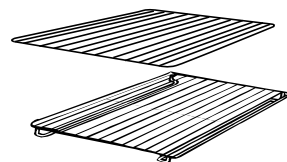
Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.

Le gril plat

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

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

Griglie laterali a rete - Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogliocce.



Retrait et nettoyage des grilles

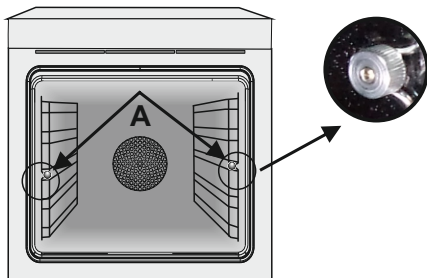
1- Dévissez les écrous en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
2-Retirez les grilles en les tirant doucement vers vous.

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.

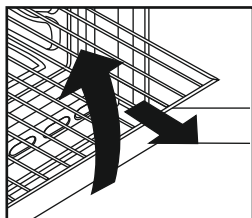
5-Fixer les écrous en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

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 rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

2.3 Selon modèle Le PACK U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 Selon modèle

U·SEE

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

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

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

Avantages du système U·SEE

Visibilité optimale des plats

- Fiabilité de fonctionnement

- Durée de vie prolongée

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

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



2.5 FONCTION AQUACTIVA

Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)

2. Mettre le programme convection naturelle () ou sole seule ().

3. Mettre la température sur Aquactiva 

4. Laisser agir 30 minutes.

5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.

6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

Attention:

Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures).

N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



2.6 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. Attendez 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.

2.7 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. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



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.

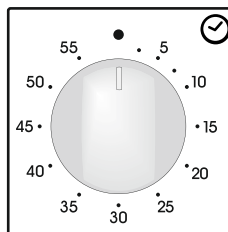
ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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.



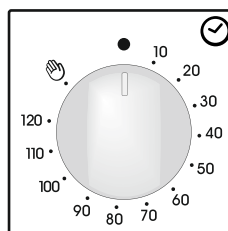
3. MINUTEUR

3.1 UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



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

3.2 UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



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

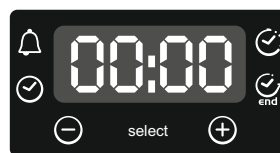
À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position 0.

Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en

tournant le bouton en position 0.

3.3 REGLAGE DE L'HEURE



ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.

- Appuyer 1 fois sur la touche centrale.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+" .
- Relâcher les touches.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

3.4 HORLOGE À COMMANDE SENSITIVE

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
SECURITE ENFANT	• Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche alternativement : STOP et le temps programmé. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.	• Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.		
MINUTEUR 	• Appuyer 1 fois sur la touche centrale. • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. • Relâcher les touches.	• À la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT).	• Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné. • Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.	• Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un réveil mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON 	• Appuyer 2 fois sur la touche centrale. • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. • Relâcher les touches. • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.	• Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.	• Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four. • Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. • Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+".	• À la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de sélection sur 0, soit régler le temps de cuisson à 0:00 (touches SELECT + "-" et "+").
HEURE DE FIN DE CUISSON 	• 3 fois • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. • Relâcher les touches. • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.	• À l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position 0.	• Mémoriser l'heure de fin de cuisson. • Pour visualiser l'heure 3 fois. • Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches SELECT + "-" ou "+".	• Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. • Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement.

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C Suggéré	T °C Gamme	Fonction (Selon Modèle)
			L'ampoule: 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.
 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	CHALEUR PULSÉE: 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.
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ MAX	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: 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.
* 	220	50 ÷ MAX	CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	220	50 ÷ MAX	SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de la classe énergétique

Splošna Opozorila

34

- 1.1 Varnostni Napotki
- 1.2 Namestitev In Priključitev
- 1.3 Vgradnja Pečice V Kuhinjski Niz
- 1.4 Pomembni Napotki
- 1.5 Priključitev Pečice Na Električno Omrežje
- 1.6 Oprema Pečice (odvisno Od Modela)

Koristni Nasveti

35

- 2.1 Nekaj Koristnih Nasvetov
- 2.2 Žar
- 2.3 Modeli U-cook
- 2.4 Odvisno Od Modela: U-see
- 2.5 Funkcija Aquactiva
- 2.6 Čiščenje In Vzdrževanje Pečice
- 2.7 Servisiranje

Nastavljanje

36

- 3.1 Uporaba Števca Minut (kuhinjske Ure)
- 3.2 Nastavljanje Trajanja Pečenja
- 3.3 Nastavljanje Točnega Časa
- 3.4 Uporaba Programske Ure

Funkcije

37

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 puščanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- **OPOZORILO:** naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- **OPOZORILO:** med delovanjem žara, se izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo takrat otroci varno oddaljeni.
- **OPOZORILO:** poskrbite, da je pred zamenjavo žarnice, naprava izklopljena, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- **OPOZORILO:** da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pikanje stekla.
- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je

rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje.

Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno prek ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje.

Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma prek dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.

- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca

- **OPOZORILO:** Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah.

Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.

- **POZOR:** Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.

- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.

1. SPLOŠNA OPOZORILA

Hvala, da ste izbrali enega naših izdelkov! Da boste lahko izbrali 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 VARNOSTNI NAPOTKI

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

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

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

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

-Ne dotikajte se aparata, če ste boši.

-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 H05V2V2-F ustreznih 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 stakile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.

Kadar je pečica izklopljena, področje okrog osrednjega glavnega stikala bo morda šibko svetilo. To je običajen pojav, ki se lahko odpravi kar z zasukom vtiča navzdol ali z zamenjavo mest napajalnih sponk.

1.2 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 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.

1.3 VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

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

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

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

1.4 POMEMBNI NAPOTKI

Za brezhibno delovanje mora biti pečica vgrajena v ustrezno nišo. Stranice kuhinjskih omarič poleg pečice morajo biti izdelane iz na vročino odpornih materialov. Prepričajte se, da lepilo, uporabljeno pri izdelavi omarič, prenese temperaturo vsaj 120 °C; plastika ali lepila, ki ne prenesejo tako visokih temperatur, se bi stali, omarič 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 omarič, da omogočite kroženje zraka okoli pečice. Kuhalna plošča nad njo mora biti oddaljena vsaj 45 mm.

1.5 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

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

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

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

Aparat lahko priključite na omrežje tudi direktno, vendar morate med priključni kabel in električno omrežje vgraditi večpolno stikalo ustreznih 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.

1.6 OPREMA PEČICE (odvisno od modela)

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

Na rešetko postavite različne pekače.

Ta rešetka je zelo primerna za pripravljanje jedi na žaru. Pod njo postavite pekač za lovljenje maščobe.

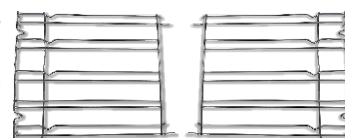
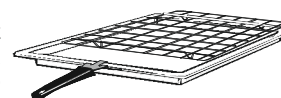
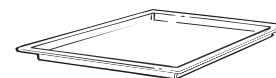
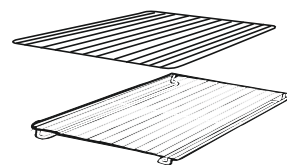
Posebna oblika rešetke zagotavlja, da ostanejo v vodoravnem položaju tudi če so delno izvlečene iz pečice tako ni nevarnosti, da bi pekač zdrsnil z rešetke.

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

Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.

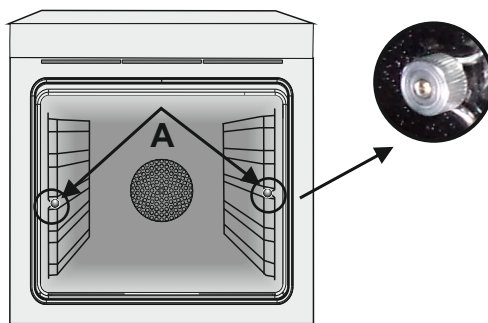
Nosilec pekača je idealen za peko na žaru; uporabljajte ga skupaj s pekačem za lovljenje maščobe. Opremljen je z ročajem za lažje rokovanje z obema pekačema. Ročaj je snemljiv, ne puščajte ga v pečici!

Prečna žična rešetka - Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetk in pladnja za kapljanje.



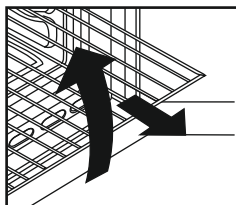
Snemanje in čiščenje žičnih vodil

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



2. KORISTNI NASVETI

2.1 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



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

Če želite rešetko odstraniti iz pečice, jo izvlčete 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 MODELI U•COOK

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



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



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



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

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

2.4 Odvisno od modela:

U•SEE

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

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

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



"Aparati z belimi LED razreda 1M

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

2.5 FUNKCIJA AQUACTIVA

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.

2. Izberite funkcijo pečice Statična () pečica ali Gretje () spodaj.

3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA ().

4. Pečica naj deluje 30 minut.

5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

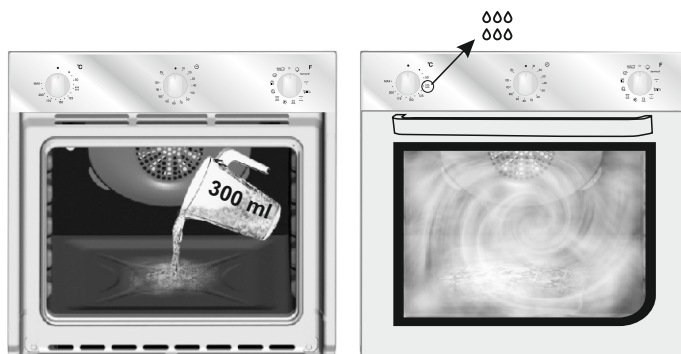
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišete površine v notranjosti.

Opozorilo

Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila.

Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete.

Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



2.6 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenskimi čistili za tovrstno čiščenje, ki jih dobite v prosti prodaji. Zgoraj navedenih površin v nobenem primeru ne smete čistiti z abrazivnimi praški, ker bi jih s tem poškodovali. Čiščenje pečice je zelo pomembno. Pečico morate očistiti po vsaki uporabi. Na stenah pečice se nabirajo raztopljene maščobe, ki lahko ob naslednji uporabi povzročijo neprijeten vonj in morda tudi slab izid peke. Notranje stene pečice očistite s toplo vodo z dodatkom detergenta. Stene pečice nato pomijte še s čisto vodo in jih obrišite. Neprijetnemu čiščenju notranjih sten pečice se lahko izognete, če jih obložite s posebnimi samočistilnimi oblogami ki so zaščitene z mikroporoznim premazom. Samočistilne obloge lahko nabavite posebej. Več informacij o samočistilnih oblogah pa lahko najdete v poglavju "Samočistilna katalitična pečica". Nosilne rešetke pečice čistite z ustreznimi detergenti in mrežicami iz inoxa. Vrata pečice iz kaljenega stekla smete čistiti šele, ko so hladna. Morebitne poškodbe steklenih vrat (razbitje stekla), ki bi nastale pri čiščenju zaradi neupoštevanja zgoraj navedenega navodila, niso zajete v garancijo! Če želite zamenjati žarnico v pečici, morate pečico najprej ločiti od električnega omrežja. Odvijte zaščitni pokrovček in zamenjate pregorelo žarnico z žarnico enake vrste. Žarnica mora biti odporna na visoke temperature.

2.7 SERVISIRANJE

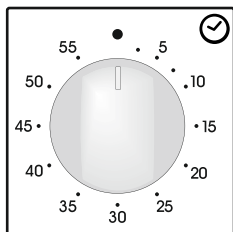
Če pečica ne deluje, se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.

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.

