FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO IT 02

OVENS
USER INSTRUCTIONS EN 10

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO ES 17

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING NL 25

EINBAUBACKKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG DE 33

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION FR 41

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT 48

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI PL 56

TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE CZ 64

NAVODILO ZA UPORABO
VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE SL 70

ФУРНИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ BG 76

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Comolli 16 • 20861 Brugherio (MB) - Italy

Contenuto

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 Grıll
2.3 Secondo Modello Led Vision
2.4 Tempı Di Cottura
2.5 La Funzione AQUACTIVA
2.6 Pulızıa E Manutenzıone
2.7 Garanzie

Contaminuti
8

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

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 seguendi 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, perche 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

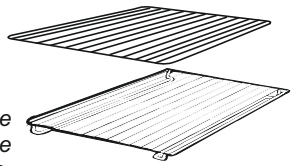
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti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

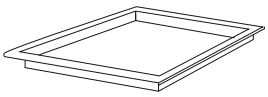
1.6 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

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'é 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 arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimente.



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

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

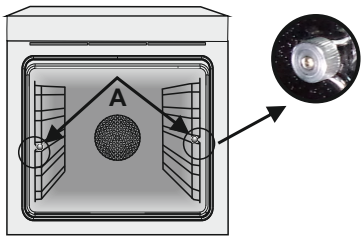
La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate.

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.

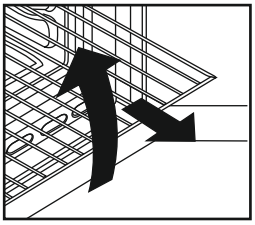
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



2- CONSIGLI UTILI

2.1 GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



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

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

2.2. LA COTTURA AL GRILL

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

2.3 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.

Soft cook — 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 cosi delicata è indicata sopratutto per il pane e la pasticceria.

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

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

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

2.4 SECONDO MODELLO U·SEE

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 estremamemente 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 superfice 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 rattamenti 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.

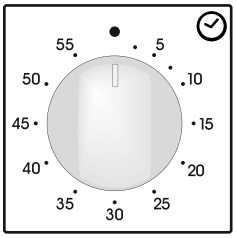
• Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

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.

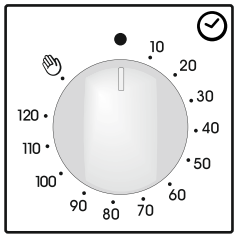
3. CONTAMINUTI

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 qua le i l forno s i 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 dispay 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 tutle le funzioni sono riabilitate.		
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 end	•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. *Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ("**-** " "**+**") Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("**-** " "**+**")* ***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 *(a seconda del modello)*
			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.
	180 210	50 ÷ MAX 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...
* COOK light	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-soufflè).
	190	50 ÷ MAX	**Grill ventilato:** l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
*	220	50 ÷ MAX	**STATICO:** sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire 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

Contents

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

• 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. I 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 personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

1.3 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.

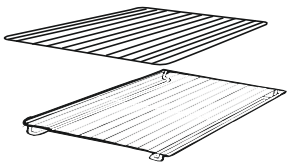
1.5 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

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)

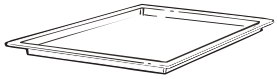
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them.Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

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.

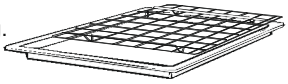


Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

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

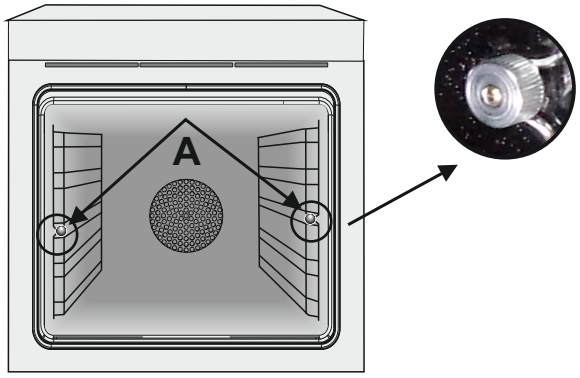
The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.

The tray holder
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray.



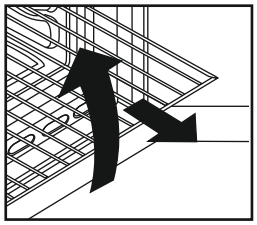
Removing and cleaning wire racks

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



2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.
This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.
To remove the shelves pull out and lift.

2.2 GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 7).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

2.3 The U·COOK MODELS

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

Soft cook

All U·COOK ovens feature the Soft cook function.
This allows a management of the distribution of moisture and temperature. It reduces the loss of humidity of the 50 %, which guarantees the food remains tender and tastes better. This a delicate cooking is recommended for the baking of the bread and pastry.

Sprinter

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

Super grill

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 λ459nm < 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

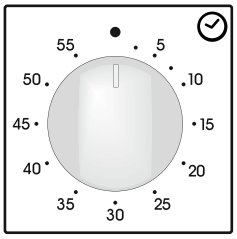
Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
you check that the oven is properly plugged into the power supply.
If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling 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.

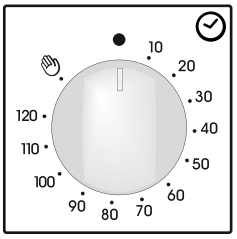
3. TIMER

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.
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 ITOFF	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 "-" or "+"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 O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+"	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •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.
* COOK light	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.
	190	50 ÷ MAX	**GRILL + FAN:** use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
*	220	50 ÷ MAX	**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

Contenido

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 Segùn Modelos U-see
2.5 Función Aquactiva
2.6 Limpieza Y Mantenimiento
2.7 Asistencıa Técnica

Mınutero
22
3.1 Uso Del Mınutero
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 posibilidadde 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 r 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 està en funcionamento todos sus elementos assessibles, estan 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 Garantia.
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

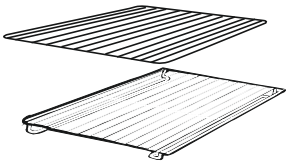
Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una 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.

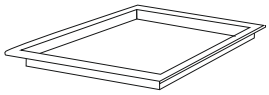
1.6 EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

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.

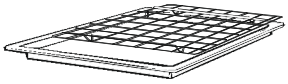
La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.



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

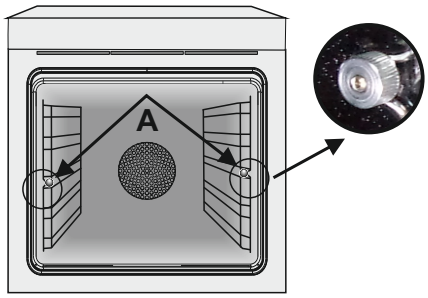
El Set para Pizza es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.

La bandeja del horno.
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo.



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

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

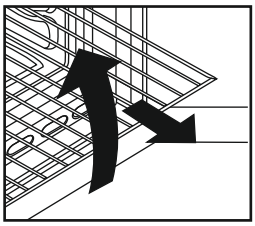


Extracción y limpieza de las guías laterales

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

2. CONSEJOS ÚTILES

2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



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

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

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

Super grill — La función Supergrill dá 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 SEGÙN MODELOS U·SEE

Es un sistema de iluminación que reemplaza a la tradicional lámpara. 14 luces LED´s están integrados en el interior de la 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, duramucho 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 deAquactiva, en la parte inferior del horno
2. Seleccionar la función “Estática”( ) oResistencia Inferior ( )
3. Seleccionar el Icono de Aquactiva ( ) en el mando deTemperatura
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 AUTOLIMPIANTECATALÍTICO"
Utilizar jabón y barillas de acero para las rejillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frias. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantia.
La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la encierta, 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

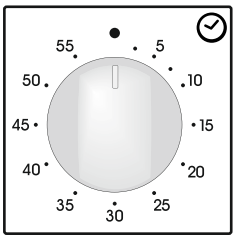
En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
—verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.
En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia 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 desperdición 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 deperdición de energía. Si tiene un contrato eléctrico con una tarifa de horas valles, el programa "cocción diferida" puede permitirle ahorrar energía, desplazando el principio del programa a una franja horaria con tarifa reducida.

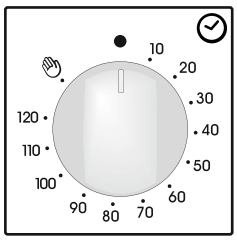
3. MINUTERO

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 loqueadas 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 situer 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, situer antes el mando selector de función en la posición O.	•Permite memorizar la hora de fin de la cocción. •Para visualizar la hora rogramada, 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. *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. (*"-" "+"*).* •Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automática- mente y avisa emitiendo una señal acústica. **La cocción comenzará auto- máticamente a las11:45 h (12:30, menos 45minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automática- mente.** **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 *(dependiendo del modelo)*
			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.
	180 210	50 ÷ MAX 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.
* COOK light	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.
	190	50 ÷ MAX	**GRILL + VENTILADOR :** Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
*	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.

Inhoudsopgave

Algemene Aanwijzingen
28
1.1 Veiligheıdsvoorschriften
1.2 Installatie
1.3 Inbouw Van De Oven
1.4 Belangrijk
1.5 Elektrische Aansluiting
1.6 Uitrustıng Van De Oven Afhankelijk Van Het Model

Nuttige Tips
29
2.1 Veiligheidssysteem Voor De Roosters
2.2 Grilleren
2.3 De U-cook Modellen
2.4 Afhankelijk Van Model:u-see
2.5 Aquactivafunctie
2.6 Schoonmaken En Onderhoud
2.7 Servıce Dienst

Kookwekker
30
3.1 Gebruik Van De Kookwekker
3.2 Gebruik Van De Tımer Met Uitschakelfunctie
3.3 De Juiste Tijd Instellen
3.4 Elektronische Programma's Gebruiken

Instructies Voor Het Gebruik Van De Oven
32

• Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet.
Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
• Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
• Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
• WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
• WAARSCHUWING: de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
• WAARSCHUWING: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de gloeilamp vervangt, om elektrische schokken te voorkomen.
• WAARSCHUWING: om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
• Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
• Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
• Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
• Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.
• De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
• Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
• Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
• Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen.
• Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting in bedrijf die op het etiket staat aangegeven. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.
Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.
• Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.
• Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
• De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
• Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
• Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.
• Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
• Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met

de klantenservice.

• Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.

• Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven

• WAARSCHUWING: Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.

• WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.

• LET OP: Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.

• Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.

1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

Lees deze handleiding aandachtig. Hierin treff u betangrijke gegevens aan omtrent installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding voor eventuele toekomstige raadpleging.
De eerste keer dat de oven in werking wordt gesteld, kan er een stinkende walm vrijkomen. Dit is te wijten aan de eerste verhitting van de lijm op de isolatiepanelen rond de oven. Dit is volkomen normaal. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om deze walm uit de oven te verwijderen. Wacht u tot de walm verdwijnt, alvorens u het voedsel in de oven plaatst.
Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm.

1.1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

•Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstanding gebruik van de oven.
•Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:
- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.

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

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

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

Rond de centrale hoofdschakelaar blijft een lampje zwak branden als de oven uit staat. Dit is normaal. U kunt dit voorkomen door de stekker omgekeerd in te steken of de voedingsklemmen te verwisselen.

1.2 INSTALLATIE

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

1.3 INBOUW VAN DE OVEN

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

1.4 BELANGRIJK

De inbouwkast dient geschikt te zijn voor inbouw van het apparaat teneinde een goede werking te kunnen garanderen. De panelen van de kasten naast de oven dienen warmtebestendig te zijn. Bij kasten met houtfineer dient de lijm een temperatuur van 120°C te kunnen weerstaan. Plastic of gelijmde materialen, die niet bestending zijn tegen deze temperatuur kunnen vervormd worden of loslaten. Volgens de veiligheidsnormen dient het ingebouwde apparaat niet in contact te komen met elektrische onderdelen.
Alle beveiligingsonderdelen dienen zodanig aangebracht te zijn, dat zij niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.
Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de inbouwope- ning verwijderd te worden. Het voetstuk dient een opening van minstens 45 mm te hebben.

