



OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB 02

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO

IT 07

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR 12

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO

ES 17

NAVODILO ZA UPORABO
VEČNAMENSKE VGRADNE PEĆICE

SI 22

ФУРНИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

BG 27

FORNOS
INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR

PT 32

SAFETY INSTRUCTIONS

- **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.



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 reused). 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.

Summary

General Warnings	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
4	
Useful Tips	2.1 Shelf safety system 2.2 Grilling 2.3 The U-COOK models 2.4 Cleaning and maintenance 2.5 Service centre
5	
Timer	3.1 Using the minute timer 3.2 Using the end of cooking timer
6	
Operating Instructions	
6	

1. GENERAL WARNINGS

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

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

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

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

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

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

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

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

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

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

1.2 SAFETY HINTS

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

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

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

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

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

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

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

1.3 INSTALLATION

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

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

1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

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

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

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

1.5 IMPORTANT

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

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

1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

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

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

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

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.

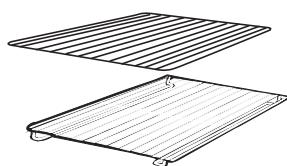
1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

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.



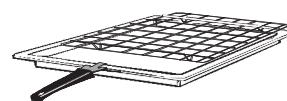
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.



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.



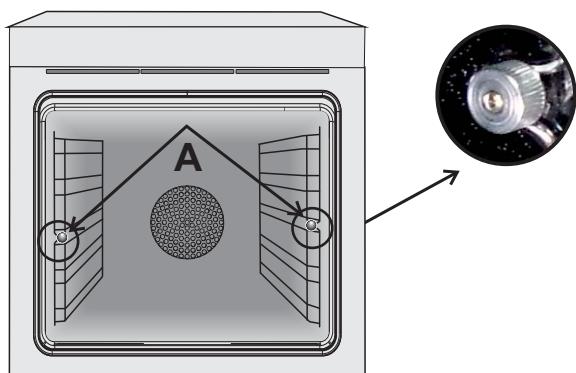
Lateral wire grids

Lateral wire grid if included.



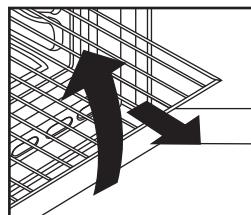
Removing and cleaning wire racks

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



2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.

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

To remove the shelves pull out and lift.

2.2 GRILLING

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

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

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

2.3 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 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 bread and pastry.

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

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

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

2.4 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

2.5 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.

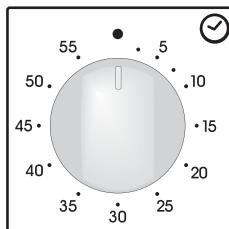
If the cause of the fault cannot be detected: disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

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

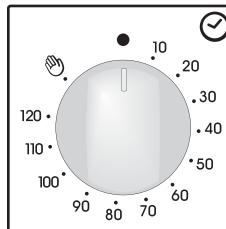
3. TIMER

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.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) (Type A)	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Natural convection Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Fan cooking Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Fan plus lower element This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	FAN ASSISTED GRILL (a): use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	220	50 ÷ MAX	Function Pizza This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.
**	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	The "COOK LIGHT" function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!

(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

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

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- 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.
 - Spegnere 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.



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

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

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

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

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

Avvertenze Generali

9

- 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

Consigli Utili

10

- 2.1 Griglie forno - sistema di arresto
- 2.2 La cottura al grill
- 2.3 Pacchetto di funzioni del sistema U-COOK
- 2.4 Pulizia e manutenzione
- 2.5 Servizio assistenza clienti

Contaminuti

11

- 3.1 Uso del contaminuti
- 3.2 Uso del temporizzatore

Istruzioni Per L'uso

11

1. Avvertenze Generali

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

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

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

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

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

1.1. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

• Questo apparacchio 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 apparacchio 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'apparacchio con mani o piedi bagnati o umidi

-non usare l'apparacchio 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'apparacchio, 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, H05VV-F, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparacchio.

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'apparacchio.

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

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

1.5 IMPORTANTE

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

Per garantire una buona 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 ALLACCIAIAMENTO 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 omnipopolare 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 omnipopolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

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

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

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

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

1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

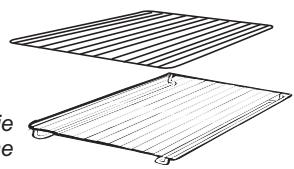
Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

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

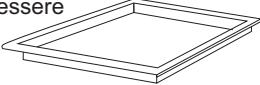
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.

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

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



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



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

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

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



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

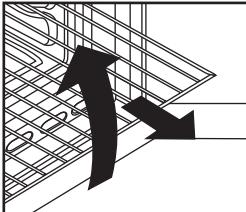


Non lasciare mai la presina nel forno.

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

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 PACCHETTO DI FUNZIONI DEL SISTEMA U-COOK (secondo modello)

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.

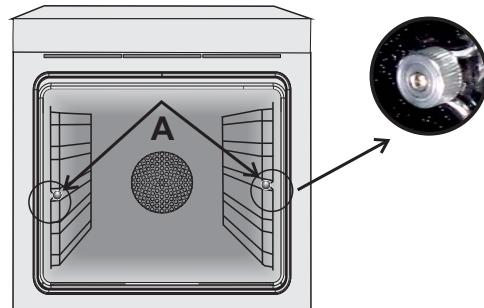
La nuova porta **"WIDE DOOR"** ha un'ampia superficie in vetro che assicura una più facile pulizia e un miglior isolamento termico.

Griglie a filo laterale Griglia laterale se inclusa.



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



2.4 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.