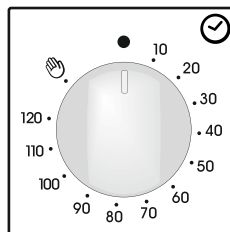
3. TAJMER

3.1 UPORABA ŠTEVCA MINUT (KUHINGJSKE URE)



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

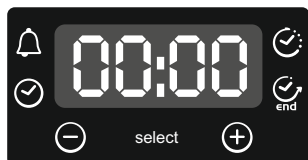
3.2 NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



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

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

3.3 NASTAVITEV TOČNEGA ČASA



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

- Pritisnite na srednjo tipko
- S pomočjo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisk na vse tipke.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

3.4 UPORABA ELEKTRONSKE PROGRAMSKE URE

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

4. FUNKCIJE

Funkcije	Gumb termost.	Gumb termost.	Funkcije
			LAMP: 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.
 	180 210	50 ÷ MAX 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.
	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a): Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	220	50 ÷ MAX	KONVEKCIJA : 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.
	230	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.
	220	50 ÷ MAX	FUNKCIJA PIZZA : Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri peki pizz in podobnih jedi.

* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda

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 ravnanje 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 vmemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

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

Общи мерки за безопасност

40

- 1.1 Съвети за безопасност
- 1.2 Монтаж
- 1.3 Монтиране на фурната в кухнята
- 1.4 Важно
- 1.5 Свързване към захранването
- 1.6 Оборудване на фурната
(в зависимост от модела)

Полезни съвети

42

- 2.1 Система за безопасност на рафтовете
- 2.2 Грил
- 2.3 U-Cook Модели
- 2.4 U-See
- 2.5 Самопочистваща се ФУРНА с катализатор
- 2.6 AQUACTIVA функция
- 2.7 Почистване и поддръжка
- 2.8 Сервизен център

Таймер

43

- 3.1 Използване на таймера
- 3.2 Използване на таймера за край на готвенето
- 3.3 Използване на електронния програматор
- 3.4 Настройка на точното време

Инструкции за работа

44

- По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да намалите този ефект, изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Във всеки случай кондензът изчезва, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в отворитата тава.
- Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15-20 минути.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уредът и достъпните части стават горещи по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** достъпните части могат да станат горещи, когато скалата се използва. Децата трябва да бъдат държани на безопасно разстояние.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен, преди да сменяте крушката, за да избегнете риска от токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** за да се избегне опасност, породена от неволното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани на безопасно разстояние от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Не допускате деца да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8-годишна възраст или повече, както и от лица с ограничени физически, сензорни или психически способности, без опит или знания за продукта само ако се наблюдават или са им били предоставени инструкции за работа с уреда по безопасен начин с осведоменост за възможните рискове.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността и да раздробят стъклото.
- Фурната трябва да се изключи преди

отстраняване на демонтиращите се части. След почистване ги сглобете отново съгласно инструкциите.

- Използвайте само термометъра за месо, препоръчан за тази фурна.
- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указани на табелката и има контакт за заземяване. Щепселът трябва да е подходящ за натоварването, посочено на етикета, и трябва да е свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, се обърнете към квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията. Свързването към източника на захранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на захранване, който може да понесе максималното свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяващ кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или универсалният прекъсвач, използвани за връзката, трябва да са леснодостъпни, когато уредът е монтиран.
- Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. Заземителният проводник (жълто-зелен)

трябва да е приблизително 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използване на оригинални резервни части.

- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.

- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.

- Дълго прекъсване на електрозахранването по време на фаза на готвене може да причини повреда на монитора. В този случай се свържете с отдела за обслужване на клиентите.

- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухнята. Рафтът трябва да бъде пхнат изцяло в кухнята.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба от търговската верига. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио или другите видове защита може да се разтопят и така да увредят емайла на вътрешните стени.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.

- **ВНИМАНИЕ:** Не допълвайте дъното на кухнята с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

- За работа с уреда при номиналните честоти не се изисква допълнително действие/настройка.

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 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 щепсела и кабелни разширения.
 - Ако фурната се повреди или дефектира, изключете я от мрежата и не я пипайте.
 - Кабелът е повреден трябва да се замени.
- При подмяна на кабела, следвайте тези инструкции. Извадете захранващия кабел и да го замени с един от H05V2V2-F тип. Кабелът трябва да бъде в състояние да издържи електрическия ток изискван от фурната. Замяната на кабелите трябва да се извършва от квалифицирани техници.
- Заземяването на кабела (жълто-зелен) трябва да е 10 mm подълъг 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.**

Може да има слаба светлина около централния главен превключвател, когато фурната е изключена. Това е нормално поведение. Може да бъде избегнато, просто обърнете щепсела обратно или разменете захранващите клеми.

1.2 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.

1.3 Монтиране на фурна в кухнята

Поставете фурната в пространството, в кухнята, то може да бъде монтирано под един работен плот или в един шкаф. Фиксирайте фурната на мястото ѝ, като се използват четирите фиксиращи отвора в рамката. (фиг. на последната страница). За да намерите отворите за закрепване, отворете вратата на фурната и погледнете вътре. За да се позволи подходяща вентилация, измерванията и разстоянията, посочени в диаграмата на последната страница трябва да се спазват.

Забележка: За фурни, които са комбинирани с котлони инструкциите, съдържащи се в ръководството за плочата трябва да се спазват.

1.4 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.

1.5 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 безопасност. 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.

1.6 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.

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.

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".

Тава за мазнини

Идеална е за печене на грил.

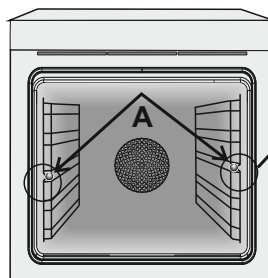
Използвайте я заедно с решетката. Включена е и дръжка за по-лесното изваждане на 2та елемента.

НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!

Странични телени решетки -

Разположен е от двете страни на кухнята на фурната. Държи металните скари и съдовете за оттичане.

Сваляне и почистване на металните стелаж



обратен ред.

5- Завийте обратно гайките.



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

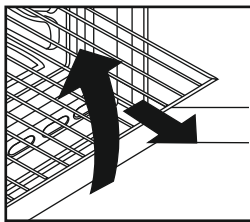
2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.

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

4- След процеса на почистване инсталирате телените рафтовете в обратен ред.

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 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 U•COOK Моделите

U•COOK Фурните имат електронен контрол на скоростта на вентилатора, патентован VARIOFAN. По време на готвене, тази система променя автоматично скоростта на вентилатора (в многофункционалния режим), за да се оптимизира въздушния поток и вътрешната температура в фурната.



Всяка U•COOK фурна има  функция. Това дава възможност за управление на разпределението на влагата и температурата. Това намалява загубата на влага с 50%, което гарантира че храната остава нежна и с по-добър вкус. Препоръчва се за печене на хляб и сладкарски изделия.



Това намалява времето за подгряване на пещите: само за 8 минути, за да достигне 200 градуса по Целзий.



Дава възможност за определяне на нивото и интензивността на печене на грил, до 50% повече мощност в сравнение с традиционната фурна.

Някои фурни са оборудвани с нова врата " **WIDE DOOR** ", която има по-голяма площ на прозореца, което позволява по-добра поддръжка и подобрена топлоизолация.

2.4 В зависимост от модела U•SEE

Има осветителна система, която заменя традиционната «крушка». 14 LED светлини са интегрирани в рамките на вратата. Те произвеждат бяло осветление, което позволява да преглеждате вътрешната страна на фурната с яснота.

Предимства:

U•SEE Системата, освен че осигурява отлично осветление във фурната, живее по-дълго в сравнение с традиционните крушка и е по-лесно и да се поддържа и най-вече пести енергия.

- По-добро осветяване
- Дълъг живот на осветление

- Много ниска консумация на енергия, 95% по-ниска от консумация

"Уреда с бяла светлина LED на 1M Class според IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (еквивалентен на EN 60825-1:1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимално светлината, излъчвана мощност 1459nm <150uW.

Не се наблюдава с оптични уреди. "



2.5 Самопочистваща се ФУРНА с катализатор

Специални самопочистващи се панели, обхванати в микропорестото покритие се предлагат като допълнително оборудване за всички модели. Ако те са монтирани, фурната не трябва да се почиства на ръка.

Мазнини, които са пръснали върху стените на фурната по време на печене се отстраняват от микропорестото покритие.

Прекаленото наслояване все пак може да блокира порите и следователно да пречи на самопочистването. Самопочистваща способност може да бъде възстановена чрез включване на празна фурната до максимална температура за около 10-20 минути. Не използвайте абразивни продукти, остри предмети, грапави кърпи или химични продукти и препарати, които могат трайно да повредят катализатора.

Когато готвите по-мазни храни е препоръчително да използвате по-дълбоки съдове и да сложите тавичката за събиране на мазнина.

ВАЖНО Всички каталитични облицовки в момента на пазара има трудов живот на около 300 часа. Затова те трябва да се сменя след около 300 часа.

2.6 AQUACTIVA функция

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static () или Bottom () на апарата.
3. Настройте температурата Aquactiva icon.
4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.
5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.
6. Когато уредът е истинал, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение:

Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете.

Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



2.7 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 изlišна, 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 «Brillo 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 развийте крушката. Сменете с идентична крушка, която може да издържа на много високи температури

2.8 Сервизен център

Преди да се обадите на Service Centre

Ако фурната не работи, ние препоръчваме:

да проверите, че фурната е правилно включена в захранването.

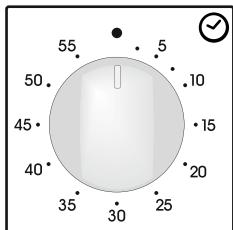
Ако причината за неизправността не може да се установи:

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.

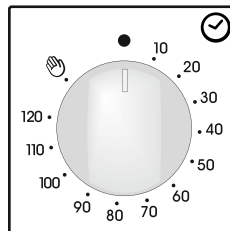
3. ТАЙМЕРА

3.1 Използване на таймера



За да настроите времето за готвене, завъртете врътката до едно пълно завъртане след това позиционирайте индексът на необходимото време. Когато времето е изтекло, сигнал ще звъни в продължение на няколко секунди.

3.2 Използване на таймера за край на готвенето



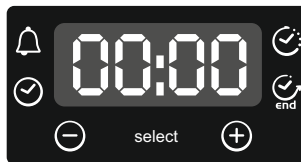
Този контрол позволява да настроите желаното време за готвене (макс. 120 мин.) Фурната ще се изключи автоматично в края на зададеното време.

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

За нормалното използване на фурната настройте таймера на позиция.

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

3.3 Настройване на точното време



ВНИМАНИЕ: първата операция за извършване след като фурната е била инсталирана или след прекъсване на захранването (това се разпознава от мигането на дисплея) е задаването на правилното време. Това се

постига, както следва:

Натиснете централния бутон

• Задайте времето с "-" "+" бутони.

• Освободете всички бутони

ВНИМАНИЕ: Фурната ще работи само при условие че часовникът е настроен.

