CANDY

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO — IT

OVENS
USER INSTRUCTIONS — GB

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO — ES

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING — NL

EINBAUBACKKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG — DE

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

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO — PT

Духовые шкафы
Инстукции для пользователей — RU

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI — PL

TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE — CZ

NAVODILO ZA UPORABO
VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE — SI

ФУРНИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ — BG

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

CONTENUTO IT

Indicazioni Di Sicurezza 04
1. Avvertenze Generali 05
1.1 Dichiarazione Di Conformità 05
1.2 Informazioni Sulla Sicurezza 05
1.3 Installazione 05
1.4 Inserimento Del Mobile....05
1.5 Importante 05
1.6 Allacciamento Elettrico 05
1.7 Dotazione Del Forno (secondo Modello) 05
2. Consıglı Utili 06
2.1 Griglie Forno - Sistema Di Arresto 06
2.2 La Cottura Al Grıll 06
2.3 Secondo Modello Led Vision 06
2.4 Tempı Di Cottura 06
2.5 Pulizia E Manutenzione 06
2.6 La Funzione AQUACTIVA 07
2.7 Pulızıa E Manutenzıone 07
2.8 Servizio Assistenza Clienti 07
3. Contamınutı 08
3.1 Uso Del Contaminuti 08
3.2 Uso Del Temporizzatore 08
3.3 Regolazione Ora 08
3.4 Timer Elettronico A Sfioramento 08
4. Istruzioni Per L'uso 09
5. Tabella Tempi Di Cottura 10-11

INHOUDSOPGAVE NL

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 26
1. Algemene Aanwijzingen....27
1.1 Lees Deze Handleiding Aandachtig 27
1.2 Veiligheıdsvoorschriften 27
1.3 Installatie 27
1.4 Inbouw Van De Oven 27
1.5 Belangrijk 27
1.6 Elektrische Aansluiting 27
1.7 Uitrustıng Van De Oven Afhankelijk Van Het Model 27
2. Nuttige Tips 28
2.1 Veiligheidssysteem Voor De Roosters 28
2.2 Grilleren 28
2.3 De U-cook Modellen 28
2.4 Afhankelijk Van Model:u-see 28
2.5 Zelfreinigende Ovenwanden 28
2.6 Aquactivafunctie 28
2.7 Schoonmaken En Onderhoud 28
2.8 Servıce Dienst 29
3. Kookwekker....29
3.1 Gebruik Van De Kookwekker 29
3.2 Gebruik Van De Tımer Met Uitschakelfunctie 29
3.3 De Juiste Tijd Instellen 29
3.4 Elektronische Programma's Gebruiken 29
4. Instructies Voor Het Gebruik Van De Oven 30
5. Baktijden En-temperaturen Voor Geventileerde Oven 31

CONTENTS GB

Safety Instructions 12
1. General Warnings 12
1.1 Declaration Of Compliance 12
1.2 Safety Hints 12
1.3 Installation 13
1.4 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit 13
1.5 Important 13
1.6 Connecting To The Power Supply 13
1.7 Oven Equipment (according To The Model) 13
2. Useful Tips 14
2.1 Shelf Safety System 14
2.2 Grilling 14
2.3 The U-Cook Models 14
2.4 U-See 14
2.5 Self-cleaning Oven With Catalytic 14
2.6 AQUACTIVA Function 14
2.7 Cleaning And Maintenance 14
2.8 Service Centre 15
3. Timer 15
3.1 Using The Minute Timer 15
3.2 Using The End Of Cooking Timer 15
3.3 Setting The Correct Time 15
3.4 Use Of The Electronic Programmer 15
4. Operating Instructions....16
5. Tables Of Cooking Times....17-18

INHALTSVERZEICHNIS DE

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 32
1. Allgemeine Hinweise 32
1.1 Konformitätserklärung: 32
1.2 Sicherheitshınweise 33
1.3 Installation 33
1.4 Einbau In Den Schrank 33
1.5 Wichtig 33
1.6 Elektrischer Anschluß 33
1.7 Ofenausstattung (je Nach Modell) 33
2. Einige Nützliche Hinweise 34
2.1. Kippgesicherte Gitterroste 34
2.2. Grillen 34
2.3 The U_cook Models 34
2.4 Beleuchtungssystem U-see - Je Nach Modell 34
2.5 Katalytisches Selbstreinigungsset 34
2.6 Aquactiva Funktion 34
2.7 Reinigung Und Wartung 34
2.8 Technischer Kundendienst 35
3. Minutenzähler 35
3.1 Minutenzähler 35
3.2 Benutzung Des Timers Für Backzeitende 35
3.3 Einstellung Der Richtigen Uhrzeit 35
3.4 Touch Timer 35
4. Bedienungsanleitung 36
5. Garzeiten 37-38

CONTENIDO ES

Instrucccıones Para Un Uso Seguro....19
1. Instrucciones Generales 19
1.1 Declaración De Conformidad 19
1.2 Información Sobre Seguridad 20
1.3 Instalación 20
1.4 Introducción Del Mueble 20
1.5 Importante 20
1.6 Conexión Eléctrica 20
1.7 Equipamiento Del Horno - Según El Modelo - 20
2. Consejos Útiles....21
2.1 Rejillas Horno - Sistema De Sujeción 21
2.2 La Cocción Al Grill 21
2.3 Los Modelos U-cook 21
2.4 Segùn Modelos U-see 21
2.5 Horno Autolımpiante Catalítico 21
2.6 Función Aquactiva 21
2.7 Limpieza Y Mantenimiento 22
2.8 Asistencıa Técnica 22
3. Mınutero 22
3.1 Uso Del Mınutero 22
3.2 Uso Del Temporizador 22
3.3 Ajuste De La Hora 22
3.4 Temporizador Táctil 22
4. Instrucciones De Uso 23
5. Tablas De Tiempos De Cocción....24-25

SOMMAIRE FR

CONSEILS DE SÉCURITÉ 39
1. Instructions Generales 39
1.1 Declaration De Conformité....39
1.2 Consignes De Securite....40
1.3 Installation 40
1.4 Mise En Place Du Four Dans Son Meuble 40
1.5 Important....40
1.6 Alimentation Electrique 40
1.7 Important 40
1.8 Equipement Du Four Equipement Different Selon Le Type De Four ...40
2. Consignes Utiles 41
2.1 Grilles Du Four, Nouveau Système D'arrêt 41
2.2 La Cuısson Au Gril 41
2.3 Selon Modèle Le Pack U-cook 41
2.4 Selon Modèle U-see 41
2.5 Four Autonettoyant Par Catalyse 41
2.6 Fonction Aquactiva 41
2.7 Conseils De Nettoyage Et D'entretien 42
2.8 Assistance Technique 42
3. Minuteur....42
3.1 Utilisation Du Minuteur Sonore 42
3.2 Utilisation Du Mınuteur Coupe-circuit....42
3.3 Reglage De L'heure 42
3.4 Horloge À Commande Sensitive....42
4. Instructions Pour L'utilisation 43
5. Temps De Cuisson....44-45

CONTEÚDO PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 46
1. Indicações De Carácter Geral 46
1.1 Declaração De Conformidade: 47
1.2 Informação Sobre Segurança 47
1.3 Instalação 47
1.4 Montagem Do Forno 47
1.5 Importante 47
1.6 Ligação Do Forno À Rede De Alimentação De Energia 47
1.7 Equipamento Do Forno (de Acordo Com Modelo) 47
2. Sugestões Úteis 48
2.1 Sistema De Segurança Das Prateleiras 48
2.2 Grelhar 48
2.3 Os Models -u-cook 48
2.4 De Acordo Com O Modelo U-see 48
2.5 Forno Auto-limpante Com Revestimento Catalitico 48
2.6 Função de limpeza fácil "AQUACTIVA" 49
2.7 Limpeza E Manutenção 49
2.8 Assistêncıa Técnica 49
2.9 Condições De Garantia 49
3. Timer 50
3.1 Utilização Do Conta Mınutos 50
3.2 Utilização Do Programador De Fim De Cozedura 50
3.3 Acertar O Relógıo 50
3.4 Relógio (timer) Por Toque 50
4. Instruções De Operação 51
5. Tabelas De Tempos De Cozedura 52-53

OBSAH CZ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 70
1. Všeobecná Upozornění 71
1.1 Prohlášení O Shodě 71
1.2 Bezpečnostní Tipy 71
1.3 Instalace 71
1.4 Vestavění Trouby Do Kuchyňské Linky 71
1.5 Důležité 71
1.6 Připojení K Elektrické Síti 71
1.7 Vybavení Trouby (Podle Modelu) 71
2. Užitečné Tipy 72
2.1 Bezpečnostní Systém Roštu 72
2.2 Grilování 72
2.3 U-cook Modely 72
2.4 Podle Modelu Led Vision 72
2.5 Samočištění Trouby Pomocí Katalytické Vložky 72
2.6 Funkce Aquactiva 72
2.7 Čištění A Údržba 73
2.8 Servisní Středisko 73
3. Časoměřič 73
3.1 Použití Minutky 73
3.2 Použití Časovače Ukončení Vaření 73
3.3 Nastavení Správného Času 73
3.4 Využití Času Dotykové Ovládání Programmer - Programování 73
4. Pokyny K Použití 74
5. Tabulky Časů Přípravy 75-76

СОДЕРЖАНИЕ RU

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 54
1. Общие рекомендации 55
1.1 Декларация соответствия. 55
1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 55
1.3 УСТАНОВКА 55
1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур 55
1.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 55
1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ 56
2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК 56
2. полезные советы 56
2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ 56
2.3 *МОДЕЛИ* U·COOK 56
2.4 Замена подсветки в модели U·SEE 56
2.5 КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА 57
2.6 ФУНКЦИЯAQUACTIVA 57
2.7 УХОД И ОЧИСТКА 57
2.8 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 57
3. ТАЙМЕР 58
3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА 58
3.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 58
3.3 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ 58
3.4 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ 58
4. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ 59
5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 60-61

VSEBINA SI

Varnostna Navodıla 77
1. Splošna Opozorıla 77
1.1 Izjava O Skladnostı 77
1.2 Varnostnı Napotkı 77
1.3 Namestitev In Priključitev 78
1.4 Vgradnja Pečice V Kuhinjski Niz 78
1.5 Pomembnı Napotkı 78
1.6 Priključitev Pečice Na Električno Omrežje 78
1.7 Oprema Pečice (odvisno Od Modela) 78
2. Korıstnı Nasvetı 79
2.1 Nekaj Korıstnıh Nasvetov 79
2.2 Žar 79
2.3 *Modelı U-cook* 79
2.4 Odvisno Od Modela: U-see 79
2.5 Čiščenje In Vzdrževanje Pečice 79
2.6 Funkcija Aquactiva 79
2.7 Čiščenje In Vzdrževanje Pečice 79
2.8 Servisiranje 79
3. Nastavljanje 80
3.1 Uporaba Števca Mınut (kuhınjske Ure) 80
3.2 Nastavljanje Trajanja Pečenja 80
3.3 Nastavljanje Točnega Časa 80
3.4 Uporaba Programske Ure 80
4. Funkcije 81
5. Razpredelnice Časov Pečenja 82-83

SPIS TREŚCI PL

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 62
1. Wskazówki Ogólne 63
1.1 Deklaracja Zgodności 63
1.2 Uwaga 63
1.3Instalacja 63
1.4 Osadzenie Urżadzenia W Obudowie 63
1.5 Podłączenie Elektryczne 63
1.6 Wyposażenie Piekarnika 64
2. Użteczne Wskazówki 64
2.2 Pieczenie Z Grillem 64
2.3 Modele U.COOK 64
2.4 Zaleznie Od Modelu U.SEE 64
2.5 Katalityczny Piekarnik Samooczyszczający Się 65
2.6 Funkcja Aquactiva 65
2.7 Czyszczenie I Konserwacja 65
2.8 Serwis Techniczny 65
3. Regulator Czasowy 66
3.1 Korzystanie Z Minutnika 66
3.2 Korzystanie Z Wyłącznika Końca Pieczenia 66
3.3 Ustawianie Zegara 66
3.4 Zegar Dotykowy 66
4. Instrukcje Użytkowania 67
5. Tabela Czasów Wypieku 68-69

СЪДЪРЖАНИЕ БГ

ТЕХНИКА НА БЕЗОПАСНОСТ 84
1. Общи мерки за безопасност 84
1.1 Декларация за съответствие 85
1.2 Съвети за безопасност 85
1.3 Монтаж 85
1.4 Монтиране на фурната в кухнята 85
1.5 Важно 85
1.6 Свързване към захранването 85
1.7 Оборудване на фурната (в зависимост от модела) 85
2. Полезни съвети 86
2.1 Система за безопасност на рафтовете 86
2.2 Грил 86
2.3 U-Cook Модели 86
2.4 U-See 86
2.5 Самопочистваща се фурна с каталитични панели 86
2.6 AQUACTIVA функция 86
2.7 Почистване и поддръжка 86
2.8 Сервизен център 87
3. Таймер 87
3.1 Използване на таймера 87
3.2 Използване на таймера за край на готвенето 87
3.3 Използване на електронния програматор 87
3.4 Настройка на точното време 87
4. Инструкции за работа 88
5. Таблици на времената за готвене 89-90

INDICAZIONI DI SICUREZZA

• ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
• I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
• L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente 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.
• ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
• Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
• Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
• ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Gli eccessi di materiale tracimato devono essere tolti prima della pulizia.
• Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

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

Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.
Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

•Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.
Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
•L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:
-non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
-non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
-non usare l'apparecchio a piedi nudi
-in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
•In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguendi indicazioni:
aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio.
Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perche potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

1.3 INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio; gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

1.4 INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 4 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta.(vedere ultima pagina). Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.
Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all' apparecchiatura da abbinare.