2.5 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:

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

Se non è possibile individuare la causa del guasto:

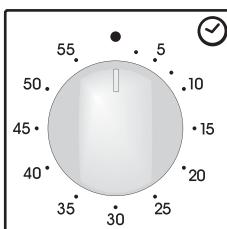
- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

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

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

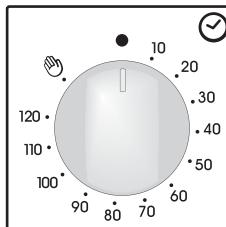
3. CONTAMINUTI

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 O.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			Scongelamento Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convezione naturale Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Forno ventilato L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Suola ventilata Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Grigliatura tradizionale a porta chiusa In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	TURBO-GRILL (a) : l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizionate la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	220	50 ÷ MAX	Funzione pizza Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.
	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 : Vario 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

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- 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'email chaud risquerait de fondre et de détériorer l'email intérieur du four.
 - AVERTISSEMENT : Ne retirez jamais le joint de la porte 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'ouvez 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.

Sommaire

Instructions Generales

14

- 1.1 Declaration de conformité
- 1.2 Consignes de sécurité
- 1.3 Installation
- 1.4 Mise en place du four dans son meuble
- 1.5 Important
- 1.6 Alimentation électrique
- 1.7 Equipement du four équipement différent selon le type de four

Consignes Utiles

15

- 2.1 Grilles du four, nouveau système d'arrêt
- 2.2 La cuisson au gril
- 2.3 Selon modèle le pack
- 2.4 Conseils de nettoyage et d'entretien
- 2.5 Assistance technique

Minuteur

16

- 3.1 Utilisation du minuteur sonore
- 3.2 Utilisation du minuteur coupe-circuit

Instructions Pour L'utilisation

16

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:

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

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

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

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

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.

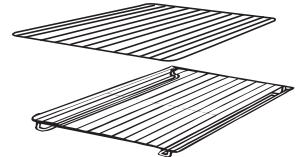
1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

1.7 EQUIPEMENT DU FOUR EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

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

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



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



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogrill (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.

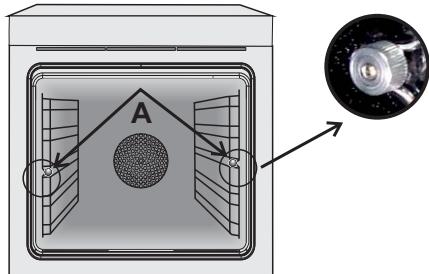


Grilles de fil latéral

Grille fil latéral si inclus.



Retrait et nettoyage des grilles

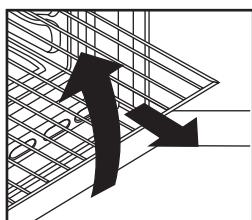


- 1- Dévissez les écrousen les tournantdans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- 2-Retirez lesgrillesen les tirantdoucement vers vous.
- 3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 4-Une fois les grilles nettoyées,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

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

2. CONSIGNES UTILES

2.1 GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



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

2.2 LA CUISSON AU GRIL

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

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

Le lèchefrite permet la récupération du jus.

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

2.3 SELON MODÈLE LE PACK U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 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. Evitez 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).

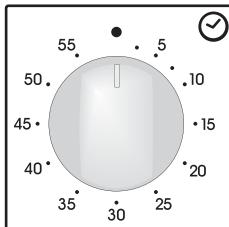
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage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

2.5 ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas 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.

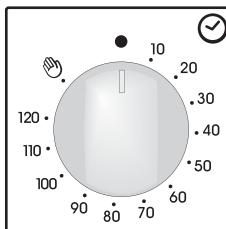
3. MINUTEUR

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).

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

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

Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

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
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Chaleur brassée (a): Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Sole brassée (a): Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtes. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
*	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Gril: <i>l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.</i> Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Turbo-Gril (a): <i>l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.</i> 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.
	220	50 ÷ MAX	Pizza (a) La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel
**	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

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

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

- **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 ante 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.



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

- Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.

- Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliaria.
- Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

Instrucciones Generales	19	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
Consejos Útiles	20	2.1 Rejillas horno - sistema de sujeción 2.2 La cocción al grill 2.3 Los modelos 2.4 Limpieza y mantenimiento 2.5 Asistencia técnica
Minutero	21	3.1 Uso del minutero 3.2 Uso del temporizador
Instrucciones De Uso	21	

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 asimilables, están calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos.

Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

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

1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

1.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impróprio, 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, ladrillos 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 encollado deberá resistir una temperatura de 120°C: los materiales plásticos o encollados 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

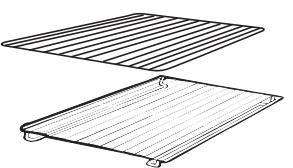
Es necesario limpiar el equipamiento del horno antes de su primer uso. Limpie con una esponja, y séquelo.

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

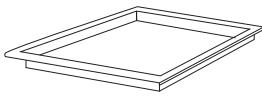
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para

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



No utilice nunca la grasería 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 pomelo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomelo o manivela dentro del horno.



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

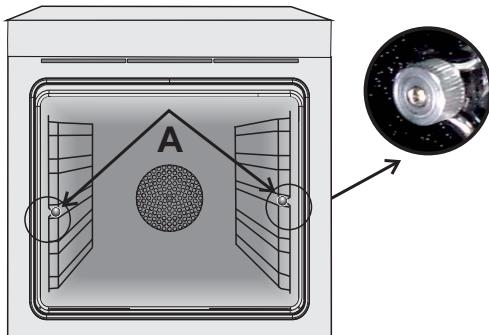
Laterales de alambres

Rejilla del alambre lateral si está incluido.



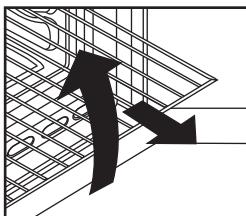
Extracción y limpieza de las guías laterales

- 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- Despues del proceso de limpieza, montar las guías laterales metálicas en orden inverso al mencionado anteriormente.
- 5- Fijar las tuercas moleteadas.



2. CONSEJOS ÚTILES

2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECCIÓN



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

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

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

2.2 LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3º o 4º 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 . Esta función permite la distribución de la humedad y de la temperatura. Reduce la perdida de humedad en un 50 %, lo que garantiza un alimento más sabroso y tierno. Esta función es recomendada para cocinar pasteles y pan.

