
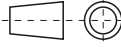


RELEASE LEVEL

PRODUCTION RELEASED

	(E)								
	(D)								
	(C)								
61327	(B)	16.10.20	Kullanım kılavuzuna ilk sayfa eklendi. / First page has been added to the user manual.						C.FIDANCI
	(A)								
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION				MODIFIED BY		
SPECIFICATION	DATE	SIGNATURE	PROPERTY OF  CANDY·HOOVER GROUP						
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m	16.10.2020	DRAWN C.FIDANCI	NAME KULLANMA KLAVUZ C HNMEE12						
	16.10.2020	CHECKED K.ÖZGÜR	(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KLAVUZ C HNMEE12						
BASE CODE	FOR OVEN		PART CODE			SHEET			
-	WEIGHT	SCALE	4 2 8 2 8 5 2 0				1/1		
TREATMENT Printing Color Grey Scala	Kg.	1:1							
MATERIAL	SIZE	REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification				
White Paper 52 gr/m <sup>2</sup> - 70 gr/m <sup>2</sup>	A4	-----	-----	61327	SC 000-000				

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

# CANDY

<b>FORNI</b> <i>ISTRUZIONI PER L'USO</i>	IT	02
<b>OVENS</b> <i>USER INSTRUCTIONS</i>	EN	09
<b>HORNOS EMPOTRABLES</b> <i>INSTRUCCIONES DE USO</i>	ES	16
<b>OVEN</b> <i>GEBRUIKSAANWIJZING</i>	NL	23
<b>FOURS ENCASTRABLES</b> <i>NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION</i>	FR	30
<b>FORNOS</b> <i>MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</i>	PT	36
<b>ДУХОВКИ</b> <i>РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ</i>	RU	43
<b>TROUBY</b> <i>NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ	50
<b>ФУРНИ</b> <i>ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ</i>	BG	56
<b>ДУХОВІ ШАФИ</b> <i>ІНСТРУКЦІЯ КОРИТУВАЧА</i>	UA	62

## Avvertenze Generali

# 4

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

## Consigli Utili

# 5

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

## Contaminuti

# 7

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

## Istruzioni Per L'uso

# 8

## INDICAZIONI DI SICUREZZA

---

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- 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 dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è 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.
- 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.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
- 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 coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

# 1- AVVERTENZE GENERALI

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


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

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

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

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

## 1.1. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

## 1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

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

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

### **In particolare:**

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

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

-non usare l'apparecchio a piedi nudi

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.3 INSTALLAZIONE

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

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

## 1.4 INSERIMENTO DEL MOBILE

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

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

## 1.5 IMPORTANTE

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

## 1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

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

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

## 1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

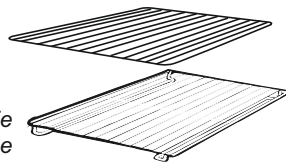
Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

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

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

Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno.

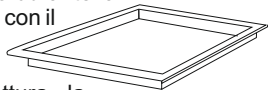
Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



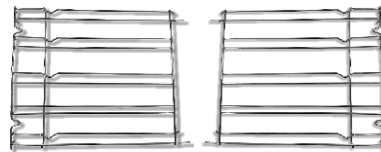
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.

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

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



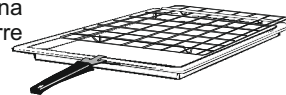
Griglia laterale se inclusa.



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



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

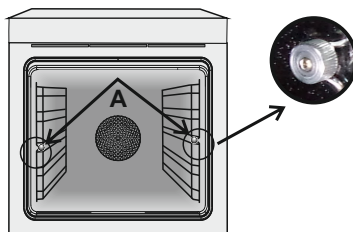


**Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.**

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

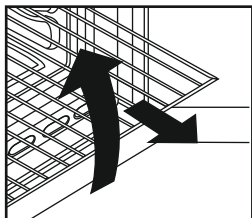
### RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. 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.

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

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

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

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

### 2.4 SECONDO MODELLO

**U·SEE**

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

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

**Vantaggi del sistema : U·SEE**

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

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



### 2.5 FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.

I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.

Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.

Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.

Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrostiti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.




Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.

La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.

**N.B.:** Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

## 2.6 LA FUNZIONE AQUACTIVA

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

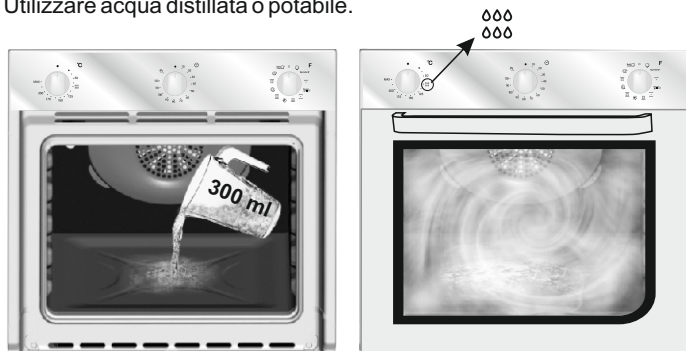
1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'AQUACTIVA sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico (  ) o su Riscaldamento (  ) dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA (  )
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare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

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

### Attenzione

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

Utilizzare acqua distillata o potabile.



## 2.7 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.

## 2.8 GARANZIE

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

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



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

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

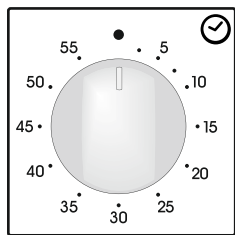
- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
- I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
- Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio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

### RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

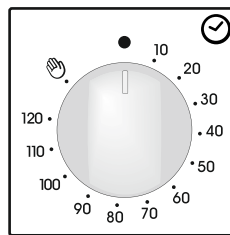
### 3. CONTAMINUTI

#### 3.1 USO DEL CONTAMINUTI



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

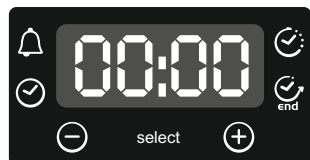
#### 3.2 USO DEL TEMPORIZZATORE



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

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

#### 3.3 REGOLAZIONE ORA






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

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















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

#### 3.4 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPENGE	COSA FA	A COSA SERVE
<b>BLOCCO BAMBINO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.</li> </ul>		
<b>CONTAMINUTI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 1 volta.</li> <li>•Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito</li> <li>•Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).</li> </ul>
<b>DURATA COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 2 volte</li> <li>•Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno</li> <li>•Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT.</li> <li>•Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "- " "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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 "- " "+").</li> </ul>
<b>FINE COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Premere i tasti "- " "+" per regolare l'ora di fine cottura</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura</li> <li>•Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- " "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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:</li> <li>•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.</li> <li><i>Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ( "- " "+") Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ( "- " "+")</i> <b>La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</b></li> <li><b>ATTENZIONE:</b> 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.</li> </ul>



#### 4. ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			<b>Scongelamento</b> 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.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Questa posizione permette un preriscaldamento rapido del forno. Una volta impostata questa funzione consente un'immediato riscaldamento del forno (ad es. 8 minuti per raggiungere 200°C), la temperatura desiderata può essere impostata tramite l'apposita manopola. Il termine della fase di preriscaldamento è indicato tramite la spia del termostato "°C" che si spegne. Una volta conclusa questa fase è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata ed inserire le pietanze da cucinare. Prestare attenzione a non inserire alimenti nel forno durante la fase di preriscaldamento rischierebbero di subire danni.
* 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Convezione naturale</b> Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
*  	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Forno ventilato</b> L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>SOFT COOK (a)</b> Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Suola ventilata</b> Adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Grigliatura tradizionale a porta chiusa</b> In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
<b>Super grill</b> 	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL:</b> il forno ha due posizioni <b>Grill Grill : 2200 W Grill Super : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>TURBO-GRILL (a)</b> : 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.
	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill più girarrosto</b> Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
	220	50 ÷ MAX	<b>Funzione pizza</b> Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.
<b>COOK light</b> 	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	La funzione "COOK LIGHT" consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore. È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea. Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione!

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

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

## General Warnings

# 11

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

## Useful Tips

# 12

- 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

# 13

- 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

# 15

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

# 1. GENERAL WARNINGS

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

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


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

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

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

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

## 1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

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

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

## 1.2 SAFETY HINTS

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

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

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

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

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

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

## 1.3 INSTALLATION

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

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

## 1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

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

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

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

## 1.5 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.

**Air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.**

## 1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

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

**The simple shelf** can take moulds and dishes.

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

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

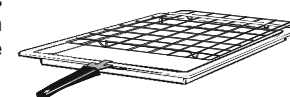
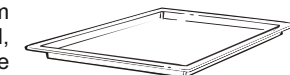
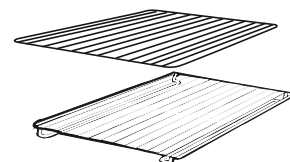
**The drip tray** catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods.

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

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

**The tray holder**

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

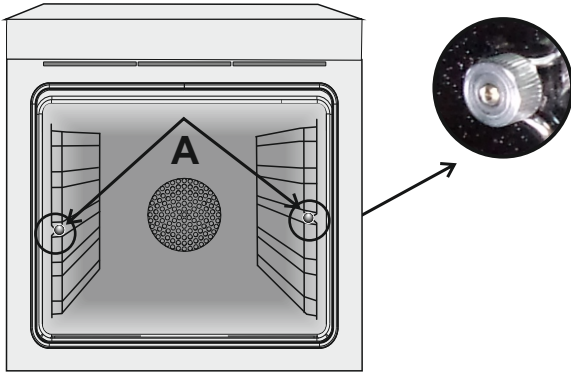


Lateral wire grids if included.



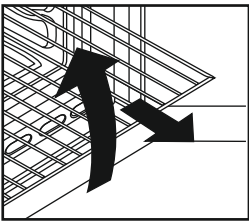
### Removing and cleaning wire racks

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



## 2. USEFUL TIPS

### 2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.

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

To remove the shelves pull out and lift.

### 2.2 GRILLING

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

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

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

### 2.3 The U•COOK MODELS

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



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

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



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



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

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

### 2.4 According to the model

### U•SEE

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

#### Advantages :

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

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

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

*Not observed directly with optical instruments. "*



### 2.5 SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat. If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

**N.B.:** All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

### 2.6 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.



## 2.7 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

## 2.8 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

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

If the cause of the fault cannot be detected:

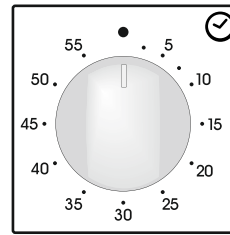
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

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

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

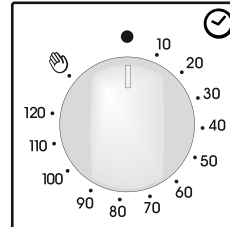
## 3. TIMER

### 3.1 USING THE MINUTE TIMER



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

### 3.2 USING THE END OF COOKING TIMER



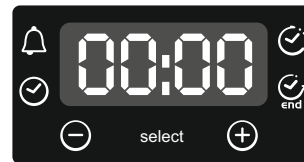
This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

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.



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.

### 3.4 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
<b>KEY LOCK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul>		
<b>MINUTE MINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 1 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the required time</li> <li>•Release all the buttons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sounds an alarm at the end of the set time.</li> <li>•During the process, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>
<b>COOKING TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 2 times</li> <li>• Press the buttons "-" "+" to set the length of cooking required</li> <li>•Release all buttons</li> <li>• Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>• To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times.</li> <li>• To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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)</li> </ul>
<b>END OF COOKING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 3 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off</li> <li>•Release the buttons</li> <li>•Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Enables you to set the end of cooking time</li> <li>•To check the preset time push the central button 3 times</li> <li>•To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> <li>•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.</li> <li>•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.</li> <li><b>WARNING.</b> 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.</li> </ul>

## 4. OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) (Type A)	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			<b>Defrosting</b> 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.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Super Grill</b> This function allows to set food crunchiness. The Super Grill function is characterized by a 50% power increase in comparison to the standard grill.
 *	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Natural convection</b> Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Fan cooking</b> Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
 Soft cook	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook (a)</b> Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Fan plus lower element</b> This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRILL: use the grill with the door closed.</b> 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.
<b>Super grill</b> 	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL:</b> the oven has two grill positions <b>Grill : 2200 W      Grill SUPER : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>FAN ASSISTED GRILL (a): use the turbo-grill with the door closed.</b> 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.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill/spit element.</b> This is used for roasting on the spit.
	220	50 ÷ MAX	<b>Function Pizza</b> This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.
 COOK light	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	The " <b>COOK LIGHT</b> " function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!

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

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



## Instrucciones Generales

# 18

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

## Consejos Útiles

# 19

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

## Minutero

# 20

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

## Instrucciones De Uso

# 22

## INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

---

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
  - Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
  - Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
  - **ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
  - **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar muy calientes cuando se utiliza el horno. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.
  - Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
  - Los niños no deben jugar con el aparato.
  - La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
  - Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.
- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
  - Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
  - Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
  - No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
  - 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 adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. 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 adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico. En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente. El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.
  - 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.
  - El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
  - Cualquier vertido de material excesivo debe eliminarse antes de la limpieza.
  - Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
  - 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.
  - **ADVERTENCIA:** No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior.
  - **ADVERTENCIA:** Nunca quite la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
  - No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.

# 1. INSTRUCCIONES GENERALES


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

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

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

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

## 1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

## 1.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

•Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.

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

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

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

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

— saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.

— esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

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

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

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

## 1.3 INSTALACIÓN

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 incorrecta no están incluidas en la Garantía.

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

## 1.4 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.

## 1.5 IMPORTANTE

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

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

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

## 1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

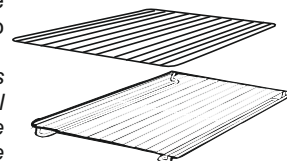
## 1.7 EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

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

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

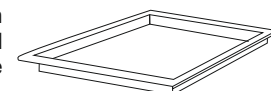
**La rejilla para sostener las fuentes** sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

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



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

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

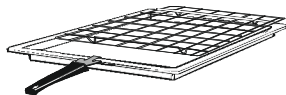


**El Set para Pizza** es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.



#### La bandeja del horno.

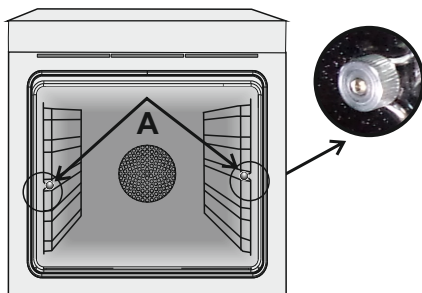
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo. Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.



Rejilla del alambre lateral si está incluido.