3.4 Използване на електронния програматор

Функция	Как да активираме	Как да изключите	Какво прави	За какво се използва
Заклучване	Функцията "Заклучване" се активира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички други функции са заключени и на дисплея ще започне да мига STOP и предварително зададено време на пресекулки..	Функцията "Заклучване" се деактивира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички функции могат да бъдат избирани отново.		
Таймер	- Натиснете централния бутон 1 път - Натиснете бутони "-" "+" за да изберете време - освободете всички бутони	- Когато зададеното време изтече, се активира звуков сигнал (тази аларма ще спре от само себе си, обаче може да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT. - да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT.	- Аларма в края на времето. - По време на работа се показва ост. време	Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).
Време за готвене	- Натиснете централния бутон 2 пъти. - Натиснете бутони "-" или "+" за да изберете продължителност - освободете всички бутони - Изберете функция със селектора	Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.	- Позволява ви да зададете времето за готвене за избраната рецепта. - За да проверите оставащото време натиснете SELECT 2 пъти. - За промяна на зададеното време натиснете SELECT и "-" "+" бутони.	- При изтичане на времето фурната ще се изключи автоматично. - Ако искате да спрете готвенето по-рано завъртете селектора на 0, или зададете времето на 0:00 (SELECT и "-" "+" бутони)
Край на готвенето	- Натиснете централния бутон 3 пъти. - Натиснете бутони "-" "+" , за да зададете времето, в което желаете фурната, да се изключи - Освободете бутоните - Задайте функцията за готвене с селектора за избор	В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция 0.	- Позволява ви да зададете края на времето за готвене. - За да проверите предварително зададеното време натиснете - централния бутон 3 пъти - За промяна настройките SELECT + "-" "+"	- Тази функция обикновено се използва с функцията "готвене". Например, ако ястието трябва да бъде приготвено в продължение на 45 минути и трябва да е готово до 12:30 часа, трябва само да изберете желаната функция, зададете времето за готвене до 45 минути и края на времето за готвене до 12:30 часа. - В края на времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично и звукова аларма ще звъни. - Готвенето ще се стартира автоматично в 11:45 (12:30 минус 45 минути) и ще продължи до предварително зададеното време за край на готвене, когато фурната ще се изключи автоматично.

4. Инструкции за работа

Селектор нас функции	Термостат селектор	Диапазон на T ° C	ФУНКЦИИ
			LAMP: включва светлината на интериора.
			Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
	180 210	50 ÷ MAX 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 подобре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да приготвяте 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.
	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Тази функция позволява готвене по един по-здравословен начин чрез намаляване необходимото количество мазнина. Съчетанието от нагреватели с пулсиращ въздушен цикъл гарантира перфектен резултат от печенето.
	210	50 ÷ MAX	НАГРЯВАНЕ НА ДЪНОТО + ВЕНТИЛАТОР: Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлета)
	220	50 ÷ MAX	КОНВЕКЦИЯ : Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛ : Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
	220	50 ÷ MAX	Пица Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез цуркулиране на горещ въздух във фурната.

* Изпитано в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларацията за потребление на енергия и енергиен клас



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

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

- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.
- WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.
- когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го прибере безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното 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.

Загальні Застереження

48

- 1.1 Корисні Поради Щодо Безпеки
- 1.2 Монтаж
- 1.3 Вбудовування Духової Шафи В Ку Хонні Меблі
- 1.4 Важливо
- 1.5 Підключення До Живлення
- 1.6 Оснащення Духовки (відповідно До Моделі)

Корисні поради

49

- 2.1 Система Надійності Полиць
- 2.2 СМАЖЕННЯ НА ГРИЛІ
- 2.3 Моделі U-COOK
- 2.4 Відповідно До Моделі
- 2.5 Духовка З Режимом Самоочищення Та Каталітичним Покриттям
- 2.6 Функція Aquactiva
- 2.7 Очищення Та Обслуговування
- 2.8 Сервісний Центр

Таймер

50

- 3.1 Використання Хвилинного Таймера
- 3.2 Автоматичне Відключення Після Закінчення Відліку Таймера
- 3.3 Встановлення Правильного Часу
- 3.4 Сенсорне Програмування Годинника

Інструкції З Експлуатації

52

- Під час приготування всередині духовки чи на склі дверцят може накопичуватися волога. Це є звичним явищем. Для зменшення цього ефекту зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне температури приготування.
- Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не на відкритій полиці.
- Не залишайте їжу в духовці після приготування протягом більше 15-20 хвилин.
- УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будь-яких нагрітих деталей.
- УВАГА: доступні частини можуть нагріватися під час роботи духовки. Діти не повинні наближатися до приладу.
- УВАГА: перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- УВАГА: для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.
- Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням можливих ризиків.
- Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.
- Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкцій.
- Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
- Не слід використовувати пароочисник для очищення приладу.

- Підключіть вилку до заземленого кабелю живлення, який витримує напругу, струм та навантаження, вказані на ярлику. Розетка повинна бути належно заземленою, а також придатною для навантаження, зазначеного на ярлику. Провід заземлення позначено жовто-зеленим кольором. Ця процедура повинна проводитися відповідним кваліфікованим працівником. У разі несумісності розетки та вилки приладу, попросіть електрика замінити розетку на іншу, яка відповідатиме необхідному типу. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може здійснюватися шляхом розміщення всеполярного вимикача між приладом та джерелом живлення, який може витримувати максимальне підключене навантаження і який відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.
- Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.
- Кабель живлення повинен відповідати типу H05V2V2-F. Це повинен виконувати фахівець належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.
- Недотримання вищезазначених вказівок може негативно вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
- Перед очищення потрібно усунути будь-які залишки розлитих речовин.
- Тривале порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора. У такому разі слід звернутися до служби підтримки клієнтів.
- Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
- Розміщуючи полицю всередині,

переконайтеся, що обмежувач спрямовано вгору та в задню частину порожнини. Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.

- **УВАГА:** Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.

- **УВАГА:** Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки.

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не наповнюйте дно духовки водою під час приготування або, коли духовка гаряча.

- Для роботи пристрою на номінальній частоті не потрібно жодних додаткових операцій/налаштувань.

1. ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Дякуємо, що ви обрали один з наших виробів. Для найбільш ефективного використання вашої духової шафи радимо:

- уважно прочитати ці інструкції, вони містять важливі правила безпечного встановлення, використання та обслуговування духової шафи;

- тримати цей буклет в доступному місці, щоб звертатися до нього в майбутньому. Всі доступні частини під час роботи пристрою нагріваються, будьте уважні і не торкайтеся цих елементів.

При першому увімкненні духової шафи з неї може виходити дим з різким запахом. Це пов'язано з тим, що клей ізоляційних панелей навколо духової шафи нагрівається вперше.

Це цілком нормально, і якщо таке трапляється, необхідно зачекати доки дим не зникне, перш ніж ставити страви в духову шафу. Духова шафа нагрівається до високих температур згідно з її призначенням. Особливо гарячим може бути скло дверцят духової шафи.

1.1 КОРИСНІ ПОРАДИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Духовку слід використовувати лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання духовки (наприклад, для обігріву) є неналежним, і тому може бути небезпечним.

- Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу. При використанні будь-якого електроприладу слід дотримуватися декількох основних правил.

- Не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки.

- Не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами.

- Не використовуйте духовку без взуття.

- Загалом не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі, та подовжувачі.

Якщо духовка зламалася чи в ній виникла будь-яка несправність, вимкніть подачу живлення та не торкайтеся її.

- У разі пошкодження кабелю його слід замінити.

Під час заміни кабелю дотримуйтеся цих інструкцій. Від'єднайте кабель живлення та замініть його одним з наступних типів: H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F. Кабель повинен витримувати електричну напругу, необхідну для духовки. Заміна кабелю повинна проводитися кваліфікованими фахівцями. Кабель заземлення (жовто-зелений) повинен бути на 10 мм довшим, ніж кабель живлення.

При ремонті користуйтеся послугами лише сертифікованих сервісних центрів, а також переконайтеся, що при заміні використовуються лише оригінальні деталі. У разі недотримання вищезазначених інструкцій виробник не гарантує безпеку використання духовки.

- **Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню.**

1.2 МОНТАЖ

Користувач має забезпечити встановлення. Виробник не бере на себе зобов'язання щодо встановлення духової шафи. Якщо не обійдеться до допомоги виробника для виправлення пошкоджень, що виникають внаслідок не правильного встановлення, така допомога не покривається гарантією.

Необхідно в іконувати інструкції із встановлення, призначені для кваліфікованих спеціалістів. Неправильне встановлення може призводити до шкоди або травми людей, тварин чи пошкодження речей. За таку шкоду або травми виробник відповідальності не несе.

1.3 ВБУДОВУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ В КУХОННІ МЕБЛІ

Встановіть духовку на місці, передбаченому в кухонному гарнітурі; її можна встановити під стільницею або ж у вертикальній шафі. Зафіксуйте духовку за допомогою гвинтів. Використовуйте чотири отвори для кріплення в рамі. (Рис. на останній сторінці).

Для визначення місцезнаходження отворів для кріплення відкрийте дверцята духовки та загляньте всередину. Для забезпечення належної вентиляції під час фіксування духовки потрібно дотримуватися вимірів і відстаней, зазначених на схемі на останній сторінці.

Примітка: Використовуючи духовку з вбудованою варильною поверхнею, слід дотримуватися інструкцій, зазначених у посібнику для варильної поверхні.

1.4 ВАЖЛИВО

Для належної роботи духової шафи її слід встановлювати в межах, які призначені для цього. Панелі кухонних меблів, що знаходяться поруч з духовою шафою, мають бути виготовлені з негорючих матеріалів. Упевніться, що клей, який використовується для обклеювання панелей шпоном, стійкий до температури не менше 120 °C. Пластик або клей, який не витримує такі температури, може розплавитися та деформувати меблі. Коли духову шафу встановлена в єдиний шафчик, електричні деталі повинні бути повністю ізольованими. Це може бути досягнуто, якщо шафу встановлено з акордом. Всі записні деталі мають бути жорстко закріплені на своїх місцях, щоб їх неможливо було зняти без використання спеціальних інструментів.

Зняти задню стінку шафи, щоб забезпечити вентиляцію і циркуляцію повітря навколо духової шафи. Варильна поверхня повинна мати позаду просвіт не менше 45 мм.

1.5 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЖИВЛЕННЯ

Підключіть прилад до електромережі. Насамперед переконайтеся в наявності третього контакту, який діє як заземлення для духовки. Духовка повинна бути заземлена належним чином.

Якщо модель духовки не оснащена вилкою, під'єднайте стандартну вилку до кабелю живлення. Вона повинна витримувати напругу, зазначену на табличці з технічними даними. Кабель заземлення позначено жовто-зеленим кольором. Вилку повинен під'єднувати тільки кваліфікований фахівець. Якщо розетка та вилка є несумісними, тоді кваліфікований фахівець повинен замінити розетку. Кваліфікований фахівець повинен також переконаватися, що кабелі живлення здатні пропускати струм, необхідний для роботи духовки.

Вимикач (ON/OFF) можна також підключити до подачі живлення. При підключенні слід враховувати поточний струм і чинні законодавчі вимоги. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен керуватися вимикачем (ON/OFF). Розетка чи вимикач (ON/OFF), які використовуються для підключення до електромережі, повинні бути легкодоступними після встановлення духовки.

Важливо: Під час встановлення розмістіть кабель живлення таким чином, щоб він у жодному разі не піддавався впливу високих температур (понад 50°C). Духовка відповідає нормам безпеки, встановленим регулюючими органами. Духовку можна безпечно використовувати лише після належного заземлення відповідно до чинних законодавчих вимог щодо безпеки проводки. Ви повинні пересвідчитися в належному заземленні духовки.

Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду чи травми, заподіяні особам, тваринам або майну внаслідок неправильного заземлення духовки.

УВАГА: частота і живлення електромережі вказані на табличці з технічними даними (рис. на останній сторінці).

Кабелі та проводка повинні витримувати максимальну електричну напругу, необхідну для духовки. Це вказано на табличці з технічними даними. У разі виникнення будь-яких сумнівів, скористайтеся послугами кваліфікованого фахівця.

1.6 ОСНАЩЕННЯ ДУХОВКИ (відповідно до моделі)

Перед використанням будь-якого оснащення його потрібно попередньо очистити. Помийте його за допомогою губки. Сполосніть і висушіть.

На **простій полиці** можна розмістити форми для випічки та посуд.

Полиця для лотків ідеально підходить для смаження на грилі. Використовуйте її з піддоном для збору рідини.

Завдяки спеціальному профілю полиці залишатимуться в горизонтальному положенні, навіть якщо їх різко витягнути. Відсутній будь-який ризик ковзання посуду чи розливання його вмісту.