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

La función Supergrill dà 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 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

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

La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la encierra, 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 grasería 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.

2.5 ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:

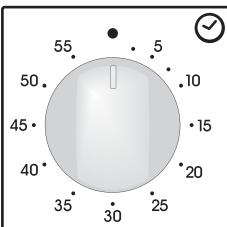
—verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

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

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

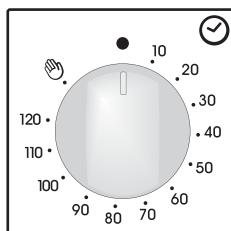
3. MINUTERO

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 O

4. INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglae para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
*	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convección natural 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	CALOR CIRCULANTE (a) Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a) Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Exito 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 grasa.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	TURBOGRILL (a) : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. 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 grasa debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	220	50 ÷ MAX	Modalidad pizza 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

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

VARNOSTNA NAVODILA

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

• **OPOZORILO:** med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.

• Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.

• Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

• Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

POZOR: Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!

• Ne uporablajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.

• Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.

• Uporabljajte samo temperaturno sondko, ki je namenjena uporabi v tej pečici.

• Pri čiščenju ne uporabljajte aparativ za čiščenje s paro.

• Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegal vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

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

• Če je napajalnik kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.

• Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

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

• Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

• Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.

• Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrtati, sicer lahko pride do pregrevanja.

• Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.

Polico morate vstaviti do konca

• **OPOZORILO:** Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščite za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.

• **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte vratnega tesnila.



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

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

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

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

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

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

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

Splošna opozorila

24

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

Koristni nasveti

25

- 2.1 Nekaj koristnih nasvetov
- 2.2 Žar
- 2.3 Modeli U-COOK
- 2.4 Čiščenje in vzdrževanje pečice
- 2.5 Servisiranje

Таймер

25

- 3.1 Uporaba števca minut
- 3.2 Nastavljanje trajanja pečenja

Funkcije

26

1. SPLOŠNA OPOZORILA

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

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

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

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

1.1 IZJAVA O SKLADNOSTI

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

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

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

1.2 VARNOSTNI NAPOTKI

- Pečica je izdelana le za pečenje in kuhanje jedi v gospodinjstvu. Uporaba pečice v kakršnekoli druge namene je (npr. za segrevanje prostora) je neprimerna in zaradi tega tudi nevarna.
- Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali materialno škodo, ki bi nastala zaradi neprimerne, napačne in nesposetne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:

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

1.3 NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električna inštalacija pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna škoda, ki bi nastala zaradi napačne priključitve in/ali namestitve aparata, ni zajeta v garancijo. Priključitev in namestitve aparata morajo v izvesti v skladu z navodili ustrezno usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitve lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

1.4 VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

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

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

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

1.5 POMEMBNI NAPOTKI

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

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

1.6 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikalnika, zaščitenega z ustrezнимi varovalkami. **Pečica mora biti pravilno ozemljena!**

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

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

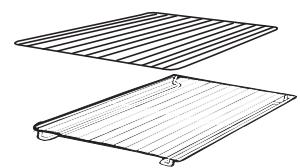
Aparat lahko priključite na omrežje tudi direktno, vendar morate med priključni kabel in električno omrežje vgraditi večpolno stikalo ustrezne moči, ki mora imeti razmak med kontakti najmanj 3 mm. Vgraditi smete le tako stikalo, ki ustreza vsem varnostnim predpisom. Ozemljitveni kabel ne sme biti prekinjen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

1.7 OPREMA PEČICE (odvisno od modela)

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

Na rešetko postavite različne pekače.

Ta rešetka je zelo primerna za pripravljanje jedi na žaru. Pod njo podstavite pekač za lovljenje maščobe. Posebna oblika rešetke zagotavlja, da ostanejo v vodoravnem položaju tudi če so delno izvlečene iz pečice tako ni nevarnosti, da bi pekač zdrsnil z rešetke.



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



Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.

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



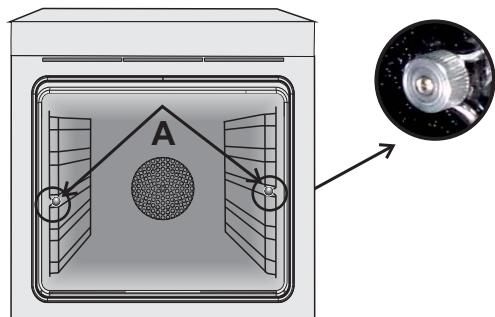
Stranska žice mreže

Bočni žice mreže, če so vključeni.



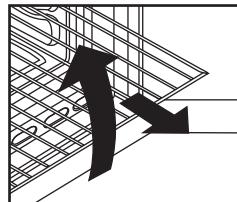
Snemanje in čiščenje žičnih vodil

- 1 – Odvijtevijaka, kipridržujetavodila, v desno.
- 2 – Snemitevodilatako, da jih potegnete proti sebi.
- 3 – Očistitevodila. Lahkojhpomijete v stroju, ali pajihocistite z vlažnogobico in jih nato obrisete do suhega.
- 4 – Po čiščenju namestitevodilanažajpozgornjihnavodilih v obratnemvrstnemredu.
- 5 – Znovaprivijtevijaka.



2. KORISTNI NASVETI

2.1 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



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

2.2 ŽAR

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

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

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

2.3 MODELI U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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

2.5 SERVISIRANJE

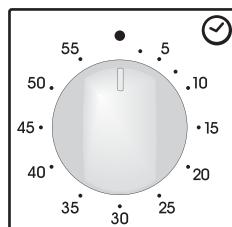
Če pečica ne deluje, se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.