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

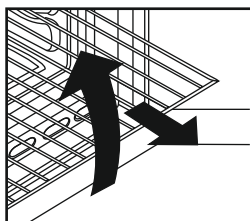


#### Extracción y limpieza de las guías laterales

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

## 2. CONSEJOS ÚTILES

### 2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



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

Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas, cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

### 2.2 LA COCCIÓN AL GRILL

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

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

## 2.3 Los modelos U·COOK

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



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



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



La función **Supergrill** 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 SEGÚN MODELOS U·SEE

Es un sistema de iluminación que reemplaza a la tradicional lámpara. 14 luces LED's están integrados en el interior de la puerta. 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, duramuchos 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 HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno. Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gaseos.

Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza, tal característica puede ser restablecida mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programando el horno a la máxima temperatura. No usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que pudieran dañar irremediablemente el esmalte.

## 2.6 FUNCIÓN AQUACTIVA

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

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

### Advertencia:

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

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

Se recomienda utilizar agua potable o destilada.



## 2.7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

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

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

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

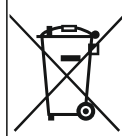
## 2.8 ASISTENCIA TÉCNICA

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:

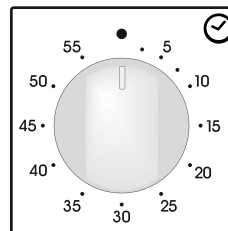
- Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.
- Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliar.
- Cuando compre un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

### AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

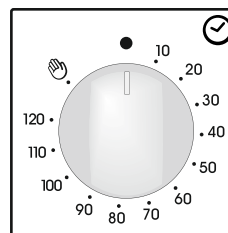
## 3. MINUTERO

### 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

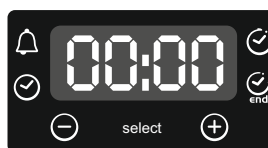


Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos)

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:


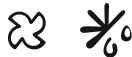











- Pulse el botón central.
- Ajustar la hora con los botones "-" "+".
- Suelte las teclas.

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

### 3.4 TEMPORIZADOR TÁCTIL

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
<b>BLOQUEO PARA NIÑOS</b>	Para activar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las demás funciones están bloqueadas. El display muestra STOP y seleccionar hora alternativamente.	Para desactivar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar nuevamente "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones están disponibles.		
<b>MINUTERO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 1 vez</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la duración</li> <li>•Suelte las teclas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido</li> <li>•Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)</li> </ul>
<b>DURACIÓN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 2 veces</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para el ajuste de la duración</li> <li>•Suelte las teclas</li> <li>•Seleccione la función de cocción con el mando selector de función</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno.</li> <li>•Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla SELECT.</li> <li>•Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situar el mando selector de función en la posición 0 ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas SELECT "-" "+").</li> </ul>
<b>FIN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 3 veces</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la hora del fin de cocción.</li> <li>•Suelte las teclas</li> <li>•Seleccione la función de cocción con el mando selector de función</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situer antes el mando selector de función en la posición 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite memorizar la hora de fin de la cocción.</li> <li>•Para visualizar la hora programada, Pulse el botón central 3 veces</li> <li>•Para modificar la hora programada pulse las teclas END "+" "-" "+"</li> </ul>	<p>Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. <i>Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos ("-" "+") Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. ("-" "+").</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica. <b>La cocción comenzará auto- máticamente a las 11:45 h (12:30, menos 45 minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automáticamente.</b></li> </ul> <p><b>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.</b></p>

## 4. INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			<b>DESCONGELACIÓN</b> 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.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Esta posición permite un precalentamiento rápido del horno. Una vez seleccionada esta función, se consigue un inmediato calentamiento del horno (p.ej: tarda 8 minutos en alcanzar 200°C), y la temperatura deseada puede seleccionarse mediante el botón correspondiente. El fin de la fase de precalentamiento se indica al apagarse el piloto del termostato "°C". Una vez concluida esta fase, es posible seleccionar la función de cocción deseada e introducir los alimentos que se van a cocinar. Tener cuidado de no introducir alimentos en el horno durante la fase de precalentamiento, ya que estos podrían resultar dañados.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Convección natural</b> Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>CALOR CIRCULANTE (a)</b> 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.
	200 50 ÷ 230	-	<b>SOFT COOK (a)</b> Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cocinando (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a)</b> Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada.</b> 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 graseras.
<b>Super grill</b> 	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL:</b> el horno tiene dos posiciones Grill <b>Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>TURBOGRILL (a) : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada.</b> 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 graseras debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill asador rotativo</b> Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
	220	50 ÷ MAX	<b>Modalidad pizza</b> El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	La función "COOK LIGHT" ("Cocina Light") permite cocinar de manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. Gracias a la combinación del grill y el ventilador, conjuntamente con un flujo de aire variable, se conservará el nivel de humedad de los alimentos, dorando la superficie y reduciendo el tiempo de cocción, sin alterar su sabor. Especialmente, es adecuado para la cocción de carnes, verduras asadas y tortillas. El flujo variable de aire mantiene tanto la humedad en el interior del horno como en los alimentos, conservando los valores nutricionales y garantizando un proceso de cocción uniforme rápido. ¡Pruebe todas sus recetas y reduzca la cantidad de condimentos que se emplean y experimente la ligereza de esta nueva función!

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

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

## Algemene Aanwijzingen

# 25

- 1.1 Lees Deze Handleiding Aandachtig
- 1.2 Veiligheidsvoorschriften
- 1.3 Installatie
- 1.4 Inbouw Van De Oven
- 1.5 Belangrijk
- 1.6 Elektrische Aansluiting
- 1.7 Uitrusting Van De Oven Afhankelijk Van Het Model

## Nuttige Tips

# 26

- 2.1 Veiligheidssysteem Voor De Roosters
- 2.2 Grillen
- 2.3 De U-cook Modellen
- 2.4 Afhankelijk Van Model:u-see
- 2.5 Zelfreinigende Ovenwanden
- 2.6 Aquactivafunctie
- 2.7 Schoonmaken En Onderhoud
- 2.8 Service Dienst

## Kookwekker

# 27

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

## Instructies Voor Het Gebruik Van De Oven

# 29



## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. **WAARSCHUWING:** Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- 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 die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. 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.
- 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.
- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.
- 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 ovenwanden niet met in de handel verkrijgbare aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen. Aluminiumfolie of andere beschermingen die direct in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email binnenin aantasten.
- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de afdichting van de oven deur.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.

# 1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

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

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

## 1.1 LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

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

## 1.2 VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

•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 is gevaarlijk.

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

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

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

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

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

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

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

## 1.3 INSTALLATIE

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

## 1.4 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.

## 1.5 BELANGRIJK

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

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

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

## 1.6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

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

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

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

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

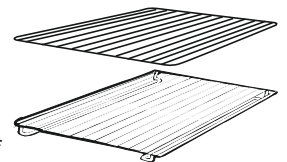
## 1.7 UITRUSTING VAN DE OVEN Afhankelijk van het model

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

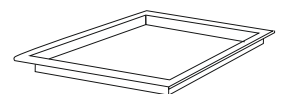
**Het eenvoudige rooster** dient als steun voor vormen en schotels.

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

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



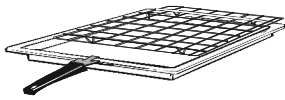
**De Lebkak** is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispit of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling,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



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



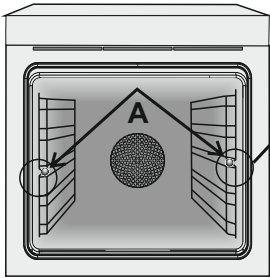
De grillpan wordt in combinatie met de lekbak gebruikt voor alle soorten grillgerechten. Een handgreep wordt meegeleverd om het geheel uit de oven te kunnen nemen zonder dat u zich brandt. Laat de handgreep nooit in de oven liggen.



Laterale draad raster als opgenomen.



## Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

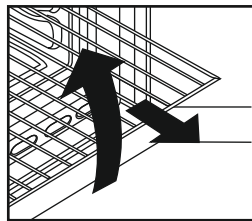


- 1 - Verwijder de gekartelde moeren door ze tegen de klok in te draaien.
- 2 - Verwijder de roosters door zelf stevig te trekken.
- 3 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons. Droog ze daarna.
- 4 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.
- 5 -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

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

## 2. NUTTIGE TIPS

### 2.1 VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



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


### 2.2 GRILLEREN


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


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

### 2.3 De U·COOK Modellen

U·COOK ovens hebben een elektronisch gecontroleerde ventilator snelheid, genaamd VARIOVAN. Tijdens het koken wordt de snelheid van de ventilator automatisch aangepast (multifunctionmode) om zo de luchtstroom en temperatuur in de ovenruimte te optimaliseren

Alle U·COOK ovens hebben de Softcook functie  Dit regelt de temperatuur en vochtgehalte. Het reduceert het verlies van 50%, dit garandeert dat het voedsel luchtiger is en beter smaakt.

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

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

Sommige ovens zijn 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 geïntegreerd 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·SEESysteem, afgezien van het perfect verlichten van de oven is de levensduur 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 (gelijkwaardig aan EN 60825-1:1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maximale afgifte licht sterkte 459nm < 150uW. Niet rechtstreeks waargenomen met optische instrumenten.

## 2.5 ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuze beschermlaag verkrijgbaar. Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuze beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstoppen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.

Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden. Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereidt.

Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reiniging niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moeten poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

**N.B.:** Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

## 2.6 AQUACTIVAFUNCTIE

De Aquactivaprocedure maakt gebruik van stoom om achtergebleven veten en resten uit de oven te helpen verwijderen.

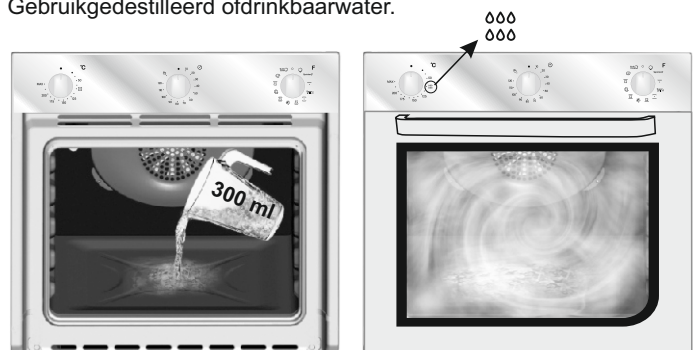
1. Giet 300ml water in het Aquactivareservoir aan de onderkant van de oven.
2. Stel de ovenfunctie Static (  ) of Bottom (  ) verwarming in.
3. Stel de temperatuur in met het pictogram Aquactiva .
4. Stel het programma met een looptijd van 30 minuten in.
5. Na 30 minuten schakel het programma uit en koelt de oven af.
6. Als het apparaat afgekoeld is, kan het reinigen van de binnenkant van de oven meteen doek beginnen.

### Waarschuwing:

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het aanraakt.

Opgelet voor alle hete oppervlakken, omdat een risico op brandwonden bestaat.

Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



## 2.7 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

### DE GLAZEN ONDERDELEN

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

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

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

## 2.8 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 juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

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

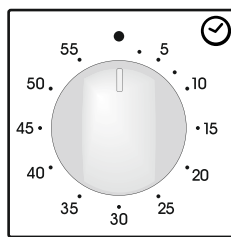
- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de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

### ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

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

## 3. KOOKWEKKER

### 3.1 GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER

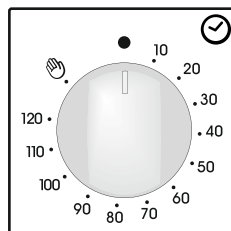


U stelt de kookwekker in door deze eerst een maal compleet om te draaien (met de klok mee).

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



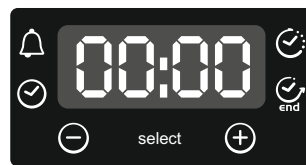
Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

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

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

**op de positie van het wijzersymbool is gezet** 

### 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
<b>KINDERSLOT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk opnieuw op Set (+) gedurende een vijftal seconden. Alle functies zijn nu opnieuw beschikbaar.</li> </ul>		
<b>WEKKER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 4 keer op de centrale knop</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen.</li> <li>•Laat alle knoppen los.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is.</li> <li>•Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).</li> </ul>
<b>BAKTIJD</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 2 keer op de centrale knop</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen.</li> <li>•Laat alle knoppen los.</li> <li>•Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk op een willekeurige knop om het signaal te beëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klok functie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen.</li> <li>• Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op "-" "+" te drukken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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 <b>O</b> of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen SELECT en "-" "+" )</li> </ul>
<b>EINDE BAKTIJD</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 3 keer op de centrale knop.</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld.</li> <li>•Laat de knoppen los.</li> <li>•Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip.</li> <li>•Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie <b>O</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Voor het instellen van de kookwekker.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te controleren, Druk 3 keer op de centrale knop.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de SELECT knop en "-" "+" .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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</li> <li>•Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm. <i>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.</i></li> <li><b>WAARSCHUWING:</b> Indien het <b>EINDE</b> van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het <b>EINDE</b> van de ingestelde kooktijd.</li> </ul>

#### 4. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Functiekeuze-knob	T °C vooringesteld model met elektronische programma's (Type A)	T °C instelling model met temperatuur instelling	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			<b>Ontdooien</b> Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Deze positie versnelt de opwarmtijd van de oven. Als het is geselecteerd zal de oven meteen gaan verwarmen (het duurt 8 min om 200°C te bereiken) U kunt de gewenste temperatuur instellen dmv de temperatuurknop. Het einde van de voorverwarmfase is zichtbaar op het bedieningspaneel dmv het lampje "°C". Het voorverwarmen is beëindigd als het lampje "°C" uit gaat en het mogelijk is om de gewenste kookfunctie in te stellen. U mag NOOIT voedsel in de oven doen als deze nog aan het voorverwarmen is.
* 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Conventioneel gebruik</b> Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
* 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Geventileerde oven:</b> 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.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>SOFT COOK (a)</b> Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Onderwarmte plus ventilator</b> Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en soufflé.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken.</b> 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
<b>Super grill</b> 	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>De oven heeft twee posities grill :</b> <b>Grill : 2200 W      Super Grill : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>TURBOGRILL (a) : U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken</b> 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.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Plateau positie</b> Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.
	220	50 ÷ MAX	<b>Pizzafunctie</b> Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.
<b>COOK light</b> 	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	De functie "COOK LIGHT" biedt de mogelijkheid om te koken op een gezondere manier, door minder vet of olie te gebruiken. Dankzij het gebruik van de grill en ventilator in combinatie met een pulserende cyclus van lucht, zal het vochtgehalte van het voedsel behouden blijven, kan het oppervlak gegrild worden binnen een kortere bereidingstijd zonder aan smaak in te boeten. Het is bijzonder geschikt voor het bereiden van vlees, geroosterde groenten en omeletten. De cyclus van pulserende lucht behoudt de vochtigheid in de oven en het vochtgehalte van de levensmiddelen, met behoud van de voedingswaarde en met zorg voor een snel en gelijkmatig kookproces. Probeer al uw recepten met minder olie of vetten en ervaar de 'lichtheid' van deze nieuwe functie!