1.5 IMPORTANTE

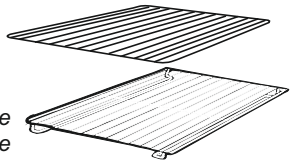
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.
Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano; inoltre il pianale di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.

1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.
Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra e contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.
Importante: in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50°C alla temperatura ambiente.
L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).
Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.
ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

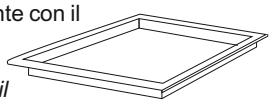
1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

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.



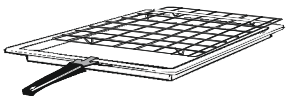
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno.
Non c'é nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.

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 inultimente.



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

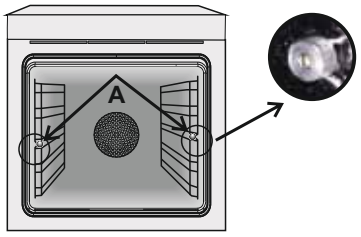
La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi.
Non lasciare mai la presina nel forno.



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

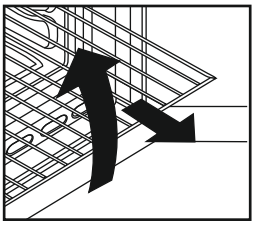
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



2- CONSIGLI UTILI

2.1 GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



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

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

2.2. LA COTTURA AL GRILL

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

2.3 Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 SECONDO MODELLO U·SEE

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

Vantaggi del sistema : U·SEE

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

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

2.5 FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.
I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.
Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.
Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.
Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.
Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.
La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.
N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

2.6 LA FUNZIONE AQUACTIVA

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

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

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

Attenzione

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

Utilizzare acqua distillata o potabile.

2.7 PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo«FORNO AUTOPULENTE CATALITICO »

Usare detersivi e pagliette d’acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.

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

2.8 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell’acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio diAssistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all’intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l’esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l’intervento addebitando al consumatore tutti i costi
relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell’apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “**Numero Utile**” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il ServizioAssistenza TecnicaAutorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell’operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy-group.com

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

E’ indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

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

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

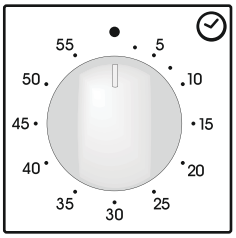
• I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.

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

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

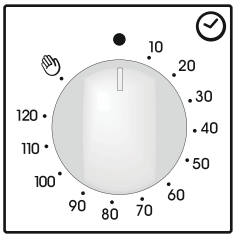
3. CONTAMINUTI

3.1 USO DEL CONTAMINUTI



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

3.2 USO DEL TEMPORIZZATORE



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

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

3.3 REGOLAZIONE ORA

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

- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti "**-** " "**+**".
- Lasciare i tasti.

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

3.4 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

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

4. ISTRUZIONI PER L'USO

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

(a) SU ALCUNI MODELLI - Funzione con VARIO FAN : Vano Fan é 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.

RICETTE CONSIGLIATE

MUFFIN DI VERDURE:

Ingredienti :

- 200 g di zucchine
- 200 g di patate pasta gialla
- 200 g di patate americana
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 100 g di provola
- 1 cucchiaino di paprika
- 50 g di Parmigiano
- 20 g di pangrattato

• Tagliare le zucchine e i peperoni a dadini e lessare qualche minuto le patate.
Una volta tagliate le verdure, saltarle 5 minuti in padella con olio extravergine di oliva, paprika, sale e pepe.
Una volta lessate le patate, schiacciarle e aggiungerle alle altre verdure e alla provola tagliata a pezzetti. Nel frattempo preparare un mix di pangrattato e Parmigiano, e aggiungerne la metà alle verdure.
Infarinare gli stampini monodose e riempirli fino all'orlo, ricoprirli con l'altra metà del composto di pangrattato e Parmigiano, aggiungere un po' di olio extravergine e cuocere con la funzione COOK LIGHT a 180° per 15/20 minuti, fino al raggiungimento di una bella doratura.

FRITTATA AUTUNNALE AL FORNO

Ingredienti:

- 6 uova
- 10 fiori di zucchina
- 1 patata lessata
- 1 fettina di zucca lessata
- 200 g di Parmigiano
- Curcuma
- 6 cucchiai di latte

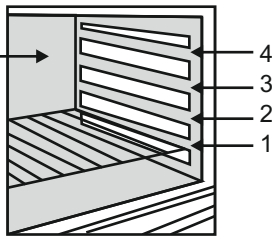
• Tagliare la zucca a fette e metterla su una teglia da forno, infornare a 160 gradi per 20 minuti circa. Una volta cotta, schiacciare la polpa con la forchetta.
Sbattere le uova e unirvi la patata lessata e la zucca schiacciata, aggiungere il latte, il Parmigiano, la curcuma, sale e pepe. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e aggiungere per ultimo i fiori di zucchina, già puliti e tagliati a pezzettini.
Versare il composto nello stampo e cuocere in forno con la funzione COOK LIGHT a 180° per 20 minuti.

5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono indicativi, infatti possono variare secondo la qualità, la freschezza, la dimensione e lo spessore degli alimenti e secondo il vostro gusto. Lasciare sempre riposare per alcuni minuti prima di servire, perché tutti gli alimenti continuano a cuocere dopo averli tolti dal forno.

CONSIGLIO UTILE: Per non rendere le superfici troppo secche è consigliato abbassare la temperatura e allungare i tempi di cottura.

Posizione ripiani



		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Osservazioni**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno freddo
• Paste salate								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungere la leccarda e posizionate la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15min. il forno e preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent *(Surgelati)*	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore
• Carne								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di maiale arrotolato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
Arrosto di vitello arrotolato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosto di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra

5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Osservazioni**
• Pollame, Coniglio								
Faraona	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condita con aromi naturali e pochissimo olio.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Come per la faraona
Coniglio a pezzi	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. Se necessario voltate i pezzi.
• Dolci, Torte								
Torta cacao	Scatola	1	55	180	1	50	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta margherita	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta di carote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
• Verdura								
Finocchi	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro e sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto
Zucchine	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex coperte con burro e sale
Patate	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
Carote	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Tagliate le carote a fettine, copritele e cuocetele in teglia Pirex.
• Cottura a grill								
La cottura con il grill deve essere eseguita ponendo il cibo sotto il grill elettrico. Attenzione: durante il funzionamento il grill diventa di colore rosso vivo. La leccarda deve essere inserita sotto la griglia per raccogliere i sughi.								
Pane carrè tostato	4 fette	4	5 (5 prerisc.)	Grill	4	5 (10 prerisc.)	Grill	Inserire il pane carrè sulla griglia supporto. Dopo la 1° cottura capovolgere fino a cottura ultimata.
Toasts farciti	4	3	10 (5 prerisc.)	Grill	3	5/8 (10 prerisc.)	Grill	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda;dopo la prima brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
Salsiccie	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Tagliare le salsiccie a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsiccie fino a cottura ultimata. Avvertenza: ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso di disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
Costate di manzo	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill e voltarle due volte.
Coscie di pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 prerisc.)	Grill	3	50/60 (10 prerisc.)	Grill	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.
• Pesci								
Trota	3 intere/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaio d'olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale
• Frutta								
Mele intere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cuocere la frutta in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciare raffreddare in forno.
Pere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
Pesche	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

• Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

• Children must not play with the appliance.

• Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

• During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

• Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

• The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

• Only use the temperature probe recommended for this oven.

• Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

• WARNING: Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.

• The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

• The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

• CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

• CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

• Excess spillage must be removed before cleaning.

• During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children MUST be kept away.

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

• WEEE shall not be treated as household waste.

• WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.

• When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

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

CE The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.
Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

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

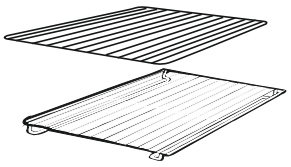
Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**
If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications 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.

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)

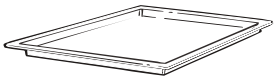
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them.Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

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.

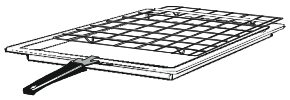
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.



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

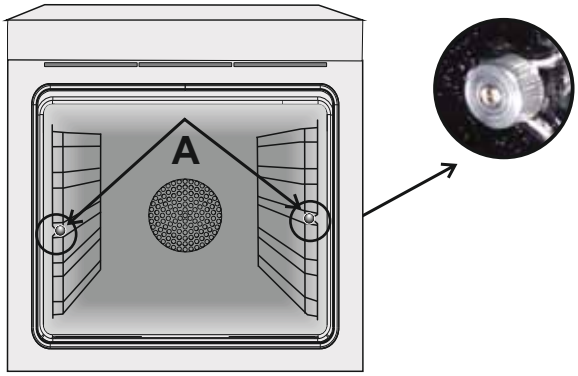
The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.

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 no leave the handle inside the oven.



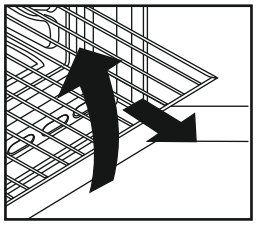
Removing and cleaning wire racks

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



2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



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

2.2 GRILLING

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

2.3 The U·COOK MODELS

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

Soft cook

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

Sprinter

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

Super grill

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

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

2.4 According to the model U·SEE

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

U·SEE

Advantages :
System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.
• Optimum view
• Long life illumination
• Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High
"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted λ459nm < 150uW.
Not observed directly with optical instruments. "

2.5 SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.
The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.
Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.
It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.
N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

2.6 AQUACTIVA FUNCTION

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.
1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( )or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
Warning:
Make sure that the appliance is cool before you touch it.
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.
Use distilled or drinkable water.

2.7 CLEANING AND MAINTENANCE

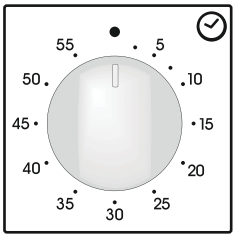
Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.
Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.
To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.
The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.
To replace the interior light:
• switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures

2.8 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
you check that the oven is properly plugged into the power supply.
If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. On last page).
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

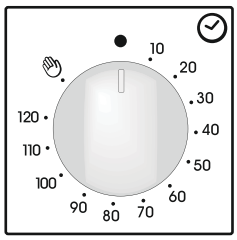
3. TIMER

3.1 USING THE MINUTE TIMER



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

3.2 USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.
The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.
For normal use of oven set the timer to the position.
To set the oven ensure the timer is not on the O position.

3.3 SETTING THE CORRECT TIME

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

•Push the central button 4 times
•Set time with "**-**" "**+**" buttons.
•Release all buttons.

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

3.4 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

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

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	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.
Sprinter	MAX	MAX	**Super Grill** This function allows to set food crunchiness. The Super Grill function is characterized by a 50% power increase in comparison to the standard grill.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**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.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**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.
Super grill	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** the oven has two grill positions **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	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.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill/spit element.** This is used for roasting on the spit.
	220	*50 ÷ MAX*	**Function Pizza** This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.
COOK light **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	The "**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.

SUGGESTED RECIPES

Vegetable Muffins

Ingredients :
- 200 g of courgettes
- 200 g of potatoes
- 200 g of sweet potatoes
- 1 red pepper
- 1 yellow pepper
- 100 g of provolone cheese
- 1 teaspoon paprika
- 50 g of parmesan cheese
- 20 g of breadcrumbs

• Cut the courgettes and peppers and dice the potatoes, boil for a few minutes on hob top. Cut and stir fry the other vegetables for 5 minutes in a pan with olive oil and paprika, salt and pepper.
Once the potatoes are boiled mash and add to the other vegetables and chopped provolone.
In the meantime, prepare a mixture of breadcrumbs and parmesan cheese, mix half of it into the vegetables.
Flour the muffin molds and fill to the brim, put the remaining of bread and cheese mixture on the top and add a little olive oil. Bake in the oven with the COOK LIGHT function at 180 degrees for 15-20 minutes, until they are beautifully golden in colour.

Autumn Baked Frittata

Ingredients:
- 6 eggs
- 10 courgette flowers
- 1 boiled potato
- 1 slice of boiled pumpkin
- 200 g of parmesan cheese
- turmeric
- 6 tablespoons of milk

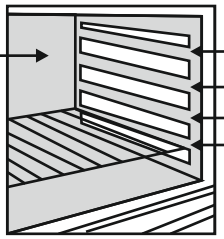
• Cut and boil 1 potato. Cut the pumpkin into slices and place on a baking sheet, put into the oven at 160 degrees for approximately 20 minutes.
Once cooked, mash with a fork .
Beat the eggs and add the boiled potato and the crushed pumpkin, milk, parmesan cheese, turmeric, salt and pepper.
Mix all the ingredients together and add the courgette flowers, ensure that they are cleaned and cut into small pieces.
Pour the mixture into the tin and bake with the COOK LIGHT function in the oven preheated at 180 for 20 minutes.

5. TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

HANDY TIP: Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.

Shelf position



		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Remarks**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dought to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before put ting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.

5. TABLES OF COOKING TIMES

		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Remarks**
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
Chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray.Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	Grill	4	5 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	Grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked ether less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	Grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	Grill	Turn them over twice during grilling
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthen-ware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.

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.

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

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

• Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

1. INSTRUCCIONES GENERALES

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

• Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.

• Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.

Cuando el aparato està en funcionamento todos sus elementos assessibles, estan calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos.

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

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

1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

CE Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.
Aparato confrome a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

1.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

•Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.
El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.
•El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
— No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
— No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
— No utilice el aparato si no lleva calzado.
— No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
— En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.
•En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:
— saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
— esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.
En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.
No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

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

1.3 INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrenta no están incluidas en la Garantia.
La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

1.4 INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

Introduzca el aparato en el hueco del mueble (bajo encimera o en columna). El horno se fija introduciendo 4 tornillos en los agujeros del marco, visibles al abrir la puerta.
Con el objeto de permitir una mejor ventilación del mueble, empotre el horno respetando las medidas y las distancias indicadas en la última página.
Nota: Para los hornos que deban acoplarse a una encimera, resulta indispensable respetar las instrucciones contenidas en el manual adjunto al aparato a acoplar.