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

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

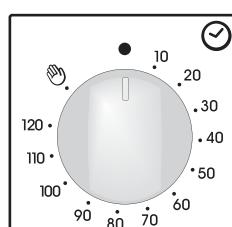
3. ТАЙМЕР

3.1 UPORABA ŠTEVCA MINUT (KUHINJSKE URE)



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

3.2 NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



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

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

4. FUNKCIJE

Funkcije	Predvide- na temp.*	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	ZGORNJI/SPODNJI GRELEC : Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljavo zapeči.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladic, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a): Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	Višina 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	ŽAR : Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebabu, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnite pekač za lovljenje maščobe.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a): pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	220	50 ÷ MAX	FUNKCIJA PIZZA : Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih jedi.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Funkcija " COOK LIGHT " vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maščobe ali olja. Kombinirano delovanje grelca za žar in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omlet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeni količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkonostjo pripravljene jedi.

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

*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1

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

ТЕХНИКА НА БЕЗОПАСНОСТ

- **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 п о-големи от 8 години, а също и от хора с нарушен умствени или физически възможности или, без необходимия опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за съществуващите опасности.
- Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
- Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор. възрастни.
- Битовият уред, по време на своята работа се 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 стъклена 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 препоръчен от производителя.
- Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
- Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указанi на табелката и има контакт за заземяване. Щепселят трябва да е подходящ за товара, посочен върху етикета и трябва да има свързан към заземяваш контакт, който да работи. Заземяваният проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, попитайте квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселят 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 заземяваш кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или свръзката, 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 превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- 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 кухината. Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухината
- **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 еmail, съществува рисък алуминиевото фолио и други подобни материали да се разтопят и да повредят еmailираната вътрешна повърхност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.



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

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

- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.
- WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управляеми от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.
- когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип и има същите функции като доставленото 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 отложния старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

Общи Мерки За Безопасност

29

- 1.1 Декларация за съответствие
- 1.2 Съвети за безопасност
- 1.3 Монтаж
- 1.4 Монтиране на фурна в кухнята
- 1.5 Важно
- 1.6 Свързване към захранването
- 1.7 Оборудване за фурна

Полезни съвети

30

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

Таймера

30

- 3.1 Използване на таймера
- 3.2 Използване на таймера за край на готвенето

Инструкции за работа

31

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. Внимайте да не се докосвате до тези елементи. При първия 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

Всички части, които могат да въспират в контакта с храна са в съгласност с правилата на ЕЕС Директива 89/109.

Поставяйки  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 никакъв начин. Ако имате никакви 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 издържи електрическия ток изискван от фурната. Замяната на кабелите трябва да се извърши от квалифицирани техници.

Заземяването на кабела (жълто-зелен) трябва да е 10 mm поддълъг 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 й, като се използват четирите фиксиращи отвори в рамката. (фиг. на последната страница). За да намерите отворите за закрепване, отворете вратата на фурната и погледнете вътре. За да се позволи подходяща вентилация, измерванията и разстоянията, посочени в диаграмата на последната страница трябва да се спазват. Забележка: За фурни, които са комбинирани с котлони инструкциите, съдържащи се в ръководството за плочата трябва да се спазват.

1.5 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 фиксириани на място, така че е невъзможно да бъдат отстранени, без помощта на специални инструменти.

Плочата за готовене 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. Щепселят трябва да бъде сложен от надлежно квалифицирано лице. Ако контактът и щепселят са несъвместими, щепселят 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 консумирали.

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

Трябва да се гарантира, че фурната е била правилно заземена. **Производителите не могат да бъдат подвеждани под отговорност за вреди или щети на хора, животни или вещи, причинени от неправилното заземяване на фурната.**

ВНИМАНИЕ: напрежението и честотата на захрането са 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 никакви съмнения, обрънете се към квалифициран електротехник.

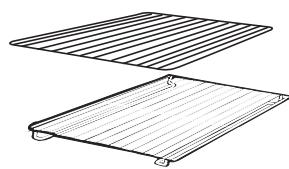
1.7 ОБОРУДВАНЕ ЗА ФУРНА (в зависимост от модела)

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 изпъръскат и замърсят фурната.

Пица комплект. За да се получат най-добрите резултати от компекта 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.

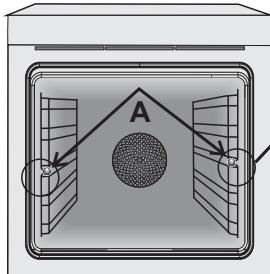


НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!

страничните телени мрежи
Страницо тел мрежата, ако е включен.



Сваляне и почистване на металните стелажи

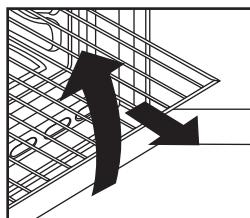


- 1- Свалете гайките като ги развиете обратно на часовниковата стрелка.
- 2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.
- 3- 3 а да почистите стелажите ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, като ги подсушете след това.
- 4- След процеса на почистване инсталирайте телените рафтовете 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 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 приготват на грил. Изключение правят много постните храни и ролките месо. При приготвяне на месо и риба, трябва преди поставянето им във фурната да добавите подправки и мазнина.

2.3 МОДЕЛИТЕ U-COOK

U-COOK Фурните имат електронен контрол на скоростта на вентилатора, патентован VARIOFAN. По време на готовене, 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 **Soft cook** функция. Това дава възможност за управление на разпределението на влагата и температурата. Това намалява загубата на влага с 50%, което гарантира че храната остава нежна и с по-добър вкус. Препоръчва

се за печене на хляб и сладкарски изделия.

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

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

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

2.4 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 готовене. Следващия път, когато фурната се използва тази мазнина може да предизвика неприятни миризми и може дори да застраши готовенето. Използвайте топла вода и препарат за почистване; изплакнете обилно.

За да направите тази скучна работа излишна, всички модели могат да бъдат облицованы 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.

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

2.5 СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР

Преди да се обадите на Service Centre

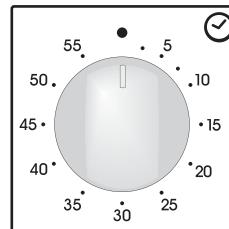
Ако фурната не работи, ние препоръчваме:

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 следпродажено обслужване.