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

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

## Instructions Generales

# 30

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

## Consignes Utiles

# 33

- 2.1 Grilles Du Four, Nouveau Systeme D'arrêt
- 2.2 La Cuisson Au Gril
- 2.3 Selon Modèle Le Pack U-COOK
- 2.4 Selon Modèle U-SEE
- 2.5 Four Autonettoyant Par Catalyse
- 2.6 Fonction Aquactiva
- 2.7 Conseils De Nettoyage Et D'entretien
- 2.8 Assistance Technique

## Minuteur

# 34

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

## Instructions Pour L'utilisation

# 35

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut réduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson
  - Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau
  - Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes
  - **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
  - **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
  - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
  - Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
  - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
  - En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
- AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
  - Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
  - Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
  - Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
  - Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier 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 du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander 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 un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. 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 lors de l'installation de l'appareil.
  - Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme 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 en contactant le service après-vente.
  - Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
  - Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
  - Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.
  - Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaude que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
  - Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
  - En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité.
  - **AVERTISSEMENT :** Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.
  - **AVERTISSEMENT :** Ne retirez jamais le joint de la porte du four.
  - Aucun réglage/opération supplémentaire n'est 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 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

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

## 1.2 CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

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

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

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

## 1.3 INSTALLATION

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

## 1.4 MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

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

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

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

## 1.5 IMPORTANT

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

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

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

## 1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

## 1.7 IMPORTANT

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

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

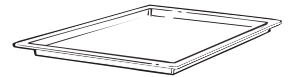
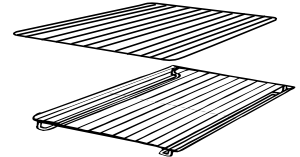
## 1.8 EQUIPEMENT DU FOUR EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

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

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

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

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



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

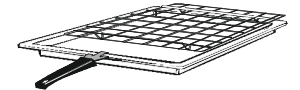
*Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.*

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



**Le gril plat**

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

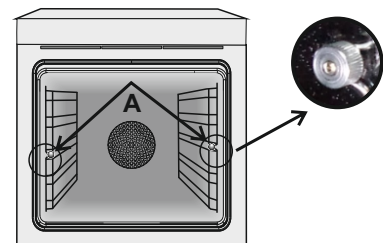


Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.

Grille fil latéral si inclus.



## Retrait et nettoyage des grilles

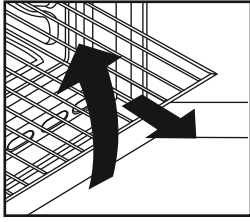


- 1- Dévissez les écrous en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- 2- Retirez les grilles en les tirant doucement vers vous.
- 3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 4- Une fois les grilles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

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

## 2. CONSIGNES UTILES

### 2.1 GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



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

### 2.2 LA CUISSON AU GRIL

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

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

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

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

### 2.3 Selon modèle Le PACKU·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.



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

Certains fours sont équipés de la nouvelle porte **WIDE DOOR** 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  $\lambda 459nm < 150uW$ . Donnée non observée directement avec des instruments optiques. »



### 2.5 FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les

pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.




Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

**N.B.:** Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

### 2.6 FONCTION AQUACTIVA

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

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle (  ) ou sole seule (  ).
3. Mettre la température sur Aquactiva 
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

#### Attention:

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

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



### 2.7 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.

### 2.8 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 :

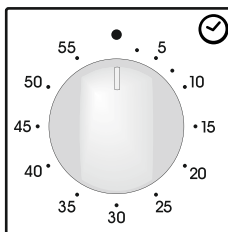
- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel 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.

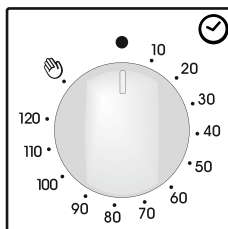
## 3. MINUTEUR

### 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 sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

### 3.2 UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



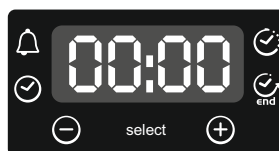
Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).

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

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

**Le four 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 afficheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.














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

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

## 3.4 HORLOGE À COMMANDE SENSITIVE

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
<b>SECURITE ENFANT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>		
<b>MINUTEUR</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer 1 fois sur la touche centrale.</li> <li>• Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée</li> <li>• Relâcher les touches.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné</li> <li>• Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un réveil/mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).</li> </ul>
<b>TEMPS DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer 2 fois sur la touche centrale.</li> <li>• Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée</li> <li>• Relâcher les touches</li> <li>• Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four.</li> <li>• Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT.</li> <li>• Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT "+" "-" ou "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement hors fonction. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de sélection sur 0, soit régler le temps de cuisson à 0:00. (touches SELECT "+" "-" et "+")</li> </ul>
<b>HEURE DE FIN DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 fois</li> <li>• Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée</li> <li>• Relâcher les touches</li> <li>• Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mémoriser l'heure de fin de cuisson</li> <li>• Pour visualiser l'heure 3 fois</li> <li>• Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches SELECT "+" "-" ou "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. <b>La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement.</b></li> </ul>

## 4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut et son réglage modèle programmeur électronique (Type A)	T °C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			<b>Allumage de l'éclairage du four.</b>
			<b>Décongélation:</b> fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	MAX	MAX	<b>SPRINTER</b> - Cette fonction permet une montée en température rapide pendant le préchauffage. Une fois sélectionnée, la montée en température s'effectue très rapidement (ex. 8 minutes pour atteindre 200°C), la température désirée étant réglée par la manette du thermostat. Lorsque le cycle préchauffage est terminé, le voyant du thermostat "°C" devient fixe, choisir alors la fonction cuisson nécessaire pour le mets à cuire. Pendant la phase de préchauffage, nous recommandons de ne pas enfourner les aliments à cuire, ils en subiraient des dommages.
* 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Convection naturelle:</b> utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
* 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Chaleur brassée (a):</b> 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.
	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook (a)</b> Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Sole brassée (a):</b> Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.</b> 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.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL:</b> le four a deux positions de gril <b>Gril : 2200 W      Super Gril : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Turbo-Gril (a): l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.</b> Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Gril plus tournebroche</b> Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	220	50 ÷ MAX	<b>Pizza (a)</b> La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	La fonction "COOK LIGHT" vous permet de cuire d'une façon saine, en réduisant la quantité de graisse ou d'huile nécessaire à la cuisson. Grâce à l'utilisation combinée du gril, du ventilateur et d'un brassage de l'air, elle permet de conserver la teneur en humidité des aliments, en cuisant plus rapidement sans perte de saveurs. Le brassage de l'air d'air maintient l'humidité à l'intérieur du four et conserve les valeurs nutritionnelles des aliments en assurant un processus de cuisson rapide et uniforme. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des viandes et des légumes grillés. Essayer "COOK LIGHT" sur toutes vos recettes et laissez-vous tenter par la légèreté de cette nouvelle fonction!

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

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

## Indicações De Carácter Geral

# 37

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

## Sugestões Úteis

# 39

- 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 Forno Auto-limpante Com Revestimento Catalítico
- 2.6 Função de limpeza fácil "AQUACTIVA"
- 2.7 Limpeza E Manutenção
- 2.8 Assistência Técnica
- 2.9 Condições De Garantia

## Timer

# 41

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

## Instruções De Operação

# 42

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
- AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno.

Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
  - Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
  - Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
  - Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
  - 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 adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. 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 aparelho, peça a um electricista 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 omipolar entre o aparelho 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 omipolar 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.
  - 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.
  - Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
  - 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.
- **ADVERTÊNCIA:** Não forre as paredes do forno com folhas de alumínio ou proteção descartável disponível no comércio. Com a folha de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, corre-se o risco de fusão e deterioração do esmalte dos interiores.
  - **ADVERTÊNCIA:** Nunca remova a guarnição da porta do forno.
  - Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.

## 1. INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

---

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:


Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

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

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

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

## 1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

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

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado. Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

## 1.2 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.3 INSTALAÇÃO

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 reparar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. A instalação deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos.

## 1.4 MONTAGEM DO FORNO

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

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

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

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

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

## 1.5 IMPORTANTE

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

## 1.6 LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

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

Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

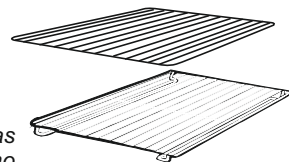
## 1.7 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

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

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

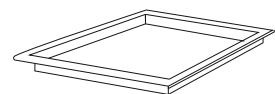
**A grelha porta-recipientes** serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.

*Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contém escoar ou transbordar.*



O tabuleiro 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.



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

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

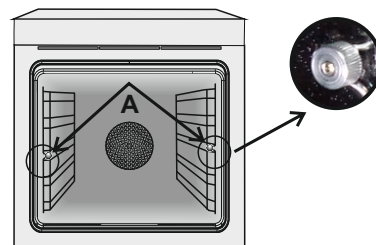


Rede de arame lateral, se incluída



## Remoção e limpeza das grelhas laterais

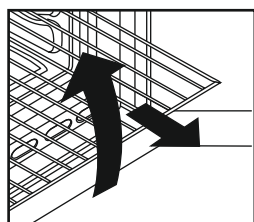
- 1 - Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 2 - Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
- 3 - Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
- 4 - Após o processo de limpeza, instale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



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

## 2. SUGESTÕES ÚTEIS

### 2.1 SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



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

Graças a este sistema, pode puxar as prateleiras para fora, quando pretender 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 otimizar a circulação do ar e a temperatura interna na cavidade do forno.



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



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



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

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

### 2.4 De acordo com o modelo

### U·SEE

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

Vantagens:

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

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



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

### 2.5 Forno auto-limpante com revestimento catalítico

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.

A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.

No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.

Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.

Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.

Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.




Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.

N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.



## 2.6 Função de limpeza fácil “AQUACTIVA”

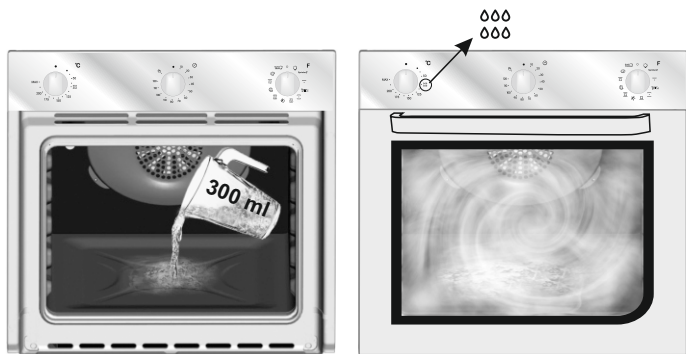
O procedimento de limpeza fácil AQUACTIVA usa o vapor para ajudar a remover a gordura e partículas de comida que ficam no forno.

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. Definir o programa para funcionar durante 30 minutos.
5. Depois de 30 minutos desligue o programa e deixe o forno arrefecer.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

### Avisos:

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

Use água destilada ou potável.



## 2.7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca utilizar produtos abrasivos ou objectos cortantes. Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão. Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização.

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

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

## 2.8 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

## 2.9 CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

### A Garantia não inclui:

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

### Serviço Pós-Venda

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



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

remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

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

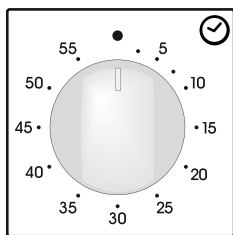
- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo 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.

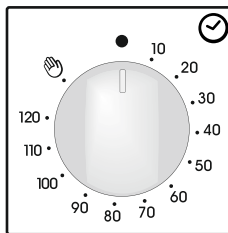
### 3. TIMER

#### 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.

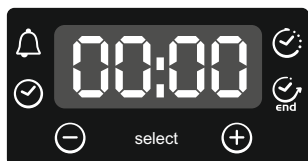
#### 3.2 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



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

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

#### 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
<b>TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A função de segurança para crianças é desactivada quando se toca pelo menos 5 segundos na tecla (+)</li> <li>• A partir desse momento todas as funções ficam de novo operacionais.</li> </ul>		
<b>ALARME</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione o botão central 1 vez</li> <li>• Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo</li> <li>• Large os botões</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faz soar um alarme no fim do tempo programado.</li> <li>• Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite usar o forno como relógio alarme(pode ser ligado com ou sem o forno a operar).</li> </ul>
<b>TEMPO DE COZEDURA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione o botão central 2 vezes.</li> <li>• Pressione os botões "-" or "+" para definir a duração de cozadura pretendida.</li> <li>• Deixe de pressionar os botões.</li> <li>• Selecciona a função de cozadura com o selector.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar o tempo de cozadura desejado</li> <li>• Para verificar quanto tempo falta , pressione o botão SELECT 2 vezes.</li> <li>• Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente</li> <li>• Se desejar parar a cozadura antes do tempo programdo, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (selecciona com as teclas "-" e "+")</li> </ul>
<b>FIM DO TEMPO DE COZEDURA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione o botão central 3 vezes</li> <li>• Pressione as teclas "-" ou "+" para definir a hora a que pretende que o forno se desligue</li> <li>• Deixe de pressionar os botões</li> <li>• Selecciona a função de cozadura com o botão selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar o fim do tempo de cozadura</li> <li>• Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes</li> <li>• Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta função é utilizada para várias funções de cozadura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30,selecciona esta função programando 45 minutos de cozadura e o fim do tempo de cozadura para as 12:30. No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro. <i>A cozadura começará automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente..</i></li> <li><b>AVISO</b></li> <li><b>Se seleccionar apenas a hora de fim da cozadura sem seleccionar o tempo de cozadura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozadura.</b></li> </ul>

## 4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	Programação da T ° C nos modelos com programa or electrónico (Type A)	T ° C programada Modelo com termostato	Função de acordo com modelo
			<b>Acende a luz interna do forno.</b>
			<b>DESCONGELAÇÃO</b> Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Ótimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Esta posição regula um aquecimento prévio rápido do forno. Uma vez seleccionada esta função, o forno é imediatamente aquecido (sendo necessários apenas 8 minutos, por exemplo, para aquecer o forno a 200°C); a temperatura pretendida pode ser regulada com o botão de regulação da temperatura. O fim da fase de aquecimento prévio é assinalado pelo apagamento do indicador luminoso do termostato "°C". Concluída esta fase, pode seleccionar a função de cozedura pretendida e introduzir no forno os alimentos a cozinhar. Preste atenção, para não introduzir os alimentos no forno durante a fase de aquecimento prévio, pois, se o fizer, os alimentos podem ficar estragados.
 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>COZEDURA COMUM</b> Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a)</b> 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
	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook (a)</b> A função Soft cook é a ideal para a confecção de bolos, artigos de pastelaria e pão. Graças à velocidade reduzida da ventoinha, esta função aumenta a humidade existente no interior do forno. Um teor de humidade mais elevado cria as condições ideais para os alimentos que têm necessidade de manter uma consistência elástica durante a sua cozedura (como é o caso, por ex., das tartes, dos bolos, do pão e dos biscoitos), evitando, desta forma, que a sua superfície se quebre.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>BASE VENTILADA (a)</b> Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas...., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRELHADOR utiliza-se com a porta fechada:</b> Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso préaquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
<b>Super grill</b> 	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRELHADOR:</b> o forno tem duas posições Grelhador <b>Grelhador : 2200 W</b> <b>Super Grelhador : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>TURBOGRELHADOR (a) utiliza-se com a porta fechada:</b> Utiliza o da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill mais espeto giratório</b> Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
	220	50 ÷ MAX	<b>Modo de cozedura de pizzas</b> O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	A função " <b>COOK LIGHT</b> " (Cozinhar Light) permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura necessária. Graças à utilização do grill e função de ventilação combinados com um ciclo de ar pulsado, a cozedura irá reter as propriedades e succulência dos alimentos, tostando a superfície e mantendo a humidade no interior, sem comprometer o sabor dos alimentos e utilizando um tempo de cozedura mais curto. Este método é particularmente adequado para cozinhar carne, legumes e omeletes ou tortilhas tostadas. O ciclo de ar pulsado mantém a humidade no interior do forno e o teor de humidade dos alimentos, preservando os valores nutricionais e garantindo um processo de confecção rápido e uniforme. Experimente nas suas receitas e reduza a quantidade de gordura e condimentos que costuma utilizar, experimente a leveza desta nova função!