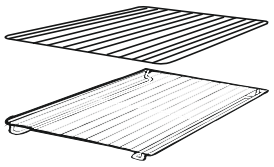
1.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Bij modellen zonder stekker dient met een standaardstekker aan te brengen, die geschikt is voor het op het typeplaatje vermelde vermogen. De aarddraad is geel/groen. Deze verbinding dient door een technisch bevoegd persoon uitgevoerd te worden. Indien het stopcontact en de stekker niet op elkaar afgestemd zijn, laat dan een technisch bevoegd persoon een ander stopcontact installeren. Deze dient ook na te gaan of de draaddoor- snede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.
Aansluiting kan ook plaatsvinden door een geschikte meerpolige (aan/uit) schakelaar te plaatsen tussen het elektrische net en het apparaat, die aan de geldende normen voldoet. Zorg ervoor dat de (geel/groen) geaarde kabel de schakelaar niet raakt. Het stopcontact of de meerpolige schakelaar dienen op een gemakkelijk toegankelijke plaats bij de oven gemonteerd te worden.
Belangrijk: Zorg er bij de installatie voor dat de voedingskabel nergens warmer kan worden dan 50°C. De oven voldoet aan de veiligheidseisen als voorzien in de normen van de desbetreffende instituten. De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gegarandeerd indien het apparaart op de juiste wijze met een doelmatige aardingsinstallatie is verbonden ingevolge de huidige normen m.b.t. elektrische veiligheid. Ga na of aan deze fundamentele veiligheidseis is voldaan en laat de installatie, ingeval van twijfel, grondig nakijken door een installateur.
Ga na of het elektrische vermogen van de stopcontacten overeenkomt met het maximum vermogen van het apparaat, zoals is aangegeven op het typeplaatje. Haal er, in geval van twijfel, een technisch bevoegd persoon bij.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade als gevolg van de nietaarding van de installatie.
ATTENTIE: De spanning en energieverbruik staan vermeld op de modelsticker (laatste pagina).

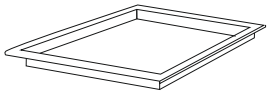
1.6 UITRUSTING VAN DE OVEN Afhankelijk van het model

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

Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.
Het schotelrooster dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt.
Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.



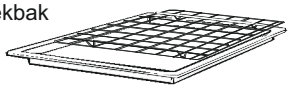
De Lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispit of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding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



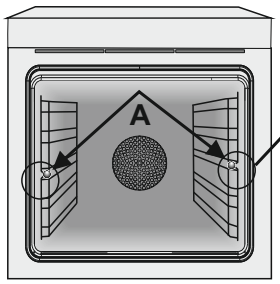
Griglie laterali a rete - Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogligocce.

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

De grillpan wordt in combinatie met de lekbak gebruikt voor alle soorten grillgerechten.



Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

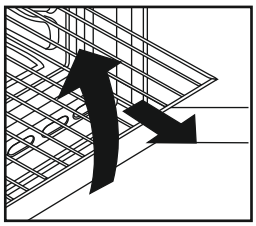


1 - Verwijder de gekartelde moeren door ze tegen de klok in te draaien.
2 - Verwijder de roosters door zelf stevig te trekken.
3 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons. Droog ze daarna.
4 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.
5 - Bevestig de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

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

2. NUTTIGE TIPS

2.1 VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



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

2.2 GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.
Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of.een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

2.3 De U·COOK Modellen

U·COOK ovens hebben een electronisch gecontroleerde ventilator snelheid, genaamd VARIOVAN. Tijden s het koken word de sneldheid van de ventilator automatisch aangepast (multifunctionmode) om zo de luchtstroom en temperatuur in de ovenruimte te optimaliseren

Soft cook — Alle U·COOK ovens hebben de Softcook functie Soft cook Dit regeld de temperatuur en vochtgehalte. Het reduceerd het verlies van 50%, dit garandeerd dat het voedsel luchtiger is en beter smaakt.

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

Super grill — Dit geeft de mogelijkheid om het ñivo van grillen in te stellen, tot 50% meer vermogen in vergelijking met de traditionele multifunctionele oven.

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

2.4 AFHANKELIJK VAN MODEL: U·SEE

Dit is een nieuw verlichtings systeem deze vervangt de traditionele verlichting.
14 LED lampjes zitten geintegreerd in de deur. Deze produceren witte hoogwaardige verlichting welke er voor zorgt dat u goed in de oven kunt kijken, helder en zonder schaduw.

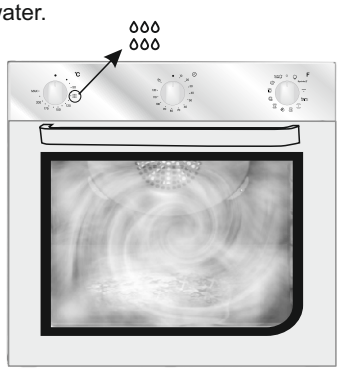
Voordelen :
U·SEE Systeem, afgezien van het perfect verlichten van de oven is de levernsduur langer, makkelijk te onderhouden en bespaard het ook nog eens energie.
- Perfect zicht
- Langere levensduur
- Erg laag energieverbruik, -95% vergeleken met de traditionele Verlichting

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

2.5 AQUACTIVAFUNCTIE

DeAquactivaprocedure maakt gebruik vanstoomom achtergebleven vetenetensrestenuit de ovente helpen verwijderen.
1. Giet300mlwater inhetAquactivareservoir aan deonderkantvandeoven.
2. Stel deovenfunctieStatic ( ) ofBottom ( ) verwarming in
3. Stel de temperatuur inmet het pictogramAquactiva
4. Stel hetprogrammamet een looptijd van 30minuten in.
5. Na30minutenschakelthetprogrammauit en koelt deovenaf.
6. Als het apparaatafgekoeld is, kan het reinigen van debinnenkant vande oven meteen doekbeginnen.

Waarschuwing:
Zorg ervoordat het apparaatafgekoeld is voordatu het aanraakt.
Opgelet voor allehete oppervlakken, omdateen risicoop brandwonden bestaat.
Gebruikgedestilleerd ofdrinkbaarwater.

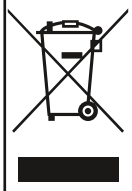


2.6 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

DE GLAZEN ONDERDELEN
Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken. U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens het schoon te maken; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af middels de hoofdschakelaar. Maak de roestvrijstalen en geëmaillerde delen schoon met warm water en niet bijtende of vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende wasmiddelen, bleekmiddelen of zuren om het apparaat schoon te maken. Het is heel belangrijk de oven schoon te maken na iedere keer dat u de oven heeft gebruikt. Vetten, die aan de wanden van de oven zijn blijven zitten, kunnen de volgende keer dat u de oven gebruikt, voor nare geurtjes zorgen of zelfs het kookresultaat beïnvloeden.
Gebruik heet water met een geschikt schoonmaakmiddel om de oven schoon te maken; vewijder de zeepresten grondig. De oven kan ook uitgerust worden met zelfreinigende ovenwanden, zodat het bovenstaande onnodig wordt. (Zie hiervoor het volgende hoofdstuk).
Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen grill een schoonmaakmiddel en schuursponsje. De glazen oppervlakken dient u schoon te maken, wanneer deze koud zijn. Schade aan de glazen delen vallen niet onder de garantie indien u het bovenstaande niet in acht neemt.
Om het binnenlichtje te vervangen dient u: de stekker uit het stopcontact te halen of de elektriciteit af te sluiten en de oude lamp te vervangen door een soortgelijke nieuwe lamp.

2.7 SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:
— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten. Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
— bel de Service Dienst
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.

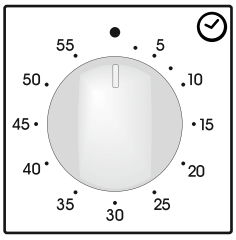


Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.
Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:
• WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
• WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
• Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

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

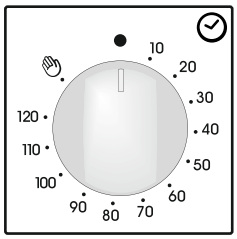
3. KOOKWEKKER

3.1 GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER



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

3.2 GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della qua le i l forno s i spegne automaticamente.
De oven werkt alleen wanneer de kookwekker is ingesteld of indien de timer op de positie van het wijzersymbool is gezet

3.3 DE JUISTE TIJD INSTELLEN

WAARSCHUWING:
Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

• Druk 4 keer op de centrale knop.
• Instellen de tijd in met de "-" "+" knoppen.
• Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen als de klok is ingesteld.

3.4 ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
KINDERSLOT	•Druk op Set (+) gedurende een vijftal seconden de display geeft STOP aan en stelt vooraf ingestelde tijd in als alternatief.Alle functies zijn nu vergrendeld.	•Druk opnieuw op Set (+) gedurende een vijftal seconden. Alle functies zijn nu opnieuw beschikbaar.		
WEKKER	•Druk 4 keer op de centrale knop •Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen. •Laat alle knoppen los.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken).	•Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. •Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.	•Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).
BAKTIJD	•Druk 2 keer op de centrale knop •Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen. •Laat alle knoppen los. •Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•Druk op een willekeurige knop om het signaal te beëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klok functie.	•Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen. • Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop. •Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op "-" "+" tedrukken.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie **O** of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen SELECT en "-" "+")
EINDE BAKTIJD end	•Druk 3 keer op de centrale knop. •Druk op de knoppen "-" "+" om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld. •Laat de knoppen los. •Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip. •Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie **O**.	•Voor het instellen van de kookwekker. •Om de ingestelde tijd te controleren, Druk 3 keer op de centrale knop. •Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de SELECT knop en "-" "+" .	•Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt.Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur •Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm. *De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt.* **WAARSCHUWING:** **Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.**

4. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Functie-knop	T °C standaard	T ° C bereik	Functie *(afhankelijk van het ovenmodel)*
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			Ontdooien: Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen ofte schaden.
	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	**MULTI-NIVEAU:** De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
* COOK light	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT** : Met deze functie kunt u gezonder koken, waarbij de benodigde hoeveelheid vet of olie wordt verminderd. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus garandeert een perfect bakresultaat.
	210	50 ÷ MAX	**BODEMVERWARMING + VENTILATOR:** De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten.
	190	50 ÷ MAX	**GRIL + VENTILATOR** : Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.
*	220	50 ÷ MAX	**CONVENTIONEEL:** H ierbij w erken de verw arm in g se le m e n te n aan de boven- en on de rkant. Dit is de traditionele m anier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, w ildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
	230	50 ÷ MAX	**GRIL:** U moe moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.
	220	50 ÷ MAX	**Pizzafunctie:** Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.