1.5 IMPORTANTE

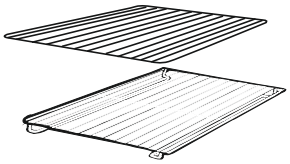
Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una temperatura de 120°C: los materiales plásticos o encolados que no resistan esta temperatura pueden deformarse o despegarse.
De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato no deben existir contactos con las piezas eléctricas. Todas las piezas protectoras deben fijarse de manera que no puedan sacarse sin la ayuda de un utensilio.
Para garantizar una buena ventilación debe eliminarse la pared posterior del hueco, y el panel de apoyo debe tener una apertura mínima de 45 mm.

1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

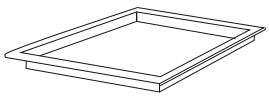
Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.
En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación deberá realizarla un técnico especializado.
En caso de que la base y la clavija del aparato sean incompatibles, haga que un técnico especializado le cambie la base por otra adecuada.
También puede efectuar la conexión a la red intercalando entre el aparato y la red un interruptor omnipolar, preparado para la carga y con arreglo a las normas vigentes. El hilo de tierra amarilloverde no debe quedar interrumpido por el interruptor.
La base o el interruptor omnipolar utilizados para la conexión deben estar situados en un lugar fácilmente accesible y cerca del electrodoméstico instalado.
Importante: en la fase de instalación, coloque el cable de alimentación de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a los 50 °C a temperatura ambiente.
El aparato cumple los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos. Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si ha sido conectado correctamente a una instalación de toma de tierra eficaz, con arreglo a lo dispuesto en las normas vigentes de seguridad eléctrica, (en caso de duda, exija un control exhaustivo de la instalación por parte de un técnico especializado). El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
Importante: el fabricante queda exento de cualquier responsabilidad por los posibles daños personales o materiales causados por la falta de conexión a tierra.
ATENCIÓN: La tensión y frecuencia de alimentación están indicadas en la tarjeta de matrícula (en la última página).
Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación de las bases sean adecuadas para la potencia máxima del aparato, indicada en la placa de características. En caso de duda, diríjase a un técnico cualificado.

1.7 EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

Es necesario limpiar el equipamiento del horno antes de su primer uso. Limpie con una esponja, y séquelo.
La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).
Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.



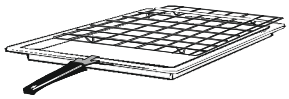
La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.



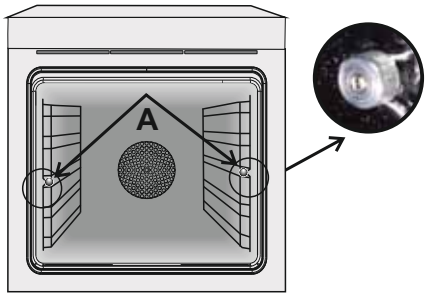
No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido

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

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



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

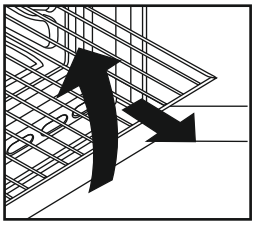


Extracción y limpieza de las guías laterales

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

2. CONSEJOS ÚTILES

2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



El horno está dotado de un nuevo sistema de sujeción de las rejillas.
Este sistema permite extraer las rejillas casi por completo sin que caigan y manteniéndolas perfectamente en plano, permitiendo verificar y mezclar los alimentos con la máxima tranqu-ilidad y seguridad.
Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas, cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

2.2 LA COCCIÓN AL GRILL

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

2.3 Los modelos U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 SEGÙN MODELOS U·SEE

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

Ventajas: U·SEE
El sistema , además de ofrecer una excelente iluminación dentro del horno, duramucho más tiempo que la bombilla tradicional y consume mucho menos, por lo que ahorra energía.
- Visión óptima
- Gran vida útil
- Consumo muy bajo de energía, -95 % en comparación con la tradicional iluminación.

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

2.5 HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.
Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gasos.
Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza, tal característica puedé ser restablecidá mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programándo el horno a la máxima temperatura. No usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que puedieran dañar irremediablemente el esmalte.

2.6 FUNCIÓN AQUACTIVA

La función Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar los restos de grasa y de alimentos del horno.
1. Verter 300 ml de agua en el depósito deAquactiva, en la parte inferior del horno
2. Seleccionar la función “Estática”( ) oResistencia Inferior ( )
3. Seleccionar el Icono de Aquactiva ( ) en el mando deTemperatura
4. El programa seleccionado debe funcionar durante 30 minutos.
5. Una vez transcurrido los 30 minutos, apagar el programa y dejar que el horno se enfríe.
6. Cuando se haya enfriado el horno, limpiar las superficies internas del horno con un paño.

Advertencia:
Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de tocarlo.
Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes para evitar riesgos de quemaduras
Se recomienda utilizar agua potable o destilada.

2.7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

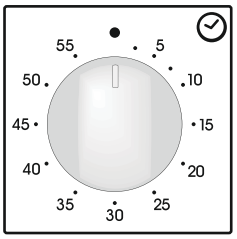
Limpiar las superficies de acero inox y esmaltadas con agua templada y jabón, o con productos específicos de comercios especializados, evitando absolutamente el uso de polvos abrasivos que dañarían las superficies y partes estéticas.
La limpieza del horno es muy importante y debe ser efectuada cada vez que éste es utilizado. En las paredes se depositan grasas derretidas durante la cocción que podrían, en el sucesivo encendido, producir olores desagradables que afectarían a la cocción. Para la limpieza utilizar agua caliente y jabón, aclarando cuidadosamente.
Para eliminar esta tarea, las paredes del horno pueden ser revestidas con paneles autolimpiantes especiales, accesorios opcionales en algunos modelos: ver parágrafo específico "HORNO AUTOLIMPIANTECATALÍTICO"
Utilizar jabón y barillas de acero para las rejillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frias. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantia.
La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la encierta, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas.
Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.
Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.
N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

2.7 ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
—verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.
En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (Fig. última página).
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

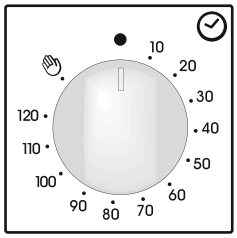
3. MINUTERO

3.1 USO DEL MINUTERO



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

3.2 USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx.120 minutos)
Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica O, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente.
Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de cocción o girando el mando a la posición

3.3 AJUSTE DE LA HORA

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

•Pulse el botón central 4 vez.
•Ajustar la hora con los botones "**-**" "**+**".
•Suelte las teclas.

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

3.4 TEMPORIZADOR TÁCTIL

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS	Para activar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos, A partir de este momento, todas las demás funciones están loqueadas El display muestra STOP y seleccionar hora alternativamente.	Para desactivar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar nuevamente "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones están disponibles.		
MINUTERO	•Pulse el botón central 1 vez •Pulse las teclas"-" "+" para ajustar la duración •Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT	•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido •Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.	•Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	•Pulse el botón central 2 veces •Pulse las teclas "**-**" "**+**" para el ajuste de la duración •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	•Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situer el mando selector de función en la posición O ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas SELECT "**-**" "**+**".	•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. •Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla SELECT. •Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla SELECT+ "**-**" "**+**"	•Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.
FIN DE LA COCCIÓN end	•Pulse el botón central 3 veces •Pulse las teclas "**-**" "**+**" para ajustar la hora del fin de cocción. •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situer antes el mando selector de función en la posición O.	•Permite memorizar la hora de fin de la cocción. •Para visualizar la hora rogramada, Pulse el botón central 3 veces •Para modificar la hora programada pulse las teclas END +"**-**" "**+**"	Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. *Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos ("-" "+") Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. ("-" "+").* •Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automática- mente y avisa emitiendo una señal acústica. **La cocción comenzará auto- máticamente a las11:45 h (12:30, menos 45minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automática- mente.** **ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.**

4. INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Esta posición permite un precalentamiento rápido del horno. Una vez seleccionada esta función, se consigue un inmediato calentamiento del horno (p.ej: tarda 8 minutos en alcanzar 200°C), y la temperatura deseada puede seleccionarse mediante el botón correspondiente. El fin de la fase de precalentamiento se indica al apagarse el piloto del termostato "°C". Una vez concluida esta fase, es posible seleccionar la función de cocción deseada e introducir los alimentos que se van a cocinar. Tener cuidado de no introducir alimentos en el horno durante la fase de precalentamiento, ya que estos podrían resultar dañados.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**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.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cociendo (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	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. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
Super grill	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** el horno tiene dos posiciones Grill **Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W**
	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 grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill asador rotativo** Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
	220	*50 ÷ MAX*	**Modalidad pizza** El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.
COOK light **	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 porCandy 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.

RECETAS SUGERIDAS

Muffins vegetales

ingredientes:

- 200 g de calabacines
- 200 g de patatas
- 200 g de boniatos
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 100 g de queso provolone
- 1 cucharadita de pimentón
- 50 g de queso parmesano
- 20 g de pan rallado

• Cortar los calabacines, los pimientos y las patatas a dados, hervir durante unos minutos. Cortar y saltear las otras verduras durante 5 minutos en una sartén con aceite de oliva, el pimentón, la sal y la pimienta.
Una vez hervidas las patatas, se prepara un puré, se le añaden las otras verduras y el provolone picado.
Mientras tanto, prepare una mezcla con el pan rallado y el queso parmesano. Añada la mitad de esta mezcla con las verduras.
Esparza la harina por el contorno de los moldes para muffins para que no se peguen, llénelos con la mezcla hasta el borde, añada la mezcla restante de pan y queso en la parte superior y un poco de aceite. Cocer en el horno con la función de "COOK LIGHT" a 180 grados durante 15-20 minutos, hasta que estén dorados.

Frittata horneada de otoño

ingredientes:

- 6 huevos
- 10 flores de calabacín
- 1 patata hervida
- 1 rodaja de calabaza hervida
- 200 g de queso parmesano
- 6 cucharadas de leche
- Cúrcuma

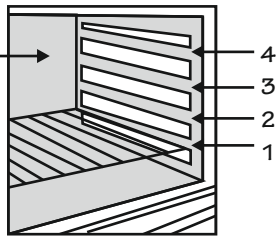
• Cortar y hervir 1 patata. Cortar la calabaza en rodajas y colocarlas en una bandeja para el horno a 160 grados durante unos 20 minutos.
Una vez cocido, se prepara un puré con la ayuda de un tenedor.
Batir los huevos, añadir la patata hervida, la calabaza triturada, la leche, el queso parmesano, la cúrcuma, la sal y la pimienta.
Mezclar todos los ingredientes y añadir las flores de calabacín, asegurándose de que se estén limpias y cortadas en trozos pequeños.
Vierta la mezcla en una bandeja para asar y hornear con la función de "COOK LIGHT", con el horno ya precalentado, a 180ºC durante 20 minutos.

5. TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos sugeridos en las tablas siguientes son indicativos y pueden variar según la calidad, frescura, dimensión y espesor de los alimentos y según su gusto. Dejar siempre reposar durante unos minutos antes de servir, ya que todos los alimentos siguen cociéndose tras extraerlos del horno.

CONSEJO ÚTIL: Apagar el horno al menos 10 minutos antes del tiempo indicado dejando los alimentos en el interior del mismo. Ello le permitirá ahorrar energiá y completar la cocción según sus gustos. Para no secar demasiado las superficies es indispensable bajar la temperatura.

Posición de las repisas



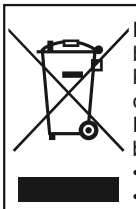
		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	**Cantidad**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Observaciones**
• Pasta								
Lasañas	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Introduzca la lasaña en el horno frío.
Canelones	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Introduzca la canelones en el horno frío.
Pasta al horno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Introduzca la pasta en el horno frío.
• Pastas saladas								
Pan	Kg 1 pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparar la pasta en forma redonda e incida con un cuchillo una cruz sobre la parte superior de la forma. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Precalentar durante 15 minutos el horno. Preparar la pizza en la grasera esmaltada con tomates, mozzarella y jamón, aceite, sal, orégano.
Hojaldre n. 24 vol au vent	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Situar 24 vol au vent en la grasera y cocer
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Precalentar durante 15 minutos el horno. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
• Carne								
Todas las carnes pueden ser cocidas en recipientes de borde bajo o borde alto. Es aconsejable cubrir el recipiente de borde bajo con una tapa para evitar ensuciar el horno con salpicaduras del condimento. Las carnes cubiertas resultan más blandas y jugosas, mientras que las descubiertas resultan más crujientes. Los tiempos indicados valen para cocciones con recipiente cubierto o descubierto.								
Roastbeef entero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Situar la carne en una bandeja Pirex de borde alto con sal y pimienta. Dele la vuelta a mitad cocción.
Solomillo de cerdo enrollado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer la carne en bandeja Pirex cubierta con sal,pimienta,aromas naturales,aceite y mantequilla.
Solomillo de ternera enrollado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cocer como arriba
Solomillo de buey filete	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer como arriba.

5. TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	**Cantidad**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Observaciones**
• Aves, Conejo								
Pintada	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Coloque la pintada en bandeja Pirex o cerámica de borde alto condimentado con aromas naturales y poquísimo aceite.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Como para la pintada.
Conejo troceado	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Trocear el conejo en partes iguales y situarlas en la grasera esmaltada, condi-mente con aromas naturales. Si fuera necesario darle la vuelta
• Dulces, Pasteles								
Pastel cacao en bote	Scatola	1	55	180	1	50	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel Margarita en bote	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel de zanahorias en bote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
• Verdura								
Hinojos	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Colocar los hinojos cortados en 4 partes y tapados en bandeja Pirex,con mantequilla y sal y preferiblemente con la parte interna hacia arriba.
Calabacín	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Rabanar los calabacines y cocer en bandeja Pirex, cubiertas con mantequilla y sal.
Patatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cortar las patatas en partes iguales y cocerlas cubiertas con aceite, sal y orégano o romero en bandeja Pirex.
Zanahorias	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Cortar las zanahorias y cocerlas ubiertas en bandeja Pirex.
• Cocción al grill								
La cocción al grill debe ser realizada colocando el alimento bajo el grill eléctrico a rayos infrarrojos. Atención: durante el funcionamiento el grill está al rojo vivo. La grasera debe ser colocada bajo la rejilla para recoger las salsas.								
Pan de molde tostado	4 rebanadas	4	5 (5 precal.)	Grill	4	5 (10 precal.)	Grill	Introducir el pan de molde sobre la parrilla soporte. Tras la 1a cocción dar la vuelta hasta ultimar la cocción. Advertencia:mantener el pan de molde en calinete en el fondo del horno antes de servir.
Bikinis	4	3	10 (5 precal.)	Grill	3	5/8 (10 precal.)	Grill	Introducir los bikins sobre la parrilla soporte grasera; tras la 1a bruñidura dar la vuelta al bikini hasta ultimar la bruñidera.
Salchichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 precal.)	Grill	4	15/20 (10 precal.)	Grill	Cortar las salchichas por la mitad y disponerlas sobre la parrilla, con la parte interna hacia arriba. A mitad cocción dar la vuelta a las salchichas hasta ultimar la cocción. Advertencia: De vez en cuando controlar visualmente la uniformidad de la cocción. En caso de desuniformidad intercambiar las cocidas con las menos cocidas
Costillas de buey	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 precal.)	Grill	4	15/20 (10 precal.)	Grill	Disponer las piezas debajo de la acción del grill grande y darles la vueltas dos veces.
Muslos de pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 precal.)	Grill	3	50/60 (10 precal.)	Grill	Condimente con aromas naturales y darles la vuelta de vez en cuando.
• Pescado								
Trucha	3 enteras/ Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las truchas cubiertas aceite, sal y cebollas en bandejas de Pirex.
Salmon	700 g a rodajas de 2,5 cm esp.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cocer el salmón no tapado en bandeja Pirex con sal, pimienta y aceite
Lenguado	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer el lenguado con sal y una cuchara de aceite.
Dorada	2 enteras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las doradas en recipiente cubierto con aceite y sal.
• Fruta								
Manzanas enteras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cocer la fruta en bandeja de Pirex o cerámica no cubierta. Dejar enfriar en horno.
Peras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
Molocotones	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.
• Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat llaten mits onder continue toezicht.
• Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
• Kinderen niiet met het apparaat laten spelen.
• Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
• Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
WAARSCHUWING: Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.
• Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
• De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
• Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
• Gebruik geen stoomreiniger.
WAARSCHUWING: Verzeker u ervan dat de kookplaat uiitgeschakeld is voordat u de lamp gaat vervangen ivm een electrische schok.
• De middelen voor ontkoppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
• De instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.
• Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of service center.
LET OP: Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in-en uitgeschakeld.
LET OP: Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen dienen weggehouden te worden.
• Voor het schoonmaken moet overtollig vuil verwijderd worden.
• Tijdens het zelf -reinigende pyrolytische werking kan het oppervak warmer worden dan normaal, houdt kinderen op afstand.



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

1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

1.1 LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

CE De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.
Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen Verzeker u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

1.2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

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

1.3 INSTALLATIE

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

1.4 INBOUW VAN DE OVEN

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

1.5 BELANGRIJK

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

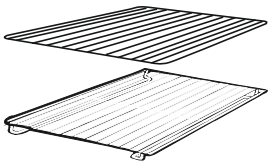
1.6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

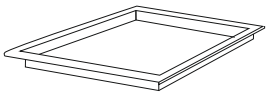
1.7 UITRUSTING VAN DE OVEN Afhankelijk van het model

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

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

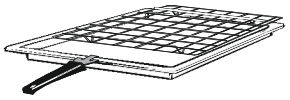


De Lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispit of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding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

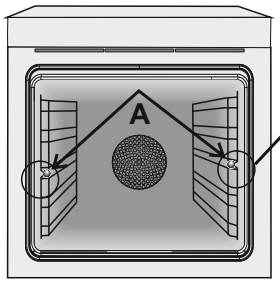


De pizza set is ontwikkeld voor het bakken van een pizza. Voor het beste resultaat moet u deze gebruiken in combinatie met de Pizza functie

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



Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

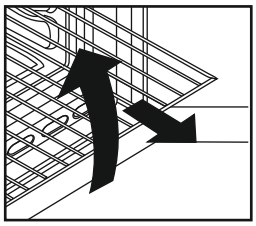


1 - Verwijder de gekartelde moeren door ze tegen de klok in te draaien.
2 - Verwijder de roosters door zelf stevig te trekken.
3 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons. Droog ze daarna.
4 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.
5 - Bevestig de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

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

2. NUTTIGE TIPS

2.1 VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



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

2.2 GRILLEREN

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

2.3 De U·COOK Modellen

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

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

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

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

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

2.4 AFHANKELIJK VAN MODEL: U·SEE

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

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

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

2.5 ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

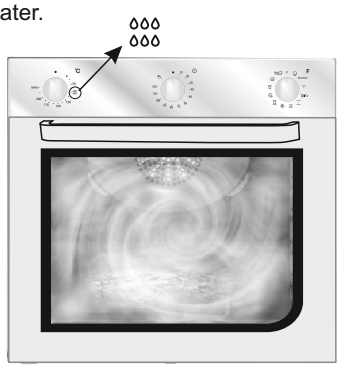
Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuse beschermlaag verkrijgbaar Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuse beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstoppen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.
Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden.
Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereid.

Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reining niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.
N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

2.6 AQUACTIVAFUNCTIE

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

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



2.7 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

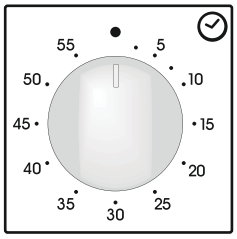
DE GLAZEN ONDERDELEN
Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen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

2.8 SERVICE DIENST

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

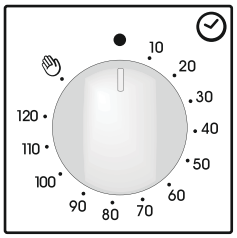
3. KOOKWEKKER

3.1 GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER



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

3.2 GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE



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

3.3 DE JUISTE TIJD INSTELLEN

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

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

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

3.4 ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

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

4. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Functiekeuze-knob	T °C vooringesteld model met electronische programma's *(Type A)*	T °C instelling model met temperatuur instelling	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			Ontdooien Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Deze positie versnelt de opwarmtijd van de oven. Als het is geselecteerd zal de oven meteen gaan verwarmen (het duurt 8 min om 200°C te bereiken) U kunt de gewenste temperatuur instellen dmv de temperatuurknop. Het einde van de voorverwarmfase is zichtbaar op het bedieningspaneel dmv het lampje "°C". Het voorverwarmen is beëindigd als het lampje "°C" uit gaat en het mogelijk is om de gewenste kookfunctie in te stellen. U mag NOOIT voedsel in de oven doen als deze nog aan het voorverwarmen is.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Conventioneel gebruik** Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Geventileerde oven:** De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Onderwarmte plus ventilator** Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en souffle.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL**: ***U moe moet de grill met een gesloten deur gebruiken.*** Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak
Super grill	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**De oven heeft twee posities grill :** **Grill : 2200 W** **Super Grill : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRILL (a) :** ***U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken*** Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Plateau positie** Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizzafunctie** Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.
COOK light **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	De functie "**COOK LIGHT**" biedt de mogelijkheid om te koken op een gezondere manier, door minder vet of olie te gebruiken. Dankzij het gebruik van de grill en ventilator in combinatie met een pulserende cyclus van lucht, zal het vochtgehalte van het voedsel behouden blijven, kan het oppervlak gegrild worden binnen een kortere bereidingstijd zonder aan smaak in te boeten. Het is bijzonder geschikt voor het bereiden van vlees, geroosterde groenten en omeletten. De cyclus van pulserende lucht behoudt de vochtigheid in de oven en het vochtgehalte van de levensmiddellen, met behoud van de voedingswaarde en met zorg voor een snel en gelijkmatig kookproces. Probeer al uw recepten met minder olie of vetten en ervaar de 'lichtheid' van deze nieuwe functie!

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

* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 60350-1

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

PLANTAARDIGE MUFFINS

ingrediënten:

- 200 g courgettes
- 200 g aardappelen
- 200 g zoete aardappelen
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 100 g provolonekaas
- 1 theelepel paprikapoeder
- 50 g parmezaanse kaas
- 20 g paneermeel

• Snijd de courgettes en paprika's en snijd de aardappelen in blokjes, kook een paar minuten in water op de kookplaat.
Snijd en bak de andere groenten gedurende 5 minuten in een pan met olijfolie, paprika, zout en peper. Zodra de aardappelen zijn gekookt pureer die en voeg bij de andere groenten en gehakte provolone.
In tussentijd, bereid een mengsel van paneermeel en parmezaanse kaas, meng de helft ervan met de groenten.
Doe meel over de muffinvormpjes en vul tot de rand, zet het overgebleven brood en kaas mengsel aan de bovenkant en voeg een beetje olijfolie toe. Bak in de oven met de COOK LIGHT-functie op 180 graden gedurende 15-20 minuten, totdat ze prachtig goudgekleurd zijn.

HERFST GEBAKKEN FRITTATA

ingrediënten:

- 6 eieren
- 10 courgettebloemen
- 1 gekookte aardappel
- 1 sneetje gekookte pompoen
- 200 g parmezaanse kaas
- kurkuma
- 6 eetlepels melk

• Snijd en kook 1 aardappel. Snijd de pompoen in plakken en leg ze op een bakplaat in de oven, voorverwarmd op 160 graden, gedurende ongeveer 20 minuten.
Eenmaal gekookt, pureer met een vork.
Klop de eieren los en voeg de gekookte aardappel en de geplette pompoen, melk, parmezaanse kaas, kurkuma, zout en peper samen.
Meng alle ingrediënten door elkaar en voeg de courgette bloemen toe. Zorg ervoor dat ze worden schoongemaakt en in kleine stukjes worden gesneden.
Giet het mengsel in de bakvorm en bak met de COOK LIGHT functie in de oven, voorverwarmd tot 180 graden, gedurende 20 minuten.

5. BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR GEVENTILEERDE OVEN

Gerecht			Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen		175	2° Niveau	40-50
	Taart		170	2° Niveau	30
Zandtaartdeeg:	Appeltaart		200	2° Niveau	35
Gistdeeg:	Cake		170	2° Niveau	35
	Koekjes		180	2° Niveau	25
Bladerdeeg:	Biscuits		200	2° Niveau	20
Vlees Varkensvlees	Gebraden	1 kg	220	2° Niveau	90
	Karbonade	1 kg	200	1° Niveau	60
	Haas	1 kg	200	1° Niveau	60
	Gehaktballetjes	1 kg	180	2° Niveau	65
	Worstjes	1.5 kg	170	1° Niveau	45
Rundvlees:	Bout	1 kg	220	1° Niveau	95
	Haas	1 kg	220	1° Niveau	75
	Roast-beef	1 kg	240	2° Niveau	45
	Stoofpot	1 kg	230	1° Niveau	45
Kalfsvlees:	Bout	1 kg	200	1° Niveau	95
	Gebraden	1 kg	180	2° Niveau	90
	Rollade	2 kg	180	1° Niveau	100
	Borst	1 kg	180	1° Niveau	60
Lamsvlees:	Bout	1 kg	200	2° Niveau	95
	Schouder	1 kg	175	1° Niveau	70
Schapenvlees:	Schouder	1 kg	180	1° Niveau	85
	Bout	1.5 kg	200	1° Niveau	90
	Borst	1.5 kg	180	1° Niveau	70
Wild:	Gebraden fazant	1 kg	200	1° Niveau	70
	Haasgebraad	2 kg	175	1° Niveau	75
	Konijn	1 kg	175	1° Niveau	75
Gevogelte	Kalkoen	1.5 kg	180	2° Niveau	70
	Parelhoen	1 kg	180	2° Niveau	65
	Eend	2 kg	180	1° Niveau	90
	Kip	1 kg	175	2° Niveau	75
	Pikante kip	1 kg	200	1° Niveau	75
Vis	Brasem	1.5 kg	180	1° Niveau	45
	Gegratineerde zeetong	1 kg	200	1° Niveau	25
Diversen	Lasagne		200	2° Niveau	40
	Cannelloni		200	2° Niveau	40
	Pizza		200	1/2° Niveau	45
	Pudding		175	1° Niveau	45
	Beignet		175	2° Niveau	20
	Soufflé		175	1° Niveau	35
	Appelbollen		180	1° Niveau	60

BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR STATISCHE OVEN

Gerecht			Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen		175	1° Niveau	40-50
	Taart		170	1° Niveau	30
Zandtaartdeeg:	Vruchtentaart		180-190	1° Niveau	20-30
Gistdeeg:	Taart		160	1° Niveau	40-45
	Tulband		160	1° Niveau	40-45
	Chocoladetaart		160	1° Niveau	25-35
Bladerdeeg:	Bladerdeegpastel		200	1° Niveau	20
Vlees:	Roast-beef	1.5 kg	190	1° Niveau	90
	Kalfsvlees	1 kg	150-160	1° Niveau	120-150
	Kalfsfricandeau	2 kg	170-190	1° Niveau	60-90
	Lamsvlees	1.5 kg	150-160	1° Niveau	60-75
	Reeragout	1.5 kg	200	1° Niveau	90
	Wild Zwijnragout	1.5 kg	190	1° Niveau	120
Gevogelte:	Gebraden duiven		150-150	1° Niveau	45
	Kalkoen 2 kg		150	1° Niveau	180-240
	Gans 4 kg		160	1° Niveau	240-270
	Eend 2.5 kg		175	1° Niveau	90-150
	Kip 1.5 kg		170	1° Niveau	60-80
Vis:	Forel		200	1° Niveau	15-25
Diversen:	Lasagne		200	1° Niveau	40
	Soufflè		180-200	1° Niveau	20
	Beignets		200	1° Niveau	20
	Pizza		200	1° Niveau	20

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
• Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
• Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
• Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
• Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.
WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
• Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
• Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
• Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.
• Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
• Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
• Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.
ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.
ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.
• Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
• Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

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

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

CE Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:
- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuß bedienen.
- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

1.3 INSTALLATION

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

1.4 EINBAU IN DEN SCHRANK

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

1.5 WICHTIG:

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

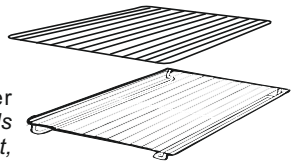
1.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUß

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

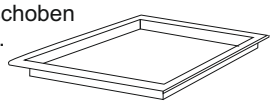
1.7 OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

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

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

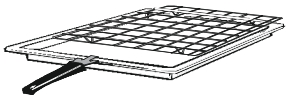


Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.
Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden.
Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.
Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.