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

\* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definição da classe energética.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- Во время приготовления влага может конденсироваться на дверном стекле и на стенках камеры приготовления. Это нормальное явление. Чтобы уменьшить этот эффект, подождите 10-15 минут после включения, прежде чем положить пищу в духовку.
- Овощи рекомендуется готовить в емкости с крышкой вместо открытого лотка.
- Избегайте оставлять пищу в духовом шкафу после приготовления более чем на 15-20 минут.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
- **ВНИМАНИЕ!** Детали, находящиеся в пределах доступности, могут нагреваться во время работы духовки. Дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
- Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
- бытовой прибор во время работы нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
- Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
- Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
- Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- Подсоедините вилку к шнуру питания, способному выдержать напряжение, ток и нагрузку, указанные на табличке данных, и имеющему проводник заземления. Розетка должна быть подходящей для нагрузки, указанной на табличке, и должна иметь исправный контакт заземления. Проводник заземления является желто-зеленым. Данную операцию должен проводить специалист, имеющий соответствующую квалификацию. В случае несовместимости между розеткой и вилкой, попросите электрика заменить розетку на другую приемлемого типа. Вилка и розетка должны отвечать нормам, действующим в стране монтажа. Подключение к источнику питания также можно выполнить путем установки автоматического выключателя между прибором и источником питания, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и отвечающим требованиям действующего законодательства. Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемые для соединения розетка или автоматический выключатель должны находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.
- Для отключения можно либо разместить розетку в зоне досягаемости, либо установить переключатель на фиксированном проводе согласно правилам устройства электроустановок.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить. Приобрести новый шнур или монтажный комплект можно у производителя или в отделе сервисного обслуживания клиентов.
- Шнур должен быть типа H05V2V2-F.
- Несоблюдение указанного выше требования снижает уровень безопасности прибора и является основанием для аннулирования гарантии.
- Перед очисткой необходимо удалить все излишки разлитого материала.
- Во время процесса пиролитической очистки поверхности могут нагреваться больше обычного, поэтому дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Не следует монтировать прибор за декоративной дверью, чтобы исключить перегрев.
- Размещая внутри полку, убедитесь, что упор направлен вверх и внутрь шкафа. Полку необходимо вставлять в шкаф полностью.
- **ВНИМАНИЕ!** Не выстилайте стенки духовки алюминиевой фольгой или одноразовой защитной пленкой, продающейся в магазинах. При прямом контакте алюминиевой фольги или другой защитной пленки с горячей эмалью возникает риск плавления, что может повредить эмаль.
- **ВНИМАНИЕ!** Никогда не снимайте уплотнение дверцы духовки.
- Для эксплуатации прибора с номинальными частотами не требуются дополнительные действия/настройки.

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

# 45

- 1.1 Декларация соответствия
- 1.2 Инструкции по безопасности
- 1.3 Установка
- 1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур
- 1.5 Важные сведения
- 1.6 Электрическое подключение
- 1.7 Дополнительно оборудование духовки

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

# 46

- 2.1 Система безопасности полок
- 2.2 Приготовление на гриле
- 2.3 Модели U•COOK
- 2.4 U•SEE
- 2.5 Функция aquactiva
- 2.6 Уход и очистка
- 2.7 Сервисное обслуживание

## ТАЙМЕР

# 47

- 3.1 Использование таймера
- 3.2 Использование таймера окончания времени приготовления
- 3.3 Установка точного времени
- 3.4 Таймер с сенсорным управлением

## ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

# 49

# 1. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в данном руководстве, чтобы получить наилучший результат от использования вашей духовки. В них приведены важные указания по безопасности установки и использования, текущего обслуживания и очистке, а также некоторые рекомендации по оптимальному использованию духовки. Бережно храните это руководство по эксплуатации для поиска ответа на любые вопросы, которые возникнут у Вас в процессе пользования прибором. Перед установкой прибора запишите в приведенной ниже таблице его серийный номер, который следует сообщать при обращении в сервисный центр.

После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден. При возникновении малейших сомнений в исправности прибора не пользуйтесь им, а сразу обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые мешки, детали из пенопласта или гвозди, следует убрать в недоступное для детей место, поскольку они представляют для них опасность.

Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним. При первом включении плиты может появиться дым с резким запахом. Это происходит при первом нагреве термоизоляции духовки и считается нормальным явлением. После того, как дым перестанет выделяться, в духовку можно помещать продукты для приготовления.

Духовка во время работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы. Не разрешайте детям находиться рядом с духовкой во время ее работы, особенно при использовании гриля.

В соответствии с требованиями Федерального закона № 261-ФЗ от 23.11.09 и Постановлением Правительства РФ № 1222 от 31.12.09г., настоящий товар снабжен информацией на русском языке о классе энергетической эффективности в виде специальной этикетки, которая должна быть размещена на лицевой части прибора в месте продажи потребителям.

## 1.1 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Размещая маркировку **CE** на этой продукции, мы заявляем, под нашу ответственность, о соответствии всем Европейским нормам безопасности, охраны здоровья и экологическим требованиям, изложенным в законодательстве для данного вида продукции.

**EAC** Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

• ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»

• ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств»

РУС. Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобрели товар или, написав запрос на электронную почту [sandymow@candy.ru](mailto:sandymow@candy.ru).

## 1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.

Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации. При пользовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.

- Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним.
- Не тяните шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь духовкой, если Вы разуты.
- Не разрешайте пользоваться духовкой без присмотра детям или больным людям.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и удлинители.
- В случае неисправности и/или отклонения от нормального режима работы духовку следует выключить и не пытаться самостоятельно отремонтировать.
- В случае повреждения шнура его следует, не откладывая, заменить, для чего выполните следующие операции:

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.

При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.

- Духовка обладает точно заданными техническими характеристиками, поэтому в нее невозможно вносить изменения.
- Нельзя пользоваться приборами, очищающими при помощи пара под высоким давлением.
- Нельзя ставить в духовку воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.
- Не облокачивайтесь и не сажайте детей на дверцу духовки.
- Чтобы поставить в духовку и вынуть из нее посуду, блюда и дополнительное оборудования пользуйтесь специальной рукавицей.

- Духовка не предусмотрена для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, если только они не находятся под наблюдением ответственных за их безопасность лиц.
- Следите, чтобы дети не играли с духовкой.

**• Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.**

## 1.3 УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.

Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.

Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.

Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

## 1.4 УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР

Поместите духовой шкаф в отведенное для него место; он может быть помещен как под столешницу, так и в вертикальный шкаф. Закрепите духовку, привинтив её через специальные отверстия для крепежа на раме (см. рисунок на последней странице). Чтобы найти отверстия для крепежа, откройте дверцу и загляните внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, параметры и расстояния, указанные в диаграмме на последней странице, должны неукоснительно соблюдаться при установке. Обратите внимание: для духовых шкафов, комбинированных с варочной панелью, необходимо следовать инструкциям для варочной панели.

## 1.5 ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Для того чтобы духовка работала должным образом, кухонная мебель вокруг нее должна удовлетворять определенным требованиям. Панели элементов кухонной мебели, находящихся рядом с духовкой, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Необходимо удостовериться в том, что клей, использованный в шпонируемых панелях, выдерживает температуры не менее 120 °С. Пластики или клеи, не выдерживающие таких температур, расплавятся, что приведет к деформации мебели. После установки духовки в соответствующую нишу в кухонной мебели все электрические компоненты должны быть изолированы. Это требование установлено законодательством. Все защитные приспособления должны быть надежно закреплены на своем месте таким образом, чтобы их было невозможно снять без использования специального инструмента.

Снимите заднюю панель элемента кухонной мебели, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха вокруг духовки. Позади варочной панели должен быть зазор не менее 45 мм.

## 1.6 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ СОТРУДНИКОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ. Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и правилами.

В случае несоблюдения этих норм фирма-производитель не несет никакой ответственности.

Духовка соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормами, и должна быть снабжена трехполюсной вилкой с заземленным полюсом, обеспечивающим надежное заземление.

При электрическом подключении следует предусмотреть установку соответствующих предохранителей и использовать кабель с достаточным для нормального функционирования духовки сечением.

#### ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Данный прибор укомплектован шнуром питания для присоединения только к электрооборудованию с напряжением 230 В ~ между фазой или между фазой и нейтралью.

Перед подключением следует проверить:

- напряжение, указанное на электрическом счетчике,
- наличие автоматического выключателя.

Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.

**Примечание:** не забудьте, что может возникнуть необходимость в техническом обслуживании прибора, которое должен производить сервисный центр. Поэтому следует обеспечить легкий доступ к вилке. Замена шнура питания должна производиться сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом. При замене следует руководствоваться указанными характеристиками прибора. I класс защиты от поражения током.

## 1.7 ДОПОЛНИТЕЛЬНЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

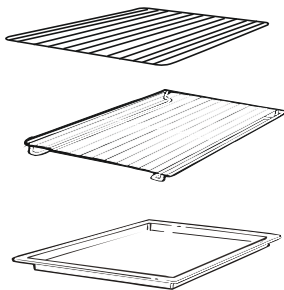
Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

Решетка с направляющими для поддонов используется, в частности, для приготовления мяса на гриле, так как к ней крепится и поддон для сбора выделяющегося в процессе жарки жира.

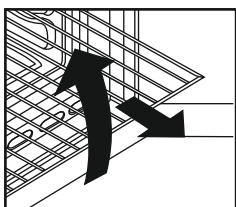
Специальные телескопические направляющие обеспечивают горизонтальное положение решеток при вынимании их из духовки, что предотвращает опрокидывание посуды.

Поддон служит для сбора сока, выделяющегося во время приготовления на гриле.



## 2. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



Духовой шкаф оборудован системой безопасности полок. Она позволяет выдвигать полку для проверки блюда без риска его соскальзывания или случайного выпадения полки из духового шкафа. Чтобы полностью вынуть полку потяните её к себе и вверх.

### 2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

При использовании гриля можно быстро приготовить блюдо с румяной корочкой. Для подрумянивания рекомендуется установить решетку на четвертый уровень, в зависимости от размера блюда (см. стр. 65). Практически любые продукты можно готовить на гриле, кроме очень постной дичи и мясных рулетов.

Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует смазать маслом.

### 2.3 МОДЕЛИ

### U·COOK

Модели U·COOK оснащены электронным управлением скорости конвекции, запатентованное название которого Vario Fan. Во время приготовления эта система автоматически меняет скорость конвекции (в многофункциональной модели), чтобы оптимизировать поток воздуха и внутреннюю температуру духовки.

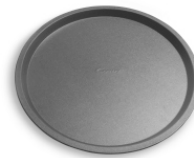


Все духовки U·COOK оснащены функцией SoftCook. Благодаря этому можно управлять распределением влажности и температуры. Это снижает потерю влажности на 50%, что обеспечивает нежность и отличный вкус блюд. Это деликатный способ приготовления, рекомендованный для выпечки хлеба и кондитерских изделий.

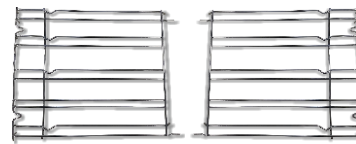
Он используется только при приготовлении на гриле, на вертеле, или на гриле с вентиляцией (в зависимости от модели); при использовании остальных режимов его следует вынимать из духовки.

Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир осядет на стенках духовки.

**НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ** разработан для приготовления пиццы. Чтобы получить наилучшие результаты его необходимо использовать вместе с функцией «Пицца»



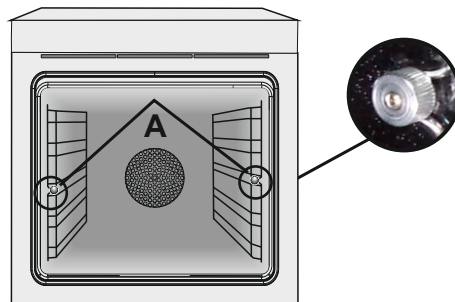
Боковые проволочную сетку, если включены.



#### Демонтаж и очистка металлических направляющих.

- 1 – Отверните фиксирующие винты, поворачивая их против часовой стрелки.
- 2 – Снимите металлические направляющие, потянув их на себя.
- 3 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.
- 4 – После очистки установите металлические направляющие в духовой шкаф, повторив пункты 1 и 2 в обратном порядке.
- 5 – Зафиксируйте винты.

Если предметы дополнительного оборудования не используются, их следует вынуть из духовки.



Уменьшает время предварительного нагрева духовки: 200 градусов по Цельсию достигаются всего за 8 минут.



Делает возможным устанавливать уровень и интенсивность поджаривания на гриле, до 50% процентов больше мощности по сравнению с традиционной многофункциональной духовкой.

Некоторые духовки оснащены дверцей новой конструкции **WIDE DOOR**, стекло которой большего размера, что позволяет лучше ухаживать за духовкой и обеспечивает лучшую термоизоляцию.

### 2.4 U·SEE

В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено 14 светодиодов (для моделей без системы пиролизической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролизической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

#### Преимущества:




Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

- Оптимальное освещение
- Большой срок службы
- Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)



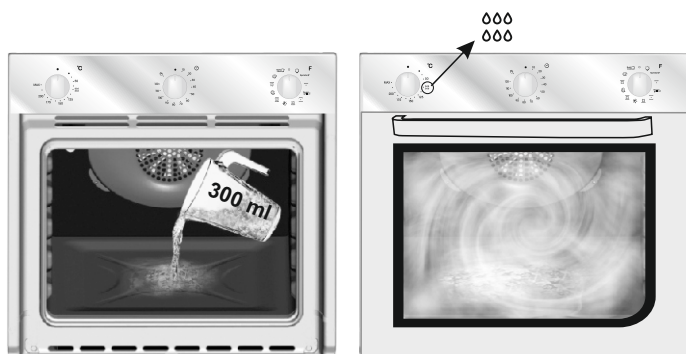
## 2.5 ФУНКЦИЯ AQUACTIVA

Функция Aquactiva использует пар, чтобы помочь устранить жировые отложения и кусочки пищи, оставшиеся в камере духового шкафа после приготовления.