* Getest in overeenstemming met EN 60350-1 voor een verklaring van stroomverbruik en energieklasse

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise 36

1.1 Sicherheitshınweise
1.2 Installation
1.3 Einbau In Den Schrank
1.4 Wichtig
1.5 Elektrischer Anschluß
1.6 Ofenausstattung (je Nach Modell)

Einige Nützliche Hinweise 37

2.1. Kippgesicherte Gitterroste
2.2. Grillen
2.3 The U_cook Models
2.4 Beleuchtungssystem U-see - Je Nach Modell
2.5 Aquactiva Funktion
2.6 Reinigung Und Wartung
2.7 Technischer Kundendienst

Minutenzähler 38

3.1 Minutenzähler
3.2 Benutzung Des Timers Für Backzeitende
3.3 Einstellung Der Richtigen Uhrzeit
3.4 Touch Timer

Bedienungsanleitung 40

• Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand.
Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
• Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
• Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
• WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
• WARNUNG: Die zugänglichen Teile können während des Grillbetriebs heiß werden. Kinder sollten einen sicheren Abstand wahren.
• WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
• WARNUNG: Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch eine externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig einund ausgeschaltet wird.
• Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
• Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.
• Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
• Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
• Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
• Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
• Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
• Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Anhänger angegebene Last geeignet sein und Schutzkontakt haben, der angeschlossen und in Betrieb ist. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.
Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.
Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw.
der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.
• Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.
• Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
• Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
• Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter /gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original- Ersatzteilen an.
• Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
• Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.
• Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

• Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
• Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden
• WARNUNG: Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.
• WARNUNG: Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
• VORSICHT: Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
• Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein hochwertiges Qualitätsprodukt erworben. Damit Ihr Gerät stets zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet, raten wir Ihnen folgendes:
• Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
• Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf.
Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mi t dem Einschieben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

1.1 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:
- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuß bedienen.
- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

Der zentrale Hauptschalter kann bei ausgeschaltetem Ofen von einem gedimmten Licht umgeben sein. Dies ist ein normales Verhalten. Es lässt sich ausschalten, indem man einfach den Stecker auf den Kopf stellt oder die Stromversorgungsanschlüsse vertauscht.

1.2 INSTALLATION

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

1.3 EINBAU IN DEN SCHRANK

Das Gerät in den Schrank an den vorgesehenen Platz einsetzen (unterhalb der Kochfläche bzw. einzeln in separater Nische). Die Befestigung erfolgt durch 4 Schrauben, die in die entsprechenden Bohrungen des Rahmens eingesetzt werden, welche beim Öffnen der Backofentür sichtbar werden.(Abbildung aufder Letzten Seite). Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muß der Backofen unter Einhaltung der auf letzten Seite angegebenen Abstände installiert werden.
Hinweis: Bei Backöfen, die in Kombination mit Kochmulden oder Ceranfeldern eingebaut werden, sind unbedingt die Montageanweisungen zu beachten, die mit den Kochfeldern mitgeliefert sind.

1.4 WICHTIG:

Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muß der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material sein. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe Temperaturen bis zu 120°C widerstehen können: halten die Kunststoffe oder die Kleber solche Temperaturen nicht stand, so sind Verformungen und Entleimungen die Folge. Gemäß der Sicherheitsnormen dürfen nach dem Einbau eventuelle Berührungen mit elektrischen Teilen nicht möglich sein. Sämtliche der Sicherheit dienende Teile müssen so befestigt sein, daß sie sich ohne Werkzeuge nicht entfernen lassen.
Zur Gewährleistung einer guten Belüftung ist die hintere Wand der Einbaunische zu entfernen. Außerdem muß die Auflagefläche über einen hinteren Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.

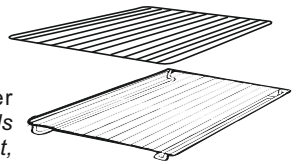
1.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUß

In der Bundesrepublik Deutschland ist der Backofen direkt an die Herdaschlussdose anzuschließen. Der elektrische Anschluß darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen.
Beim direkten Anschluß ans Netz ist darauf zu achten, daß zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluß muß bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein.
Wichtig: Bei der Installation ist darauf zu achten, daß das Versorgungskabel an keiner Stelle einer Temperatur von über 50°C ausgesetzt wird.
Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften derNormanstalten. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.
Diese für die Sicherheit grundsätzliche Voraussetzung muß überprüft werden, und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch geschultes Fachpersonal vorzunehmen. Es ist die elektrische Belastung der Anlage und Steckdose zu überprüfen, um festzustellen, ob diese für die auf dem Leistungsschild angegebene maximale Leistung geeignet sind. Im Zweifelsfall einen Elektroinstallateur zu Rate ziehen.
Wichtig: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.
ACHTUNG:
Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).

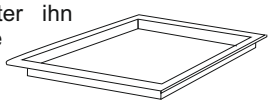
1.6 OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

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

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.
Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet. *Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagerecht, auch wenn sie bis zumAnschlag herausgezogen werden. DieGerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen*



Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.
Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.

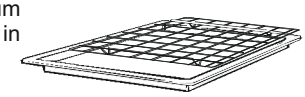


Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.

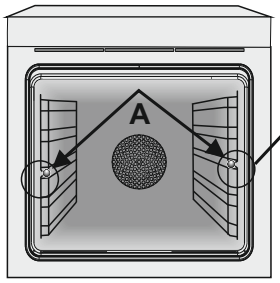
Griglie laterali a rete - Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogligocce.

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

Gitter mit Aufnahme Das Gitter mit Aufnahme für die Fettpfanne ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie es hierzu in Kombination mit der Fettpfanne.



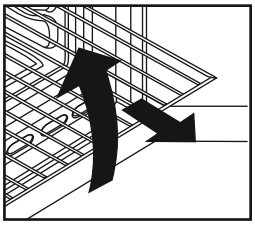
Entfernen und Reinigung des Grillrosts:



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

2. EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

2.1. KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



Ihr Backofen ist mit besonders geformten Gleitschienen ausgestattet. Die Gitterroste können fast vollständig aus dem Back ofen herausgezogen werden, ohne daß sie nach unten kippen.
Dank der speziellen Gleitschienen bleiben die Roste sicher in der Waagerechten, und Sie können die Speisen umrühren oder deren Garpunkt feststellen. Um die Gitterroste ganz herauszunehmen, müssen diese leicht angehoben und an der Vorderseite herausgezogen werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

2.2. GRILLEN

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

2.3 The U·COOK MODELS

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

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

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

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

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

2.4 Beleuchtungssystem U·SEE - je nach Modell

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

Die Vorteile:
neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U.SEE auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.
- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedriger Energieverbrauch, bis zu 95% weniger alsherkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen

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

2.5 AQUACTIVA FUNKTION

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.
1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze ( ) oder Unterhitze ( ).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein .
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.

2.6 REINIGUNG UND WARTUNG

DICHTUNG DER OFENTÜR
Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie sie. Der Grillrost ist vorrangig zumAblegen von Grillstücken vorgesehen. Reinigen Sie alle emaillierten Oberflächen oder Teile aus Edelstahl mit einfachem Seifenwasser oder mit den handelsüblichen Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können. Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikeln, die beim Backen und Braten sich auf den Innenwänden abgesetzt haben, unangenehme Gerüche hervorrufen und somit das Backergebnis beeinträchtigen können. Zur Reinigung benutzen Sie bitte warmes Wasser und einen milden Reiniger.
Für alle unseren Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaille beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz “Katalytisches Selbstreinigungsset” Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmi t tel und Stahlwol le. DieOberflächen aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.
Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

2.7 TECHNISCHER KUNDENDIENST

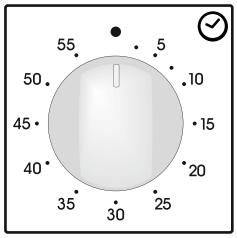
Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Uhrsache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild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

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.
Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:
• Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
• Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
• Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät

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

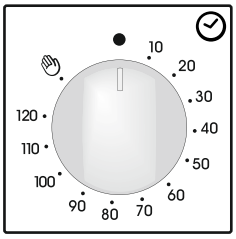
3. MINUTENZÄHLER

3.1 MINUTENZÄHLER



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

3.2 BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



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

3.3 EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT

HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

•Drücken Sie den mittleren Knopf.
•Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "**-**" "**+**" ein.
•Alle Knöpfe loslassen.

HINWEIS: Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist

3.4 TOUCH TIMER

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
KINDER-SICHERUNG	Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.	Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.		
MANUELLER BETRIEB	•Drücken Sie den mittleren Knopf einmal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen.	•Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).	•Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. •Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.	•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
BACKDAUER	•Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen. •Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion.	• Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr-Funktion zu gelangen.	•EsermöglichtIhnen,diefürdasgewählte RezepterforderI icheBackzeitvorzu-programmieren. •UmdieRestzeitzuerfahrendrückenSie denKnopfSELECTZWEIMAL. •UmdieeingestellteZeitzuändern, drückenSiedenKnopf TIMERund nehmenSiedieneueEinstellungdurch Betätigungder Knöpfe"-" "+" vor.	•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab.Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab-bzw.unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und "-" "+"
BACKZEITENDE	•Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken,um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. •Knöpfe loslassen. •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion	•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. •Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.	•Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. •Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal •Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe "-" "+" gleichzeitig.	•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. •Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. **ACHTUNG:** Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.

4. BEDIENUNGSANLEITUNG

Funktion	T ° C Empfohlen	T °C Bereich	Funktion *(je nach Backofenmodell)*
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
			AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	**MULTI-LEVEL:** Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
* COOK light	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT:** Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.
	210	50 ÷ MAX	**UNTERHITZE + LÜFTER:** Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
	190	50 ÷ MAX	**GRILL + LÜFTER:** Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Leben smittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
*	220	50 ÷ MAX	**NATÜRLICHE KONVEKTION:** Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	230	50 ÷ MAX	**GRILL:** Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.
	220	50 ÷ MAX	**PIZZA:** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ahnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.

* Geprüft nach der EN 60350-1 für die Erklärung über den Energieverbrauch und die Angabe der Energieklasse

Sommaire

Instructions Generales
44

1.1 Consignes De Securite
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
45

2.1 Grilles Du Four, Nouveau Système D'arrêt
2.2 La Cuısson 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
46

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

Instructions Pour L'utilisation
47

• 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 a 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.
-Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type 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 deteriorer 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 contructeur 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 appropriés. 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 normaliséé capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réscau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

1.6 IMPORTANT

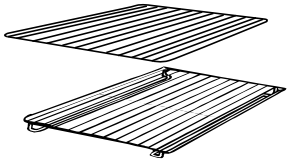
Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière a ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.
L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée 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

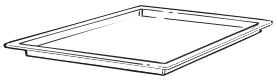
Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

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.*

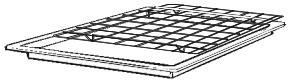
Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).



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.

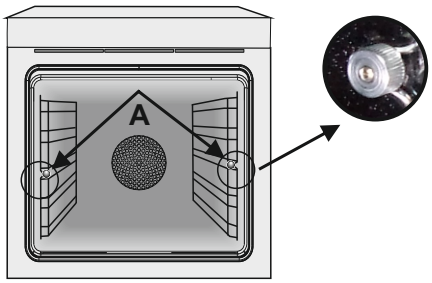
Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.

Le gril plat
Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades.



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

Retrait et nettoyage des grilles

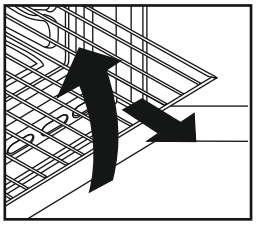


1- Dévissez les écrousen les tournantdans le sens inverse des aiguilles d'une montre
2-Retirez lesgrillesen les tirantdoucement vers vous.
3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
4-Une fois les grilles nettoyées, remettez les doucement dans le four.
5-Fixer lesécrous 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 lèchefrite permet la récupération du jus.
Ne jamais utiliser le lèchefrite 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, jusq'à 50% en plus par rapport à un four multifonction traditionnel.

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

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 Aquactivautilise 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.

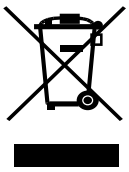
Attention:
Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures).
N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.

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

2.7 ASSISTANCE TECHNIQUE

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

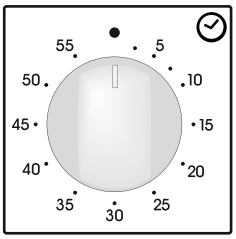


Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables).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

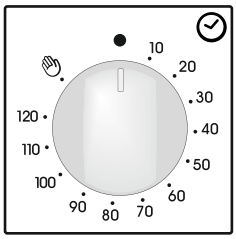
3. MINUTEUR

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

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 le atticheur est sur 12:00 et clignote)est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.