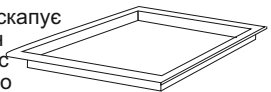
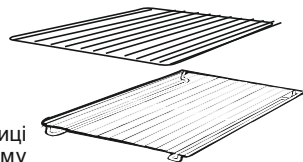
Піддон для збору рідини збирає сік, що скапає

під час смаження їжі на грилі. Він використовується лише під час приготування на грилі, шашличниці або грилі в поєднанні з вентилятором; під час інших способів готування вийміть його з духовки.

Ніколи не використовуйте піддон для збору рідини, як полицю для запікання, оскільки це може спричинити появу диму та забризкати духовку.

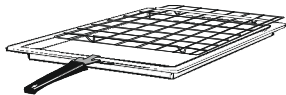
Набір для піци використовується для приготування піци.

Для оптимального результату набір слід використовувати в поєднанні з функцією для приготування піци.

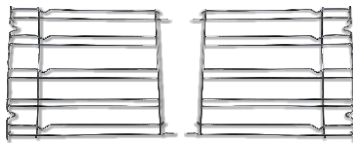


Полиця для лотків

Полиця для лотків ідеально підходить для смаження на грилі. Використовуйте її з піддоном для збору рідини. У комплект також входить ручка для безпечного виймання. Не залишайте ручку всередині духовки.

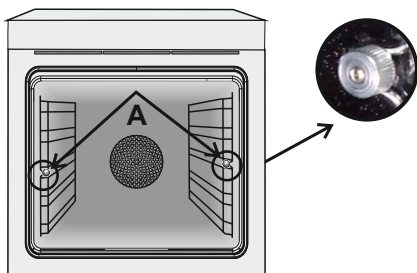


Бічні дроти сітки, якщо включений.



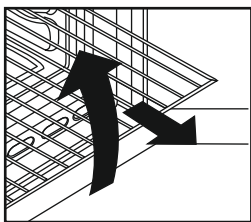
Видалення та очищення панелей

1. Вийміть рифлені гайки, повертаючи їх проти годинникової стрілки.
2. Зніміть панель, потягнувши її на себе.
3. Щоб очистити панель, помістіть її в посудомийну машину або протріть мокрою губкою та висушіть.
4. Після очищення, помістіть панель на своє місце у зворотньому порядку.
5. Замініть рифлені гайки.



2. КОРИСНІ ПОРАДИ

2.1 СИСТЕМА НАДІЙНОСТІ ПОЛИЦЬ



Духовка оснащена новою системою надійності полиць. Це дозволить вам виймати полиці з духовки під час огляду їжі без ризику проливання або ж раптового випадання полиці з духовки. Щоб вийняти полиці потягніть та припідніміть їх.

2.2 СМАЖЕННЯ НА ГРИЛІ

Завдяки приготуванню на грилі їжа швидко набуває апетитної скоринки. Щоб отримати скоринку, ми рекомендуємо помістити гриль на четвертому рівні, залежно від кількості їжі (див. рис. на сторінці 7). На грилі можна готувати практично будь-які страви, за винятком дуже ніжної дичини чи м'ясних рулетів. М'ясо та рибу, які ви збираєтеся готувати на грилі, потрібно спершу злегка полити олією.

2.3 МОДЕЛІ

U•COOK

U•COOK Духовки оснащені системою електронного управління швидкістю вентилятора, яка відома та запатентована під назвою VARIOFAN. Під час готування ця система автоматично змінює швидкість вентилятора (в багатофункціональному режимі) для оптимізації потоку повітря та внутрішньої температури в порожнині духовки.



Усі духовки U•COOK оснащені функцією **Soft Cook**. Це дозволяє керувати поширенням вологи і температури. Ця функція знижує втрату вологи на 50%, що гарантує ніжність і кращий смак їжі. Таке делікатне готування рекомендоване для випікання хліба та іншої випічки.



Це зменшує час на попереднє нагрівання духовки: потрібно лише 8 хвилин, щоб досягнути температури 200 градусів Цельсія.



Це дає можливість встановлення рівня та інтенсивності смаження на грилі, а також до 50% більше потужності в порівнянні з традиційною багатофункціональною духовкою.

Деякі духовки оснащені новими дверцятами **WIDE DOOR**, які містять більше віконце, що дозволяє здійснювати краще обслуговування та забезпечує покращену термоізоляцію.

2.4 Відповідно до моделі

U•SEE

Духовка оснащена системою освітлення, яка замінює традиційну лампу. 14 світлодіодних ламп вбудовані у дверцята. Це забезпечує високоякісне освітлення, що дозволяє чітко оглядати вміст духовки без будь-яких тіней на полицях.

Переваги:

U•SEE Система, окрім того, що забезпечує бездоганне освітлення всередині духовки, є також довговічнішою в порівнянні з традиційною лампою, простішою в обслуговуванні та економнішою.

- Оптиміальний огляд
- Довговічне освітлення
- Надзвичайно низький рівень споживання електроенергії, -95% у порівнянні з традиційним освітленням

"Прилад з білим світлодіодним освітленням класу 1M відповідно до стандарту IEC 60825- 1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (еквівалентно EN60825-1:1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимальна потужність світла, що випромінюється, становить 459 нм < 150 мкВт. Не спостерігається безпосередньо з оптичними інструментами."



2.5 ДУХОВКА З РЕЖИМОМ САМООЧИЩЕННЯ ТА КАТАЛІТИЧНИМ ПОКРИТТЯМ

Для всіх моделей в якості додаткового обладнання доступні спеціальні самоочисні панелі з мікропористим покриттям. При їх наявності, духовку більше не потрібно чистити вручну.

Жир, розбризканий на стінках духовки під час запікання, усувається мікропористим покриттям, яке руйнує його шляхом каталізу та перетворює в газ.

Проте надмірне розбризкування може заблокувати пори і, отже, перешкоджати самоочищенню. Здатність до самоочищення може бути відновлена шляхом включення порожньої печі максимум на 10-20 хвилин.

Не використовуйте абразивні вироби, металеві дротики, гострі предмети, шорсткі тканини або хімічні продукти та мийні засоби, які можуть завдати шкоди каталітичній поверхні.

Найкраще використовувати глибокі лотки для запікання жирних продуктів, таких як страви з м'яса тощо, і поставити лоток під гриль для забору надлишкового жиру. Якщо стінки духовки настільки сильно вкриті жиром, що каталітична поверхня вже не є ефективною, видаліть надлишковий жир м'якою ганчіркою або губкою, змоченою в гарячій воді.

Для ефективного самоочищення, поверхня повинна залишатися пористою.

Запам'ятайте: Термін експлуатації всіх доступних на ринку каталітичних поверхонь складає близько 300 годин. Тому їх слід замінювати приблизно через кожні 300 годин.

2.6 ФУНКЦІЯ HYDRO AQUACTIVA

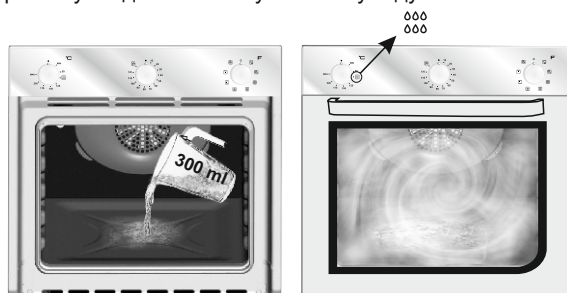
Під час процедури Aquactiva використовується пара для усунення залишків жиру та їжі з духовки.

1. Налийте 300 мл води в контейнер Aquactiva, що знаходиться внизу духовки.
2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання (☉) або нагрівання знизу (☺).
3. Налаштуйте температуру для значка Aquactiva ☺☺☺.
4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.
6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.

Увага:

Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний. При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків.

Використовуйте дистильовану або питну воду



2.7 ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ніколи не використовуйте абразивні мийні засоби, дротики або гострі предмети для очищення скла дверцят духовки.

Елементи з нержавіючої сталі та емальовані поверхні очищуйте за допомогою теплої мильної води або ж за допомогою відповідної фірмової продукції. У жодному разі не використовуйте абразивні порошки, які можуть пошкодити поверхню та зіпсувати зовнішній вигляд духовки. Важливо очищати духовку після кожного використання. Під час готування розплавлений жир осідає на стінках духовки. При наступному використанні духовки цей жир може спричинити неприємний запах, а також негативно вплинути на процес приготування. Для очищення використовуйте гарячу воду та мийний засіб; ретельно сполосніть.

Щоб уникнути цього, всі моделі можуть бути облицьовані каталітичними самоочисними панелями, які постачаються як додаткове оснащення (див. розділ ДУХОВКА З РЕЖИМОМ САМООЧИЩЕННЯ ТА КАТАЛІТИЧНИМ ПОКРИТТЯМ).

Для очищення решіток із нержавіючої сталі використовуйте мийні засоби та металеві дротики.

Верхню скляну частину, дверцята духовки, а також дверцята відділення для розігрівання, потрібно очищувати лише холодними. Шкода, заподіяна їм внаслідок недотримання цього правила, не покривається гарантією. Для заміни внутрішнього освітлення:

відімкніть подачу живлення та викрутіть лампу. Замініть її ідентичною лампою, яка витримує надзвичайно високі температури

2.8 СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Перш ніж зателефонувати в Сервісний центр Якщо духовка не працює, ми рекомендуємо:

перевірити чи духовка підключена до електромережі належним чином.

Якщо причину несправності неможливо виявити:

відключіть духовку від електромережі, не торкайтеся її та зателефонуйте в службу гарантійного обслуговування.

Перш ніж зателефонувати в Сервісний центр, запишіть серійний номер, вказаний на табличці з технічними даними (див. рис. на останній сторінці).

Прилад постачається з гарантійним талоном, який забезпечує безкоштовний ремонт у Сервісному центрі.



Цей пристрій має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного та електронного обладнання містять забруднюючі речовини (що можуть спричинити негативні наслідки для навколишнього середовища) та базові компоненти (які можна здавати на повторну переробку).

Важливо, щоб відходи електричного та електронного обладнання пройшли спеціальну обробку для видалення та належної утилізації всіх забруднюючих речовин, і для отримання та повторної переробки всіх матеріалів. Кожна окрема людина може зробити свій внесок для забезпечення того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не створювали проблеми для екології; для цього важливо виконувати деякі основні правила:

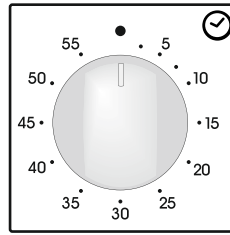
- відходи електричного та електронного обладнання не можна утилізувати як побутові відходи;
- відходи електричного та електронного обладнання необхідно здавати у відповідному пункті збору — муніципальному або в зареєстрованих компаніях. В багатьох країнах збір відходів електричного та електронного обладнання великих розмірів відбувається вдома;
- коли ви придбали новий пристрій, старий можна повернути роздрібному підприємству, яке має безкоштовно прийняти його в обмін, якщо це обладнання еквівалентного типу і виконує ті самі функції, що й нове.

Економія енергії та охорона довкілля

За можливості, уникайте передчасного нагрівання печі та завжди слідкуйте, щоб під час нагрівання вона була заповнена. Намагайтеся відчиняти дверцята печі якомога рідше, щоб уникнути витоку тепла з порожнини печі. Для значної економії електроенергії вимкніть піч за 5 - 10 хвилин до закінчення часу приготування і використовуйте той залишок тепла, який продовжує виробляти піч. Слідкуйте, щоб затвори завжди були чистими та справними, щоб уникнути витоку тепла з порожнини печі. Якщо у вас погодинне тарифікування електроенергії, програма "відкладеного старту" початку приготування" сприяє процесу економії електроенергії, запускаючи процес приготування у той часовий відрізок, коли тариф на електроенергію є нижчим.