1. Налейте 300 мл воды в специальную полость Aquactiva расположенную на дне камеры приготовления духового шкафа.
2. Установите режим Статического (  ) или нижнего (  ) нагрева
3. Установите регулятор температуры на режим Aquactiva 
4. Оставьте программу включенной в течение 30 минут.
5. По истечении 30 минут выключите программу и дайте остыть духовому шкафу.
6. Когда духовой шкаф остынет, произведите очистку внутренних поверхностей камеры приготовления тряпочкой из мягкой ткани.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем прикасаться к нему. Необходимо соблюдать осторожность со всеми горячими поверхностями, так как существует риск получения ожогов. Используйте только дистиллированную или питьевую воду.



## 2.6 УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступить к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.
  - Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.
  - Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака.
- ДУХОВКА** – Очень важно вымыть духовку после каждого использования. Во время приготовления на стенках духовки оседает жир. При последующем использовании этот жир может издавать неприятный запах и может повлиять на качество блюда. Для очистки духовки используйте воду и моющее средство, тщательно промывайте чистой водой.

### СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

После каждого использования духовки вытрите стекло дверцы бумажным полотенцем. Если на поверхности остались слишком большие пятна от жира, смойте при помощи губки и моющего средства. Промойте чистой водой и вытрите насухо. Нельзя использовать абразивные средства или режущие предметы. Прокладку дверцы следует очищать при помощи губки и моющего средства.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Следует очищать при помощи губки, смоченной в мыльном растворе, затем вымыть чистой водой и вытереть насухо.

### ПОДДОН

После приготовления на гриле выньте поддон из духовки. Вылейте его содержимое в какую-нибудь посуду, помойте горячей водой и смоченной моющим средством губкой, в заключение вымойте горячей водой и вытрите насухо. Для того чтобы удалить пригоревшие остатки пищи, замочите поддон в воде, добавив моющее средство. Поддон можно мыть в посудомоечной машине или при помощи специальных средств, имеющихся в продаже. Никогда не оставляйте грязный поддон в духовке.

### ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Перед каждой операции по очистке или замене лампочки вынимайте вилку из розетки. Лампочка и защитный колпак изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам.

Технические характеристики лампочки:

230 В - 25 Вт – цоколь E 14 – Температура 300°C.

Если необходимо заменить неисправную лампочку, следует снять защитный стеклянный колпак, выкрутить лампочку, заменить ее на аналогичную новую и установить на место защитный стеклянный колпак.

## 2.7 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр. В случае если духовка не работает, рекомендуем Вам:  
- проверить, правильно ли вставлена вилка в розетку;  
Если не удастся обнаружить причину неисправности:  
Выключите прибор, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать его и позвоните в авторизованный сервисный центр. При обращении в авторизованный сервисный центр обязательно следует сообщить название модели и серийный номер изделия, которые Вы можете найти в гарантийном свидетельстве или на маркировочной табличке. К изделию прилагается гарантийное свидетельство, на основании которого оно будет бесплатно отремонтировано в авторизованном сервисном центре в течение гарантийного срока.  
Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр код модели. Следующие 4 цифры дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры заводские номера.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

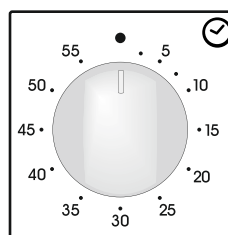
- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.
- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

**ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

По возможности следует избегать предварительного нагрева духового шкафа и всегда заполнять его полностью. Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже, так как при каждом ее открытии тепло рассеивается. Для существенной экономии электроэнергии выключайте духовой шкаф за 5-10 минут до планируемого окончания времени приготовления, таким образом используется остаточное тепло, вырабатываемое духовым шкафом. Уплотнители следует содержать в чистоте и в надлежащем состоянии во избежание распространения тепла за пределы камеры. В случае если в вашем договоре на электроснабжение предусматривается почасовой тариф, то программа "отсрочка приготовления" упрощает процесс экономии электроэнергии благодаря отсрочке начала процесса приготовления до начала действия льготного тарифа.

## 3. ТАЙМЕР

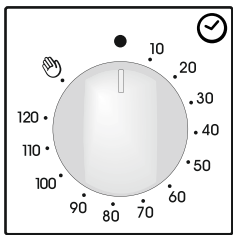
### 3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА



Для установки времени приготовления совместите указатель ручки с требуемым временем, по истечении установленного периода в течение нескольких минут будет звучать звуковой сигнал.



### 3.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



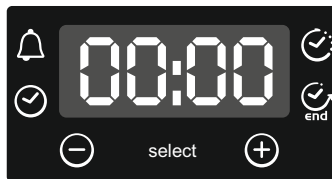
При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится. Таймер отсчитывает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится. Для использования духовки в обычном режиме, установите положение .

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

### 3.3 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея 12:00).

Установка времени достигается следующим путем:



- Нажмите центральную кнопку 4 раза
- Настройка время кнопками "-" "+" . а время кнопками "-" "+"
- Отпустите кнопки

**ВНИМАНИЕ :** Духовка будет работать только после установки часов

### 3.4 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
<b>Защита от детей</b>	Функция «Детский замок» включается при нажатии и удержании клавиши Set (+) не менее 5 секунд. С этого момента все функции заблокированы и на дисплее мигает STOP и текущее время.	Для отключения функции «Детский замок» снова нажмите и удержите клавишу Set (+) не менее 5 секунд. После этого все функции вновь становятся доступными.		
<b>Таймер</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 1 раза</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По истечении сигнала прекратится автоматически, он также может быть остановлен нажатием кнопки Select.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени</li> <li>• В ходе процесса на дисплее отражается оставшееся время.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)</li> </ul>
<b>время приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 2 раза</li> <li>• Нажмите кнопки ( "-" ) или ( "+" ) для установки требуемого времени приготовления</li> <li>• Отпустите кнопки</li> <li>• Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• По истечении установленного времени духовка отключится автоматически. Если вы хотите выключить ее раньше, установите ручку выбора функций в положение 0 или установите время 0:00 SELECT и кнопки ( "-" "+" )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд</li> <li>• Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку SELECT</li> <li>• Для изменения установленного времени нажмите SELECT и кнопки "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку. Нажмите центральную кнопку, чтобы вернуться к функции часов</li> </ul>
<b>Окончание приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 3 раза</li> <li>• Нажмите кнопки ( "-" ) или ( "+" ) для установки времени отключения</li> <li>• Отпустите кнопки</li> <li>• Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет установить время окончания приготовления</li> <li>• Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите центральную кнопку 3 раза</li> <li>• Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания</li> <li>•По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.</li> <li>• приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится.</li> </ul> <p><b>Если выбрана функция END ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> <b>безустановки ирроджьиности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.</b></p>

## 4. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Символ функции	Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программатором (Type A)	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
			Включает подсветку
			Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных продуктов, чтобы они разморозились за несколько минут без изменения или повреждения их качества
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	Спринтер. Этот режим ускоряет время предварительного нагрева. После его установки духовка сразу же нагревается (например для достижения температуры 200°C требуется 8 минут). Можно установить требуемую температуру при помощи кнопки регулировки температуры. Об окончании времени предварительного нагрева оповестит надпись «°C» на панели управления. Цикл предварительного нагрева заканчивается, когда погаснет контрольная лампочка «C» и можно выбирать режим приготовления. Рекомендуется не ставить блюдо в духовку до окончания цикла предварительного нагрева, чтобы не испортить его.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Обычный режим</b> Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Предварительно разогрейте духовку в течение приблизительно десяти минут. Этот режим идеален для традиционного поджаривания и выпечки. Для поджаривания говядины, телятины и свинины, приготовления ростбифа, бараньей ноги, дичи, хлеба, продуктов, завернутых в фольгу, изделий из слоеного теста. Разместите блюдо в духовке на среднем уровне.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Приготовление с конвекцией (a)</b> Мы советуем использовать этот режим для приготовления курицы, выпечки, рыбы и овощей. Жар лучше проникает в продукты и сокращается, как время предварительного нагрева, так и время приготовления. Можно готовить разные блюда одновременно с или без одинаковой предварительной подготовки на одном или нескольких уровнях. Этот режим распределяет жар и запахи не смешиваются. При одновременном приготовлении нескольких блюд требуется на десять минут больше времени.
	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft cook (a)</b> Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Конвекция + нижний нагревательный элемент (a)</b> Нижний нагревательный элемент используется с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Этот режим идеален для приготовления изделий из слоеного теста, тарталеток и паштетов. Предотвращает высыхание продуктов и способствует тому, чтобы «поднимались» пироги, хлеб и другие блюда, приготавливаемые на нижнем уровне. Разместите блюдо на нижнем уровне.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Гриль: при использовании гриля дверца должна оставаться закрытой.</b> Используется только верхний нагревательный элемент и можно регулировать температуру. Требуется пять минут предварительного нагрева, для того чтобы нагревательный элемент стал раскаленным докрасна. Подходит для приготовления мяса гриль, люля-кебаб и т.д. Белое мясо следует разместить на расстоянии от гриля: время приготовления будет дольше, но блюдо получится вкуснее. Можно положить красное мясо и рыбное филе на решетке с поддоном для сбора сока под ним.
<b>Super grill</b> 	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Супер гриль: в духовке предусмотрены два режима для гриля <b>Гриль: 2200 Вт      Гриль СУПЕР: 3000 Вт</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Гриль с конвекцией (a): при использовании гриля с конвекцией дверца должна оставаться закрытой.</b> Верхний нагревательный элемент используется вместе с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Предварительный нагрев необходим при приготовлении красного мяса, но при приготовлении белого мяса такой необходимости нет. Режим идеально подходит для приготовления толстых кусков мяса, целых тушек, как жареный поросенок, курица и т.д. Положите блюдо в центре решетки, которую следует установить на средний уровень. Для сбора сока вставьте под решетку специальный поддон. Проверьте, чтобы блюдо не располагалось слишком близко к грилю. По прошествии половины времени приготовления, переверните блюдо.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>50 Вертел: при использовании вертела дверца должна оставаться закрытой</b> В этом режиме используется верхний нагревательный элемент. Температура нагрева может регулироваться в соответствии с требованиями. Вертел лучше всего использовать для приготовления продуктов среднего размера. Этот режим идеален для подчеркивания вкуса мяса, поджаренного традиционным способом. Для приготовления на вертеле не требуется предварительного нагрева
	220	50 ÷ MAX	<b>Режим пицца</b> В этом режиме горячий воздух циркулирует в духовке, обеспечивая отличный результат для таких блюд, как пицца или итальянский пирог фокачча
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Функция "COOK LIGHT" позволит вам готовить более здоровым способом при минимальном использовании жиров и масла. Благодаря использованию комбинации гриля и вентилятора конвектора с пульсирующей подачей воздуха в продуктах будет сохраняться влажность, создаваться корочка при коротком времени приготовления, без ущерба для вкуса блюда. Эта функция особенно подходит для приготовления мяса, запеченных на гриле овощей и омлетов. В духе с пульсирующей подачей воздуха сохраняет влажность внутри духового шкафа и содержание влаги в продуктах, сохраняя питательную ценность блюда и быстроту процесса приготовления. Попробуйте все ваши рецепты с использованием меньшего количества жиров и соусов которые вы обычно используете и испытайте легкость этого нового режима.

(a) в некоторых моделях: режим с изменяемой скоростью конвекции "Vario Fan" является эксклюзивной разработкой Candy, созданной для улучшения результатов приготовления, регулирования температуры и влажности. "Vario Fan" – самостоятельно включающаяся система, которая автоматически меняет скорость конвекции, при выборе соответствующего режима: эта функция обозначена в выделенной части панели управления.

## Všeobecná Upozornění

# 52

- 1.1 Prohlášení O Shodě
- 1.2 Bezpečnostní Tipy
- 1.3 Instalace
- 1.4 Vestavění Trouby Do Kuchyňské Linky
- 1.5 Důležité
- 1.6 Připojení K Elektrické Síti
- 1.7 Vybavení Trouby ( Podle Modelu)

## Užitečné Tipy

# 53

- 2.1 Bezpečnostní Systém Roštu
- 2.2 Grilování
- 2.3 U-cook Modely
- 2.4 Podle Modelu Led Vision
- 2.5 Samočištění Trouby Pomocí Katalytické Vložky
- 2.6 Funkce Aquactiva
- 2.7 Čištění A Údržba
- 2.8 Servisní Středisko

## Časoměřič

# 54

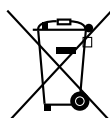
- 3.1 Použití Minutky
- 3.2 Použití Časovače Ukončení Vaření
- 3.3 Nastavení Správného Času
- 3.4 Využití Času Dotykové Ovládání  
Programmer - Programování

## Pokyny K Použití

# 55

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Během vaření může ve vnitřním prostoru trouby nebo na skle dveří docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
- UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
- 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 vhodnou kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů 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 spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn 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, musí 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.
- Nedržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že záložka směřuje nahoru a dozadu do komory. Police musí být zasunuta zcela do komory.
- **VAROVÁNÍ:** Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.
- **VAROVÁNÍ:** V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.



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

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

- WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.

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

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

### ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

# 1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

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

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

**Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.**

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

## 1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

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

## 1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

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

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

• Upozornění: všechny přístupné části jsou během použití horké.

Nedotýkejte se těchto částí.

• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.

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

• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místností, 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 mokřýma rukama.

- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.

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

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

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

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

## 1.3 INSTALACE

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

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

**Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.**

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

## 1.4 VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

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

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

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

## 1.5 DŮLEŽITÉ

Pokud má trouba fungovat správně, prostor v lince musí být vhodný k vestavbě. Stěny kuchyňské linky, které jsou v blízkosti trouby, musí být vyrobeny z teplu odolného materiálu. Zajistěte, aby lepidlo dílů kuchyňské linky odolávalo teplotě nejméně 120 °C. Plasty nebo lepidlo, které nejsou odolné těmito 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.**

## 1.6 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.

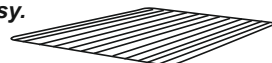
**VAROVÁNÍ:** napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku.

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.

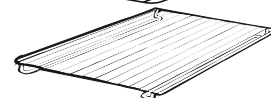
## 1.7 VYBAVENÍ TROUBY (Podle modelu)

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

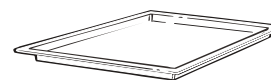
**Na rošty můžete postavit nádobí a misky.**



**Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.**



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



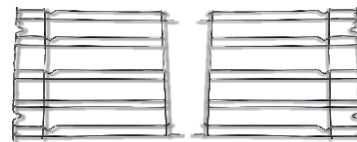
**Talíř na pizzu** pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.