•Appuyer 1 foi 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	Á 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 foi sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la dureé •Relâcher les touches.	•A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatique-ment, 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 program-mateur du four comme un rêveilmémoire (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 alimentes dans le four. •Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. •Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+"	•A la fin du temps de cuisson, lefoursera automatiquementmis horsfonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur o, 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	•A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	•Mémoriser l'heure de fin de cuisson •Pour visualiser l'heure 3 fois •Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche 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 automati quemen et l'alarme sonne quelques secondes. **La cuisson commencera auto- matiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiq uement.**

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.
* COOK light	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.
	190	50 ÷ MAX	**GRILL + VENTILATEUR:** Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermee. Un prechauffage est necessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Ideal pour les cuissons de volume epais, des pieces entieres telles que roti de porc, volailles etc... Placer le mets a cuire directement sur la grille au centre du four, a un niveaumoyen. Glisser le recolte-sauce sous la grille de facon a recuperer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop pres du grilloir. Retourner la piece a cuire a mi-cuisson.
*	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 rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	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

Conteúdo

Indicações De Carácter Geral
51

1.1 Informação Sobre Segurança
1.2 Instalação
1.3 Montagem Do Forno
1.4 Importante
1.5 Ligação Do Forno À Rede De Alimentação De Energia
1.6 Equipamento Do Forno (de Acordo Com Modelo)

Sugestões Úteis
52

2.1 Sistema De Segurança Das Prateleiras
2.2 Grelhar
2.3 Os Models -u-cook
2.4 De Acordo Com O Modelo U-see
2.5 Função de limpeza fácil “AQUACTIVA”
2.6 Limpeza E Manutenção
2.7 Assistêncıa Técnica
2.8 Condições De Garantia

Timer
54

3.1 Utilização Do Conta Mınutos
3.2 Utilização Do Programador De Fim De Cozedura
3.3 Acertar O Relógıo
3.4 Relógio (timer) Por Toque

Instruções De Operação
55

• Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de
10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a
temperatura de cozedura.
• Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
• Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
• AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
• AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grill está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância de segurança.
• AVISO: confirme se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
• AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
• Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
• As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
• A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
• Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
• O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
• Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
• Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
• Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.
• Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser a adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter contacto de terra ligado e a funcionar. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno.
A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente
acessível quando o aparelho está instalado.
• A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
• Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
• O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
• Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo- verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.
• O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
• Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
• Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.
• O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
• Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para

cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.

• AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.

• AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.

• CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.

• Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.

1. INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:
Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.
Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.
Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.
Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

1.1 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos. Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.
Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.
Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.
Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando est iver descalço. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.
Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.
Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.
Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.
O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.
Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.
•Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio ou com o material descartável de protecção, como o que se encontra à venda no mercado. O papel de alumínio, bem como qualquer outro tipo de protecção, quando colocado em contacto directo com o esmalte quente, corre o risco de se derreter e de deteriorar o esmalte do interior do forno.

Quando o forno está desligado, à volta do interruptor principal central pode estar presente uma luz fraca. Este é um comportamento normal. Posso ser removida apenas virando a ficha de cabeça para baixo ou trocando os terminais de alimentação.

1.2 INSTALAÇÃO

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

1.3 MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaço previsto na cozinha para esse efeito; o forno poderá ser montado sob uma bancada ou num armário vertical.
Monte o forno na posição devida, aparafusando-o nessa posição; a armação do forno dispõe de quattro orifícios previstos para a fixação do forno.
Para localizar estes orifícios deverá abrir a porta do forno e olhar para o interior do mesmo.
Ao proceder àmontagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da ultima pagina.
Nota: No caso dos fornos combinados com uma placa, as instruções de montagem do manual da placa terão de ser seguidas.

1.4 IMPORTANTE

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

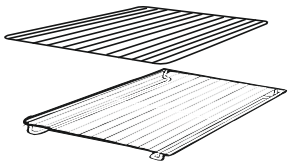
1.5 LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

Ligue a ficha do cabo de alimentação de energia à tomada. Primeiro, porém, deverá certificar-se de que existe um terceiro contacto que actua como ligação do forno à terra. O forno terá de ser devidamente ligado à terra. Se o modelo de forno que adquiriu não estiver equipado com uma ficha, monte uma ficha padrão no cabo de alimentação de energia. Esta ficha deverá estar apta a suportar a alimentação de energia constante da placa de características. O cabo de ligação à terra é amarelo/verde. A ficha deverá ser montada por um técnico qualificado. Se a ficha do cabo e a tomada forem incompatíveis, deverá mandar proceder à substituição da tomada por um técnico devidamente qualificado.
Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

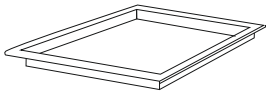
1.6 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

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

A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.
A grelha porta-recipientes serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.
Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contêm escorregar ou transbordar.

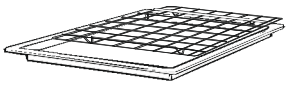


O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para aparar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente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



Grelhas metálicas laterais - Localizado em ambos os lados da cavidade do forno. Contém grelhas metálicas e tabuleiro apara-pingos.

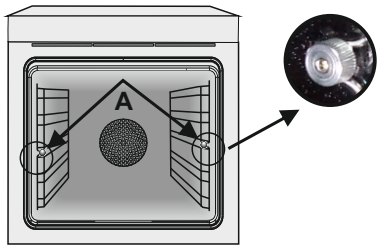
O suporte do tabuleiro; O suporte do tabuleiro (prateleira) é indicado para grelhados. Utilize a junção com a pingadeira.



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

Remoção e limpeza das grelhas laterais

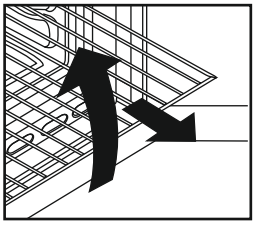
1 - Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
2 - Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
3 - Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
4 - Após o processo de limpeza, instale as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



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

2. SUGESTÕES ÚTEIS

2.1 SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



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

2.2 GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 57.
Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

2.3 OS MODELS U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 De acordo com o modelo U·SEE

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

Vantagens:
Sistema U·SEE, além de fornecer excelente iluminação no interior do forno, duram mais que a lâmpada tradicional, e acima de tudo consumem menos energia.
- Excelente visualização
- Iluminação de longa duração
- Consumo muito baixo de energia, -95% em compração com a iluminação tradicional.
- Elevada

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

2.5 Função de limpeza fácil "AQUACTIVA"

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

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

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

2.6 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca util izar produtos abrasivos ou objectos cortantes. Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão. Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização.
A gordura derretida deposita-se nas paredes do forno durante a cozedura dos alimentos.
Da próxima vez que o forno for utilizado, essa gordura poderá dar azo a cheiros desagradáveis, podendo, inclusive, pôr em perigo o êxito dos seus cozinhados. Limpe as paredes do forno com água quente com detergente; passe cuidadosamente por água, para remover todos os traços de detergente. Para que esta tarefa seja desnecessária, todos osmodelos poderão ser equipados com painéis catalíticos auto-limpantes: estes painéis são fornecidos como um extra (consulte o ponto intitulado FORNO AUTOLIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO) . Para limpar as grelhas de aço inoxidável poderá utilizar detergentes e esfregões abrasivos de metal, do tipo dos “Bravo”. As superfícies em vidro, como a parte de cima, a porta do forno e a porta da estufa, terão de ser limpas depois de estarem frias. O incumprimento desta regra poderá danificar essas superfícies. Esse tipo de danos não está coberto pela garantia. Como proceder para substituir a luz interior do forno: desligue o forno da corrente e desatarraxe a lâmpada. Substitua-a por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas.

2.7 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).
Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.
Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características (vide a figura na ultima página).

2.8 CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este electrodoméstico está abrangido por uma Garantia. Para beneficiar desta garantia deverá apresentar o certificado de “Garantia Internacional”, devidamente preenchido com o nome e morada do consumidor final, modelo e número de série do aparelho, e data de compra, além de devidamente autenticado pelo lojista. Este documento ficará sempre na posse do consumidor.
Durante o período de Garantia os Serviços de Assistência Técnica efectuarão a reparação de qualquer deficiência no funcionamento do aparelho resultante de defeito de fabrico.
A Garantia não inclui deslocações a casa do cliente, que serão debitadas de acordo com a taxa de deslocação em vigor a cada momento. Exceptua-se a 1ª deslocação, se se efectuar no primeiro mês de vigência da Garantia, que será gratuita.

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

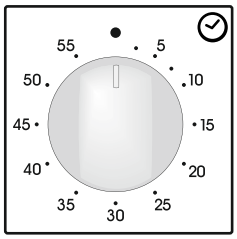
Serviço Pós-Venda
Com o objectivo de satisfazer cada vez mais o consumidor final, colocamos à vossa disposição a nossa Rede Nacional de Assistência Técnica, com pessoal técnico devidamente Especializado.

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.
Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:
• Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
• Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
• quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido

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

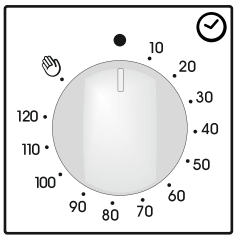
3. TIMER

3.1 UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS



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

3.2 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



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

3.3 ACERTAR O RELÓGIO

ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.
•Pressione 1 vez o botão central.
•Ajustar a hora com os botões "-" "+"
•Solte todos os botões.

ATENÇÃO : O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida

3.4 UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE PROGRAMAÇÃO POR TOQUE "TOUCH CONTROL

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

4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	T °C predef.	T °C intervalo	Função de acordo com modelo
			Lâmpada: Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAR: Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Óptimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	**MÚLTIPLOS NÍVEIS:** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de préaquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogénea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto.
* COOK light	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT:** Esta função permite cozinhar de forma saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessária. A combinação de elementos de aquecimento com um ciclo pulsante de ar garante um resultado de cozedura perfeito.
	210	50 ÷ MAX	**AQUECIMENTO NO FUNDO + VENTILAÇÃO:** Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, em padas.....pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do fomo.
	190	50 ÷ MAX	**GRELHAR + VENTILAÇÃO:** Utilizar o turbo-grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior e utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. O pre-aquecimento e necessario para carnes vermelhas, mas nao para carnes brancas. Ideal para cozinhar alimentos densos, pecas inteiras, tais como lombo de porco assado, aves, etc. Colocar os alimentos a assar diretamente na prateleira na zona central, no nivel intermedio. Deslizar o tabuleiro de molho por baixo da prateleira para recolher o molho. Assegurar que os alimentos nao estao demasiado perto da grelha. Virar os alimentos a meio da cozedura.
*	220	50 ÷ MAX	**ESTÁTICO:** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
	230	50 ÷ MAX	**GRELHAR***:* Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. E preciso préaquecer o fomo durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
	220	50 ÷ MAX	**Modo de cozedura de pizzas:** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é sim ilar ao produzido nos fomos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.

* Testado de acordo com EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo energético e classe de energia

Spis treści

Wskazówki Ogólne
59
1.1 Uwaga
1.2Instalacja
1.3 Osadzenie Urżadzenia W Obudowie
1.4 Podłączenie Elektryczne
1.5 Wyposażenie Piekarnika

Użteczne Wskazówki
60
2.1 Ruszty piekarnika - system blokady
2.2 Pieczenie Z Grillem
2.3 Modele U.COOK
2.4 Zaleznie Od Modelu U.SEE
2.5 Funkcja Aquactiva
2.6 Czyszczenie I Konserwacja
2.7 Serwis Techniczny

Regulator Czasowy
62
3.1 Korzystanie Z Minutnika
3.2 Korzystanie Z Wyłącznika Końca Pieczenia
3.3 Ustawianie Zegara
3.4 Zegar Dotykowy

Instrukcje Użytkowania
63

• Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
• Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
• Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
• OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiejkolwiek gorącej części.
• OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania rusztu. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
• OSTRZEŻENIE: upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
• W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
• Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
• Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
• Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
• Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
• Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
• Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
• Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
• Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
• Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający.
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej.
Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
• Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
• Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
• Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
• Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
• Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
• Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora.