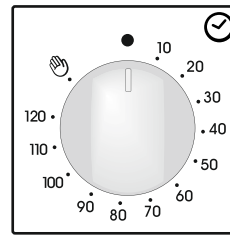
3. ТАЙМЕР

3.1 ВИКОРИСТАННЯ ХВИЛИННОГО ТАЙМЕРА



Щоб встановити час приготування, зробіть один повний оберт регулятором і встановіть показник на потрібний час. Після того, як час спливе, впродовж декількох секунд лунатиме звуковий сигнал.

3.2 АВТОМАТИЧНЕ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДЛІКУ ТАЙМЕРА



Цей регулятор дозволяє задати потрібний час приготування (макс. 120 хв.). Духова шафа автоматично вимикається, коли заданий час спливає.

Таймер відрховує час назад від встановленого часу і повертається в положення «0», а тоді автоматично вимикається.

Для нормального використання духової шафи слід ставити таймер в положення. Щоб налаштувати робочі параметри, упевніться, що таймер не знаходиться в положенні «0».

3.3 ВСТАНОВЛЕННЯ ПРАВИЛЬНОГО ЧАСУ



УВАГА: перше, що потрібно зробити після встановлення духовки чи припинення подачі електроенергії (у такому випадку дисплей моргатиме і відображатиме 15:00) – це налаштувати правильний час. Це можна зробити наступним чином.

- Натисніть центральну кнопку.
- Встановіть час за допомогою кнопок "-" і "+".
- Відпустіть усі кнопки.

УВАГА: Духовка працюватиме лише зі встановленим годинником.

3.4 СЕНСОРНЕ ПРОГРАМУВАННЯ ГОДИННИКА

ФУНКЦІЯ	ЯК АКТИВУВАТИ	ЯК ВИМКНУТИ	ЩО ВОНА РОБИТЬ	ДЛЯ ЧОГО ВОНА
БЛОКУВАННЯ КНОПОК	функція блокування від дітей активується натисканням і утриманням (+) не менше 5 секунд. З цього моменту всі інші функції заблоковані, на дисплеї по черзі блимає «СТОП» та попередньо заданий час.	функція блокування від дітей деактивується натисканням і утриманням сенсорної кнопки (+) не менше 5 секунд. З цього моменту можна знову обрати будь-яку функцію.		
ТАЙМЕР ЗІ ЗВУКОВИМ СИГНАЛОМ 	- натиснути головну кнопку 1 раз; - натиснути кнопки «-» або «+», щоб задати потрібний час; - відпустити всі кнопки.	коли заданий час сплине, вмикається звуковий сигнал (цей сигнал сам вимкнеться, але його можна вимкнути одразу, натиснувши кнопку «ВИБІР»).	- наприкінці заданого часу лунає звуковий сигнал; - в процесі приготування дисплей показує час, що залишився.	дозволяє використовувати духову шафу як будильник (функцію можна увімкнути незалежно від того, чи працює духову шафу).
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ 	- натиснути головну кнопку 2 рази; - натиснути кнопки «-» або «+», щоб задати потрібну тривалість приготування; - відпустити всі кнопки; - задати функцію приготування за допомогою ручки вибору функцій.	коли час спливає, духову шафу вимикається автоматично. Якщо ви хочете закінчити приготування раніше, поверніть ручку вибору функцій на «О», або встановіть час на 0:00 («ВИБІР» та кнопки «-» «+»).	- дозволяє попередньо задати час приготування, необхідний для вибраного рецепту; - щоб перевірити, скільки часу залишилося до закінчення, натисніть кнопку «ВИБІР» 2 рази; - для зміни попередньо заданого часу натисніть «ВИБІР» та кнопки «-» «+».	натиснути будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал. Натиснути головну кнопку, щоб повернутися до функції годинника.
ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ 	- натиснути головну кнопку 3 рази; - натиснути кнопки «-» або «+», щоб задати час, коли духову шафу має вимкнутися; - відпустити кнопки; - задати функцію приготування за допомогою ручки вибору функцій.	в заданий час духову шафу вимкнеться. Для вимкнення вручну поверніть ручку вибору функцій в положення «О».	- дозволяє задати час закінчення приготування; - для перевірки попередньо заданого часу натисніть головну кнопку 3 рази; - для зміни попередньо заданого часу натисніть кнопки «ВИБІР» та «-» «+».	- ця функція зазвичай використовується разом з функцією «Час приготування». Наприклад, якщо страву слід готувати 45 хвилин і вона має бути готова о 12:30, просто виберіть необхідну функцію, задайте час приготування на 45 хвилин, а кінець часу приготування на 12:30; - коли спливає заданий час приготування, духову шафу вимикається автоматично і лунає звуковий сигнал; - приготування автоматично розпочнеться об 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин) і триватиме до попередньо заданого часу закінчення приготування, тоді духову шафу сама автоматично вимкнеться. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: якщо вибрано КІНЕЦЬ приготування, але не задана тривалість часу приготування, духову шафу починає працювати одразу і зупиняється в момент заданого часу закінчення приготування.

4. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Кнопка вибору	Рекомендована T °C	Діапазон T °C	Функція (залежно від моделі)
			Увімкнення світла в духовій шафі. Цим автоматично вмикається вентилятор охолодження (тільки для моделей з охолодженням з вентилятором).
			Розморожування Коли ручка стоїть в цій позиції, вентилятор працює, повітря кімнатної температури циркулює навколо заморожених продуктів, розморожує їх за кілька хвилин без погіршення або зміни вмісту протеїнів у них.
	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	Приготування їжі з вентилятором Використовуються верхній та нижній елементи духової шафи з вентилятором для циркуляції повітря всередині духової шафи. Радимо використовувати цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби та овочів. Тепло краще проникає в страви, знижується час приготування та попереднього нагрівання. Ви можете одночасно готувати різні страви з однаковим або різним часом приготування на одному або різних рівнях. Метод приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, запахи не змішуються. Якщо готуєте декілька страв одночасно, слід збільшити час приготування приблизно на 10 хвилин.
	190	50 ÷ MAX	Cook Light: Дана функція дозволяє зберегти корисні властивості їжі в процесі її приготування, при цьому зменшуючи необхідну кількість жиру та олії. Поеднання нагрівальних елементів з пульсуючим потоком повітрям гарантує ідеальний результат приготування.
	210	50 ÷ MAX	Вентилятор плюс нижній елемент Ця функція ідеально підходить для делікатних страв (торт-суфле).
	220	50 ÷ MAX	Природна конвекція Використовуються верхній та нижній елементи духової шафи. Це традиційна форма запікання та смаження. Цей режим ідеально підходить для смаження великих шматків м'яса та дичини, випікання печива або запікання яблук, отримання скоринки і апетитного зовнішнього вигляду страв.
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛЬ: використовуйте гриль із зачиненими дверцятами. Використовується тільки верхній нагрівальний елемент і ви можете регулювати температуру. Для того, щоб елементи нагрілися до червоного кольору, необхідно п'ять хвилин попереднього нагрівання. Успіх гарантовано для страв гриль, кебабів та ґратенів. Біле м'ясо слід розташовувати на відстані від грилю; час приготування довший, але м'ясо буде смачнішим. Червоне м'ясо та філе риби можна укласти на один рівень і ставити внизу піддон.
	220	50 ÷ MAX	Функція «Піца» Ця функція з циркуляцією гарячого повітря в духовій шафі забезпечує ідеальний результат для таких страв, як піца або фокаччо.

* Проведено випробовування відповідно до стандарту EN 60350-1 для цілей декларування енерговитрат та класу споживання електроенергії

Općenite upzorenja i napomene

56

- 1.1 Sigurnosni savjeti
- 1.2 Instalacija
- 1.3 Ugradnja pećnice u kuhinjski namještaj
- 1.4 Napomene za ugradnju
- 1.5 Spajanje na električnu mrežu
- 1.6 Oprema pećnice

Korisni savjeti

57

- 2.1 Sigurnosni sustav polica
- 2.2 Pečenje na grillu
- 2.3 "U-Cook" pećnice
- 2.4 "U-See" osvjetljenje
- 2.5 Funkcija "AQUACTIVA"
- 2.6 Čišćenje i održavanje
- 2.7 Ovlašteni servis

Korištenje pećnice

59

- 3.1 Korištenje "timera" za određivanje trajanja kuhanja u minutama
- 3.2 Korištenje "timera" za kraj kuhanja
- 3.3 Podešavanje točnog vremena
- 3.4 Korištenje programskih tipki sata

Radne upute

60

Opis funkcija (tablica)

- **UPOZORENJE:** tijekom rada, uređaj i njegovi dostupni dijelovi su vrući. Budite oprezni i izbjegavajte dodir s vrućim dijelovima uređaja.
- **UPOZORENJE:** budite oprezni kada je grill pećnice u radu, ne dirajte dostupne vruće dijelove, posebno skrećemo pažnju da djecu držite na sigurnoj udaljenosti od pećnice.
- **UPOZORENJE:** zbog opasnosti od električnog udara, prije zamjene rasvjete u unutrašnjost pećnice, uvijek isključite uređaj iz električne mreže.
- **UPOZORENJE:** prije nego pokrenete postupak automatskog čišćenja pećnice, postupite kako je navedeno:
 - očistite vrata pećnice,
 - pomoću vlažne spužve iz unutrašnjosti pećnice uklonite veće ostatke prljavštine, masnoće ili hrane, nemojte koristiti deterdžente.
 - uklonite sav pribor (plitice) i klizne police,
 - ne stavljajte/ostavljajte kuhinjske krpe/kuhinjske papirnate ručnike u unutrašnjosti pećnice.
- Kod pećnica koje su opremljene s temperaturnom sondom, prije postupka čišćenja neophodno je potrebno zatvoriti otvor s isporučenom maticom. Kada temperaturna sonda nije u uporabi, uvijek zatvorite otvor s maticom.
- Posebno skrećemo pažnju da djecu držite što dalje od uređaja, sve dok je u radu (tj. dok se potpuno ne ohladi) kako bi se spriječila opasnost od ozbiljnih opekline. Djeca moraju biti pod stalnim nadzorom kada se nalaze u blizini uređaja, to se posebno odnosi na malu djecu ispod 8 godina.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu osobama (uključujući i malu djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili od iste osobe dobiju pravilne upute za korištenje uređaja.
- Držite djecu pod nadzorom, nemojte dopustiti da se igraju s uređajem, kontrolnim tipkama/gumbima ili da samostalno čiste uređaj.
- Za čišćenje pećnice a posebno njenih staklenih vrata nemojte koristiti grube predmete/sredstva (npr. metalne spužvice ili strugalice, vim i sl.), moguće oštećenje stakla koje može dovesti do pucanja stakla.
- Uvijek isključite uređaj iz električne mreže prije vađenja pokretnih dijelova iz unutrašnjosti pećnice radi čišćenja. Nakon čišćenja dijelove

- vratite u unutrašnjost pećnice prema uputama u ovoj knjižici.
- Koristite isključivo termometre koji su predviđeni za pećnice.
 - **NAPOMENA:** ne čistite pećnicu pomoću čistača na paru.
 - Električni kabel uređaja s utikačem mora biti spojen u pravilno uzemljenu zidnu utičnicu. U slučaju da je uređaj isporučen bez utikača na kabel je potrebno montirati standardni utikač s priključkom za uzemljenje koji je u stanju podnijeti opterećenje uređaja (navedeno na pločici/naljepnici s tehničkim podacima). Žica za uzemljenje označena je žuto-zelenom bojom. Bilo koje radove vezane na električno spajanje uređaja mora izvesti ovlašteni servis ili kvalificirana/stručna osoba.
- U slučaju nekompatibilnost između utikača i zidne utičnice, za savjet/zamjenu obratite se ovlaštenom servisu ili kvalificiranoj/stručnoj osobi.
- Spajanje uređaja na električnu mrežu može biti izvedeno preko zidne utičnice ili stalnog električnog priključka (sklopke) prema važećim standardima i normama. Ako se uređaj spaja preko stalnog električnog priključka, stalni električni priključak mora da bude izveden preko sklopke za odvajanje svih polova (s minimalnim razmakom od 3 mm između spojeva) od čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu električne instalacije odgovarajućeg napona. Žica za uzemljenje (žutozeleno) ne smije biti prekinuta putem sklopke. Nakon ugradnje pećnice, zidna utičnica/sklopka moraju uvijek biti lako dostupne.
 - Ako se ošteti glavni električni kabel, morate ga zamijeniti. Da se spriječi opasnost od električnog udara, zamjenu kabla mora izvesti ovlašteni servis ili kvalificirana osoba. Kabel možete nabaviti u ovlaštenom servisu a mora biti identičan originalnom kabl (model H05V2V-2F).
 - Ako gornje upute nisu poštivane, proizvođač ne jamči za pravilan uređaja i sigurnost korisnika a moguć je i gubitak tvorničkog jamstva na uređaj.
 - Prije čišćenja pećnice uvijek obrišite veće količine prolivene tekućine.
 - Vodite računa da električni kabel ne dolazi u dodir s vrućim dijelovima uređaja.
 - Tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice postupkom pirolize, razvijaju se izuzetno visoke temperature, više nego pri uobičajenom korištenju. Budite oprezni a posebno pazite da su djeca na sigurnoj udaljenosti od uređaja.
 - Pećnica ne smije biti smještena iza vrata kuhinjskog namještaja kako bi se izbjeglo

pregrijavanje.