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

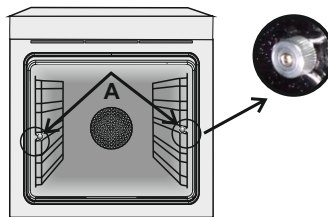


Boční drátěné mřížky Pokud zahrnuty.



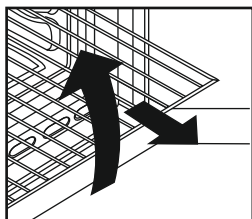
## VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

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



## 2. UŽITEČNÉ TÍPY

### 2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



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

### 2.2 GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje dodat jídlu rychle bohatou zlatavou barvu. Pro pečení 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 MODELÝ

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 tepelnou 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 integrováných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

#### Výhody:

Tento systém nabízí vyjimečné 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 SAMOČIŠTĚNÍ TROUBY POMOCÍ KATALYTICKÉ VLOŽKY

Speciální samočisticí panely pokryté mikroporézním povrchem jsou k dostání jako samostatný doplněk pro všechny modely. Pokud je vložíte, troubu není nutné čistit ručně.

Tuk, který se během pečení hromadí po stranách, je eliminován mikroporézním povrchem, který mění tuk katalýzou a mění jej na plyn. Nadměrné stříkání tuku může i přesto zablokovat póry a proto brání samočištění. Samočisticí kapacitu je možné obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut při maximální teplotě. Nepoužívejte drsné prostředky, kovovou čisticí houbu, ostré předměty, drsné látky nebo chemické produkty, které mohou trvale poškodit katalytický povrch. Na pečení tukových jídel je vhodné použít hluboké plechy a vložit nádobku pod gril pro zachycení přebytečného tuku.

Pokud jsou stěny trouby pokryté hrubou vrstvou tuku, která znemožňuje práci katalytického čištění, odstraňte nadbytečný tuk jemným hadříkem nebo houbou namočenou v horké vodě. Povrch musí být porézní pro efektivní samočištění.

Poznámka: Všechny katalytické povrchy, které jsou k dostání v prodejnách, mají provozní životnost přibližně 300 hodin. Poté je nutné je vyměnit.

### 2.6 FUNKCE AQUACTIVA

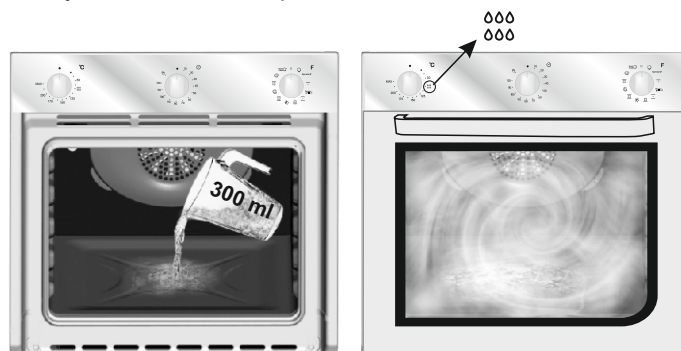
AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

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.



## 2.7 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 čistěn 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.

## 2.8 SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

**Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:**

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

**V případě, že závadu nelze odstranit:**

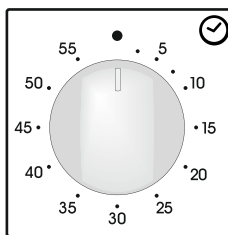
- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se jí a kontaktujte servisní středisko.

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, [www.candy-hoover.cz](http://www.candy-hoover.cz) v sekci servis.

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

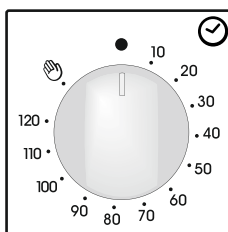
## 3. ČASOMĚŘIČ

### 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

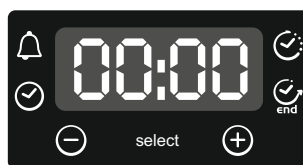


Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne.

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
<b>DĚTSKÁ POJISTKA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.</li> </ul>		
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 1 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas.</li> <li>• Uvolněte všechna tlačítka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displej se zobrazí zbývající čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby))</li> </ul>
<b>DOBA PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 2 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované.</li> <li>• Uvolněte všechna tlačítka</li> <li>• Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury.</li> <li>• Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát.</li> <li>• Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> </ul>
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 3 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout.</li> <li>• Uvolněte tlačítka</li> <li>• Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení - konec pečení</li> <li>• Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát</li> <li>• Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" "+"</li> </ul>	<p>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</p>

## 4. POKYNY K POUŽITÍ

Volič funkcí	Teplota a nastavení. (Model s elektronickým prog.)(Typ A)	Termostat	FUNKCE
			Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chladičí ventilátor (pouze u modelů s ventilátorem).
			<b>Rozmrazování</b> Po nastavení voliče do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem zmrazeného pokrmu, čímž se rozmrazí za několik minut se zachováním obsahu proteinů.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Super Grill</b> Tato funkce umožňuje nastavení křupavosti pokrmu. Funkce Super Grill je charakterizovaná 50% zvýšením výkonu ve srovnání se standardním grilem.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Přirozená konvekce</b> Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Pečení s ventilátorem</b> V provozu je horní a spodní topné těleso s ventilátorem. Tento způsob doporučujeme pro drůbež, těsto, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do pokrmu a doba předhřevu a pečení je kratší. Najednou můžete péct různé pokrmy na jedné nebo více úrovních. Tento způsob přípravy nabízí rovnoměrné rozdělení tepla a vůně se nemíchají. Při společné přípravě několika pokrmů přidejte přibližně deset minut.
	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook (a)</b> Soft Cook je funkce pro cukroví a chléb. Díky snížené rychlosti ventilátoru tato funkce zvyšuje vnitřní vlhkost v troubě. Zvýšená vlhkost vytváří ideální podmínky pro pečení pokrmů, které by měly zůstat elastické během pečení (např. koláče, chléb, sušenky) bez poškození povrchu.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Ventilátor plus spodní topné těleso</b> Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče-sufle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRIL: gril používejte se zavřenými dvířky.</b> Používá se samostatné horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebabu a gratinované pokrmy. Bílé maso umístěte do bezpečné vzdálenosti od grilu; doba grilování je delší, ale maso bude chutnější. Červené maso a rybí filety postavte na rošť a pod rošť vložte odkapávací misku.
<b>Super grill</b> 	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRIL:</b> Trouba má úrovně grilování Gril: 2200 W Gril SUPER: 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Gril s ventilátorem (a):</b> turbo-gril používejte se zavřenými dvířky. V provozu je horní topné těleso s ventilátorem. Předhřev trouby je nutný pro červené maso, nikoli pro bílé maso. Ideální pro pečení silných pokrmů, celých kusů vepřové pečinky, drůbeže, apod. Pokrm postavte doprostřed roštu, na prostřední úroveň. Pod rošť zasuňte odkapávací misku. Ujistěte se, zda není pokrm příliš blízko grilu. V polovině pečení pokrm otočte.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Gril/rožeň.</b> Slouží k pečení na roštu.
	220	50 ÷ MAX	<b>Stupeň pro pizzu</b> Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Funkce „ <b>COOK LIGHT</b> “ vám umožňuje zdravější přípravu pokrmů díky snížení množství tuku nebo oleje. Využitím grilu a ventilátoru v kombinaci s pulsujícím cyklem vzduchu zůstane zachován obsah vlhkosti v potravíně, povrch bude grilovaný a za kratší dobu bez negativního vlivu na chuť. Je vhodná zejména pro pečení masa, zeleniny a omelet. Cyklus pulzního vzduchu udržuje vlhkost v troubě a v potravíně, což uchovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Vyzkoušejte všechny vaše recepty a snižte běžně používané množství dresinku a zažijte lehkost této nové funkce!

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

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



Общи мерки за безопасност

**57**

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

Полезни съвети

**59**

- 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 каталитични панели
- 2.6 AQUACTIVA функция
- 2.7 Почистване и поддръжка
- 2.8 Сервизен център

Таймер

**60**

- 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

**61**

## ТЕХНИКА НА БЕЗОПАСНОСТ

---

- По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да се намали този ефект, изчакайте 10-15 минути, след като включите захранването, преди да поставите храната във фурната. Във всеки случай кондензацията изчезва, когато фурната достигне температурата на готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15/20 минути.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** достъпните части могат да станат горещи, когато фурната се използва. Децата трябва да бъдат държани на безопасно разстояние.
- Този битов електроуред може да се използва от деца по-големи от 8 години, а също и от хора с нарушени умствени или физически възможности или, без необходимият опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за съществуващите опасности.
- Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
- Почистването и обслужването на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор, възрастни.
- Битовият уред, по време на своята работа се нагрява до висока температура. Бъдете внимателни и не докосвайте нагревателните елементи, разположени във вътрешността на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
- Не използвайте а почистване на стъклената повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
- Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
- Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчан от производителя.
- Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
- 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 товара, посочен върху етикета и трябва да има свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извършва от квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, попитайте 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 максимално свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяващ кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или свързката, използвана за връзката, трябва да са лесно достъпни, когато уредът е монтиран.
- Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на прекъсвача 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.
- Видът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- По време на пиролизния процес на почистване, повърхностите могат да се нагреят повече от обичайното, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухнята. Рафтът трябва да бъде пхнат изцяло в кухнята
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не облицовайте стените на фурната с алуминиево фолио или други материали за еднократна употреба, които се продават в магазините. Когато влязат в пряк досег с нагорещения емайл, съществува риск алуминиевото фолио и други подобни материали да се разтопят и да повредят емайлраната вътрешна повърхност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.

## 1. ОБЩИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

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

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи.

При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се 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 Декларация за съответствие

---

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

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

## 1.2 Съвети за безопасност

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

## 1.3 Монтаж

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

## 1.4 Монтиране на фурна в кухнята

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

## 1.5 Важно

Ако искате фурната ви да работи нормално, трябва корпуса на кухнята ви да е подходящ. Панелите на кухненски блок, които са в непосредствена близост до 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.**

## 1.6 Свързване към ЗАХРАНВАНЕТО

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

персонал. А правилно квалифицирано лице трябва също така да се гарантира, че захранващите кабели могат да издържат на ток, необходим за работата на фурната. ON / OFF превключвател може да бъде свързан към електрическата мрежа. При свързването трябва да отчетете, силата на консумирания. **Важно:** По време на монтаж, позиционирайте захранващия кабел по такъв начин, че да не се подлага на температури над 50 ° C във всяка точка. Фурната отговаря на стандартите за безопасност, определени от регулаторните органи. Фурната е безопасно да се използва само ако е заземена в съответствие с действащите правни изисквания за окабеляване 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 показани на табелката (фиг. на последната страница).** Окабеляването и системата за окабеляване трябва да могат да носят максималната електрическа мощност, която се изисква от фурната. Това е указано на табелата с технически данни. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към квалифициран електротехник.

## 1.7 ОБОРУДВАНЕ ЗА ФУРНА (в зависимост от модела)

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

На скарата може да се слагат чинии и съдове.

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

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

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

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

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

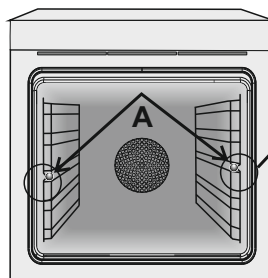
### Тава за мазнини

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

**НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!**

Странично тел мрежата, ако е включен.

### Сваляне и почистване на металните стелажи



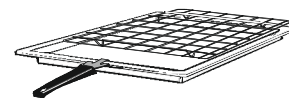
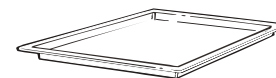
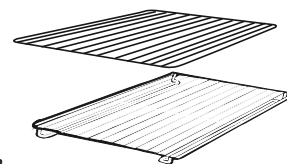
1- Свалете гайките като ги развийте обратно на часовниковата стрелка.  
2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.

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

4- След процеса на почистване инсталирайте телените рафтове в

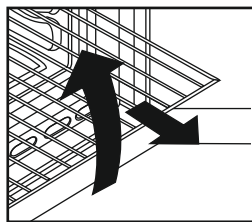
обратен ред.

5- Завийте обратно гайките.



## 2. Полезни съвети

### 2.1 Система за безопасност на рафтовете



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

### 2.2 Грил

Печенето позволява да се даде на храната бързо кафяв цвят. За препичане ви препоръчваме да поставите скарата върху четвъртото ниво, в зависимост от пропорциите на храна (вж. фиг. Стр. 7).



Почти всички меса могат да се приготвят на грил.


Изключение правят много постните храни и ролките месо.


При приготвяне на месо и риба, трябва преди поставянето им във фурната да добавите подправки и мазнина.

### 2.3 U•COOK Моделите

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

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

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

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

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

### 2.4 В зависимост от модела U•SEE

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

#### Предимства:

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

- По-добро осветяване
- Дълъг живот на осветление

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

"Уреда с бяла светлина LED на 1M Class според IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (еквивалентен на EN 60825-1:1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимално светлината, излъчвана мощност 4459nm <150uW. Не се наблюдава с оптични уреди. "



### 2.5 Време за готвене

За препоръчителното време за приготвяне и температури първия път, когато използвате фурната, вижт табелиците на стр. 87, 88. След това може да продължите с нормална употреба.

### 2.6 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, гравави 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.

### 2.7 AQUACTIVA функция

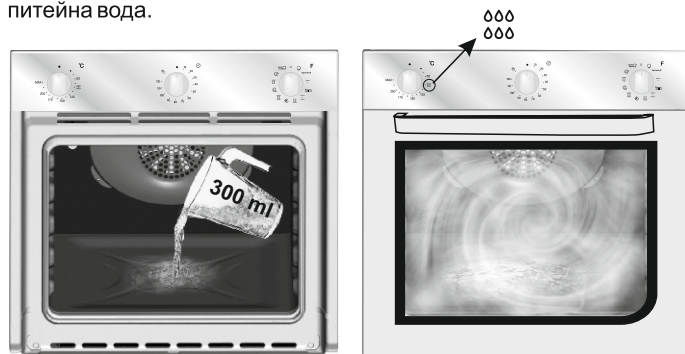
Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static (  ) и ли Bottom (  ) н а гр яване.
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.



### 2.8 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.

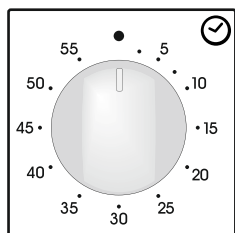
Стъклените повърхности трябва да се почистват когато са истинали. Повреди по тях не се покриват от гаранцията. За да смените интериорното осветление изключете захранването и развийте крушката. Сменете с идентична крушка, която може да издържа на много високи температури

## 2.9 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  
ремонирана безплатно от Сервизния център.

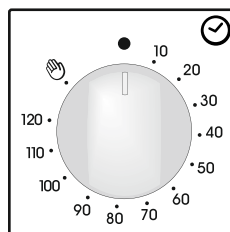
## 3. ТАЙМЕРА

### 3.1 Използване на таймера



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

### 3.2 Използване на таймера за край на готвенето



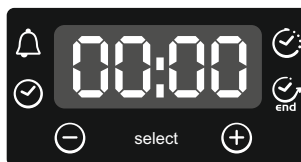
Този контрол позволява да настроите желаното време за готвене (макс. 120 мин.) Фурната ще се изключи автоматично в края на зададеното време.