W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.

• Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.

• W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.

• OSTRZEŻENIE: Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiowa ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

• OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.

• PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

• W przypadku obsługiwania urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ ustawienia.

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby wykorzystać go w maksymalnym stopniu zalecamy:
• uważnie zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w niniejszej książeczce
• zachować ją na wypadek ewentualnej konsultacji.

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

1.1 UWAGA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do stosowania tylko i wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane, tzn. do wypieku produktów żywnościowych.
Wszelkie inne zastosowanie, (jak np. podgrzewanie otoczenia) jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Konstruktor nie odpowiada za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego użycia, błędnego i nieracjonalnego zastosowania.
Podczas pracy piekarnik nagrzewa się, należy więc uważać aby nie dotykać grzałek wewnątrz piekarnika. Należy także pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do pracującego piekarnika.
Wykorzystywanie dowolnego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania niektórych podstawowych reguł, w szczególności:
- Nie należy pociągać za kabel zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka sieciowego,
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojąc boso.
- Nie wolno pozwalać aby urządzenie było obsługiwane przez dzieci lub osoby nie zaznajomione z nim bez właściwego nadzoru.
- Ogólnie odradza się stosowanie adapterów, rozdzielaczy lub przedłużaczy. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć i nie posługiwać się nim. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy natychmiast wymienić go, postępując w sposób następujący:
- otworzyć wieczko skrzynki zaciskowej odłączyć kabel zasilający i zastąpić go innym o odpowiedniej długości, izolowanym gumą (typu H05V2V2-F) i przystosowanym do mocy urządzenia.

Czynności takiej powinna dokonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony), powinien obowiązkowo być dłuższy o ok. 10 mm od przewodów sieci zasilającej.
O ewentualne naprawy należy prosić wyłącznie upoważnione punkty serwisowe i żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do powyższych wskazówek może poważnie ograniczyć poziom bezpieczeńtwa urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci lub osoby nie posiadające wiedzy do jego użytkowania, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Proszę nadzorować dzieci tak aby nie bawiły się urządzeniem.

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

Gdy piekarnik jest wyłączony, wokół środkowego przełącznika głównego może być widoczne światło o niskim natężeniu. Jest to normalne zjawisko. Można to zrobić, odwracając po prostu wtyczkę o sto osiemdziesiąt stopni lub zamieniając zaciski zasilania.

1.2 INSTALACJA

Instalacja odbywa się na koszt nabywcy i producent zwolniony jest z tej usługi.
Instalacja powinna być dokonana zgodnie z instrukcją i tylko przez wykwalifikowany personel. Błędna instalacja może spowodować obrażenia osób, zwierząt i szkody przedmiotów, za które producent nie jest odpowiedzialny.

1.3 OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

Należy umieścić urządzenie we wnęce szafki (pod blatem kuchennym lub w pionowej szafce). Mocowanie odbywa się za pomocą czterech śrub przykręcanych w otworach widocznych po otwarciu drzwiczek.
Aby zapewnić najlepszą wentylację w szafce, należy wyciąć w niej otwory, zgodnie z wymiarami i odległościami wskazanymi na rysunku na stronie 78.

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

Uwaga!
W celu zagwarantowania właściwego funkcjonowania urządzenia zabudowanego, konieczne jest, aby szafka lub wnęka charakteryzowały się odpowiednimi parametrami. Ścianki mebli sąsiadujących z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Obowiązuje to szczególnie w przypadku szafek wykonanych z płyty pilśniowej lub pazdzierzowej, wykorzystującej klej, który powinien być odporny na temperaturę 120° C. Szafki sklejane a nieodporne na tę temperaturę mogą stać się przyczyną odkształceń lub odklejania się warstwy laminatu. Według norm bezpieczeństwa z chwilą osadzenia urządzenia w zabudowie nie powinno się wykonywać żadnych połączeń z elementami elektrycznymi.
Wszystkie elementy stanowiące osłonę urządzenia powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez uciekania się do pomocy narzędzi.
Aby zapewnić dobrą wentylację, konieczne jest usunięcie tylnej ścianki szafki, pomiędzy ścianą i płytą kuchenną powinna istnieć wolna przestrzeń o rozmiarach co najmniej 45 mm.

1.4 Podłączenie elektryczne

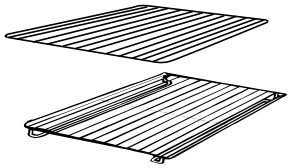
Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolec połączony z uziemieniem. Samo uziemienie powinno być wykonane w sposób prawidłowy. W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, zdolną wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej. Przewód uziemiający jest oznaczony kolorem żółtym i zielonym. Montażu wtyczki powinna dokonać osoba wykwalifikowana. W przypadku niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia należy zamienić gniazdko na inne - odpowiedniego typu, zaś samej wymiany powinna dokonać osoba wykwalifikowana. Powinna ona również upewnić się, czy powierzchnia przekroju kabli w gniazdku jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie. Można również dokonać podłączenia do sieci, wstawiając pomiędzy urządzenie i samą sieć przełącznik wielobiegunowy charakteryzujący się minimalną odległością pomiędzy stykami w pozycji otwarcia równą 3 mm, dostosowanego do obciążenia i odpowiadającego obowiązującym normom. żółto-zielony kabel uziemiający nie może być przerwany żadnym przełącznikiem. Stosowane gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy powinny być łatwo dostępne dla użytkownika lub przedstawiciela serwisu
Uwaga: Podczas instalacji kabel zasilający należy umieścić tak, aby w żadnym jego punkcie temperatura otoczenia nie była wyższa niż 50 stopni C.
Urządzenie zgodne jest z wymaganiami bezpieczeństwa przewidzianymi przez odpowiednie instytucje normatywne. Bezpieczeństwo elektryczne niniejszego urządzenia zapewnione jest jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnej instalacji uziemiającej, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.
Jest absolutnie niezbędne sprawdzenie tego podstawowego zalecenia bezpieczeństwa, zaś w przypadku wątpliwości należy zażądać dokładnego sprawdzenia instalacji przez wykwalifikowany personel. Należy sprawdzić czy moc elektryczna instalacji i gniazdek sieciowych odpowiadają maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tablicy znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do osoby wykwalifikowanej.
Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą.
UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.

1.5 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

(Dostępne tylko w niektórych modelach)

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

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

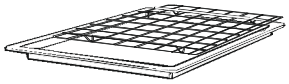


Boczne kratki druciane - Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.

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

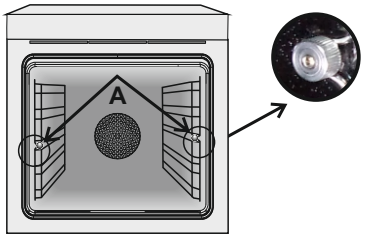
Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.

Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grilowania.



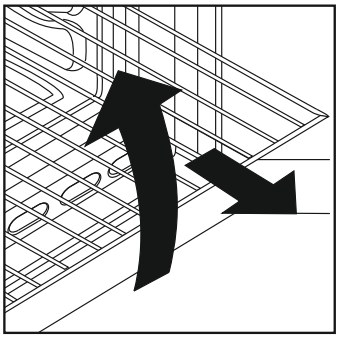
Demontaż i czyszczenie drabinek

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



2. UŻTECZNE WSKAZÓWKI

2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



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

2.2 PIECZENIE Z GRILLEM

Ten typ pieczenia pozwala na szybkie zarumienienie potraw. Do tego celu zaleca się umieszczenie rusztu na poziomie 3 lub 4, zaleŻnie od wymiarów potraw (str.74).
Na grillu moŻna piec niemal wszystkie rodzaje mięs, z wyjątkiem niektórych chudych mięs z dziczyzny oraz pulpetów. Mięso i ryby do pieczenia na grillu naleŻy lekko natrzeć oliwą.

2.3 MODELE U·COOK

U·COOK ma elektronicznie sterowany wentylator, rozwiazanie opatentowane VARIOFAN. Podczas pieczenia system zmienia automatycznie obroty wentylatora (w trybie wielofunkcyjnym) w celu optymalizacji temperatury i przeplywu powietrza wewnatrz piekarnika.

Soft cook — U·COOK ma funkcje Softcook Soft cook. ktora kontroluje rozklad wilgotnosci i temperatury.
Zmniejsza ona o okolo 50% utrate wilgotnosci przez co potrawy sa bardziej delikatne. Jest to szczegolnie przydatne przy wypiekach chleba i ciast.

Sprinter — Zmniejsza czas rozgrzewania piekarnika: tylko 8 minut do 200 stopni Celsjusza.

Super grill — Umozliwia ustawienie mocy grillowania, do 50 % mocy wiecej niz w tradycyjnym piekarniku.

W niektorych modelach wystepuja drzwi WIDE DOOR z wieksza szyba, co ulatwia czyszczenie piekarnika i poprawia jego izolacje termiczna.

2.4 Zaleznie od modelu U·SEE

System oswietlenia zastepujacy tradycyjna zarowke.
14 diod LED zintegrowanych z drzwiami. Wytwarzaja biale jasne swiatlo co umozliwia dokladne oswietlenie wnetrza piekarnika bez cieni.

Zalety :
U.SEE system poza lepszym oswietleniem zapewnia tez wieksza niezawodnosc niz tradycyjne zarowki i oszczedza energie elektryczna.
- Optymalne oswietlenie
- Long life - duza trwalosc
- Bardzo niskie zuzycie energii,
- 95% w porownaniu do tradycyjnego.

„Urządzenie z białym źródłem światła LED klasy 1M, zgodnie z IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (co odpowiada EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maksymalna moc emisji światła dla 459nm < 150uW. Nie obserwować bezpośrednio urządzeniami optycznymi."

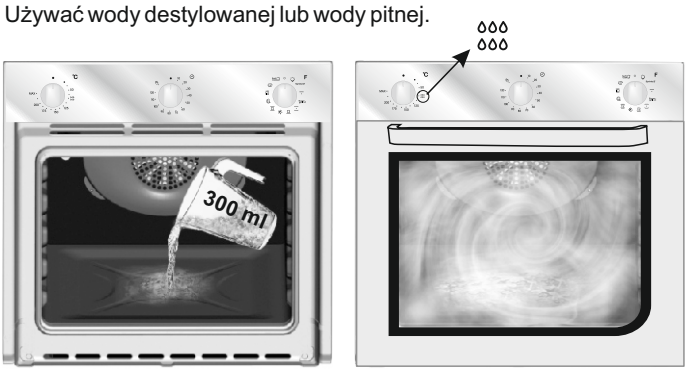
2.5 FUNKCJA AQUACTIVA

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne ( ) lub dolna ( ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

Ostrzeżenie:

Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne.
Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



2.6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i powierzchnie emaliowane należy myć w letniej wodzie z dodatkiem mydła, ewentualnie z użyciem środków dostępnych w handlu, absolutnie unikając stosowania proszków ciernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnie i części ozdobne.
Bardzo ważnym zagadnieniem jest utrzymywanie w piekarniku czystości, czyszczenie piekarnika należy przeprowadzać po każdorazowym wykorzystaniu go. Na ściankach piekarnika w czasie wypieku osadzają się tłuszcze, które mogą, w trakcie kolejnego uruchomienia, wytwarzać nieprzyjemne zapachy, pogarszające wynik pieczenia. Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy stosować ciepłą wodę i środek myjący, na zakończenie należy odpowiednio opłukać ścianki piekarnika.
Możliwe jest uniknięcie tej niewygodnej czynności dzięki pokryciu ścianek, we wszystkich modelach piekarnika, specjalnymi płytami samooczyszczającymi się, oferowanymi jako akcesoria na życzenie: patrz odpowiedni paragraf "KATALITYCZNY PIEKARNIK SAMOOCZYSZCZAJĄCY SIĘ".
Do rusztów ze stali nierdzewnej należy używać detergentów i stalowych druciaków. Czyszczenie powierzchni ze szkła hartowanego należy wykonywać gdy powierzchnie te są ostudzone. Pęknięcia powierzchni szklanych wynikłe z nieprzestrzegania tego zalecenia nie są objęte gwarancją.
Żarówkę oświetleniową piekarnika można wymienić odłączywszy wcześniej urządzenie od zasilania i odkręcając klosz. Należy wymienić żarówkę na nową, o tej samej odporności na wysokie temperatury.