- Pri stavljanju police u unutrašnjost pećnice pazite da je zaustavljivač usmjeren prema gore i da je na stražnjoj strani uređaja.
- Polica se mora u potpunosti postaviti u unutrašnjosti pećnice.

1. OPĆENITA UPOZORENJA I NAPOMENE

Zahvaljujemo Vam što ste izabrali jedan od naših proizvoda. Da s vašom novom pećnicom postignete najbolje rezultate savjetujemo vam da:

- Pažljivo pročitate ovu knjižicu jer sadrži važne upute kako sigurno instalirati, koristiti i održavati pećnicu.
 - Čuvajte ovu knjižicu jer će Vam trebati i ubuduće. U slučaju da prodate ili preselite pećnicu, ova knjižica mora uvijek biti uz uređaj da se zajamči prijenos podataka vezanih za instalaciju, korištenje i održavanje uređaja.
 - Tijekom rada uređaja svi dostupni dijelovi su vrući, budite oprezni i ne dirajte te dijelove. Kod prvog uključivanja pećnice moguće je da se razvije dim ili oštar miris, koji dolazi od zagrijavanja ljepila kojim je pričvršćena izolacija pećnice.
- To je potpuno normalno, pa vas molimo da u tom slučaju pustite da uređaj radi neko vrijeme prazan i da se dim pročisti. Ne stavljajte hranu u pećnicu prije nego izvedete ovaj postupak.
- Pri radu pećnice pazite na staklena vrata uređaja koja su vrlo vruća.

Nakon što uklonite ambalažu provjerite da pećnica na bilo koji način nije oštećena. Ako primjetite bilo kakvo oštećenje, nemojte koristiti pećnicu, obratite se ovlaštenom servisu. Dijelove ambalaže (plastičnu foliju, štitnike od stiropora, metalne spojnice itd.) držite dalje od doseg djece jer za njih mogu biti opasni.

1.2 SIGURNOSNI SAVJETI

- Pećnica se mora koristiti samo za namjenu za koju je proizvedena - pečenje i kuhanje hrane u domaćinstvu. Korištenje pećnice u bilo koje druge svrhe (npr. zagrijavanje prostora) neprimjereno je i stoga opasno.
 - Proizvođač ne preuzima odgovornost za povrede osoba i moguće materijalne štete koje mogu nastati zbog neprimjerenog, pogrešnog i nerazumnog korištenja pećnice.
- Pri korištenju svakog električnog uređaja morate poštivati sljedeća sigurnosna pravila:
- Ne izvlačite utikač iz zidne utičnice tako da vučete električni kabel, već zahvatite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 - Ne dirajte električne uređaje ako imate vlažne ruke ili noge,
 - Ne dirajte električne uređaje ako ste bosi,
 - Djeca ili druge nepouzdane osobe ne smiju upravljati električnim uređajima bez nadzora,
 - Općenito nije dobro: priključivanje uređaja na električnu mrežu preko različitih adaptera, višestrukih utikača ili produžnih kablova.
 - U slučaju kvara i/ili nepravilnog rada, odmah isključite uređaj i nemojte ga dalje koristiti i dirati.
 - Ako se ošteti električni kabel, morate ga odmah zamijeniti. Oštećeni električni kabel mora biti zamijenjen izoliranim gumenim kablom (tipa HO5RR-F, HO5VV-F, HO5V2V2-F) odgovarajuće dužine i presjeka.
- Električni kabel ne mijenjajte sami, to treba učiniti stručna osoba!**
- Napominjemo da žica za uzemljenje (zeleno-žuta) mora obavezno biti za 10 mm duža od ostalih žica. Za popravak uređaja obratite se isključivo ovlaštenom Candy servisu i zahtijevajte ugradnju originalnih rezervnih dijelova.
- Ne oblažite unutarnje stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnim zaštitama koje se mogu nabaviti u trgovačkoj mreži. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajliranim površinama rastaliti i trajno oštetiti emajlirane površine.

1.3 INSTALACIJA

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nema obavezu izvesti instalaciju uređaja.

Ako se zahtjeva pomoć ovlaštenog servisa da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije pokriveno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se poštivati upute namijenjene profesionalno kvalificiranom osoblju. Nepravilna instalacija može biti uzrok ozljeda osoba ili životinja i štete na imovini. Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede ili štetu čiji je uzrok nepravilna instalacija.

1.4 UGRADNJA PEĆNICE U KUHINJSKI NAMJEŠTAJ

Postavite pećnicu u pripremljeni prostor u kuhinjskom namještaju (to može biti ispod radne ploče ili u okomiti kuhinjski element).

Učvrstite pećnicu vijcima kroz četiri pripremljena otvora koji se nalaze na kućištu iza vrata.

Da omogućite odgovarajuću ventilaciju pećnice, morate se pridržavati mjera i razmaka prikazanih na slici na stranici 10 ovih uputa.

Napomena: za pećnice koje su povezane s ugradbenom pločom za kuhanje morate slijediti upute u knjižici za ploču.

1.5 NAPOMENE ZA UGRADNJU

Za pravilan rad, pećnica mora biti ugrađena u odgovarajući kuhinjski namještaj.

Materijal od kojih je izrađen kuhinjski namještaj i koji je najbliže dijelovima pećnice, mora biti otporan na visoke temperature. Pazite da su ljepilo i drveni materijali otporni na temperaturu od najmanje 120° C. Plastika i ljepila koja ne mogu izdržati tu temperaturu mogu se rastopiti i deformirati. Nakon što se pećnica postavi u unutrašnjost kuhinjskog namještaja, električni dijelovi moraju biti u potpunosti izolirani. To je zakonski sigurnosni propis.

Svi zaštitni dijelovi moraju biti čvrsto spojeni u pravilan položaj tako da ih je nemoguće ukloniti bez alata.

Da bi osigurali odgovarajuće kruženje zraka oko ugradbene pećnice, potrebno je ukloniti zadnju stijenku kuhinjskog elementa. Ugradbena pećnica mora imati stražnji razmak od najmanje 45 mm.

1.6 SPAJANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Priključite uređaj na električnu mrežu. Prvo osigurajte da to priključno mjesto ima vod za uzemljenje. **Pećnica mora biti uzemljena sukladno svim važećim propisima.**

Ako ovaj model pećnice nije opremljen utikačem, montirajte na električni kabel standardni utikač koji mora biti u mogućnosti izdržati priključnu snagu uređaja prikazanu na pločici/naljepnici s tehničkim podacima.

Žica za uzemljenje je zeleno-žute boje. Ugradnju utikača mora izvesti odgovarajuće kvalificirana osoba. Ako utičnica u zidu ne odgovara utikaču, utičnicu mora zamijeniti odgovarajuće kvalificirana osoba.

Kvalificirana osoba mora provjeriti da li presjek kablova u utičnici odgovara ukupnoj priključnoj snazi pećnice.

Pećnica se može spojiti i preko prekidača za UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE s razmakom između spojeva od najmanje 3 mm. Spoj mora podnijeti važeće napajanje i mora odgovarati svim sigurnosnim propisima.

Žuto-zelena žica za uzemljenje ne mora biti provedena na prekidač za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.

Nakon što je pećnica ugrađena, utičnica ili prekidač za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE korišteni za spajanje na električnu mrežu moraju biti uvijek dostupni.

Važno: prilikom ugradnje, električni kabel postavite tako da ni jednim svojim dijelom nije izložen temperaturi višoj od 50° C.

Pećnica zadovoljava sve sigurnosne propise postavljene od nadležnih tijela. Pećnica je sigurna za uporabu samo ako je propisano uzemljena, sukladno svim važećim sigurnosnim propisima. Kupac mora osigurati da pećnica bude propisno uzemljena.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede ljudi ili životinja ili štetu na imovini koje bi nastale zbog priključivanja uređaja na neuzemljenu ili nepravilno uzemljenu električnu instalaciju.

UPOZORENJE: napon i frekvencija napajanja prikazane su na pločici/naljepnici s tehničkim podacimakoja se nalazi na uređaju.

Sustav kablova i žica mora odgovarati najvećoj električnoj snazi pećnice. To je prikazano na pločici/naljepnici s tehničkim podacima.

Ako ste u vezi s tim u nedoumici obratite se za svjet ovlaštenom servisu ili profesionalno kvalificiranoj osobi.

1.7 OPREMA PEĆNICE (zavisno o modelu)

Prije prvog korištenja operite opremu pećnice. Koristite deterdžent i spužvu, isperite i osušite.

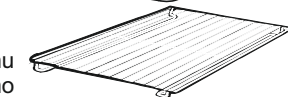
JEDNOSTAVNA POLICA

- samo za nošenje zdjela i plitica za pečenje.



POLICA-NOSAČ ZA PLITICE

- posebno je pogodna kada hranu pripremate na grillu. Koristite je zajedno s pliticom za sakupljanje.

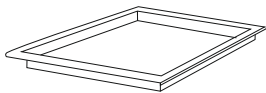


Poseban presjek ove police omogućuje da pri vađenju iz pećnice uvijek ostane u vodoravnom položaju, tako da nema opasnosti od proljevanja ili da posuda u kojoj pečete sklizne.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE

- služi za sakupljanje masti i sokova hrane koja se peče na grillu. Koristi se samo pri pečenju na grillu, ražnju ili pomoću ventilatora, izvadite je iz pećnice kada koristite druga načine kuhanja.

Ovu pliticu nikada nemojte koristiti kao pliticu za pečenje jer će doći do pojave dima i prskanja masti koja će zaprljati unutrašnjost pećnice.

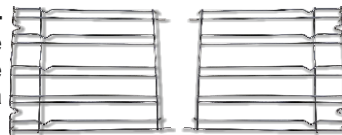


PLITICA ZA PIZZU

- služi za pečenje pizze. Da postignete najbolje rezultate koristite je zajedno s funkcijom "pizza".

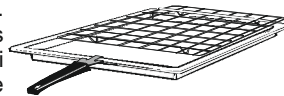


Mrežasti bočni roštilji - nalaze se na obje strane pretnica za kuhanje. Sadrže metalne rešetke i posude za kapanje.



DRŽAČ ZA PLITICE

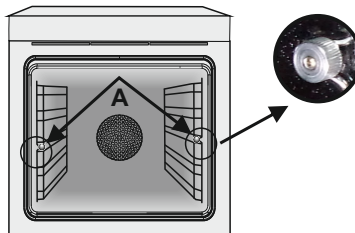
- idealna je kada pečete na grillu. Ručicu možete koristiti zajedno s pliticom za sakupljanje a pogodna je i za sigurno vađenje polica i plitica. Ne ostavljajte ručicu u pećnici.