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

За нормалното използване на фурната настроите таймера на позиция.

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

### 3.3 Настройване на точното време



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

постига, както следва:














- Натиснете централния бутон
- Задайте времето с "-" "+" бутони.
- Освободете всички бутони

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

### 3.4 Използване на електронния програматор


Функция	Как да активираме	Как да изключите	Какво прави	За какво се използва
<b>Заклучване</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функцията "Заклучване" се активира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички други функции са заключени и на дисплея ще започне да мига STOP и предварително зададено време на пресекулки..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Функцията "Заклучване" се деактивира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички функции могат да бъдат избрани отново.</li> </ul>		
<b>Таймер</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Натиснете централния бутон 1 път</li> <li>•Натиснете бутони "-" "+" за да изберете време</li> <li>•освободете всички бутони</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Когато зададеното време изтече, се активира звуков сигнал (тази аларма ще спре от само себе си, обаче може да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT.</li> <li>да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аларма в края на времето.</li> <li>• По време на работа се показва ост. време</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).</li> </ul>
<b>Време за готвене</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Натиснете централния бутон 2 пъти.</li> <li>• Натиснете бутони "-" или "+" за да изберете продължителност</li> <li>•освободете всички бутони</li> <li>•Изберете функция със селектора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволява ви да зададете времето за готвене за избраната рецепта.</li> <li>• За да проверите оставащото време натиснете SELECT 2 пъти.</li> <li>• За промяна на зададеното време натиснете SELECT и "-" "+" бутони.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При изтичане на времето фурната ще се изключи автоматично.</li> <li>Ако искате да спрете готвенето по-рано завъртете селектора на 0, или зададете времето на 0:00 (SELECT и "-" "+" бутони)</li> </ul>
<b>Край на готвенето</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Натиснете централния бутон 3 пъти.</li> <li>• Натиснете бутони "-" "+" , за да зададете времето, в което желаете фурната, да се изключи</li> <li>•Освободете бутоните</li> <li>•Задайте функцията за готвене с селектора за избор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволява ви да зададете края на времето за готвене.</li> <li>• За да проверите предварително зададеното време натиснете</li> <li>• централния бутон 3 пъти</li> <li>За промяна настройките SELECT + "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• В края на времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично и звукова аларма ще звъни.</li> <li>• <i>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.</i></li> <li><b>ВНИМАНИЕ.</b> Ако зададете "край на готвенето" без да зададете краен час, готвенето започва веднага.</li> </ul>

## 4. Инструкции за работа

Селектор на функции	Настройки на температурата (при модели с електронен програматор TYPE A)	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			<b>Включва осветлението на фурната.</b> Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
			<b>Размразяване</b> Когато изберете тази функция вентилатора циркулира въздуха около замразената храна така че я размразява за няколко минути без да се промени състава на протеин.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Супер грил</b> Тази функция прави храната по-хрупкава. Характерезира се с 50% по-голяма мощност от стандартния грил.
* 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Натурална конвекция</b> Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо, печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
* 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Готвене на вентилатор</b> Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времето за претопляне и готвене се намаляват. Можете да 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.
	200 50 ÷ 230	-	<b>Меко готвене (а)</b> Функция за хляб и сладкарски изделия. Намалената скорост на вентилатора създава идеални условия за готвенето на този тип храни, които трябва да станат еластична консистенция докато се гоят и в същото време да избегнат препичането на повърхността.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Вентилатор и долен нагревател</b> Идеална за деликатни ястия (пайове, суфлета)
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Грил</b> 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.
<b>Super grill</b> 	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Супер грил</b> Фурната има 2 позиции на грила: <b>Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Грил с вентилатор : Използвайте турбо грил със затворена врата.</b> 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.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Грил / шиш</b> Използва се за продукти приготвяни на въртящ се шиш
	220	50 ÷ MAX	<b>Пица</b> Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез циркулиране на горещ въздух във фурната.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Функцията „Деликатно готвене“ ви позволява да готвите по здравословен начин, като намалите количеството на необходимата мазнина. Благодарение на използването на грил и вентилатор, комбинирано с пулсиращо движение на въздуха се запазва съдържанието на влага в храната, запича се повърхността, намалява се времето за готвене без да се променя вкуса. Особено е подходяща за готвене на месо, печени зеленчуци и омлети. Движението на пулсиращ въздух запазва влажността вътре във фурната и влагосъдържанието на храната, запазвайки хранителните качества и гарантирайки бърз и еднакъв процес на готвене. Пробвайте всичките си рецепти и се възползвайте от лекотата на тази функция!

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

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

 Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.  
Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

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

### СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене 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 отложените старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

## Загальні Застереження

# 64

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

## Корисні поради

# 65

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

## Таймер

# 66

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

## Інструкції З Експлуатації

# 68

- Під час приготування їжі всередині духовки або на скляних дверцятах може з'явитися конденсат. Це є звичним явищем. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне потрібної температури приготування.
- Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не у відкритому посуді.
- Не залишайте їжу в духовці, якщо процес приготування тривав понад 15-20 хвилин.
- УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будь-яких нагрітих деталей.
- УВАГА: доступні частини можуть нагріватися під час роботи духовки. Діти не повинні наближатися до приладу.
- УВАГА: перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- УВАГА: перед початком автоматичного циклу очищення:
  - Очистіть дверці духовки;
  - Видаліть великі або грубі залишки їжі всередині духовки за допомогою вологої губки. Не використовуйте мийні засоби;
  - Усуньте все додаткове обладнання та висувну полицю (при наявності);
  - Не розміщуйте кухонні рушники
- Перш ніж виконувати цикл очищення духовок із зондом для м'яса необхідно закрити отвір відповідною гайкою. Якщо зонд для м'яса не використовується, завжди закривайте його за допомогою гайки.
- Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням можливих ризиків.
- Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.
- Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкції.
- Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
- Не слід використовувати пароочисник для очищення приладу.
- Підключіть вилку до заземленого кабелю живлення, який витримує напругу, струм та навантаження, вказані на ярлику. Розетка повинна бути належно заземленою, а також придатною для навантаження, зазначеного на ярлику. Провід заземлення позначено жовто-зеленим кольором. Ця процедура повинна проводитися відповідним кваліфікованим працівником. У разі несумісності розетки та вилки приладу, попросіть електрика замінити розетку на іншу, яка відповідатиме необхідному типу. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може здійснюватися шляхом розміщення всеполярного вимикача між приладом та джерелом живлення, який може витримувати максимальне підключене навантаження і який відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.
- Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.
- Тип кабелю повинен бути H05V2V2-F.
- Недотримання вищезазначених вказівок може негативно вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
- Перед очищення потрібно усунути будь-які залишки розлитих речовин.
- Під час піролітичного очищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, тому діти повинні перебувати на безпечній відстані.
- Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
- Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що обмежувач спрямовано вгору та в задню частину порожнини. Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.
- УВАГА: Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.
- УВАГА: Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки.
- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії/налаштування.



# 1. ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

- уважно прочитати ці інструкції, вони містять важливі правила безпечного встановлення, використання та обслуговування духової шафи;
  - тримати цей буклет в доступному місці, щоб звертатися до нього в майбутньому. Всі доступні частини під час роботи пристрою нагріваються, будьте уважні і не торкайтеся цих елементів.
- При першому увімкненні духової шафи з неї може виходити дим з різким запахом. Це пов'язано з тим, що клей ізоляційних панелей навколо духової шафи нагрівається вперше. Це цілком нормально, і якщо таке трапляється, необхідно зачекати доки дим не зникне, перш ніж ставити страви в духову шафу. Духова шафа нагрівається до високих температур згідно з її призначенням. Особливо гарячим може бути скло дверцят духової шафи.

## 1.1 ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ



Stavljajnem CE oznake na ovaj proizvod, izjavljujemo, pod punom odgovornošću, da je ovaj proizvod u saglasnosti sa svim evropskim normama o bezbednosti, zdravlju i svim zahtevima za zaštitu životne sredine, navedenih u zakonodavstvu.

## 1.2 КОРИСНІ ПОРАДИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Духовку слід використовувати лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання духовки (наприклад, для обігріву) є неналежним, і тому може бути небезпечним.
  - Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу. При використанні будь-якого електроприладу слід дотримуватися декількох основних правил.
    - Не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки.
    - Не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами.
    - Не використовуйте духовку без взуття.
  - Загалом не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі, та подовжувачі.
- Якщо духовка зламалася чи в ній виникла будь-яка несправність, вимкніть подачу живлення та не торкайтеся її.
- У разі пошкодження кабелю його слід замінити.
- Під час заміни кабелю дотримуйтеся цих інструкцій. Від'єднайте кабель живлення та замініть його одним з наступних типів: H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F. Кабель повинен витримувати електричну напругу, необхідну для духовки. Заміна кабелю повинна проводитися кваліфікованими фахівцями. Кабель заземлення (жовто-зелений) повинен бути на 10 мм довшим, ніж кабель живлення.
- При ремонті користуйтеся послугами лише сертифікованих сервісних центрів, а також переконайтеся, що при заміні використовуються лише оригінальні деталі. У разі недотримання вищезазначених інструкцій виробник не гарантує безпеку використання духовки.
- **Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню.**

## 1.3 МОНТАЖ

Користувач має забезпечити встановлення. Виробник не бере на себе зобов'язання щодо встановлення духової шафи. Якщо не обхідна домога виробника для виправлення пошкодження, що виникають внаслідок неправильного встановлення, така допомога не покривається гарантією.

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

## 1.4 ВБУДОВУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ В КУХОННІ МЕБЛІ

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

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

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

## 1.5 ВАЖЛИВО

Для належної роботи духової шафи її слід встановлювати в місці, яке придатне для цього. Панелі кухонних меблів, що знаходяться поруч з духовою шафою, мають бути виготовлені з термостійких матеріалів. Упевніться, що клей, який використовується для обклеювання панелей шафою, стійкий до температури не менше 120 °C. Пластик або клей, який не витримує таку температуру, може розплавитися та деформувати меблі. Коли духовка встановлена в єдиній шафі, електричні деталі повинні бути повністю ізольовані. Це ви можете зробити безпекою, що встановлена з законом. Всі захисні деталі мають бути жорстко закріплені на своїх місцях, щоб їх неможливо було зняти без використання спеціальних інструментів.

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

## 1.6 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЖИВЛЕННЯ

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

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

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

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

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

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

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

## 1.7 ОСНАЩЕННЯ ДУХОВКИ (відповідно до моделі)

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

На простій полиці можна розмістити форми для випічки та посуд.

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

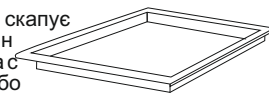
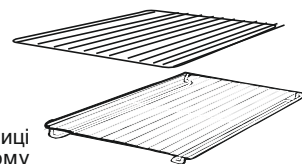
Завдяки спеціальному профілю полиці залишатимуться в горизонтальному положенні, навіть якщо їх різко витягнути. Відсутній будь-який ризик ковзання посуду чи розливання його вмісту.

Піддон для збору рідини збирає сік, що скапує під час смаження їжі на грилі. Він використовується лише під час приготування на грилі, шашличниці або грилі в поєднанні з вентилятором; під час інших способів готування вийміть його з духовки.

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

Набір для піци використовується для приготування піци.

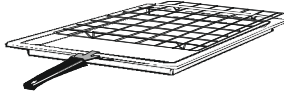
Для оптимального результату набір слід використовувати в поєднанні з функцією для приготування піци.



## Полиця для лотків

Полиця для лотків ідеально підходить для смаження на грилі.

Використовуйте її з піддоном для збору рідини. У комплект також входить ручка для безпечного виймання. Не залишайте ручку всередині духовки.

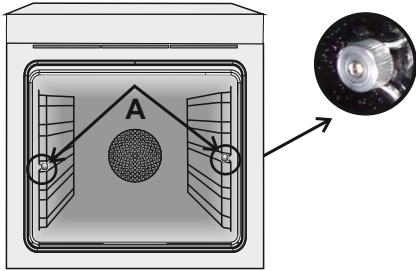


Бічні дроти сітки, якщо включений.



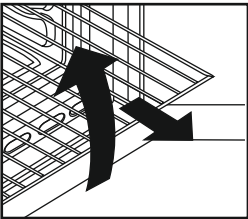
## Видалення та очищення панелей

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



## 2. КОРИСНІ ПОРАДИ

### 2.1 СИСТЕМА НАДІЙНОСТІ ПОЛИЦЬ



Духовка оснащена новою системою надійності полиць.

Це дозволить вам виймати полиці з духовки під час огляду їжі без ризику проливання або ж раптового випадання полиці з духовки.

Щоб вийняти полиці потягніть та припідніміть їх.

### 2.2 СМАЖЕННЯ НА ГРИЛІ

Завдяки приготуванню на грилі їжа швидко набуває апетитної скоринки. Щоб отримати скоринку, ми рекомендуємо помістити гриль на четвертому рівні, залежно від кількості їжі (див. рис. на сторінці 7).

На грилі можна готувати практично будь-які страви, за винятком дуже ніжної дичини чи м'ясних рулетів.

М'ясо та рибу, які ви збираєтеся готувати на грилі, потрібно спершу злегка полити олією.

### 2.3 МОДЕЛІ

#### U•COOK

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



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



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



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

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

## 2.4 Відповідно до моделі

## U•SEE

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

### Переваги:

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

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

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

Не спостерігається безпосередньо з оптичними інструментами."



## 2.5 ДУХОВКА З РЕЖИМОМ САМООЧИЩЕННЯ ТА КАТАЛІТИЧНИМ ПОКРИТТЯМ

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

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

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

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

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

Для ефективного самоочищення, поверхня повинна залишатися пористою.

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

## 2.6 ФУНКЦІЯ HYDRO AQUACTIVA

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

1. Налийте 300 мл води в контейнер Aquactiva, що знаходиться внизу духовки.

2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання (☉) або нагрівання знизу (☽).

3. Налаштуйте температуру для значка Aquactiva ☉☉☉.

4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.

5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.

6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.

Увага:

Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний.

При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків.

Використовуйте дистильовану або питну воду



## 2.7 ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

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

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

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

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

## 2.8 СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

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

перевірити чи духовка підключена до електромережі належним чином.

Якщо причину несправності неможливо виявити: відключіть духовку від електромережі, не торкайтеся її та зателефонуйте в службу гарантійного обслуговування.