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

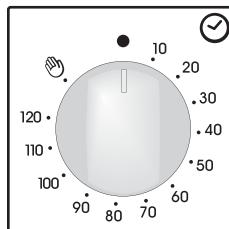
3. ТАЙМЕРА

3.1 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕРА



За да настроите времето за готовене, 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 ГОТОВЕНЕТО



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

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

За нормалното използване на фурната настройте таймера на позиция.

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

4. ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

Селектор на функции	Настройки на температурата (при модели с електронен програматор TYPE A)	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
			Размразяване Когато изберете тази функция вентилатора циркулира въздуха около замразената храна така че я размразява за няколко минути без да се промени състава на протеин.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Натурална конвекция Използват се долн 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	Готвене на вентилатор Използват се долн и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Вентилатор и долн нагревател Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлете)
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Грил Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Грил с вентилатор : Използвайте турбо грил със затворена врата. Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини , за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готвенето обърнете храната.
	220	50 ÷ MAX	Пица 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 мазнини. 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!

(a) За някой 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.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- AVISO: confirme se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
 - Limpe a porta do forno;
 - Remova resíduos de alimentos grandes ou grosseiros do interior do forno usando uma esponja húmida. Não use detergentes;
 - Remova todos os acessórios e o kit de suporte deslizante (quando presente);
 - Não coloque toalhas de chá
- Nos fornos com sonda de carne é necessário, antes de realizar o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Fechar sempre o orifício com a porca quando a sonda da carne não for usada.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância segura do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o equipamento. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças removíveis que, depois de limpas, devem ser novamente montadas de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para as operações de limpeza.
- Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser 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 equipamento, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno. A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o equipamento 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.
- AVISO: Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno.
- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.



Este equipamento está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre Resíduos Elétricos e Equipamento Eletrónico (REEE). O REEE contém substâncias poluentes (que podem ser perigosas para o meio ambiente) e componentes básicos (que podem ser reutilizados).

É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos, para remover e eliminar adequadamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais. As pessoas desempenham um papel importante para garantir que os REEE não representam um problema ambiental; para isso, é essencial que sejam cumpridas algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;

- Os REEE devem ser entregues nos pontos de recolha adequados administrados pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, para grandes REEE, pode estar disponível recolha doméstica.

- Em muitos países, quando é comprado um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao retalhista, que deve proceder à recolha gratuitamente, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções do equipamento fornecido.

POUPANÇA DE ENERGIA E RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Sempre que possível, evite preaquecer o forno e tente sempre encher-lo. Abra a porta do forno o mínimo possível, porque o calor da cavidade dispersa-se sempre que a porta é aberta. Para uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado do tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha os vedantes limpos e em perfeito estado, para evitar qualquer dispersão de calor fora da cavidade. Se tiver um contrato elétrico com uma tarifa horária, o programa de "cozedura diferida" torna a poupança de energia mais simples, movendo o processo de cozedura para iniciar no intervalo da tarifa reduzida.

Avisos Gerais	1.1 Declaração de conformidade 1.2 Indicações de segurança 1.3 Instalação 1.4 Colocar o forno no móvel de cozinha respetivo 1.5 Importante 1.6 Ligação da alimentação 1.7 Equipamento do forno
----------------------	--

Indicações Importantes

35	2.1 Sistema de segurança de prateleira 2.2 Grelhar 2.3 Os modelos U COOK 2.4 Limpeza e manutenção 2.5 Centro de serviço
-----------	---

Temporizador

36	3.1 Usar o temporizador de minutos 3.2 Usando o final do temporizador de cozedura
-----------	--

Instruções de Operação

36

1. Avisos Gerais

Agradecemos por ter selecionado um dos nossos produtos. Para tirar o máximo proveito do seu forno, recomendamos que:

• Leia atentamente as notas neste manual: as mesmas contêm instruções importantes sobre como instalar, usar e reparar em segurança este forno.

• Mantenha este folheto num local seguro para referência fácil e futura.

Todas as partes acessíveis estão quentes quando o aparelho está a funcionar, pelo que deve ter cuidado para não tocar nestes elementos.

Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode produzir fumos com odores acre. Isso ocorre porque o agente de colagem para painéis isolantes em volta do forno foram aquecidos pela primeira vez.

Isto é completamente normal, bastando, caso ocorra, aguardar pela libertação dos fumos antes de colocar alimentos no forno.

Um forno fica sempre muito quente. Especialmente o vidro da porta do forno.

1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

As peças deste aparelho que podem entrar em contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições da Diretiva CEE 89/109.

Ao colocar a marca  neste produto, declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de segurança, de saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto.

Depois de ter desembalado o forno, certifique-se de que o mesmo não apresenta qualquer dano. Em caso de dúvida, não o utilize: contacte um técnico qualificado. Mantenha os materiais da embalagem, tais como sacos de plástico, poliestireno ou pregos fora do alcance das crianças, já que são perigosos para as crianças.

1.2 INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

• O forno deve ser utilizado apenas para o fim para o qual foi desenhado: deve ser utilizado apenas para cozinhar alimentos. Qualquer outro uso, por ex. como uma forma de aquecimento, é um uso indevido do forno e é, por isso, perigoso.

• Os fabricantes não podem ser responsabilizados por qualquer dano resultante de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. **Ao usar um aparelho elétrico, deve cumprir algumas regras básicas.**

- Não puxe pelo cabo elétrico para desligar a ficha da tomada;
- Não toque no forno as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
- Não use o forno se não estiver a usar calçado.
- Não é geralmente uma boa ideia usar adaptadores, várias tomadas para diversas fichas e extensões de cabo.
- Se o forno avariar ou apresentar uma falha, desligue-o da tomada e não lhe toque.

• Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído imediatamente.