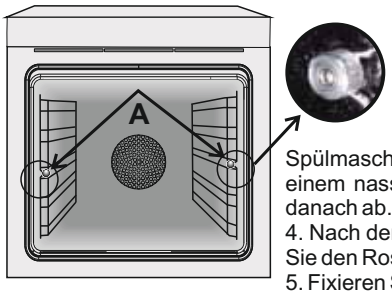


Das Pizza-Set ist ideal zum Pizzabacken.
Das Set muss zusammen mit dem Backprogramm.

Gitter mit Aufnahme Das Gitter mit Aufnahme für die Fettpfanne ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie es hierzu in Kombination mit der Fettpfanne. Ein Griff ist mit dem Gittermitgeliefert, damit beide Zubehörteile sicher ein-und ausgezogen werden können. Lassen Sie bitte den Griff nicht im Backofen, wenn dieser im Betrieb ist.



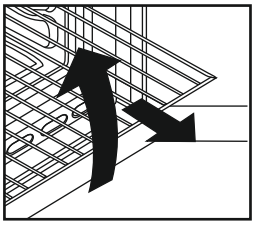
Entfernen und Reinigung des Grillrosts:



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

2. EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

2.1. KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



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

2.2. GRILLEN

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

2.3 The U·COOK MODELS

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

Soft cook

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

Sprinter

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

Super grill

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

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

2.4 Beleuchtungssystem U·SEE - je nach Modell

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

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

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

2.5 KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen- Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies läßt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern. Zum Braten von besonders großen bzw. Fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zumAuffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen.Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm. Die Emailbeschichtung muß immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist. HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden.

2.6 AQUACTIVA FUNKTION

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

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

2.7 REINIGUNG UND WARTUNG

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

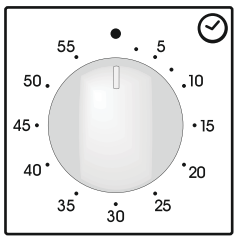
aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.
Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

2.8 TECHNISCHER KUNDENDIENST

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

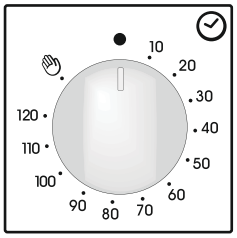
3. MINUTENZÄHLER

3.1 MINUTENZÄHLER



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

3.2 BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



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

3.3 EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT

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

•Drücken Sie den mittleren Knopf einmal 4.
•Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "**-**" "**+**" ein.
•Alle Knöpfe loslassen.

HINWEIS: Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist

3.4 TOUCH TIMER

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

4. BEDIENUNGSANLEITUNG

Kontrollknebel Backfunktion	Voreingestellte Temperatur und Regelung Modell mit Elektronischen zeitschaltuhr *(Type A)*	Thermostat-knebel	Funktion
			Damit wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Damit wird das Kühlgebläse aktiviert (nur bei Backöfen mit Kühlungssystem)
			Auftauen In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter -** Diese Einstellung beschleunigt das Vorheizen des Backofens. Wenn die Funktion eingestellt ist, wird der Backofen sofort aufgeheizt (er braucht z.B. 8 Minuten bis 200°C). Die gewünschte Temperatur kann mit dem Temperaturwahlschalter eingestellt werden. Das Ende der Vorheizphase wird durch das Erlöschen der Thermostatleuchte "°C" angezeigt. Nach Ende der Vorheizphase kann die gewünschte Backfunktion gewählt und die Speise in den Backofen gegeben werden. Vermeiden Sie es, die Speise bereits während der Aufheizphase in den Backofen zu geben, da sonst das Gericht nicht gelingen würde.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Ober-/Unterhitze** Es sind die obere und die untere Heizung eingeschaltet. Es ist die traditionelle Art zu garen, ausgezeichnet geeignet zum Braten von Keulen, Wildbret, ideal für Plätzchen und Kekse, und für alle Speisen, die knusprig werden sollen.
	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Umluft** Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook** Soft Cook ist die ideale Funktion für Backwaren und Brot. Dank der reduzierten Geschwindigkeit des Ventilators wird die Feuchtigkeit im Backraum erhöht. Das bietet optimale Backverhältnisse für alle Speisen, die beim Garen eine geschmeidige Konsistenz bewahren sollen und nicht zerbröseln dürfen (wie z.B. Kuchen, Brot, Gebäck).
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Umluft mit Unterhitze (a):** Erfolgt unter Verwendung des unteren Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten, Gebäck, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das "Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein und wärmen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.
	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Grill:** Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das gereicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
Super grill	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Der Ofen hat zwei Positie Grill:** Grill 2200 W Super Grill : 3000 W
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Turbogrill (a):** Wenn Sie den Turbogrill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost in der Mitte des Ofens auf mittlerer Höhe und schieben Sie die Fettauffangschale darunter ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.
	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill mit Drehspieß** Einschaltung der Grillheizung und des Bratspießmotors. Dient zum Braten am Spieß.
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizza backen** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria
COOK light **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Die "**COOK LIGHT**" Funktion ermöglicht es Ihnen auf einer gesunden Art und Weise zu kochen, indem die benötigte Menge Fett oder Öl reduziert wird. Dank der Verwendung des Grills und des Ventilators in Kombination mit einem pulsierenden Luftkreislauf, wird die Feuchtigkeit in den Nahrungsmitteln beibehalten, die Oberfläche gebraten bzw. gegrillt und so eine kürzere Kochzeit, ohne Auswirkungen auf den Geschmack erzielt. Dies ist besonders zum Garen von Fleisch, Braten von Gemüse und Omeletts geeignet. Der pulsierende Luftkreislauf hält die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens und den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel, erhält die Nährwerte und erzielt einen gleichmäßigen raschen Garvorgang. Probieren Sie alle Ihre Rezepte aus, reduzieren Sie die Menge an Zutaten, die Sie gewöhnlich nutzen und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!

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

* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 60350-1

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

EMPFOHLENE REZEPTE

Gemüse Muffins

Zutaten :

- 200 g Zucchini
- 200 g Kartoffeln
- 200 g Süßkartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 100 g Provolone Käse
- 1 Teelöffel Paprikagewürz
- 50 g Parmesankäse
- 20 g Paniermehl

• Schneiden Sie Zucchini und Paprika klein und die Kartoffeln in Würfel. Kochen Sie diese ein paar Minuten auf dem Kochfeld.
Schneiden und Braten Sie das andere Gemüse für 5 Minuten in einer Pfanne mit Olivenöl, Paprika, Salz und Pfeffer.
Sobald die Kartoffeln gekocht und zerdrückt sind fügen Sie diese zu dem anderen Gemüse und dem zerhackten italienischen Käse (Provolone) hinzu.
In der Zwischenzeit bereiten Sie eine Mischung aus Paniermehl und Parmesankäse vor und geben davon die Hälfte zu dem Gemüse.
Mehlen Sie die Muffinformen ein, geben Sie die übrige Mischung aus Brot und Käse mit etwas Olivenöl hinein. Backen Sie es nun mit der COOK LIGHT-Funktion im Ofen bei 180 °C für 15-20 Minuten, bis die Muffins eine schöne goldene Farbe bekommen.

Herbstgebackenes Omelette

Zutaten:

- 6 Eier
- 10 Zucchiniblüten
- 1 gekochte Kartoffel
- 1 Scheibe gekochten Kürbis
- 200 g Parmesankäse
- Kurkuma
- 6 Esslöffel Milch

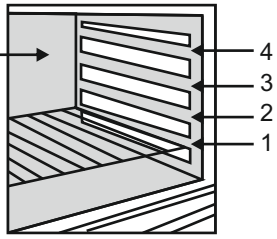
• Schneiden und Kochen Sie eine Kartoffel. Schneiden Sie den Kürbis in Scheiben und legen Sie diesen auf ein Backblech, legen Sie dieses in den Ofen bei 160 °C für ca. 20 Minuten.
Nach dem Kochen, mit einer Gabel zerdrücken.
Schlagen Sie die Eier auf und fügen Sie die gekochte Kartoffel, den zerkleinerten Kürbis, Milch, Parmesan, Kurkuma, Salz und Pfeffer hinzu.
Mischen Sie alle Zutaten zusammen und fügen Sie die Zucchiniblüte hinzu. Stellen Sie sicher, dass diese gereinigt und in kleine Stücke geschnitten ist.
Gießen Sie die Mischung in die Form und Backen Sie diese mit der COOK LIGHT-Funktion im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 20 Minuten.

5. GARZEITEN

Die in dieser Tabelle angegebenen Garzeiten dienen als Richtwerte. Diese können je nach Qualität, Frische und Größe der zuzubereitenden Speisen sowie nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

EIN RATSCHLAG:
Schalten Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor der angegebenen Zeit aus und lassen Sie die Speisen bei ausgeschaltetem Ofen weiter garen. So sparen Sie nicht nur Strom, sondern Sie können den Garpunkt nach Ihrem Geschmack bestimmen

Stellung der Schienen



		Konventioneller Backofen			Multifunktionsbackofen			
Speise	**Menge**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Anmerkungen**
• Nudeln								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Kein Vorheizen
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Kein Vorheizen
Nudelauflauf	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Kein Vorheizen
• Teigwaren								
Brot	Kg 1	2	35 - 10 vorheizen	200	2	30 - 35 10 vorheizen	180	Schneiden Sie ein Kreuz in den zum Laib geformten Teig. Mindestens 2 Stunden gehen lassen. Teig in die Mitte des gut gefetteten Backblechs legen
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Backofen 15 Min. Vorheizen
Blätterteig	24 Stk	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	
Rührteig (Marmorkuchen)		1	55	180	1	50	160	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
Mürbeteig (Obstkuchen)		1	40	200	2	30-35	180	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen

5. GARZEITTABELLE

		Konventioneller Backofen			Multifunktionsbackofen			
Speise	**Menge**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Anmerkungen**
• Geflügel								
Ente/Gans	1,3 Kg.	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	
Huhn	1,5 Kg.	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	
• Grillen								
Legen Sie das Grillgut unter den Infrarotgrill. Achtung: die Grillheizung wird glühend rot. Zum Auffangen von Fett und Bratensaft schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut.								
Toastbrot	4 Sch	4	5 5 vorheizen	Grill	4	5 10 vorheizen	Grill	Toastbrot auf den Rost legen. Von beiden Seiten grillen. Vor dem Servieren auf dem Backofenboden warmhalten
Bratwurst	5 St.	4	25 - 30 5 vorheizen	Grill	4	15 - 20 10 vorheizen	Grill	
Kotelett	4 St.	4	25 5 vorheizen	Grill	4	15 - 20 10 vorheizen	Grill	Beim Grillen ab und zu wenden.
• Fleisch								
Fleisch können Sie sowohl in hohen Brätern als auch in niedrigen Bratpfannen braten. Niedrige Bräter sollten abgedeckt werden, damit keine Soßen- und Fettspritzer den Backofeninnenraum übermäßig verschmutzen. So bleibt das Fleisch außerdem saftig und zart. Ohne Deckel ist das Fleisch dagegen kroß und knusprig. Die angegebene Zeiten gelten fürs Braten mit oder ohne Deckel.								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Fleisch in einem hohen Bräter braten. Einmal wenden.
Schweinebraten	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Bratform abdecken.
Kalbsrollbraten	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	s. Oben
Rinderbraten	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	s. Oben
• Fisch								
Forelle	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Abgedeckt backen.
Lachsfilet	700 gr. 2,5 cm dick	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Nicht abdecken.
Schollenfilet	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	
Goldbrasse	2 Stk.	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Abgedeckt backen.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.
Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

• Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
• Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
• Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät

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.
• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
• Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
• En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
• Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant des risques d'explosion.
•Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
• Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
• AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
• Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
• Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agrées.
ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.
ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
• Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
• Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peut devenir plus chaude que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

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:

CE • Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la dir. CEE 89/109
Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/CEE, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

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 deteriorer l'email du moufle..

1.3 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du contructeur 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 appropriés. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.
Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.
Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

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

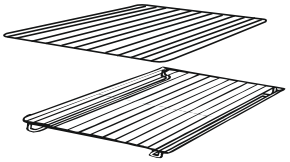
1.7 IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière a ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.
L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

1.8 EQUIPEMENT DU FOUR
EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

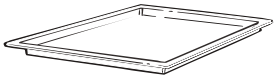
Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

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



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

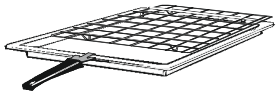
Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).