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

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



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

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

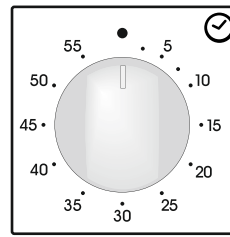
- відходи електричного та електронного обладнання не можна утилізувати як побутові відходи;
- відходи електричного та електронного обладнання необхідно здавати у відповідному пункті збору — муніципальному або в зареєстрованих компаніях. В багатьох країнах збір відходів електричного та електронного обладнання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

### Економія енергії та охорона довкілля

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

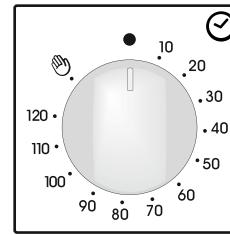
## 3. ТАЙМЕР

### 3.1 ВИКОРИСТАННЯ ХВИЛИННОГО ТАЙМЕРА



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

### 3.2 АВТОМАТИЧНЕ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДЛІКУ ТАЙМЕРА



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

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

Для нормального використання духової шафи слід ставити таймер в положення 0.

Щоб налаштувати робочі параметри, увімкніть, що таймер не знаходиться в положенні «0».

### 3.3 ВСТАНОВЛЕННЯ ПРАВИЛЬНОГО ЧАСУ






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


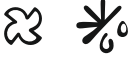












- Натисніть центральну кнопку.
- Встановіть час за допомогою кнопок "-" і "+".
- Відпустіть усі кнопки.

**УВАГА:** Духовка працюватиме лише зі встановленим годинником.

### 3.4 СЕНСОРНЕ ПРОГРАМУВАННЯ ГОДИННИКА

ФУНКЦІЯ	ЯК АКТИВУВАТИ	ЯК ВИМКНУТИ	ЩО ВОНА РОБИТЬ	ДЛЯ ЧОГО ВОНА
<b>БЛОКУВАННЯ КНОПОК</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• функція блокування від дітей активується натисканням і утриманням (+) не менше 5 секунд. З цього моменту всі інші функції заблоковані, на дисплеї по черзі блимає «СТОП» та попередньо заданий час.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• функція блокування від дітей деактивується натисканням і утриманням сенсорної кнопки (+) не менше 5 секунд. З цього моменту можна знову обрати будь-яку функцію.</li> </ul>		
<b>ТАЙМЕР ЗІ ЗВУКОВИМ СИГНАЛОМ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• натиснути головну кнопку 1 раз;</li> <li>• натиснути кнопки «-» «+», щоб задати потрібний час;</li> <li>• відпустити всі кнопки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• коли заданий час спливає, вмикається звуковий сигнал (цей сигнал сам вимкнеться, але його можна вимкнути одразу, натиснувши кнопку «ВИБІР»).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наприкінці заданого часу лунає звуковий сигнал;</li> <li>• в процесі приготування дисплей показує час, що залишився.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дозволяє використовувати духову шафу як будильник (функцію можна увімкнути незалежно від того, чи працює духовка шафа).</li> </ul>
<b>ЧАС ПРИГОТУВАННЯ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• натиснути головну кнопку 2 рази;</li> <li>• натиснути кнопки «-» або «+», щоб задати потрібну тривалість приготування;</li> <li>• відпустити всі кнопки;</li> <li>• задати функцію приготування за допомогою ручки вибору функцій.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• коли час спливає, духовка шафа вимикається автоматично. Якщо ви хочете закінчити приготування раніше, поверніть ручку вибору функцій на «О», або встановіть час на 0:00 («ВИБІР» та кнопки «-» «+»).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дозволяє попередньо задати час приготування, необхідний для вибраного рецепту;</li> <li>• щоб перевірити, скільки часу залишилося до закінчення, натисніть кнопку «ВИБІР» 2 рази;</li> <li>• для зміни попередньо заданого часу натисніть «ВИБІР» та кнопки «-» «+».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• натиснути будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал. Натиснути головну кнопку, щоб повернутися до функції годинника.</li> </ul>
<b>ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• натиснути головну кнопку 3 рази;</li> <li>• натиснути кнопки «-» «+», щоб задати час, коли духовка шафа має вимкнутися;</li> <li>• відпустити кнопки;</li> <li>• задати функцію приготування за допомогою ручки вибору функцій.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в заданий час духовка шафа вимкнеться. Для вимкнення вручну поверніть ручку вибору функцій в положення «О».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дозволяє задати час закінчення приготування;</li> <li>• для перевірки попередньо заданого часу натисніть головну кнопку 3 рази;</li> <li>• для зміни попередньо заданого часу натисніть кнопки «ВИБІР» та «-» «+».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ця функція зазвичай використовується разом з функцією «Час приготування».</li> <li>Наприклад, якщо страву слід готувати 45 хвилин і вона має бути готова о 12:30, просто виберіть необхідну функцію, задайте час приготування на 45 хвилин, а кінець часу приготування на 12:30;</li> <li>• коли спливає заданий час приготування, духовка шафа вимикається автоматично і лунає звуковий сигнал;</li> <li>• приготування автоматично розпочнеться об 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин) і триватиме до попередньо заданого часу закінчення приготування, тоді духовка шафа сама автоматично вимкнеться.</li> <li><b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ:</b> якщо вибрано КІНЕЦЬ приготування, але не задана тривалість часу приготування, духовка шафа починає працювати одразу і зупиняється в момент заданого часу закінчення приготування.</li> </ul>

## 4. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

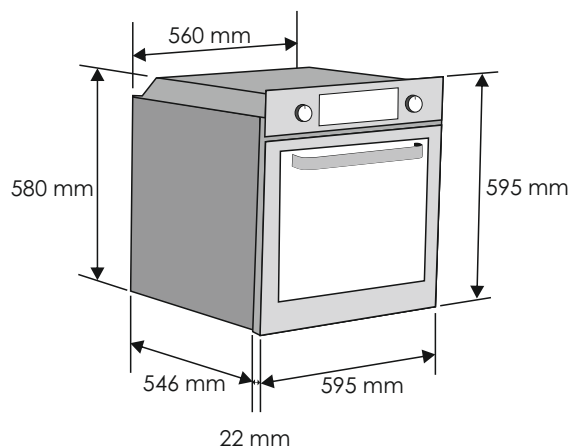
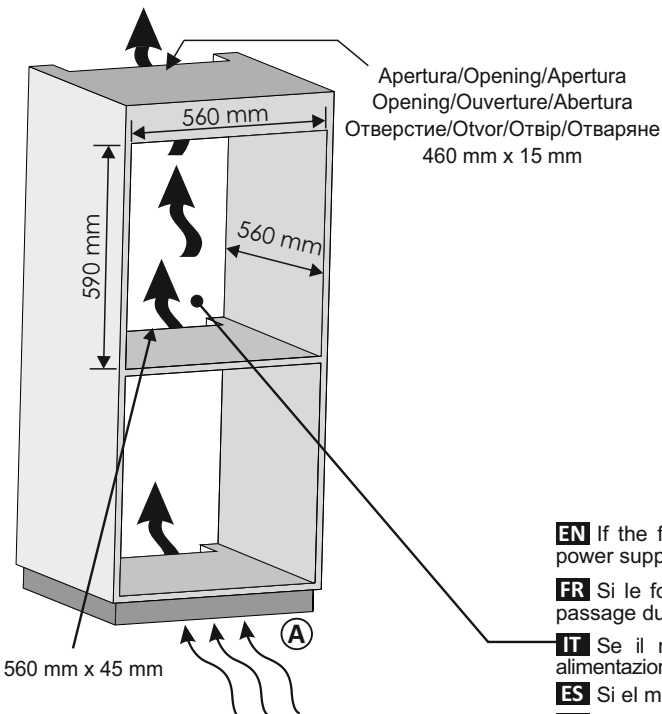
Ручка вибору функцій	Попередньо задана температура та налаштування. (Модель з електронним програмуванням) (тип А)	Ручка термостата	Функція
			Увімкнення світла в духовій шафі. Цим автоматично вмикається вентилятор охолодження (тільки для моделей з охолодженням з вентилятором).
			<b>Розморожування</b> Коли ручка стоїть в цій позиції, вентилятор працює, повітря кімнатної температури циркулює навколо заморожених продуктів, розморожує їх за кілька хвилин без погіршення або зміни вмісту протеїнів у них.
<b>Sprinter</b> 	МАКС.	МАКС.	<b>Супер-гриль:</b> ця функція дозволяє отримати хрустку скоринку. Функція супер-грилю характеризується збільшенням потужності на 50 % у порівнянні із стандартним режимом грилю.
* 	220 50 ÷ 240	50 ÷ МАКС.	<b>Природна конвекція</b> Використовуються верхній та нижній елементи духової шафи. Це традиційна форма запікання та смаження. Цей режим ідеально підходить для смаження великих шматків м'яса та дичини, випікання печива або запікання яблук, отримання скоринки і апетитного зовнішнього вигляду страв.
*  	220 50 ÷ 230	50 ÷ МАКС.	<b>Приготування їжі з вентилятором</b> Використовуються верхній та нижній елементи духової шафи з вентилятором для циркуляції повітря всередині духової шафи. Радимо використовувати цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби та овочів. Тепло краще проникає в страви, знижується час приготування та попереднього нагрівання. Ви можете одночасно готувати різні страви з однаковим або різним часом приготування на одному або різних рівнях. Метод приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, запахи не змішуються. Якщо готуєте декілька страв одночасно, слід збільшити час приготування приблизно на 10 хвилин.
<b>Soft cook</b> 	220 50 ÷ 230	-	<b>«Soft Cook» (a)</b> «Soft Cook» — це функція для кондитерських виробів та хліба. В цьому режимі швидкість вентилятора зменшується; ця функція підвищує вміст пари всередині духової шафи. Збільшення кількості пари створює ідеальні умови для приготування страв, які повинні зберігати еластичну консистенцію під час приготування (наприклад, пиріжки, хліб, печиво), щоб уникнути тріщин на поверхні.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ МАКС.	<b>Вентилятор плюс нижній елемент</b> Ця функція ідеально підходить для делікатних страв (торт-суфле).
	Рівень 4 1 ÷ 4	50 ÷ МАКС.	<b>ГРИЛЬ: використовуйте гриль із зачиненими дверцятами.</b> Використовується тільки верхній нагрівальний елемент і ви можете регулювати температуру. Для того, щоб елементи нагрілися до червоного кольору, необхідно п'ять хвилин попереднього нагрівання. Успіх гарантовано для страв гриль, кебабів та ґратенів. Біле м'ясо слід розташовувати на відстані від грилю; час приготування довший, але м'ясо буде смачнішим. Червоне м'ясо та філе риби можна укладати на один рівень і ставити внизу піддон.
<b>Super-grill</b> 	Рівень 4 1 ÷ 4	50 ÷ МАКС.	<b>СУПЕР-ГРИЛЬ:</b> духова шафа має два положення грилю <b>Гриль: 2200 Вт</b> <b>СУПЕР-ГРИЛЬ: 3000 Вт</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯТОРОМ (a): використовуйте турбо-гриль із зачиненими дверцятами.</b> Використовується верхній нагрівальний елемент з вентилятором, повітря циркулює всередині духової шафи. Попереднє нагрівання необхідне для червоного, але не для білого м'яса. Ідеально підходить для приготування товстих шматків продуктів, цілих шматків — запікання свинини, птиці та ін. Ставити страви в гриль безпосередньо на середину решітки, на середній рівень. Зсунути піддон під решітку, щоб зібрати сік. Упевніться, що страву не знаходиться надто близько до грилю. Поверніть страву, коли сплине половина часу приготування.
	Рівень 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Гриль/рожен</b> Використовується для смаження на рожні.
	220	50 ÷ МАКС.	<b>Функція «Піца»</b> Ця функція з циркуляцією гарячого повітря в духовій шафі забезпечує ідеальний результат для таких страв, як піца або фокаччо.
<b>COOK light</b> 	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Функція <b>«COOK LIGHT»</b> дозволяє готувати здоровішу їжу, зменшуючи необхідну кількість жиру або олії. Завдяки грилю та вентилятору у комбінації з імпульсною циркуляцією повітря волога затримується в стравах, поверхня запікається на грилі і час приготування зменшується без погіршення смаку. Це особливо зручно при приготуванні м'яса, смажених овочів та омлетів. Імпульсний цикл повітря залишає вологу в духовій шафі, вміст вологи в їжі не знижується, завдяки цьому зберігається харчова цінність і забезпечується швидкий рівномірний процес приготування. Спробуйте всі свої рецепти, знизуйте час обробки, відчуйте легкість цієї нової функції!

(a) на деяких моделях: функція з «VarioFan» — це ексклюзивна система, розроблена Candy для оптимізації результатів приготування, керування температурою та вологою. «VarioFan» — це система, яка активується автоматично і змінює швидкість вентилятора, якщо функція вентилятора вибрана: функції з вентилятором — це функції, що знаходяться всередині окресленої ділянки на панелі керування.

\* Перевірено згідно з CENELEC EN 60350 1.

INSTALLAZIONE	IT
INSTALLATION	EN
INSTALACIÓN	ES
INSTALLATIE	NL
INSTALLATION	FR

INSTALAÇÃO	PT
УСТАНОВКА	RU
INSTALACE	CZ
МОУТАЖ	БГ
МОУТАЖ	UA



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

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

**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.

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

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

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

**RU** Если ваш кухонный шкаф имеет заднюю стенку, в ней необходимо сделать отверстие для кабеля питания.

**UA** Якщо меблі оснащені задньою стінкою, зробіть отвір для кабелю живлення.

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

**A EN** 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 mm<sup>2</sup>. Избягвайте оставяне на пища в духовом шкафу после приготвяния повече от 15-20 минути.

**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 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

**A RU** Если монтаж плинтуса не допускает циркуляции воздуха, для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500x10 мм или 5 000 мм<sup>2</sup> той же поверхности.

**A UA** Якщо монтаж плінтуса не допускає циркуляції повітря, для досягнення максимальної продуктивності печі в ньому має бути отвір 500x10 мм або 5 000 мм<sup>2</sup> тієї ж поверхні.

**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 mm<sup>2</sup>.

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

**FR** Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 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

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

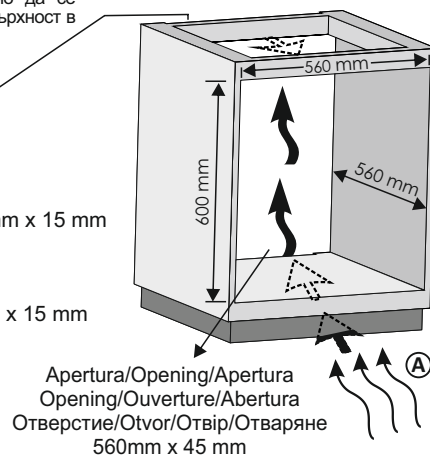
**NL** Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm

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

**RU** Если в духовке нет охлаждающего вентилятора, необходимо выполнить отверстие 460 мм x 15 мм

**UA** Якщо духовка не оснащена вентилятором для охолодження, зробіть отвір 460 мм x 15 мм

**BG** Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 мм x 15 мм



**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.

**EN**

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.

**FR**

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

**PT**

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

**CZ**

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

**БГ**

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

**UA**

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