Ao substituir o cabo, siga as instruções seguintes. Retire o cabo de alimentação e substitua o mesmo por um do tipo H05RRF, H05VV-F ou H05V2V2-F. O cabo deve suportar a corrente elétrica requerida pelo forno. A substituição do cabo deve ser realizada por técnicos devidamente qualificados. O cabo de terra (amarelo-verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que o cabo de alimentação.

Use apenas um centro de serviços aprovado para reparações e assegure-se de que são usadas apenas peças originais. Se as instruções acima não forem respeitadas, os fabricantes não podem garantir a segurança do forno.

• **Não deve revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno.**

1.3 INSTALAÇÃO

A instalação é da responsabilidade do cliente. Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia.

As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsável por este tipo de danos ou ferimentos.

1.4 COLOCAR O FORNO NO MÓVEL DE COZINHA

Coloque o forno no espaço disponível no móvel de cozinha; pode ser colocado por baixo de uma bancada de trabalho ou num armário vertical. Fixar o forno na posição apafusando-o no lugar, usando para isso os quatro furos de fixação na estrutura. (Fig. na última página).

Para localizar os furos de fixação, abra a porta do forno e localize-os no seu interior. Para permitir uma ventilação adequada, as medidas e as distâncias indicadas no esquema da última página devem ser respeitadas ao fixar o forno.

Nota: Para fornos combinados com uma placa, as instruções no manual para a placa devem ser seguidas.

1.5 IMPORTANTE!

Para o forno funcionar corretamente, o mobiliário de cozinha deve ser o adequado. Os painéis do móvel de cozinha que se encontram ao lado do forno devem ser fabricados num material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos móveis fabricados em madeira folheada suportam temperaturas de, no mínimo, 120 °C. Os plásticos ou colas que não suportem estas temperaturas derretem e deformam a unidade. Depois do forno estar colocado no interior do móvel, as partes elétricas devem ser completamente isoladas. Este é um requisito legal de segurança. Todas as proteções devem ser bem fixas para que não seja possível retirá-las sem a ajuda de ferramentas especiais.

Remova a parte de trás do móvel de cozinha para garantir que circula à volta do forno uma corrente de ar adequada. A placa deve ter uma folga posterior de, no mínimo, 45 mm.

1.6 LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

Ligue a alimentação. Certifique-se de que existe um terceiro contacto que atua como ligação à terra para o forno. **O forno deve estar devidamente ligado à terra.**

Se o modelo do forno não estiver equipado com uma ficha, instale uma ficha standard no cabo de alimentação. Deve suportar a potência indicada na placa de especificações. O cabo de ligação à terra é amarelo-verde. A ficha deve ser montada por uma pessoa devidamente qualificada. Se a tomada e a ficha forem incompatíveis, a tomada deve ser trocada por uma pessoa devidamente qualificada. Uma pessoa devidamente qualificada também deve garantir que os cabos de alimentação podem carregar a corrente necessária para operar o forno.

Também pode ser ligado um interruptor ON/OFF à alimentação de potência. As ligações devem considerar a corrente fornecida e devem cumprir os requisitos legais de corrente. O cabo de ligação à terra amarelo-verde não deve ser comandado pelo interruptor ON/OFF. A tomada ou o interruptor ON/OFF usado para ligar a alimentação devem ficar acessíveis depois do forno ter sido instalado.

Ligue a alimentação. Certifique-se de que existe um terceiro contacto que atua como ligação à terra para o forno. **O forno deve estar devidamente ligado à terra.**

Se o modelo do forno não estiver equipado com uma ficha, instale uma ficha standard no cabo de alimentação. Deve suportar a potência indicada na placa de especificações. O cabo de ligação à terra é amarelo-verde. A ficha deve ser montada por uma pessoa devidamente qualificada. Se a tomada e a ficha forem incompatíveis, a tomada deve ser trocada por uma pessoa devidamente qualificada. Uma pessoa devidamente qualificada também deve garantir que os cabos de alimentação podem carregar a corrente necessária para operar o forno.

Também pode ser ligado um interruptor ON/OFF à alimentação de potência. As ligações devem considerar a corrente fornecida e devem cumprir os requisitos legais de corrente. O cabo de ligação à terra amarelo-verde não deve ser comandado pelo interruptor ON/OFF. A tomada ou o interruptor ON/OFF usado para ligar a alimentação devem ficar acessíveis depois do forno ter sido instalado.

Importante: Durante a instalação, posicione o cabo de alimentação de forma a não ser submetido a temperaturas acima de 50 °C em nenhum ponto. O forno cumpre com as normas de segurança estabelecidas pelos órgãos reguladores. O forno é seguro para utilização apenas se tiver sido corretamente ligado à terra em conformidade com os requisitos legais em vigor de segurança de cablagem. Deve garantir que o forno foi corretamente ligado à terra.

Os fabricantes não podem ser responsabilizados por quaisquer danos ou ferimentos em pessoas, animais ou propriedade resultantes da não ligação à terra correta.

AVISO: a tensão e a frequência de alimentação são apresentadas na chapa de características (fig. na última página).

O sistema de cablagem e os cabos devem suportar a corrente elétrica máxima requerida pelo forno. Esta é indicada na placa de especificações. Em caso de dúvida, use os serviços de um profissional qualificado.

1.7 EQUIPAMENTO DE FORNO (de acordo com o modelo)

É necessário fazer uma limpeza inicial do equipamento e de todos os acessórios antes da primeira utilização. Lavar com uma esponja. Enxagar e secar.

A **prateleira simples** pode levar formas e pratos.

O **suporte da bandeja** é especialmente adequado para grelhar. Use-o com a bandeja apara-pingos.

O **perfil especial das prateleiras** significa que permanecem na horizontal mesmo quando são puxadas para fora. Não há risco de um prato deslizar ou derramar.



A **bandeja apara-pingos** apara os sucos dos alimentos grelhados. É usada apenas com as funções Grill, Rotisserie ou Fan Assisted Grill; Retirada do forno durante os outros métodos de cozedura.