2.7 SERWIS TECHNICZNY

Przed zwróceniem się do Centrum Serwisowego
Jeśli piekarnik nie działa, radzimy sprawdzić, czy prawidłowo została wetknięta wtyczka do gniazdka sieciowego.
Jeśli nie można wykryć przyczyny usterki:
Należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.
Przed zawiadomieniem Centrum Serwisowego należy zanotować numer seryjny, znajdujący się na tabliczce znamionowej.
GWARANCJA
Niniejsze urządzenie dostarczane jest wraz ze świadectwem gwarancji uprawniającym do bezpłatnego korzystania z serwisu technicznego, w okresie gwarancyjnym na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.

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

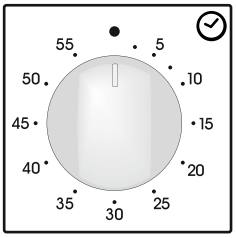
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego,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

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

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

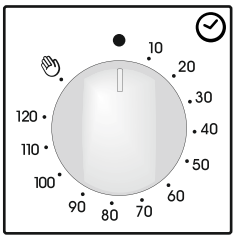
3. REGULATOR CZASOWY

3.1 KORZYSTANIE Z MINUTNIKA



Aby ustawić wybrany czas zakończenia pieczenia należy wykonać pełny obrót pokrętłem, aby powrócić wskaźnikiem na pozycję odpowiadającą wybranemu czasowi. Kiedy upłynie ustawiony czas, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, sygnalizujący koniec pieczenia.

3.2 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KOŃCA PIECZENIA



Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut)
Po upływie wybranego czasu pokrętło programatora obróci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dźwiękowego), w której piekarnik automatycznie się wyłączy.
Piekarnik może być włączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętło na pozycję ✋

3.3 USTAWIANIE ZEGARA

UWAGA
Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu)
Aby ustawić zegar należy:
•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
•Nastaw godzinę przyciskami "-" "+" .
•Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

3.4 ZEGAR DOTYKOWY

FUNKCJE	Jak włączyć	Jak wyłączyć	Jak działa	Do czego służy
ZABEZ-PIECZENIE PRZED DZIEĆMI	•Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas.	•Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane.		
Minutnik	•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz •Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+" • Zwolnić przyciski.	• Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT	• Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy • Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.	• Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
Czas trwania pieczenia	• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy • Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem • Zwolnić przyciski "-" "+" • Wybrać funkcję za pomocą pokrętła wyboru funkcji	• Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąc przycisk śrdkowy (centralny)	• Pozwala ustawić czas trwania pieczenia • Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy • Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECET "-" "+"	• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. • Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami SELECT "-" "+"
Zakończenie pieczenia	•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+" • Zwolnić przyciski • Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji.	• O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy • Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0	• Ustawia godzinę końca pieczenia. • Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"	Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy: -Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia -Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+") • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+" **Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.** **UWAGA** **Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.**

4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętło wyboru funkcji	T ° C Zasugerował	T °C zakres	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętła sterowania na pozycję «żarówka» lamka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący.
			ROZMRAŻANIE : gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmieniony. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40º C bez możliwości jej zmiany.
	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	**WIELOPOZIOMOWO :** Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
* COOK light	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT:** funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczanie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
	210	50 ÷ MAX	**GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG :** Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.
	190	50 ÷ MAX	**GRILL + TERMOOBIEG:** użyj grilla z zamkniętymi drzwiami. Gorny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Podgrzewanie jest konieczne dla czerwonych mięs, ale nie dla białych mięs. Idealny do gotowania grubych produktow spożywczych, całych kawałkow, takich jak pieczeń wieprzowa, drob itp. Umieść produkty do grillowania bezpośrednio na połce centralnie, na środkowym poziomie.Wsuń tacę ociekową pod połkę, aby zebrać soki.Upewnij się, że jedzenie nie jest zbyt blisko grilla. Przekręć jedzeniewpołowie gotowania.
*	220	50 ÷ MAX	**STATYCZNY::** Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.
	230	50 ÷ MAX	**GRILL :** Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekanek. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.
	220	50 ÷ MAX	**PIZZA :** Wybór tej funkcji oznacza cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Funkcja idealna do pieczenia pizzy lub ciast.

* Testowane zgodnie z normą EN 60350-1 dla celów deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej

Obsah

Všeobecná Upozornění
66
1.1 Bezpečnostní Tipy
1.2 Instalace
1.3 Vestavění Trouby Do Kuchyňské Linky
1.4 Důležité
1.5 Připojení K Elektrické Síti
1.6 Vybavení Trouby (Podle Modelu)

Užitečné Tipy
67
2.1 Bezpečnostní Systém Roštu
2.2 Grilování
2.3 U-cook Modely
2.4 Podle Modelu Led Vision
2.5 Funkce Aquactiva
2.6 Čištění A Údržba
2.7 Servisní Středisko

Časoměřič
68
3.1 Použití Minutky
3.2 Použití Časovače Ukončení Vaření
3.3 Nastavení Správného Času
3.4 Využití Času Dotykové Ovládání Programmer - Programování

Pokyny K Použití
69

• Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
• Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
• Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
• UPOZORNĚNÍ: spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
• UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
• UPOZORNĚNÍ: před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
• UPOZORNĚNÍ: abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento
spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
• Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
• Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
• Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
• K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
• Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
• Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
• Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
• K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
• Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt.
Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace.
Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebič a zdroj energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, se umístí omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.
• Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
• Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
• Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
• Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obracejte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
• Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
• Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
• Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
• Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
• Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
• VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.
• VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
• POZOR: Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
• Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.
Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.
Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.
Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.
• Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.
• Upozorněni: všechny přistupne časti jsou během použiti horke. Nedotykejte se těchto časti.
• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.
• Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.
• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.
• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
• Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokrýma rukama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
• Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.
•UPOZORNĚNI: Přistupne časti mohou byt během použiti grilu přiliš horke.

Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

1.2 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalatér musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.
Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.
Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.
Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.3 VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

Umístěte troubu do prostoru v kuchyňské lince; může to být pod pracovní deskou nebo vestavená ve skříni. Upevněte troubu do požadované pozice přišroubováním na místo použitím čtyř upevňovacích otvorů v rámu. (Viz obrázek na poslední straně).
Pro odkrytí upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a podívejte se dovnitř. Pro zajištění dostatečné ventilace dodržujte rozměry podle nákresu na poslední stránce.
Poznámka: Při troubách v kombinací s varnou deskou dodržujte také pokyny v návodu k obsluze varné desky.

1.4 DŮLEŽITÉ

Pokud má trouba fungovat správně, prostor v lince musí být vhodný k vestavbě. Stěny kuchyňské linky, které jsou v blízkosti trouby, musí být vyrobeny z teplu odolného materiálu. Zajistěte, aby lepidlo dílů kuchyňské linky odolávalo teplotě nejméně 120 °C. Plasty nebo lepidlo, které nejsou odolné těmto teplotám, můžou roztát a deformovat spotřebič. Po umístění trouby do linky musí být elektrické části kompletně izolovány.
Toto je platný bezpečnostní požadavek. Všechny části musí být bezpečně upevněny na místě tak, že není možné je demontovat bez použití speciálních nástrojů.
Pro zajištění dostatečného větrání a cirkulace vzduchu kolem trouby odstraňte zadní stěnu kuchyňské linky. Za troubou musí být volný prostor nejméně 45 mm.

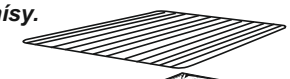
1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojte k elektrické síti. Zajistěte, aby byl použitý třetí kontakt, který slouží k uzemnění trouby. Trouba musí být správně uzemněna.
Pokud model trouby není vybaven zástrčkou, k přívodnímu kabelu připevněte standardní zástrčku. Musí snést proud podle požadavků na výrobním štítku. Uzemňovací vodič je zelenožlutý. Zástrčku musí připojit servisní technik. Pokud je zástrčka a zásuvka nekompatibilní, zásuvku musí vyměnit kvalifikovaný technik. Technik musí taky zajistit, aby přívodní kabel byl schopen snést proud potřebný pro troubu. K napájení musí být taky připojen přepínač zapnutí/vypnutí s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Připojení musí poskytovat požadovaný proud a musí vyhovovat aktuálním platným předpisům. Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušován přepínačem zapnutí/vypnutí. Zástrčka nebo přepínač zapnutí/vypnutí použitý pro připojení napájení musí být při instalaci trouby vždy přístupný.
Důležité: Během instalace umístěte přívodní kabel tak, aby v žádném bodě nebyl vystaven teplotám nad 50°C.
Trouba vyhovuje bezpečnostním standardům regulačních úřadů. Trouba je bezpečná pro použití, pokud je správně uzemněna v souladu s místními požadavky o připojení. Musíte zajistit, aby byla trouba příslušně uzemněna.
Výrobce neodpovídá za poškození nebo zranění osob, zvířat vyplývajících z nesprávného uzemnění trouby.
VAROVÁNÍ: napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku.
Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

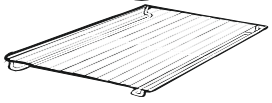
1.6 VYBAVENÍ TROUBY *(Podle modelu)*

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

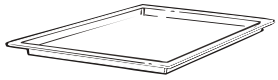
Na rošty můžete postavit nádobí a mísy.



Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.



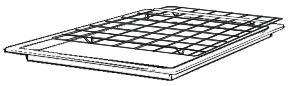
Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

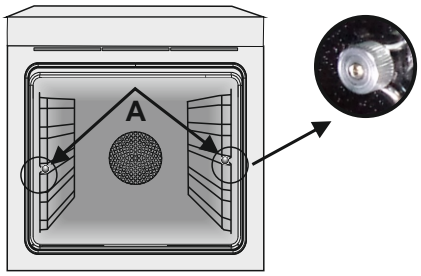


Talíř na pizzu pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.

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

Pečicí plech musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



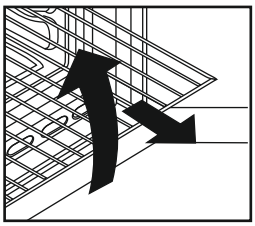


VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

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

2. UŽITEČNÉ TIPY

2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



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

2.2 GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje dodat jídlu rychle bohatou zlatavou barvu. Pro opečení doporučujeme, abyste v závislosti od vlastností jídla umístili gril do čtvrté úrovně.
Téměř všechny druhy jídel můžete připravovat pod grilem, kromě velmi tenkých plátků a masových rolek. Maso a ryby pro grilování je vhodné před přípravou namočit do oleje.

2.3 U·COOK *MODELY*

U·COOK trouby mají elektronické řízení rychlosti ventilátoru, nazývané a patentované VARIOFAN. Během tohoto pečení systém automaticky mění rychlost ventilátoru (v multifunkčním režimu) k optimalizaci proudění vzduchu a vnitřní teploty v troubě.

Soft cook — Všechny U·COOK trouby obsahují Soft cook funkci. To umožňuje zprávu rozložení vlhkosti a teploty. Redukuje ztrátu vlhkosti o 50 %, což zaručuje, že pokrm zůstane jemný a chutí lépe. Toto jemné pečení se doporučuje pro pečení chleba a moučníků.