NAPOMENA: kada je pećnica u radu, izvadite iz nje svu opremu koja se ne koristi.

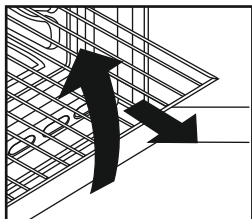
Vađenje i čišćenje žičanih polica

1. Uklonite nazubljene matice okretanjem udesno.
2. Uklonite žičane police tako da ih povučete prema sebi.
3. Police možete oprati u perilici posuđa ili pomoću spužve i kuhinjskog deterdženta, nakon pranja pustite da se u potpunosti osuše.
4. Vratite police u pećnicu obrnutim redom.
5. Ponovno postavite nazubljene matice.



2 KORISNI SAVJETI

2.1 SIGURNOSNI SUSTAV POLICA (zavisno o modelu)



Pećnica je opremljena novim sigurnosnim sustavom polica.

To vam omogućuje da povučete policu iz pećnice kada provjeravate hranu bez opasnosti da se hrana prolje ili da policu ispadne iz pećnice. Da uklonite policu povucite je prema van i podignite.

2.2. PEČENJE NA GRILLU

Pečenjem na grillu postići ćete da hrana brzo dobije lijepu zapečenu boju. Za zapečenu boju savjetujemo da policu za grill umetnete na četvrtu razinu, zavisno o veličini hrane (pogledajte tablice na str. 9 - 11). Gotovo sva hrana može se peći na grillu osim nemasnog mesa divljači i mesnih rolada. Meso i ribu koje želite peći na grillu prethodno lagano nauljite.

2.3 MODELI PEĆNICA U·COOK

U·COOK pećnice opremljene su elektronskom kontrolom brzine ventilatora koji se naziva VARIOFAN. Tijekom pečenja, ovaj sustav automatski mijenja brzinu ventilatora (u višenamjenskom načinu rada) kako bi optimizirao strujanje zraka i unutarnju temperaturu pećnice.



Sve U·COOK pećnice omogućuju Soft Cook funkciju. Ta funkcija omogućuje upravljanje raspodjelom vlage i temperature tako da se gubitak vlage smanjuje za 50%. To jamči da hrana ostane mekana i boljeg okusa. Ovaj način kuhanja preporučuje se za pečenje kruha i kolača.



Ova funkcija skraćuje vrijeme predzagrijavanja pećnice. Za samo 8 minuta postići će se temperatura od 200° C.



Ova funkcija pruža mogućnost podešavanja razine i snage pečenja na žaru. Moguće je postići do 50% više snage u usporedbi sa klasičnim višenamjenskim pećnicama.

Neki modeli pećnica opremljeni su novom vrstom vrata **WIDE DOOR** (široka vrata), koja imaju veću površinu okna. Ta vrata omogućuju lakše održavanje i bolju toplinsku izolaciju.

2.4 OSVJETLJENJE U·SEE (zavisno o modelu)

U·SEE je novi sustav koji zamjenjuje dosadašnje osvjetljenje unutrašnjosti pećnice pomoću klasične žarulje. Osvjetljenje se postiže pomoću 14 LED lampica ugrađenih u vrata pećnice. Na taj način postiže se visoko kvalitetno bijelo osvjetljenje koje pruža jasan pogled bez sjena na sve police u unutrašnjosti pećnice.

PREDNOSTI: U·SEE sustav pruža odlično osvjetljenje cijele pećnice, traje duže od klasičnih žarulja, štedi električnu energiju a lakši je i za održavanje:



- optimalni pogled, dugi radni vijek,
- dugi radni vijek,
- vrlo niska potrošnja električne energije u usporedbi s klasičnim žaruljama,
- jako osvjetljenje.

"Pećnice s bijelim LED osvjetljenjem klase 1M temelje se na standardu IEC 60825- 1:1993+A1:1997+A2:2001 koji je jednak standardu EN 60825-1:1994 + A1:2002 + A2: 2001; najveća snaga svjetla je 459nm<150uW. (Nije izvedeno izravno s optičkim instrumentima)".

2.5 FUNKCIJA "AQUACTIVA"

U postupku "Aquactiva" koristi se para za uklanjanje masnoća i ostataka hrane iz pećnice.

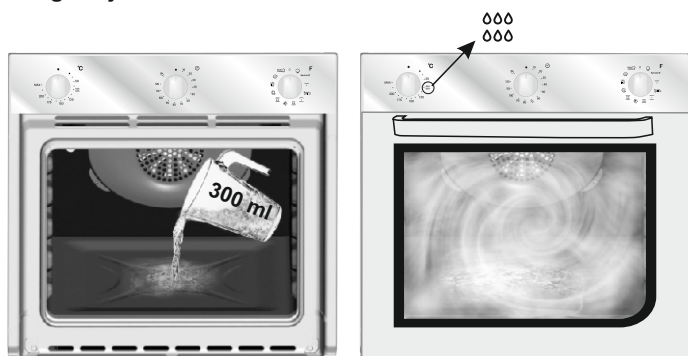
1. Nalijte 300 ml vode u spremnik "Aquactiva" na dnu pećnice.
2. Podesite pećnicu na funkciju za prirodno kruženje zraka () ili samo donji grijač ()
3. Postavite gumb za odabir funkcija pećnice na oznaku "Aquactiva" 
4. Omogućite da funkcija "Aquactiva" izvede postupak u trajanju od 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite funkciju i ostavite pećnicu da se potpuno ohladi.
6. Kada se pećnica ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

UPOZORENJE:

Prije brisanja unutarnjih površina provjerite da je pećnica potpuno ohlađena. Budite oprezni i obratite posebnu pažnju na sve vruće površine jer postoji opasnost od opekline.

Za ovaj postupak možete koristiti destiliranu ili pitku vodu.

• Pogledajte slike na str. 7.



2.6 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za čišćenje pećnice nikada nemojte koristiti uređaje na paru ili sprejeve pod visokim pritiskom.

Staklena vrata pećnice nikada nemojte čistiti sredstvima na bazi vima, žičanim spužvama ili oštrim predmetima. Površine od emajla i nehrđajućeg čelika očistite toplom vodom kojoj ste dodali malo kuhinjskog deterdženta ili prikladnim kupovnim proizvodima. Pećnicu nikada ne čistite abrazivnim sredstvima (npr. vimom), koja mogu oštetiti površine pećnice. Vrlo je važno da pećnicu očistite nakon svakog korištenja. Rastopljena masnoća taloži se na stranicama pećnice tijekom pečenja. Kod slijedećeg korištenja pećnice ta masnoća može uzrokovati neugodan miris i štoviše, prilikom pečenja može izazvati opasne posljedice. Za i enje unutrašnjosti pećnice koristite vru u vodu i detrd ent i u potpunosti je isperite. Taj svakida nji posao možete učinite nepotrebnim jer svi modeli mogu biti opremljeni samo- iste om kataliti kom oblogom koja se isporu uje zasebno kao dodatna oprema (pogledajte odlomak SAMO- ISTE E PE NICE SA KATALITI KOM OBLOGOM). Re etkastu policu za ar istite sa deterd entom i spu vom od metalnih vlakana. Staklene povr ine kao to su vrata i grija a pregrada vrata pe nice moraju se istiti kada su potpuno hladna. O te enja koja se tom prilikom mogu pojaviti u pravilu nisu obuhva ena jamstvom.

MIJENJANJE ŽARULJE U UNUTARNJOSTI PEĆNICE (klasično osvjetljenje pećnice): isklju ite pe nicu sa glavnog elektri nog napajanja i odvijte arulju. Zamijenite je aruljom iste vrste koja je otporna na vrlo visoke temperature.

2.7 OVLAŠTENI SERVIS

Prije nego pozovete ovlašteni servis provjerite:

Ako pećnica ne radi, savjetujemo da:

- provjerite da li je pećnica pravilno spojena na električnu mrežu.

Ako uzrok greške ne može biti ustanovljen: isključite pećnicu iz električne mreže, ne dirajte pećnicu i pozovite ovlašteni servis.

Ne da zaboravite da prije nego pozovete servis morate zabilježiti serijski broj sa pločice sa podacima koja je pričvršćena na uređaju.

Uz pećnicu ste dobili jamstveni list koji vam osigurava besplatne popravke u ovlaštenom servisu u roku od 2 godine od dana kupovine. Jamstveni list čuvajte na sigurnom mjestu jer ga morate pokazati serviseru zajedno sa računom izdanim od prodavača.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU o "otpadu električne i elektronske opreme" (WEEE).

Pravilnom i sigurnom odlaganju ovog proizvoda možete pomoći i Vi te tako spriječiti potencijalne negativne posljedice za okolinu i ljudsko zdravlje koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda.

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod ne može biti tretiran kao kućni otpad. Umjesto toga ovaj proizvod mora biti predan na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora biti izvršeno u skladu s lokalnim ekološkim propisima za odlagališta otpada.

Električna i elektronska oprema oprema označena kao WEEE ne može biti tretirana kao uobičajeni kućanski otpad.

WEEE otpad treba predati na za to predviđena mjesta (reciklažna dvorišta) kojima upravljaju mjerodavne gradske službe ili za to registrirane tvrtke.

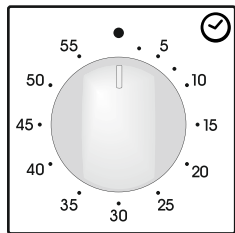
U mnogim zemljama, kada kupujete novi uređaj, stari možete vratiti trgovcu koji će besplatno prikupiti i zbrinuti takav otpad ako je stari uređaj iste vrste i funkcija.

ŠTEDNJA ELEKTRIČNE ENERGIJE I ZAŠTITA OKOLIŠA

Kada god je moguće, izbjegavajte pred-zagrijavanje pećnice i uvijek pecite max. količinu hrane. Da ne gubite na toplini pećnice, ne otvarajte vrata pećnice bez razloga. Za dodatnu uštedu na potrošnji električne energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta ranije prije planiranog kraja pečenja, da se pečenje pravilno završi dovoljna je preostala toplina. Da ne gubite na toplini pećnice, održavajte čistoću brtve vrata. Ako imate dvotarifni obračun potrošnje električne energije, koristite pećnicu u jeftinijoj tarifi.

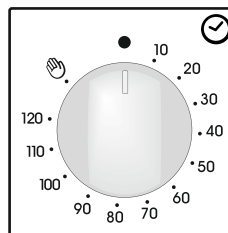
3. KORIŠTENJE PEĆNICE

3.1 KORIŠTENJE "TIMERA" ZA ODREĐIVANJE TRAJANJA KUHANJA U MINUTAMA



Da podesite vrijeme kuhanja, okrenite brojčanicu za jedan cijeli okret i zatim namjestite kazalo na potrebno vrijeme. Kada vrijeme istekne, na nekoliko sekundi uključit će se zvučni signal.

3.2 KORIŠTENJE "TIMERA" ZA KRAJ KUHANJA

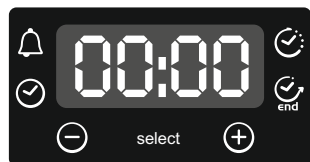


Ova kontrola omogućuje da podesite željeno vrijeme kuhanja (najviše do 120 min.). Pećnica će se automatski isključiti na kraju podešenog vremena. "Timer" će odbrojavati od podešenog vremena prema unatrag do položaja ● i automatski se isključiti. Za uobičajeno korištenje pećnice podesite "timer" na položaj ☞.

na položaju ●.