Nunca use a bandeja apara-pingos como uma bandeja de assar, pois cria fumo e salpicos de gordura que sujam o forno.

O **conjunto de pizza** é adequado para cozinhar pizza. Para obter os melhores resultados, o conjunto deve ser usado em conjunto com a função Pizza.



Supporto da bandeja

O suporte da bandeja é ideal para grelhar. Use-o em conjunto com a bandeja apara-pingos. Está incluída uma pega para ajudar a movimentar os dois acessórios com segurança. Não deixe a pega no interior do forno.

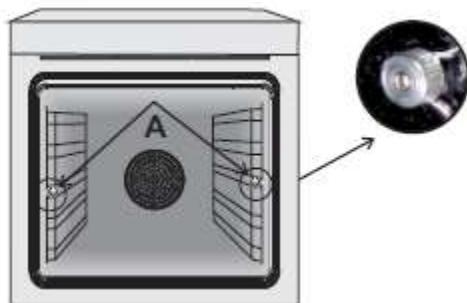
Grelhas metálicas laterais

Grelha metálica lateral, se incluída



Remover e limpar os suportes metálicos

- 1 - Desapertar as porcas serrilhadas para a esquerda e retirá-las.
- 2 - Retirar os suportes metálicos puxando-os para fora.
- 3- Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 4- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.
- 5 - Substituir as porcas serrilhadas.



2. INDICAÇÕES IMPORTANTES

2.1 SISTEMA DE SEGURANÇA DA PRATELEIRA



O forno possui um novo sistema de segurança da prateleira.

Isso permite retirar as prateleiras do forno ao inspecionar os alimentos sem perigo de derrames de alimentos ou de queda acidental das prateleiras do forno.

Para remover as prateleiras, retire-as e levante-as.

2.2 Grill

O grill dá aos alimentos uma cor dourada rica rapidamente.

Para alourar, recomendamos que introduza a grelha no quarto nível, dependendo das proporções dos alimentos (veja a fig. 7).

Quase todos os alimentos podem ser cozinhados no grill, exceto a carne de caça magra e os rolos de carne.

A carne e o peixe que vão ser grelhados devem ser ligeiramente borridos com azeite ou óleo.

2.3 U-COOK Modelos

U-COOK Os fornos têm um controlo eletrónico da velocidade do ventilador, patenteado e chamado de VARIOFAN. Durante a cozedura, este sistema altera automaticamente a velocidade da ventoinha (no modo multifunção) para otimizar o fluxo de ar e a temperatura interna na cavidade do forno.



Todos os fornos **U-COOK** incluem esta função .

Isso permite uma gestão da distribuição da humidade e da temperatura. Reduz a perda de humidade em 50%, garantindo que os alimentos permanecem macios e fiquem mais saborosos. Esta é uma cozedura delicada recomendada para pão e pastelaria.



Reduz o tempo de preaquecimento dos fornos: apenas 8 minutos para atingir os 200 graus Celsius.



Possibilita definir o nível e a intensidade da cozedura, até 50% mais potência em comparação com um forno multifunções tradicional.

Alguns fornos estão equipados com a nova porta "WIDE DOOR" que tem uma área de janela maior, que permite uma melhor manutenção e um isolamento térmico melhor.

2.4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Não use produtos de limpeza abrasivos, lã de aço ou objetos pontiagudos para limpar a porta de vidro do forno.

Limpe as superfícies em aço inoxidável e as esmaltadas com água morna e sabão ou com produtos de marca adequados. Nunca use pó abrasivos que possam danificar as superfícies e arruinar o aspeto do forno. É muito importante limpar o forno sempre que é usado. As gorduras derretidas ficam depositadas nas laterais do forno durante a cozedura e, a próxima vez que o forno é usado, esta gordura pode provocar odores desagradáveis e até comprometer o sucesso do cozinhado. Use água quente e detergente para limpar; Enxagar bem.

Para tornar desnecessária esta tarefa, todos os modelos podem ser revestidos com painéis catalíticos de autolimpeza: estes são fornecidos como um acessório opcional (consulte a secção FORNO COM LIMPEZA AUTOMÁTICA COM REVESTIMENTO CATALÍTICO).

Use detergentes e esfregões metálicos abrasivos, como "esponjas de brilho" para as grelhas de aço inoxidável.

As superfícies de vidro tais como a parte superior, a porta do forno e a porta do compartimento de aquecimento devem ser limpas quando estiverem frias. Os danos que ocorrem quando esta regra não é cumprida não estão abrangidos pela garantia.

Para substituir a lâmpada interior:

- Desligue a alimentação e desaperte a lâmpada. Substitua por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas

2.5 CENTRO DE SERVIÇOS

Antes de contactar o Centro de Serviços

Se o forno não estiver a funcionar, recomendamos que:

Verifique se o forno está devidamente ligado à alimentação.

Se a causa da falha não puder ser detetada:

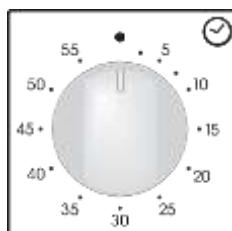
Desligue o forno da corrente elétrica, não toque no forno e contacte com o serviço pós-venda.

Antes de contactar o Centro de Serviços não se esqueça de anotar o número de série que se encontra na placa de especificações (ver fig. na última página).

O forno é fornecido com um certificado de garantia que assegura que o mesmo será reparado gratuitamente no Centro de Serviços.

3. TEMPORIZADOR

3.1 USAR O TEMPORIZADOR DE MINUTOS



Para definir o tempo de cozedura, rode o mostrador uma volta completa e, de seguida, posicione o indicador no tempo requerido. Depois do tempo marcado ter passado, o sinal sonoro toca durante alguns segundos.

3.2 USANDO O FINAL DO TEMPORIZADOR DE COZEDURA



Este controlo permite definir o tempo de cozedura pretendido (máx. 120 min.). O forno desliga-se automaticamente no final do tempo definido. O temporizador faz a contagem regressiva do tempo definido até ao 0 e desliga automaticamente.