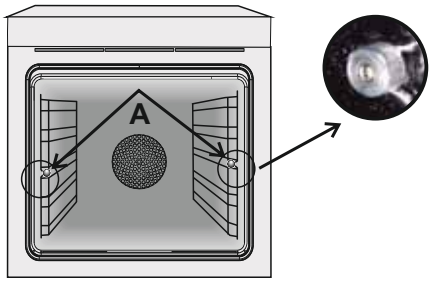
Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir,Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

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

Le gril plat
Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.
Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.



Retrait et nettoyage des grilles

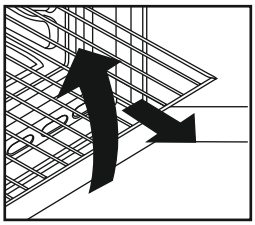


1- Dévissez les écrousen les tournantdans le sens inverse des aiguilles d'une montre
2-Retirez lesgrillesen les tirantdoucement vers vous.
3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
4-Une fois les grilles nettoyées,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

Soft cook — Elle réduit la perte d'humidité des aliments jusqu'à 50% ce qui garantit une douceur et une meilleure saveur du mets. Une cuisson aussi délicate est recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries,

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

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

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

2.4 Selon modèle U·SEE

système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence".
Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.
Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-te

Avantages du système U·SEE
Visibilité optimale des plats
- Fiabilité de fonctionnement
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

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

2.5 FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.
Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arrivér que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.
Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.
Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.
La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

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

2.6 FONCTION AQUACTIVA

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

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

2.7 CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

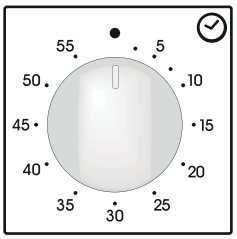
Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

2.8 ASSISTANCE TECHNIQUE

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

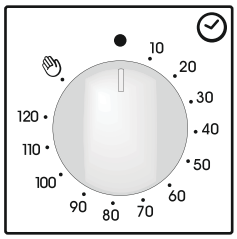
3. MINUTEUR

3.1 UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



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

3.2 UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).
A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.
Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .
Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

3.3 REGLAGE DE L'HEURE

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

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

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

3.4 HORLOGE À COMMANDE SENSITIVE

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

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut *et son réglage* modèle programmateur 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.
Sprinter	MAX	MAX	**SPRINTER -** Cette fonction permet une montée en température rapide pendant le préchauffage . Une fois sélectionnée, la montée en température s'effectue très rapidement (ex. 8 minutes pour atteindre 200°C), la température désirée étant réglée par la manette du thermostat. Lorsque le cycle préchauffage est terminé, le voyant du thermostat "°C" devient fixe,choisir alors la fonction cuisson nécessaire pour le mets à cuire. Pendant la phase de préchauffage, nous recommandonsde ne pas enfourner les aliments à cuire, ils en subiraient des dommages.
*	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.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Sole brassée (a)**: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Gril:** ***l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.*** Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
Super grill	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** le four a deux positions de gril **Gril : 2200 W** **Super Gril : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Turbo-Gril (a):** ***l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.*** Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Gril plus tournebroche** Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	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
COOK light **	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.

SUGGESTION DE RECETTES

Muffins aux légumes

Ingrédients:
- 200 gr de courgettes
- 200 gr de pommes de terre
- 200 gr de patates douces
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 100 gr de provolone ou d'emmental
- 1 cuillère à café de paprika
- 50 gr de parmesan
- 20 gr de chapelure

• Coupez les pommes de terre et les patates douces en dés. Faites bouillir de l'eau et plongez-y les dés de pomme de terre jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
Coupez les courgettes et les poivrons et faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez le paprika, salez et poivrez.
Mélangez les dés de pommes de terre et de patates douces aux autres légumes afin d'obtenir une purée. Ajoutez le provolone préalablement râpé.
Mélangez la chapelure et le parmesan. Incorporez la moitié à la préparation à base de purée de légumes et de provolone.
Farinez des moules à muffins et remplissez les avec la préparation Saupoudrez avec le reste de chapelure et de parmesan et ajoutez un trait d'huile d'olive.
Faites cuire au four avec la fonction COOK LIGHT à 180 degrés pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Frittata aux légumes d'automne

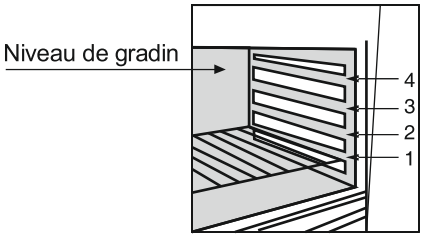
Ingrédients:
- 6 œufs
- 10 fleurs de courgettes
- 1 pomme de terre
- 1 tranche de potiron
- 200 gr de parmesan
- 6 cuillères à soupe de lait

• Coupez et faites bouillir la pomme de terre. Coupez le potiron en dés et placez-le sur un papier sulfurisé. Faites le cuire au four pendant 20 minutes à 160 degrés.
Faites une purée avec les dés de potiron.
Battez les œufs et mélangez avec les morceaux de pommes de terre et la purée de potiron. Ajoutez le lait et le parmesan. Salez et poivrez.
Ajoutez les fleurs de courgettes préalablement lavées et coupées.
Mettez la préparation dans un plat et faites cuire pendant 20 minutes avec la fonction COOK LIGHT.

5. TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

CONSIGNES UTILES:
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.



		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Observations**
• Viandes								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
• Poissons								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
• Volailles, lapin								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèchefrite avec des aromates.

5. TEMPS DE CUISSON

		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Observations**
• Fruits								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
• Cuisson gril								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.
• Gateaux								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
• Légumes								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
• Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.
• Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
• Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
• Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
• Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.
AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
• Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
• Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
• Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
• Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
AVISO: Antes de substituir a lâmpada, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente.
• O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.
• As instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.
• Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial, que pode ser obtido junto do fabricante ou do seu serviço de assistência técnica.
CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição acidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.
CUIDADO: Quando o grelhador está a ser utilizado, as peças e componentes acessíveis podem ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
• Apanhe eventuais derrames antes de os limpar.
• Durante a limpeza pirolítica automática as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual, pelo que deve manter as crianças à distância.

1. INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

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

1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

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

CE Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

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

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

1.2 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

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

O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.

Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.

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

1.3 INSTALAÇÃO

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

1.4 MONTAGEM DO FORNO

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

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

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

Ao proceder àmontagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da ultima pagina.

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

1.5 IMPORTANTE

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

Remova o painel de trás do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circulação de uma corrente de ar adequada à volta do forno. O forno deverá ter um vão na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.

1.6 LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

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

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

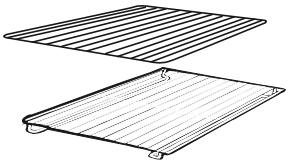
1.7 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

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

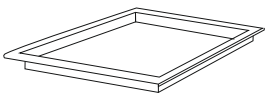
A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.

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

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



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

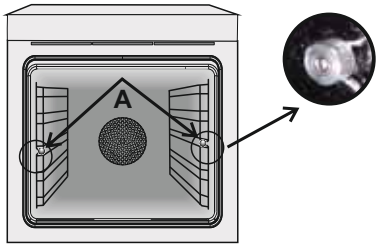


O conjunto de piza é o ideal para a cozedura de pizas. Este conjunto deve ser utilizado em conjunto com a função Pizza

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

Remoção e limpeza das grelhas laterais

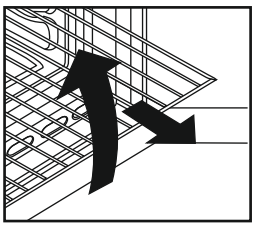
1 - Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
2 - Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
3 - Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
4 - Após o processo de limpeza, instale as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



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

2. SUGESTÕES ÚTEIS

2.1 SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



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

2.2 GRELHAR

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

2.3 OS MODELS U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 De acordo com o modelo U·SEE

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

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

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

2.5 Forno auto-limpante com revestimento catalítico

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.
A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.
No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.
Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.
Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.
Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.
Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.
N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

2.6 Função de limpeza fácil “AQUACTIVA”

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

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

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

2.7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

2.8 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

2.9 CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

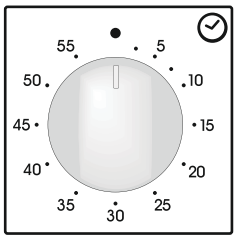
A Garantia não inclui:
– Anomalias ocasionadas por mau trato, negligência ou manipulação contrária às instruções contidas no manual, modificação ou incorporação de peças de procedência diferente da do aparelho, aplicadas por serviços técnicos não autorizados.
–Defeitos provocados por curto-circuito ou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

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

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

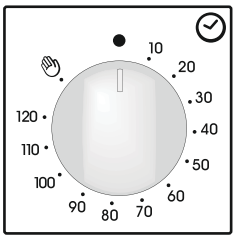
3. TIMER

3.1 UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS



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

3.2 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



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

3.3 ACERTAR O RELÓGIO

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

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

3.4 UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE PROGRAMAÇÃO POR TOQUE "TOUCH CONTROL

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

4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	Programação da T º C nos modelos com programa or electrónico *(Type A)*	T º C programada Modelo com termostáto	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAÇÃO Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Óptimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Esta posição regula um aquecimento prévio rápido do forno. Uma vez seleccionada esta função, o forno é imediatamente aquecido (sendo necessários apenas 8 minutos, por exemplo, para aquecer o forno a 200°C); a temperatura pretendida pode ser regulada com o botão de regulação da temperatura. O fim da fase de aquecimento prévio é assinalado pelo apagamento do indicador luminoso do termóstato "°C". Concluída esta fase, pode seleccionar a função de cozedura pretendida e introduzir no forno os alimentos a cozinhar. Preste atenção, para não introduzir os alimentos no forno durante a fase de aquecimento prévio, pois, se o fizer, os alimentos podem ficar estragados.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**COZEDURA COMUM** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a)** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de préaquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogénea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** A função Soft cook é a ideal para a confecção de bolos, artigos de pastelaria e pão. Graças à velocidade reduzida da ventoinha, esta função aumenta a humidade existente no interior do forno. Um teor de humidade mais elevado cria as condições ideais para os alimentos que têm necessidade de manter uma consistência elástica durante a sua cozedura (como é o caso, por ex., das tartes, dos bolos, do pão e dos biscoitos), evitando, desta forma, que a sua superfície se quebre.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**BASE VENTILADA (a)** Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas...., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nìvel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRELHADOR *utiliza-se com a porta fechada:*** Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso préaquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
Super grill	Nìvel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRELHADOR:** o forno tem duas posições Grelhador **Grelhador : 2200 W** **Super Grelhador : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRELHADOR (a) *utiliza-se com a porta fechada:*** Utiliza o da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nìvel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill mais espeto giratòrio** Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
	220	*50 ÷ MAX*	**Modo de cozedura de pizzas** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.
cook light **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	A função "**COOK LIGHT**" (Cozinhar Light) permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura necessária. Graças à utilização do grill e função de ventilação combinados com um ciclo de ar pulsado, a cozedura irá reter as propriedades e suculência dos alimentos, tostando a superfície e mantendo a humidade no interior, sem comprometerer o sabor dos alimentos e utilizando um tempo de cozedura mais curto. Este método é particularmente adequado para cozinhar carne, legumes e omeletes ou tortilhas tostadas. O ciclo de ar pulsado mantém a humidade no interior do forno e o teor de humidade dos alimentos, preservando os valores nutricionais e garantindo um processo de confecção rápido e uniforme. Experimente nas suas receitas e reduza a quantidade de gordura e condimentos que costuma utilizar, experimente a leveza desta nova função!

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

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

Muffins ou queques de legumes

Ingredientes:
- 200 g de courgettes
- 200 g de batatas
- 200 g de batata doce
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento amarelo
- 100 gr de queijo provolone ou outro a seu gosto
- 1 colher de chá de paprica
- 50 g de queijo parmesão
- 20 g de farinha de rosca

Corte as courgettes e pimentos e corte as batatas, deixe ferver por alguns minutos num tacho ao lume. Corte os outros legumes e saltei-os por 5 minutos num tacho com azeite e paprica, sal e pimenta. Uma vez que as batatas estejam cozidas, esmague-as e adicione aos outros legumes, bem como metade do queijo ralado. Enquanto isso, prepare uma mistura de farinha de rosca com o restante queijo. Unte as formas de queques com manteiga e polvilhe com farinha e encha-as com o preparado de legumes, coloque a restante da mistura de farinha e queijo na parte superior e adicione um pouco de azeite. Asse no forno com a função COOK LIGHT a 180ºC graus por 15-20 minutos, até que estejam uniformemente dourados.

Fritata de outono no forno

Ingredientes:
- 6 ovos
- 10 flores de abobrinha
- 1 batata cozida
- 1 fatia de abóbora cozida
- 200 g de queijo parmesão
- Açafrão qb
- 6 colheres de sopa de leite

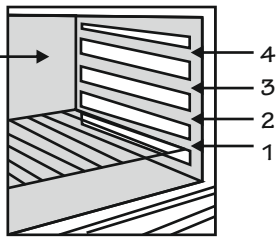
Corte e coza 1 batata em água a ferver. Corte a abóbora em fatias e coloque numa assadeira, coloque no forno a 160 graus por 20 minutos aproximadamente.
Depois de cozida, esmague com um garfo. Bata os ovos e adicione a batata cozida e a abóbora esmagadas, o leite, o queijo parmesão, açafrão, sal e pimenta. Misture todos os ingredientes e adicione as flores de abobrinha, garantindo que elas estão limpas e cortadas em pedaços pequenos.
Despeje a massa na assadeira e leve ao forno com a função COOK LIGHT no forno pré-aquecido a 180 por 20 minutos.

5. TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos sugeridos nas tabelas que se seguem revestem-se de mero carácter orientativo, podendo variar em função da qualidade, da frescura, da dimensão e da espessura dos alimentos e ainda segundo o seu gosto pessoal. Deixe sempre os alimentos cozinhados repousarem alguns minutos antes de os servir, pois todos os alimentos continuam a cozer depois de serem retirados do forno

Conselhos úteis: Desligue o forno pelo menos 10 minutos antes do tempo indicado, deixando os alimentos no seu interior. Esta medida, além do mais, permitir-lhe-á poupar energia e completar a cozedura a seu gosto. Para que a superfície dos alimentos não fique demasiado seca é indispensável reduzir a temperatura.