Da podesite pećnicu pazite da "timer" nije

3.3 PODEŠAVANJE TOČNOG VREMENA



UPOZORENJE: prvi postupak koji se provodi nakon što je pećnica instalirana ili ako je došlo do prekida električne energije (to se prepoznaje ako ekran trepti i prikazuje 12:00) je podešavanje točnog vremena na satu.

Postupite kako slijedi:

- pritisnite središnju tipku 4 puta,
- podesite vrijeme tipkama "+" ili "-",
- otpustite tipke,

VAŽNA NAPOMENA: pećnica će raditi samo ako je sat pravilno podešen.

3.4 KORIŠTENJE PROGRAMSKIH TIPKI SATA

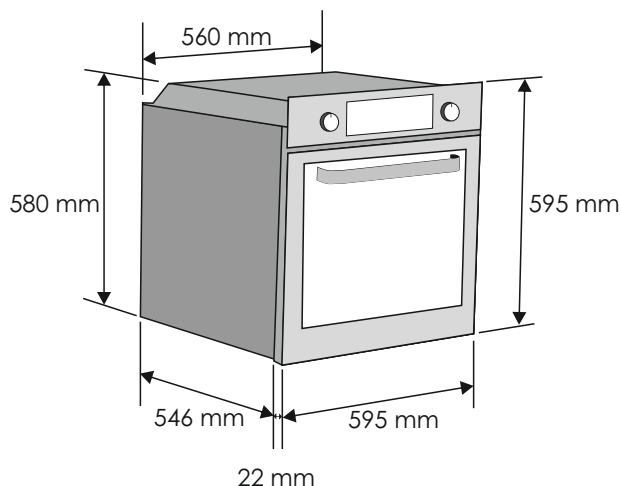
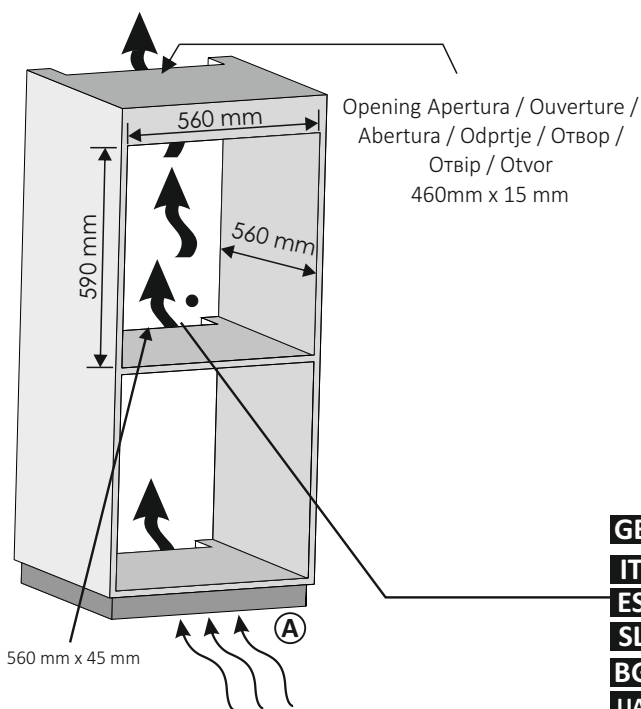
FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO ISKLJUČITI	ŠTO ČINI	ČEMU SLUŽI
BLOKIRANJE KONTROLA PEĆNICE	- ova funkcija se aktivira tako da tipku "+" držite pritisnutom najmanje 5 sekundi, - od tog trena sve ostale kontrole pećnice su blokirane - na ekranu će naizmjenično treptati oznaka STOP i predpodešeno vrijeme,	- ovu funkciju možete isključiti tako da tipku "+" ponovno držite pritisnutom najmanje 5 sekundi, nakon čega će sve kontrole pećnice opet biti aktivne,		- ova sigurnosna funkcija pruža dodatnu sigurnost da se npr. djeca ne igraju s kontrolama pećnice,
PODSJETNIK MINUTA 	- pritisnite jedanput središnju tipku - pritisnite tipke "+" ili "-" da podesite potrebno vrijeme - otpustite sve tipke	- kada podešeno vrijeme istekne uključit će se zvučni signal (taj signal će se sam isključiti ili se može isključiti pritiskom na tipku SELECT	- uključuje zvučni signal na kraju podešenog vremena - tijekom postupka prikazano je preostalo vrijeme: minute, sekunde	- omogućuje korištenje pećnice kao budilice (može se aktivirati u radu s pećnicom ili bez pećnice)
VRIJEME KUHANJA 	- pritisnite središnju tipku dvaput, - pomoću tipki "+" ili "-" podesite potrebno vrijeme (dužinu) kuhanja, - otpustite sve tike, - podesite način kuhanja pomoću gumba za odabir funkcija pećnice,	- kada zadano vrijeme istekne pećnica će se automatski isključiti, - ako kuhanje želite isključiti ranije okrenite gumb za odabir funkcija pećnice na položaj ili pomoću tipki "+" ili "-" podesite vrijeme na 0:00,	- omogućuje da prethodno podesite potrebno vrijeme kuhanja (npr. prema nekom izabranom receptu), - da provjerite koliko je preostalo rada pećnice pritisnite tipku SELECT dvaput, - da promijenite podešeno vrijeme pritisnite tipku SELECT i tipke "+" ili "-",	- pritisnite bilo koju tipku da zaustavite zvučni signal, pritisnite središnju tipku za povratak na prikaz sata,
KRAJ KUHANJA 	- pritisnite središnju tipku triput, - pomoću tipki "+" ili "-" podesite vrijeme na kojem želite da se pećnica isključiti, - otpustite sve tike, - podesite način kuhanja pomoću gumba za odabir funkcija pećnice,	- kada zadano vrijeme istekne pećnica će se isključiti, - ako pećnicu želite isključiti ručno okrenite gumb za odabir funkcija pećnice na položaj 0,	- omogućuje da podesite kraj vremena kuhanja, - da provjerite podešeno vrijeme pritisnite središnju tipku triput, - da promijenite podešeno vrijeme pritisnite tipku SELECT i tipke "+" ili "-",	- ova funkcija se uobičajeno koristi s funkcijom "vrijeme kuhanja", npr. ako se hranu spremna u 12:30, jednostavno odaberite željeni način rada, podesite vrijeme kuhanja na 45 min. a vrijeme kraja kuhanja na 12:30, kuha 45 min. i treba biti - na kraju zadanog vremena pećnica će se isključiti automatski uz zvučni signal, - kuhanje će početi automatski u 11:45 (12:30 minus 45 min) i trajat će prema predpodešenom vremenu kuhanja nakon čega će se pećnica isključiti automatski, UPOZORENJE: - ako se KRAJ vremena kuhanja odredi bez da se podesi vrijeme kuhanja pećnica će početi kuhati odmah a isključit će se na KRAJU

4. RADNE UPUTE

gumb za odabir funkcija (način rada)	TEMPERATURA predpodešena i ručno podešena (modeli s elektronskim programatorom) (tip A)	gumb termostata	Opis funkcije
			SVJETILJKA: Uključuje svjetlo u unutrašnjosti pećnice. Automatski aktivira ventilator za hlađenje (samo na modelima koji imaju ugrađen ventilator za hlađenje).
			ODLEĐIVANJE: Kada je gumb za funkcije podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odleđi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelancevina u hrani bude promijenjen.
	180	50 ÷ MAX	KUHANJE VENTILATOROM: Koriste se gornji i donji grijač uz ventilator koji okreće zrak u unutrašnjosti pećnice. Preporučujemo ovaj način pečenja za perad, peciva, ribe i povrće. Toplina bolje prodire u hranu te je vrijeme predzagrijavanja i pečenja kraće. Također možete peći različitu hranu u isto vrijeme sa ili bez iste pripreme u jednom ili više položaja. Ovaj način kuhanja pruža ujednačenu raspodjelu topline a mirisi različite hrane se ne miješaju. Omogućite oko deset dodatnih minuta kuhanja kada kuhate različitu hranu u isto vrijeme.
	210	50 ÷ MAX	
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Ova funkcija omogućava kuvanje na zdraviji način, s obzirom da je potrebna manja količina masti i ulja. Kombinacija grejnih elemenata sa pulsirajućim kruženjem vazduha garantuje savršene rezultate pečenja.
	210	50 ÷ MAX	VENTILATOR + DONJI GRIJAČ GRILLA: Ova funkcija je idealna za pečenje osjetljivo hrane.
* 	220	50 ÷ MAX	PRIRODNO KRUŽENJE ZRAKA: Koriste se donji i gornji grijač. To je klasičan način pečenja. Savršen je za pečenje mesnih koljenica, divljači, keksa i jabuka. Jela su na kraju pečenja lijepo hrskava.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: (koristi se s zatvorenim vratima) Gornji grijač koristi se samostalno uz podešavanje temperature. Potrebno je predzagrijavanje u trajanju od 5 minuta da grijač postane crven. Uspjeh je zajamčen za pripremu čevapčića, mesa i slične hrane. Bijelo meso treba biti udaljenije od grijača, vrijeme pečenja je duže ali je hrana ukusnija. Crveno meso i ribe možete staviti na policu ali ispod mora biti plitica za sakupljanje masnoće.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pećnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza, foccacia.

* provjereno u suglasnosti s CENELEC EN 60350-1. korišteno za određivanje energetske klase.

INSTALLATION	EN	INSTALLAZIONE	IT	INSTALACIÓN	ES	INSTALLATION DU FOUR	FR
VGRADNJA PE ICE	SL	МОНТАЖ	BG	МОНТАЖ	UA	UGRADNJA	HR

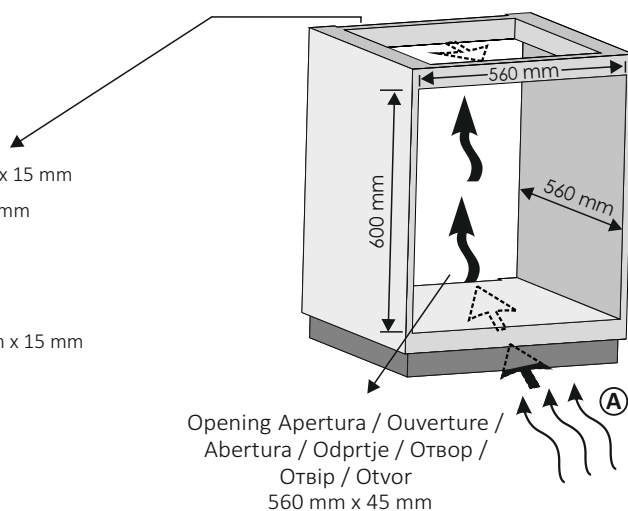


- GB** If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
- IT** Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.
- ES** Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.
- 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.
- UA** Якщо меблі оснащёні задньою стінкою, зробіть отвір для кабелю живлення.
- HR** Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.

- 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 FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 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.
- A UA** Якщо монтаж плінтуса не допускає циркуляції повітря, для досягнення максимальної продуктивності печі в ньому має бути отвір 500x10 мм або 5 000 мм² тієї ж поверхні.
- A HR** Ako montiranje postolja ne omogućuje cirkulaciju zraka potrebno je napraviti otvor dimenzija 500x10mm ili iste površine (500 mm²) kako bi se omogućio najbolji rad pećnice.

- 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
- FR** Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 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
- UA** Якщо духовка не оснащена вентилятором для охолодження, зробіть отвір 460 mm x 15 mm
- HR** Ako pećnica nema rashladni ventilator, ostavite prolaz. 460 mm x 15 mm





70007896 • A4 • 07.2022 • Rev_A

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.

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.

SI

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

БГ

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

UA

Виробник не несе відповідальності за неточності, що виникають внаслідок друкарських помилок чи помилок розпізнавання символів, які є в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити необхідні зміни у вироби, включаючи зміни, що стосуються інтересів споживачів, без обмеження характеристик безпеки або функціональних характеристик.

HR

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.