Sprinter — Zkracuje dobu předehřátí trouby: pouze 8 minut pro dosažení 200°C.

Super grill — Nabízí možnost nastavení úrovně a intenzity grilování, až o 50 % více výkonu ve srovnání s klasickou multifunkční troubou.

Některé trouby jsou vybavené novými dvířky „WIDE DOOR“, které mají větší okýnko, což umožňuje lepší údržbu a lepší tepelní izolaci.

2.4 PODLE MODELU LED VISION

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

Výhody:
Tento systém nabízí vyjímečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami

2.5 FUNKCE AQUACTIVA

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.
1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický ( ) nebo Spodní ( ) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

Varování:
Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul.
Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení.
Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.

2.6 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní čistič nebo vysokotlaký čistič. K čištění skla dvířek nikdy nepoužívejte drsné čističe, drátěné nebo ostré předměty. Části z nerezavějící oceli a smaltovaný povrch čistěte teplou mýdlovou vodou nebo vhodným prostředkem. Za žádných okolností nepoužívejte drsné prášky, které mohou poškodit povrch a poškodit vzhled trouby. Je velmi důležité čistit troubu po každém použití.
Rozpuštěný tuk se během použití zachytává na stěnách trouby. Při opětovném použití může tento tuk způsobit nežádoucí zápach a může ohrozit výsledek vaření. K čištění použijte horkou vodu a saponát;důkladně opláchněte.
Pro vynechání tohoto postupu lze všechny modely dovybavit katalytickými samočisticími panely: volitelné příslušenství (viz Samočištění trouby pomocí katalytické vložky). Pro mřížky z nerezavějící oceli použijte saponáty a drsné kovové škrabky.
Skleněný vrchní panel, dvířka trouby a horký povrch dvířek musí být čištěn až po vychlazení. Na poškození vyplývající z nedodržení tohoto pravidla se nevztahuje záruka.
Výměna osvětlení interiéru:
přívodním kabelem vypněte napájení a odšroubujte žárovku. Vyměňte za stejnou žárovku, která je odolná vůči vysokým teplotám.

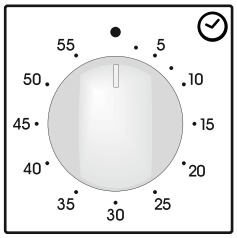
2.7 SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.
Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:
• Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

V případě, že závadu nelze odstranit:
• Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se ji a kontaktujte servisní středisko.
Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.
Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.

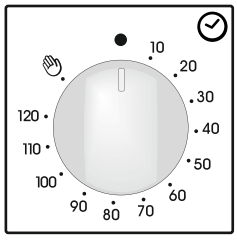
3. ČASOMĚŘIČ

3.1 POUŽITÍ MINUTKY



K nastavení času vaření otočte ovladač o jednu celou otáčku a pak umístěte na označení na požadovaný čas. Po uplynutí času zazní na několik sekund signál.

3.2 POUŽITÍ ČASOVAČE UKONČENÍ VAŘENÍ



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

3.3 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU

VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

• Stiskněte centrální tlačítko.
• Nastavte čas "-" "tlačítek +".
• Uvolněte všechna tlačítka.

UPOZORNĚNÍ: Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

3.4 VYUŽITÍ ČASU dotykové ovládání PROGRAMMER - PROGRAMOVÁNÍ

Funkce	Jak aktivovat	Jak vypnout	Co to dělá	Výhody
DĚTSKÁ POJISTKA	• Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času .	• Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.		
MINUTKA	• Stiskněte centrální tlačítko 1 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas. • Uvolněte všechna tlačítka	• Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.	• Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývající čas.	• Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby)
DOBA PEČENÍ	• Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. • Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované. • Uvolněte všechna tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem	• Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce	• Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury. • Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát. • Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka	• Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka)
KONEC PEČENÍ end	• Stiskněte centrální tlačítko 3 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout. • Uvolněte tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič	• v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O.	• Umožňuje nastavení - konec pečení • Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát • Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" "+"	Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit

4. POKYNY K POUŽITÍ

Brojčanik funkcije	T °C výchozí	T °C ozmezí	Funkcija
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
			ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	**VÍCEÚROVŇOVÉ:** Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
* COOK light	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT:** Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných prvků s pulzujícím cyklem vzduchu zajišťuje dokonalý výsledek pečení.
	210	50 ÷ MAX	**SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR:** Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	190	50 ÷ MAX	**GRIL + VENTILÁTOR**: použivejte turbo-gril se zavřenymi dviřky. Horni topne těleso se použiva spolu s ventilatorem dmychajicim vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytny u tmavych mas, ale nikoli u bilych mas. Idealni pro pečeni pokrmů o velke tloušťce, celych kusů jako je pečene vepřove, drůbež atd. Umistěte pokrm určeny ke grilovani přimo do středu roštu ve středni poloze. Zasuňte pod rošt odkapavaci plech pro zachyceni šťav. Zajistěte, aby nebyl pokrm přiliš blizko u grilu. V polovině pečeni pokrm obraťte.
*	220	50 ÷ MAX	**KONVENČNÍ:** Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívejte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	230	50 ÷ MAX	**GRIL:** používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech.
	220	50 ÷ MAX	**PIZZU:** Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.

* Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadu z elektrického a elektronického zařízení (WEEE). WEEE obsahuje jak škodlivé látky (které mohou vyvolat nepříznivý dopad na životní prostředí), tak i suroviny (které lze použít opakovaně). Je nutno používat speciální zacházení vzhledem k WEEE, aby se všechny nečistoty likvidovaly správně a bylo možno recyklovat všechny materiály.
Jednotlivci mohou hrát významnou úlohu při zajišťování toho, aby se z WEEE nestal ekologický problém; je nezbytné dodržovat některá základní pravidla:
• WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.
• WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.
• Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat na principu kus za kus, pokud jde o zařízení odpovídajícího typu, které má stejné funkce jako dodávané zařízení.

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

Vsebina

Splošna Opozorıla
72

1.1 Varnostnı Napotkı
1.2 Namestitev In Priključitev
1.3 Vgradnja Pečice V Kuhinjski Niz
1.4 Pomembnı Napotkı
1.5 Priključitev Pečice Na Električno Omrežje
1.6 Oprema Pečice (odvisno Od Modela)

Korıstnı Nasvetı
73

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

Nastavljanje
74

3.1 Uporaba Števca Mınut (kuhınjske Ure)
3.2 Nastavljanje Trajanja Pečenja
3.3 Nastavljanje Točnega Časa
3.4 Uporaba Programske Ure

Funkcije
75

• 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 pokanje 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 zaustavljalnik 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 izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica, priporočamo naslednje:
• Pozorno preberite navodila; v njih so pomembna navodila za varno vgradnjo, priključitev, uporabo in vzdrževanje pečice.
• Priporočamo, da navodila shranite, saj jih boste morda še potrebovali.
Ob prvem segrevanju boste morda zaznali neprijeten vonj. To je posledica veziv za izolacijske plošče in je popolnoma normalen pojav. Počakajte, da hlapi izginejo, potem pa lahko postavite jed v pečico.
Pečica se med delovanjem zelo segreje, med drugim tudi steklo na vratih.

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

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 izvesti v skladu z navodili ustrezno usposobljeni strokovnjaki.
Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja.
Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

1.3 VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Pečico pritrdite s pomočjo vijakov skozi luknje na ohišju (gl. sliko na zadnji strani).
Odprite vrata pečice in poiščite luknje. Zagotoviti morate ustrezno zračenje; upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.
Opomba: Če kombinirate pečico in kuhalno ploščo, upoštevajte tudi navodila, ki so bila priložena kuhalni plošči!

1.4 POMEMBNI NAPOTKI

Za brezhibno delovanje mora biti pečica vgrajena v ustrezno nišo. Stranice kuhinjskih omaric poleg pečice morajo biti izdelane iz na vročino odpornih materialov. Prepričajte se, da lepilo, uporabljeno pri izdelavi omarice, prenese temperaturo vsaj 120 C; plastika ali lepila, ki ne prenesejo tako visokih temperatur, se bi stalili, omarica pa bi se deformirala. Po vgradnji pečice v nišo morajo biti vsi električni deli povsem izolirani; to zahtevajo veljavni predpisi. Vsa varovala morajo biti trdno pritrjena, tako da jih je nemogoče odstraniti brez uporabe posebnih orodij.
Odstranite hrbtno stranico s kuhinjske omarice, da omogočite kroženje zraka okoli pečice. Kuhalna plošča nad njo mora biti oddaljena vsaj 45 mm.

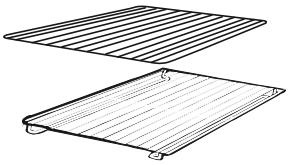
1.5 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

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 ustrezno. Vsako tako delo sme opraviti le ustrezno usposobljen strokovnjak. Ta mora ob zamenjavi tudi pregledati, če presek kablov v vtičnici ustreza skupni priključni moči vašega aparata.
Aparat lahko priključite na omrežje tudi direktno, vendar morate med priključni kabel in električno omrežje vgraditi večpolno stikalo ustrezne moči, ki mora imeti razmik med kontakti najmanj 3 mm. Vgraditi smete le tako stikalo, ki ustreza vsem varnostnim predpisom. Ozemljitveni kabel ne sme biti prekinjen s stikalom. Vtičnica ali direktni priključek morata biti nameščena tako, da sta enostavno dosegljiva tudi po izvršeni vgradnji.

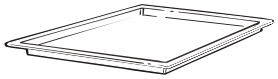
1.6 OPREMA PEČICE (odvisno od modela)

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

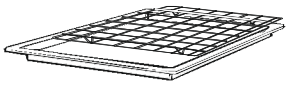


Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru ali ražnju (odvisno od modela) kaplja iz mesa. Ne uporabljajte ga za peko pečenk, saj bi se maščoba v tem primeru razpršila po vsej pečici, se začela žgati in pojavil bi se dim.



Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.

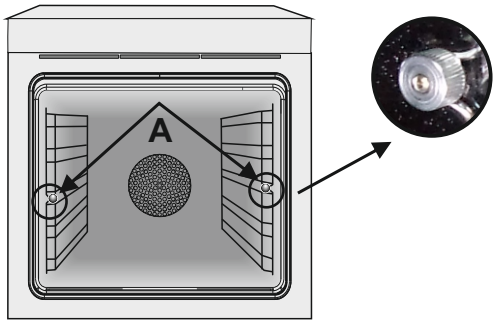
Nosilec pekača je idealen za peko na žaru; uporabljate ga skupaj s pekačem za lovljenje maščobe.



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

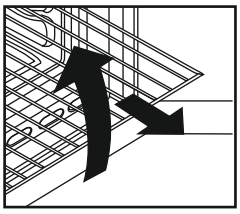
Snemanje in čiščenje žičnih vodil

1 – Odvijtevijaka, kipridržujetavodila, v desno.
2 – Snemitevodilatako, da jihpotegnete proti sebi.
3 – Očistitevodila. Lahkojihpomijete v stroju, ali pajihočistite z vlažnogobico in jih nato obrišete do suhega.
4 – Po čiščenjunamestitevodilanazajpozgornjihnavodilih v obratnemvrstnemredu.
5 – Znovaprivijtevijaka.



2. KORISTNI NASVETI

2.1 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



Pečica ima vgrajen nov sistem za blokiranje nosilnih rešetk. Ta sistem omogoča, da nosilne rešetke med preverjanjem jedi izvlečete iz pečice, brez nevarnosti, da bi povsem zdrsnile iz vodil.
Če želite rešetko odstraniti iz pečice, jo izvlečete ter nekoliko privzdignete.