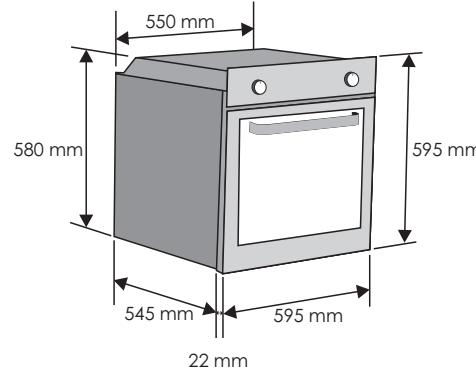
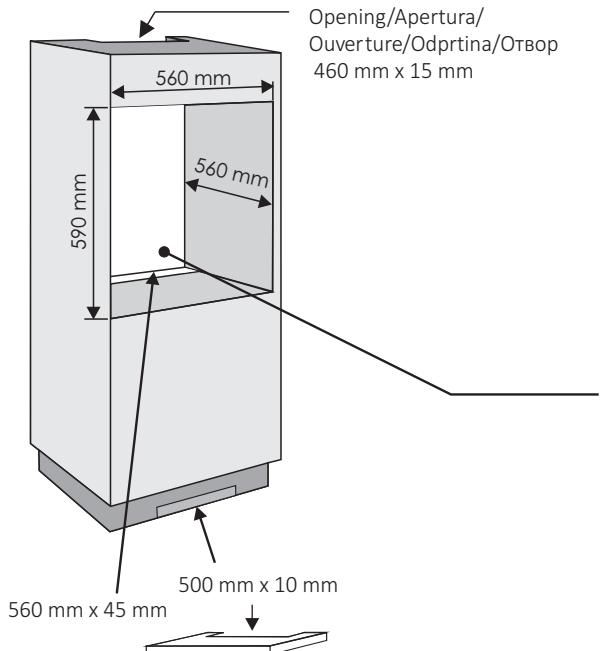
Para uso normal do forno definir o temporizador para a posição 0.

Para configurar o forno, assegure-se de que o temporizador não está na posição 0.

4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Indicador de função	Pré-ajuste e ajuste da temperatura. (Modelo com programador eletrónico) (Tipo A)	Termóstato Marcador	Função
			Acende a luz do forno Ativa automaticamente a ventoinha de arrefecimento (apenas nos modelos com ventoinha de arrefecimento)
			Descongelação Quando o indicador é definido para esta posição. A ventoinha promove a circulação de ar à temperatura ambiente em torno do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convecção natural São usados os elementos inferior e superior do forno. Esta é a forma tradicional de cozer e assar. É ideal para assar peças de carne e caça, biscoitos e maçãs e deixar os alimentos agradáveis e crocantes.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Cozedura com ventoinha Os elementos de aquecimento superior e inferior são utilizados com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pastelaria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e reduz os tempos de cozedura e de preaquecimento. Pode cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo com ou sem a mesma preparação, em uma ou mais posições. Este método de cozedura proporciona a distribuição de calor uniforme e os odores não são misturados. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Elemento inferior + ventoinha: Esta função é ideal para pratos mais delicados (tortas, soufflés).
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: usar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um preaquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	GRILL ASSISTIDO COM VENTOINHA (a): Utilizar o turbo-grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. O preaquecimento é necessário para carnes vermelhas, mas não para carnes brancas. Ideal para cozinhar alimentos densos, peças inteiras, tais como lombo de porco assado, aves, etc. Colocar os alimentos a assar diretamente na prateleira na zona central, no nível intermédio. Deslizar o tabuleiro de molho por baixo da prateleira para recolher o molho. Assegurar que os alimentos não estão demasiado perto da grelha. Virar os alimentos a meio da cozedura.
	220	50 ÷ MAX	Função Pizza Esta função com ar quente a circular no forno assegura um resultado perfeito para pratos como pizza ou focaccia.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	A função "COOK LIGHT" permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo requerida. Graças ao uso da grelha e da ventoinha em combinação com um ciclo pulsátil de ar, retém o teor de humidade dos alimentos, grelhando a superfície e utilizando um tempo de cozedura mais curto, sem comprometer o sabor. É particularmente adequado para cozinhar carne, legumes grelhados e omeletes. 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 cozedura rápido e uniforme. Experimente todas as suas receitas e reduza a quantidade de molhos que usar normalmente e experimente a leveza desta nova função!

(a) nos mesmos modelos: função com "Vario Fan" - sistema exclusivo desenvolvido pela Candy para otimizar os resultados de cozedura, a gestão de temperatura e de humidade. O sistema Vario Fan é um sistema ativado automaticamente que altera a velocidade do ventilador quando uma função de ventilador é selecionada: as funções do ventilador são as que se encontram no interior da área delineada no painel de controlo.

INSTALLATION**GB****INSTALLAZIONE****IT****INSTALLATION****FR****ES****SI****БГ****PT**

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

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

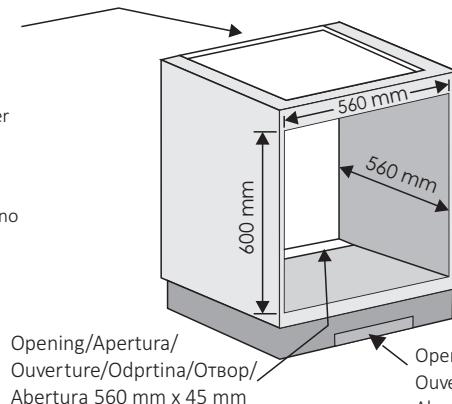
FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

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

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

PT Se o móvel tiver um fundo na parte de trás, faça uma abertura para o cabo de alimentação

**GB**

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

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.

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.

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.

SI

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

БГ

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

PT

O fabricante não será responsável por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou a função.