2.2 ŽAR

S pomočjo žara se živilo hitro zapeče in dobi lepo rjavo barvo. Priporočamo, da pekač potisnete v 4. višino odvisno seveda od količine.
Razen zelo puste divjačine in mesnih štruc lahko vsa druga živila pripravljate na ta način.
Meso in ribe, ki jih boste spekli na ta način, narahlo namažite z oljem.

2.3 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.

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

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

Super grill — 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 inštrumenti."

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 obrišite površine v notranjosti.

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

2.6 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

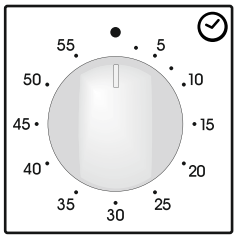
Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenskimi čistili za tovrstno čiščenje, ki jih dobite v prosti prodaji. Zgoraj navedenih površin v nobenem primeru ne smete čistiti z abrazivnimi praški, ker bi jih s tem poškodovali. Čiščenje 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 pooblaščeni 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 pooblaščeni servis v garancijskem roku popravilo opravil brezplačno.

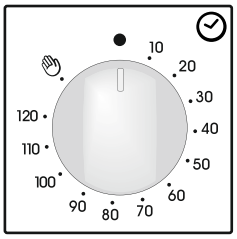
3. ТАЙМЕР

3.1 UPORABA ŠTEVCA MINUT (KUHINJSKE 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 zvone c.

3.2 NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



S pomočjo tega gumba lahko nastavite ustrezen čas pečenja (največ 120 minut); po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi.
Čas se bo odšteval od nastavljene vrednosti navzdol; ko se gumb vrne v položaj O, se bo pečica samodejno izklopila. Če želite pečico uporabljati brez programske ure, obrnite gumb v položaj . Ko želite nastaviti pečico, preverite, da s programsko uro ni v položaju O.

3.3 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 pomojčo 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 pritiskate 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 pritiskate na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.		
ŠTEVEC MINUT	• 1-krat pritisnite na srednji gumb 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 srednji gumb. • S pomočjo tipk "-" or "+" nastavite želeno trajanje pečenja. • Sprostite pritisk na vse tipke Izberite funkcjio 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 nastavljeno 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 funkcjio 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, sladic, 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.
* COOK light	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.
	190	50 ÷ MAX	**ŽAR + VENTILATOR**: pri zaprtih vratih pečice Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe.Napolovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
*	220	50 ÷ MAX	**KONVEKCIONA** : Delujeta spodnji in zgornji grelec;ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač,divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljavo 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 pek 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 ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

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

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

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

Съдържание

Общи мерки за безопасност
78
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
80
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
81
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
82

• 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 открита 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 скарата 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 допускайте 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 кухината. Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухината.

• 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 кухината 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. Внивайте да не се докосвате до тези елементи.
При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват 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 щепсели и кабелни разширения.
– Ако фурната се повреди или дефектира, изключете я от мрежата и не я пипайте.
• Ако кабелът е повреден трябва да се замени.
При подмяна на кабела, следвайте тези инструкции Извадете захранващия кабел и да го замени с един от 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 по-дълъг от захранващия кабел. Използвайте само одобрен сервизен център за ремонт и се уверете, че са използвани само оригинални резервни части . Ако горните инструкции не се спазват производителите не могат да гарантират безопасността на фурната.
• Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио Това може да доведе до разтапяне или повреда на уреда.
Може да има слаба светлина около централния главен превключвател, когато фурната е изключена. Това е нормално поведение. Може да бъде избегнато, просто обърна 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 й, 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 пещта 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.

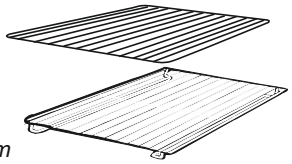
1.5 Свързване към ЗАХРАНВАНЕТО

Включете в захранването. Уверете се, че първо има и трети контакт, който действа като заземяване на фурната. **Фурната трябва да бъдеправилно 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, щепсълът трябва да бъде сменен от надлежно ква лифициран 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 ° С 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 захрането са показанина 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)

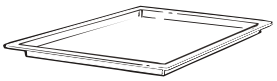
Необходимо е да се направи първоначално почистване на оборудването, преди първото използване на всеки от тях. Измийте ги с гъба. Изплакнете и подсушете.

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.

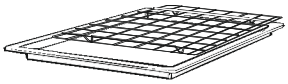
Тавичката улавя соковете от храните, които се готвят на скарата. Използва се само с грил, скара или Fan Grill Assisted ; Извадете я ако използвате други програми.



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

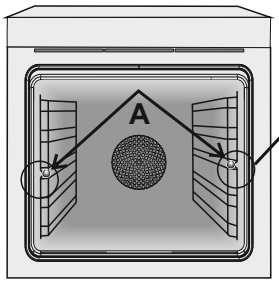
Пица комплект. За да се получат най-добри резултати от комплекта трябва да се използва заедно с функцията "пица" .

Тава за мазнини
Идеална е за печене на грил. Изполвайте я заедно с решетката .



Странични телени решетки - Разположен е от двете страни на кухината на фурната. Държи металните скари и съдовете за оттичане.

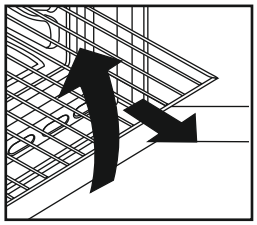
Сваляне и почистване на металните стелажи



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

2. Полезни съвети

2.1 Система за безопастност на рафтовете



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

2.2 Г рил

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 приготват 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.

Soft cook — Всяка U·COOK фурна има Soft cook 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.

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

Super grill — 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 яснот а.

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 6082 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (еквивалентен на EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимално светлината, излъчвана мощност λ459nm <150uW.
Не се наблюдава с оптични уреди. "

2.5 Самопочистваща се ФУРНА с катализатор

Специални самопочистващи се панели, обхванати в микропоресто 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 ( ) и ли Bottom ( )н агряване.
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

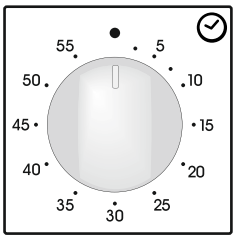
Почиствайте неръждаема стомана и емайлирани повърхности с топла сапунена вода или с подходящи маркови продукти. В никакъв случай не използвайте абразивни прахове, които могат да увредят повърхностите на фурната. Много важно е да почиствате фурната всеки път, когато тя се използва. Разтопените мазнини 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 излишна, всички модели могат да бъдат облицовани с каталитични самопочистващи се панели: те се доставят като опция (вижте раздела САМОПОЧИСТВАЩА ФУРНА с каталитични панели).
Използвайте перилни препарати и абразивни средства метални като «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.

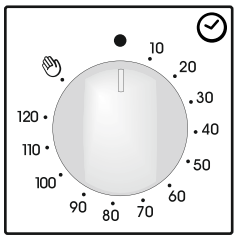
3. ТАЙМЕРА

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 О и изключва автоматично.
За нормалното използване на фурната настроите таймера на позиция. ✋
За да настроите фурната се уверете, че таймерът не е на позиция О .

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 "**-**" "**+**" б утони.
•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
Заключване	• Функцията "Заключване" 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 "Заключване" се деактивира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. О т 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 можеда 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 п ъти. • За промяна на зададеното време натиснете SELECT и "-" "+" б утони.	• П ри изтичане на времето ф урната 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 end	• 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 О.	• 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.* **ВНИМАНИЕ.** **Ако зададете "край на готвенето" без да зададете краен час, готвенето започва веднага.**

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.
* COOK light	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)
	190	50 ÷ MAX	**ГРИЛ + ВЕНТИЛАТОР :** Използвайте турбо грил със затворена врата. Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини , за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готвенето обърнете храната.
*	220	50 ÷ MAX	**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.

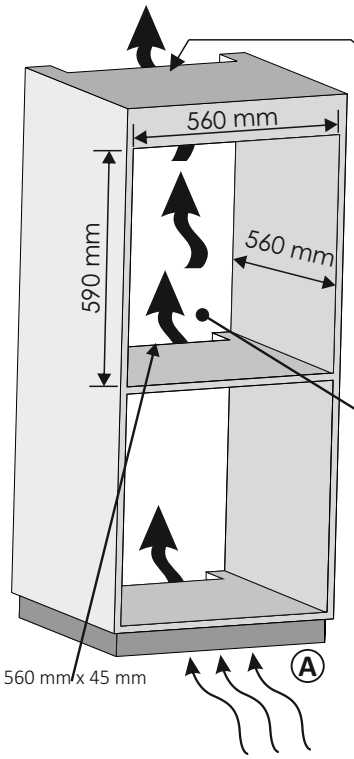
• WEEE трябва да бъдат предавани в съответнтие събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

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

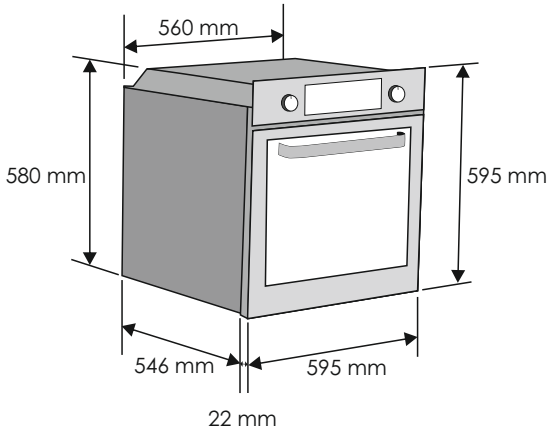
СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният 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.

INSTALLATION	EN	INSTALLAZIONE	IT	INSTALACIÓN	ES
INSTALACJA	PL	INSTALACE	CZ	INŠTALÁCIA	SK
VGRADNJA PEČICE	SL	INSTALLATION	DE	INSTALLATION DU FOUR	FR
INSTALLATIE	NL	INSTALAÇÂO	PT	МОНТАЖ	BG



Opening / Apertura / Apertura / Otwór / Otvor / Otvor / Odprtina / Öffnung / Ouverture / Opening / Abertura / Отвор
460mm x 15 mm



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.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

A **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm2

A **IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm2.

A **ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm2.

A **PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm2.

A **CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm2

A **SK** Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu sporáka je potrebné vytvoriť otvor 500 x 10 mm alebo takú istú plochu veľkosti 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 **DE** Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm2 zu schaffen.

A **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 **NL** Als de montage van de plint geen luchtcirculatie toelaat, dient men, om de optimale prestatie te verkrijgen van de oven, een opening te maken van 500x10mm of dezelfde oppervlakte in 5.000 mm2

A **PT** Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm2

A **BG** Ако монтажът на цокъла не позволява циркулация на въздуха, за да се постигне максимална производителност на фурната е необходимо да се пробие отвор от 500x100 mm или същата повърхност в 5 000 mm2.

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

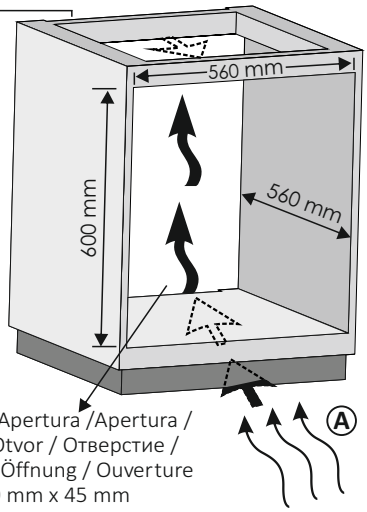
DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор 460 mm x 15 mm



Opening / Apertura /Apertura / Otwór / Otvor / Отверстие / Odprtina / Öffnung / Ouverture
560 mm x 45 mm

42835570 • A4 • 09.2022 • Rev_C

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB

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

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexacltudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo Inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

PL

Producent nie ponosi Żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za użyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.

CZ

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

SI

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

БГ

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