Posição da prateleira



		Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			
Alimentos	**Quantidade**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Observações**
• Massas								
Lasanha	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Cannellonis	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Massa cozinhada no forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
• Pão, pizzas								
Pão	Kg 1 de massa	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Dê a forma de umpão à massa e faça uma cruz com uma faca no topo. Deixe a massa levedar durante, pelo menos, 2 horas. Unte a forma e coloque a massa do pão no medio dela
Pizzas	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos e coloque as pizzas numa forma previamente untada. Guarneça a base da pizza com tomate, queijo, fiambre, óleo, sal e oregãos.
Pastéis *(congelados vol au vents)*	n° 24 unids.	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Coloque os 24 vol au vents no forno e deixe-os cozinhar
4 fogaças	gr. 200 de massa cada	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos, unte a forma, tempera as 4 fogaças com óleo e sal e deixe-as levedar, à temperatura ambiente, durante pelo menos 2 horas antes de as colocar no forno
• Carne								
Todos os tipos de carne podem ser cozinhados em recipientes tanto de bordos altos como de bordos baixos. Se optar por um recipiente de bordos baixos, é aconselhável tapá-lo, a fim de evitar que o forno fique sujo com os salpicos dos condimentos utilizados no tempero da carne. As carnes confeccionadas em recipientes cobertos ficam mais macias e com mais sucos, enquanto que as carnes cozinhadas em recipientes descobertos resultam mais tostadas. Os tempos de cozedura indicados aplicam-se tanto à cozedura em recipientes cobertos como à cozedura em recipientes descobertos.								
Peça de vaca inteira	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Coloque a carne num pirex de bordo alto com sal e pimenta. Vire a carne a meio da cozedura.
Lombo de porco assado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Tempere a carne com sal, pimenta, óleo, manteiga e temperos naturais e leve-a ao forno num pirex tapado.
Lombo de vitela assado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Idem.
Lombo de vaca assado	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Idem.

5. TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

		Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			
Alimentos	**Quantidade**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Observações**
• Avex, coelho								
Galinha	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Tempere a galinha com condimentos naturais e muito pouco óleo e coloque-a num pirex de bordos altos
Frango	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Idem.
Coelho aos pedaços	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Coloque os pedaços de coelho, de dimensões semelhantes, na pìingadeira e tempere com condimentos naturais. Se necessário, vire a carne a meio da cozedura.
• Doces e pastelaria								
Tarte de chocolate na forma		1	55	180	1	50	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torta de cenoura na forma		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torte de fruta (damascos ou alperces)	700 gr	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
• Legumes								
Funcho	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Coloque o funcho partido em 4 bocados com a parte de dentro voltada para cima, tem-perados com manteiga e sal num pirex e cubra.
Abobrinha	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Corte em fatias e coza num pirex, cobertas, com manteiga e sal.
Batatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Corte em bocados iguais e cozinhe num pirex coberto com óleo, sal, oregãos ou rosmaninho
Cenouras	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Corte às rode-las, e cozinhe num pirex tapado.
• Grelhados								
Pão de forma tostado	4 fatias	4	5 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	5 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque o pão sobre a grelha. Volte as fatias a meio. Atenção: deixe o pão ficar no fundo do forno, a repousar, antes de servir (forno desligado).
Tostas recheadas	4	3	10 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	3	5/8 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque as tostas sobre a grelha apoiada na pingadeira: volte-as quando ficarem douradas.
Salsichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/12 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Corte-as ao meio e coloque-as sobre a grelha (parte de dentro voltada para cima). Volte ameio da cozedura. Atenção: convém controlar visualmente a uniformidade da cozedura. Se esta não se apresentar uniforme, troque a posição das salsichas mais passadas com as menos passadas.
Entrecosto	n°4 / Kg 1,5	4	25 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/20 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	Certifique-se de que o entrecosto está exposto aos efeitos totais do grelhador principal.
Coxas de frango	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (pré-aqec.:5 min.)	Grelhador	3	50/60 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Tempere com condimentos naturais e volte de vez em quando.
• Peixe								
Truta	3 interas/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe as trutas num pirex, coberto, com óleo, sal e cebolas.
Salmão	700 gr. em postas de 2,5 cm cm de espessura	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cozinhe o salmão num pirex sem tampa, com sal, pimenta e óleo.
Solha	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe a solha temperada com sal e 1 colher de óleo.
Dourada	2 inteiras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe em recipiente coberto, com óleo e sal.
• Fruta								
Maçãs inteiras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cozinhe num pirex ou recipiente cerâmico, sem tapar. Deixe arrefecer no forno.
Pêras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Idem.
Pêssegos	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Idem.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
• Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
• Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
• Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
• Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
• бытовой прибор во время работы нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
• Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
• Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
• Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
• Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
• Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
• в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
• В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
• ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
ВНИМАНИЕ: При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
• перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
• Во время выполнения пиролитической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

1. Общие рекомендации

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в данном руководстве, чтобы получить наилучший результат от использования вашей духовки. В них приведены важные указания по безопасности установки и использования, текущего обслуживания и очистке, а также некоторые рекомендации по оптимальному использованию духовки. Бережно храните это руководство по эксплуатации для поиска ответа на любые вопросы, которые возникнут у Вас в процессе пользования прибором. Перед установкой прибора запишите в приведенной ниже таблице его серийный номер, который следует сообщать при обращении в сервисный центр.
После распаковывания прибора убедитесь, что он не поврежден. При возникновении малейших сомнений в исправности прибора не пользуйтесь им, а сразу обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые мешки, детали из пенопласта или гвозди, следует убрать в недоступное для детей место, поскольку они представляют для них опасность.
Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним. При первом включении плиты может появиться дым с резким запахом. Это происходит при первом нагреве термоизоляции духовки и считается нормальным явлением. После того, как дым перестанет выделяться, в духовку можно помещать продукты для приготовления.
Духовка во время работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы. Не разрешайте детям находиться рядом с духовкой во время ее работы, особенно при использовании гриля.

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

1.1 Декларация соответствия.

- Части данного прибора, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания, соответствуют предписаниям директивы CEE 89/109. Прибор соответствует Европейским директивам 73/23/EEC и 89/336/EEC, вместо которых были приняты 2006/95/EC и 2004/108/EC с последующими изменениями и дополнениями.

1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.
Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации.
При пользовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.
- Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним.
- Не тяните шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь духовкой, если Вы разуты.
- Не разрешайте пользоваться духовкой без присмотра детям или больным людям.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и удлинители.
- В случае неисправности и/или отклонения от нормального режима работы духовку следует выключить и не пытаться самостоятельно отремонтировать.
- В случае повреждения шнура его следует, не откладывая, заменить, для чего выполните следующие операции:

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.
При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.
- Духовка обладает точно заданными техническими характеристиками, поэтому в нее невозможно вносить изменения.
- Нельзя пользоваться приборами, очищающими при помощи пара под высоким давлением.
- Нельзя ставить в духовку воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.
- Не облокачивайтесь и не сажайте детей на дверцу духовки.
- Чтобы поставить в духовку и вынуть из нее посуду, блюда и дополнительное оборудования пользуйтесь специальной рукавицей.
- Духовка не предусмотрена для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, если только они не находятся под наблюдением ответственных за их безопасность лиц.
- Следите, чтобы дети не играли с духовкой.

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

1.3 УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.
Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.

Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.
Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур

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

1.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ СОТРУДНИКОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.
Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и правилами.
В случае несоблюдения этих норм фирма-производитель не несет никакой ответственности.
Духовка соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормами, и должна быть снабжена трехполюсной вилкой с заземленным полюсом, обеспечивающим надежное заземление.
При электрическом подключении следует предусмотреть установку соответствующих предохранителей и использовать кабель с достаточным для нормального функционирования духовки сечением.
ПОДКЛЮЧЕНИЕ:
Данный прибор укомплектован шнуром питания для присоединения только к электрооборудованию с напряжением 230 В ~ между фазой или между фазой и нейтралью.
Перед подключением следует проверить:
- напряжение, указанное на электрическом счетчике,
- наличие автоматического выключателя.

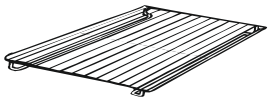
Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.
Примечание: не забудьте, что может возникнуть необходимость в техническом обслуживании прибора, которое должен производить сервисный центр. Поэтому следует обеспечить легкий доступ к вилке.
Замена шнура питания должна производиться сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом. При замене следует руководствоваться указанными характеристиками прибора.
I класс защиты от поражения током.

1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

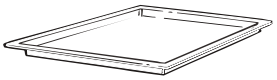
Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

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



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

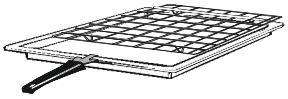


Поддон служит для сбора сока, выделяющегося во время приготовления на гриле.
Он используется только при приготовлении на гриле, на вертеле, или на гриле с вентиляцией (в зависимости от модели);
при использовании остальных режимов его следует вынимать из духовки.

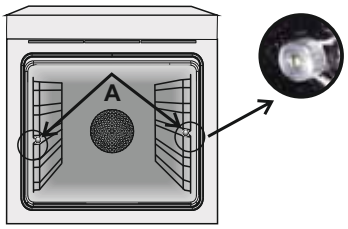
Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир осядет на стенках духовки.

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

Решетка для гриля. Идеальна для приготовления на гриле. Используйте вместе с поддоном для сбора сока. В комплект входит ручка, при помощи которой можно безопасно передвигать оба эти предмета. Не оставляйте ручку внутри духовки



Демонтаж и очистка металлических направляющих.

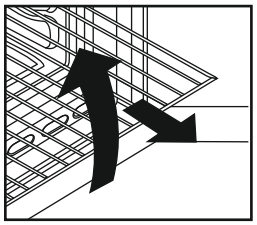


1 – Отверните фиксирующие винты, поворачивая их против часовой стрелки.
2 – Снимите металлические направляющие, потянув их на себя.
3 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.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

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

2. полезные советы

2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



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

2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

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

2.3 *МОДЕЛИ* U·COOK

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

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

Sprinter — Уменьшщает время предварительного нагрева духовки: 200 градусов по Цельсию достигаются всего за 8 минут.

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

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

2.4 Замена подсветки в модели U·SEE

Это система подсветки, которая заменяет обычную лампочку. 14 светодиодов встроены в дверцу. Они светятся ярким белым светом, который позволяет хорошо видеть внутреннее пространство духовки без затемнений на всех уровнях.

Преимущества:
Система U.SEE, помимо отличного освещения, отличается большим сроком службы по сравнению с обычной лампочкой, уход за ней проще и она более экономична в потреблении энергии.

- Отличный обзор
- Долговечность
- Низкое энергопотребление, на 95% меньше обычной лампочки
- Высокое качество

Прибор с освещением светодиодами белого цвета класса 1M в соответствии с IEC 60825-1:1993 +A1:1997 + A2:2001 (эквивалент EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001);
Максимальная исходящая оптическая мощность λ459nm < 150uW.
Не смотреть непосредственно на источники света при помощи оптических приборов.

2.5 КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА

Специальные панели, покрытые эмалью с микропористой структурой, продаваемые в качестве дополнительного оборудования для всех моделей, освобождают от необходимости очищать духовку вручную.
Жир, оседающий на стенках духовки в процессе приготовления, расщепляется эмалью посредством каталитического процесса окисления и преобразуется в газообразное вещество.
Брызги жира могут закупорить поры и, таким образом, помешать самоочистке. Это свойство защитных панелей можно восстановить, нагревая пустую духовку в течение 10-20 минут при максимальной температуре. Не пользуйтесь абразивными моющими средствами, мочалками из стальной проволоки, острыми предметами, жесткими губками, химическими веществами или моющими средствами, которые могут непоправимо повредить эмаль. Рекомендуется также пользоваться посудой с высокими бортиками в случае приготовления особенно жирных блюд (жаркого и т.д.), а при жарке на гриле следует использовать противень. Если из-за особого характера загрязнения, вышеперечисленных мер будет недостаточно, рекомендуется удалить жир при помощи мягкой ткани или губки, смоченных горячей водой. Пористость эмали является основным условием для обеспечения самоочищающего эффекта.
N.B Примечание: Все самоочищающиеся панели, имеющиеся в продаже, рассчитаны приблизительно на 300 часов работы духовки. После этого срока панели следует заменить.

2.6 ФУНКЦИЯAQUACTIVA

ФункцияAquactivaиспользуетпар, чтобыпомочьустранитьжировыеотложения и кусочки пищи, оставшиеся в камере духового шкафа после приготовления.
1. Налейте 300 млводывспециальную полостьAquactivaрасположенную на дне камеры приготовления духового шкафа.
2. Установите режим Статического ( )или нижнего ( ) нагрева
3. Установите регулятор температуры на режимAquactiva
4. Оставьте программу включённой в течение 30 минут.
5. По истечении 30 минут выключите программу и дайте остыть духовому шкафу.
6. Когда духовой шкаф остынет, произведите очистку внутренних поверхностей камеры приготовления тряпочкой из мягкой ткани.

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

2.7 УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступать к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.
- Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.
- Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака.

ДУХОВКА – Очень важно вымыть духовку после каждого использования. Во время приготовления на стенках духовки оседает жир. При последующем использовании этот жир может издавать неприятный запах и может повлиять на качество блюда. Для очистки духовки используйте воду и моющее средство, тщательно промывайте чистой водой.

СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ
После каждого использования духовки вытрите стекло дверцы бумажным полотенцем. Если на поверхности остались слишком большие пятна от жира, смойте при помощи губки и моющего средства. Промойте чистой водой и вытрите насухо. Нельзя использовать абразивные средства или режущие предметы. Прокладку дверцы следует очищать при помощи губки и моющего средства.
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Следует очищать при помощи губки, смоченной в мыльном растворе, затем вымыть чистой водой и вытереть насухо.
ПОДДОН
После приготовления на гриле выньте поддон из духовки. Вылейте его содержимое в какую-нибудь посуду, помойте горячей водой и смоченной моющим средством губкой, в заключение вымойте горячей водой и вытрите насухо. Для того чтобы удалить пригоревшие остатки пищи, замочите поддон в воде, добавив моющее средство.Поддон можно мыть в посудомоечной машине или при помощи специальных средств, имеющихся в продаже. Никогда не оставляйте грязный поддон в духовке.
ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ
Перед каждой операции по очистке или замене лампочки вынимайте вилку из розетки. Лампочка и защитный колпак изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам.
Технические характеристики лампочки:
230 В~ - 25 Вт – цоколь E 14 – Температура 300°C.
Если необходимо заменить неисправную лампочку, следует снять защитный стеклянный колпак, выкрутить лампочку, заменить ее на аналогичную новую и установить на место защитный стеклянный колпак.

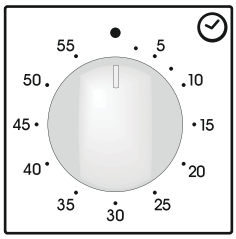
2.8 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EC об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.
Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:
• Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
• Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.
• При покупке нового прибора старый прибор можно возвратить розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

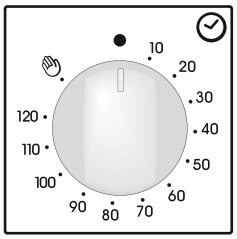
3. ТАЙМЕР

3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА



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

3.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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

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

3.3 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ

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

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

ВНИМАНИЕ : Духовка будет работать только после установки часов.

3.4 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
Защита от детей	Функция «Детский замок» включается при нажатии и удержании клавиши Set (+) не менее 5 секунд. С этого момента все функции заблокированы и на дисплее мигает STOP и текущее время.	Для отключения функции «Детский замок» снова нажмите и удержите клавишу Set (+) не менее 5 секунд. После этого все функции вновь становятся доступными.		
Таймер	• Нажмите центральную кнопку 1 раза	• Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По истечении сигнал прекратится автоматически, он также может быть остановлен нажатием кнопки Select.	• Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени • В ходе процесса на дисплее отражается оставшееся время.	• Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)
время приготовления	• Нажмите центральную кнопку 2 раза • Нажмите кнопки ("-"). или (+). для установки требуемого времени приготовления • Отпустите кнопки • Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций	• По истечении установленного времени духовка отключится автоматически. Если вы хотите выключить ее раньше, установите ручку выбора функций в положение 0 или установите время 0:00 SELECT и кнопки ("-" "+")	• Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд • Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку SELECT • Для изменения установленного времени нажмите SELECT и кнопки "-" "+"	•Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку. Нажмите центральную кнопку, чтобы вернуться к функции часов
Окончание приготовления	• Нажмите центральную кнопку 3 раза • Нажмите кнопки ("-"). или (+). для установки времени отключения • Отпустите кнопки • Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций	• В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.	• Позволяет установить время окончания приготовления • Чтобы проверить, сколько времени осталось, Нажмите центральную кнопку 3 раза • Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки "-" "+"	• Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и и должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания •По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал. • приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится. **Если выбрана функция END ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: безустановки иродживности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.**

4. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

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

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

* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1

** Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1 для определения класса потребления электроэнергии.

РЕКОМЕНДОАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Вегетарианские Маффины

Ингредиенты:

- Кабачки 200 гр.
- Картофель 200 гр.
- Сладкий картофель 200 гр.
- Красный перец - 1 шт.
- Желтый перец - 1 шт.
- Сыр проволоне 100 гр.
- 1 чайная ложка паприки
- 50 гр. сыра пармезан
- 20 гр. панировочных сухарей

• Разрезать кабачки, перец и нарезать картофель кубиками, затем отварить в течении нескольких минут на варочной поверхности.
Нарезать оставшиеся овощи и обжарить в течении 5 минут в кастрюле с оливковым маслом, паприкой, солью и перцем.
Сделайте пюре из отваренного картофеля, а затем добавьте другие овощи и нарезанный сыр проволоне.
В тоже время, приготовьте смесь из панировочных сухарей и сыра пармезан, половину этой смести перемешайте с овощами.
Обработайте формочки для маффинов мукой и заполните их до краев приготовленными овощами. Сверху маффины посыпьте остатками смеси сухарей и пармезана и добавьте немного оливкового масла. Выпекайте в духовом шкафу на режиме COOK LIGHT при 180 градусах в течении 15 – 20 минут, до образования красивой золотистой корочки.

Запеченная Осенняя Фриттата

Ингредиенты:

- 6 яиц
- 10 цветов цуккини
- 1 отваренный картофель
- 1 ломтик варенной тыквы
- 200 гр. сыра пармезан
- Куркума
- 6 столовых ложек молока

• Нарезать и отворить одну картофелину.
Нарежьте тыкву на кусочки, положите на противень и поставьте в духовку при 160 градусах примерно на 20 минут. После приготовления размять вилкой.
Взбить яйца, добавить отваренный измельченный картофель и тыкву, молоко, сыр пармезан, куркуму, соль и перец.
Смешайте все ингредиенты вместе и добавьте цветы цуккини, убедитесь, что они чистые и нарезаны небольшими кусочками.
Выложите полученную смесь в форму и запеките при предварительно разогретой духовке при 180 градусах на новом режиме COOK LIGHT в течении 20 минут.

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Температура и время приготовления указаны только для информации, чтобы облегчить пользование духовкой. Личный опыт подскажет, какие режимы лучше выбирать в соответствии с вашим вкусом и привычками. Следует учесть, что при приготовлении при высоких температурах сок брызгает на стенки духовки, что вызывает ее загрязнение и образование дыма. Лучше немного снизить температуру приготовления, даже если это приведет к увеличению времени приготовления.
В духовке имеется несколько уровней, нумерация которых начинается снизу.

РЫБА

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень
Окунь или дорада	Естественная конвекция	1 кг целиком	220° C	30 мин	1
Лосось	Естественная конвекция	1 кг	220° C	30 мин	1
Морской язык	Принудительная конвекция	6 кусков	160° C	15-20 мин	1
Рыба на гриле	Гриль	6 филе	275° C	2x5 мин	4

ОВОЩИ И ПРОЧЕЕ

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Тушеная капуста	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 ° C	1 час	
Запеченный паштет	Естественная конвекция		200-220 ° C	1 час/кг	
Цикорий с сыром	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	25-30 мин	
Фаршированные помидоры	Принудительная конвекция	6-8 персон	200-220 ° C	40-45 мин	
Луковый пирог	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	35-40 мин	
Запеканка	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	40-45 мин	
Тосты с овечьим сыром*	Турбогриль	На 6 персон	210 ° C	3 минуты на каждую сторону + 4 минуты с сыром	Блюдо для гриля
Гратин дофинуа	Турбогриль	На 6 персон	200 ° C	45 мин	
Колбаски по-тулузски	Турбогриль	На 4 персоны	210 ° C	45 мин	
Суфле соленое/сладкое	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	2 раза по 10 минут, перевернуть по прошествии половины времени приготовления	Блюдо для гриля

Все блюда готовились на 1 уровне, кроме блюд помеченных «*», которые готовяться на среднем уровне

5. МЯСО

Лучше солить мясо по окончании приготовления, так как соль способствует выделению жира, что увеличивает загрязнение жарочной камеры и выделение дыма.
Предназначенные для жарки телятину, баранину, свинину и рыбу можно ставить в холодную духовку. Время приготовления увеличивается по сравнению с предварительно разогретой духовкой, однако проникновение тепла к центру продуктов происходит более постепенно, что дает лучшие результаты. Правильный предварительный разогрев духовки гарантирует хорошие результаты приготовления говядины и свинины.
ГРИЛЬ
Перед тем как ставить блюдо в духовку: достаньте мясо из холодильника за несколько часов до приготовления. Рекомендуется положить его на впитывающую бумагу, таким образом, мясо получится более нежным, вкусным и не окажется холодным внутри. Перед жаркой мясо следует посыпать специями, не солите до окончания приготовления, иначе мясо окажется менее нежным и вкусным.
Тщательно смажьте оливковым маслом при помощи кисточки, лучше всего использовать широкую и плоскую кисточку. Добавьте перец и специи.
Во время приготовления: Никогда не протыкайте продукты во время приготовления, даже при переворачивании, иначе весь сок вытечет и мясо получится сухим.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Мясо с морковью	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 ° C	Около 1 часа	
Утка	Естественная конвекция	1,5 кг	200-220 ° C	1 ½ часа	
Индейка	Естественная конвекция	5/6 кг	160-180 ° C	2 ½ - 3 часа	
Гусь	Естественная конвекция	3/4 кг	160-180 ° C	2 – 2 ½ часа	
Баранья нога	Естественная конвекция		200-220 ° C	10 минут/кг*	
Цыпленок	Естественная конвекция	1/1,5 кг	220 ° C	Около 1 часа	
Ростбиф	Естественная конвекция		240 ° C	10 минут/кг*	
Кролик	Принудительная конвекция	800-1 кг	200-220 ° C	50-60 минут	
Говядина	Вертел	1 кг	275 ° C	15-20 минут	Без предварительного разогрева
Баранина	Вертел	1 кг	275 ° C	20 -25 минут	Без предварительного разогрева
Люля-кебаб	Гриль	6 штук	275 ° C	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления
Свинина	Гриль	6 кусков	275 ° C	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления

* Все блюда готовились на 1 уровне

ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Избегайте использования блестящих форм, поскольку они отражают тепло, и верхняя часть изделия может подгореть. Если изделие слишком быстро подрумянивается, накройте его бумагой для выпекания или алюминиевой фольгой.
Внимание: кладите фольгу правильной стороной, блестящая сторона должна быть повернута к изделию, иначе тепло будет отражаться и не проникнет внутрь продукта.
Старайтесь не открывать дверцу в течение первых 20-25 минут выпечки, иначе все кондитерские изделия, которые должны подойти во время приготовления, такие как суфле, булочки и т. д. немедленно опадут. Для контроля процесса приготовления воткните в центр лезвие ножа или зубочистку. Если тесто не прилипло, значит, изделие готово и можно выключать духовку. Если лезвие сырое или к нему прилипло тесто, продолжите приготовление, слегка убавив температуру, чтобы верх изделий не пригорел.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень	Советы
Булочки	Принудительная конвекция	800 гр	200 ° C	40 мин	1	
Пирог с капустой	Принудительная конвекция	40 кусков	190 ° C	35 мин	1/3	2 противня
Основа для торта	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-220 ° C	20-30 мин	1	Ø 27
Пирожное из заварного теста	Принудительная конвекция	6 штук	200 ° C	15-20 мин	1	
Безе	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	1 противень	80-85 ° C	4 часа 30 мин	1	ґ профитролии
Фруктовый торт	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	На 6 персон	220 ° C	35-40 мин	1	
Пирожное Сант Оноре	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	6 штук	190 ° C	30-35 мин	1	

* При использовании режима «конвекция с нижним нагревательным элементом» рекомендуем предварительный нагрев при помощи конвекции для экономии времени

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.

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

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

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

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

• Używać wyłacznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.

• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

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

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

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

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

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

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

• Pokarm który wykipiał musi być usunięty przed czyszczeniem.

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

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

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

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

1.1 DEKLARACJA ZGODNOśCI

Niniejsze urządzenie w częściach przeznaczonych do stykania się z żywnością, zgodne jest z zapisami dyrektywy CEE 89/109 i Dekretu z mocą ustawy numer 108 z 25.01.1992 r.

CE Urządzenie jest zgodne z Dyrektywami Europejskimi 73/23/CEE i 89/336/CEE zastąpionymi odpowiednio przez Dyrektywy 2006/95/CE i 2004/108/CE z nastepnymi modyfikacjami.

1.2 UWAGA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do stosowania tylko i wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane, tzn. do wypieku produktów żywnościowych.
Wszelkie inne zastosowanie, (jak np. podgrzewanie otoczenia) jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Konstruktor nie odpowiada za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego użycia, błędnego i nieracjonalnego zastosowania.
Podczas pracy piekarnik nagrzewa się, należy więc uważać aby nie dotykać grzałek wewnątrz piekarnika. Należy także pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do pracującego piekarnika.
Wykorzystywanie dowolnego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania niektórych podstawowych reguł, w szczególności:
- Nie należy pociągać za kabel zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka sieciowego,
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojąc boso.
- Nie wolno pozwalać aby urządzenie było obsługiwane przez dzieci lub osoby nie zaznajomione z nim bez właściwego nadzoru.
- Ogólnie odradza się stosowanie adapterów, rozdzielaczy lub przedłużaczy. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć i nie posługiwać się nim. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy natychmiast wymienić go, postępując w sposób następujący:
- otworzyć wieczko skrzynki zaciskowej odłączyć kabel zasilający i zastąpić go innym o odpowiedniej długości, izolowanym gumą (typu HO5 RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) i przystosowanym do mocy urządzenia.

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

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

1.3 INSTALACJA

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

1.4 OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

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

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

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

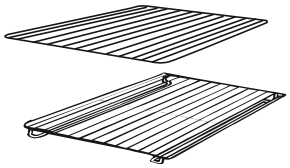
1.5 Podłączenie elektryczne

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

1.6 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA
(Dostępne tylko w niektórych modelach)

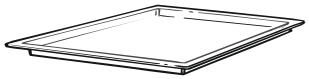
Przed pierwszym użyciem piekarnika konieczne jest wykonanie wstępnego oczyszczenia elementów jego wyposażenia. Należy umyć je gąbką, a następnie opłukać i wysuszyć.

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



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

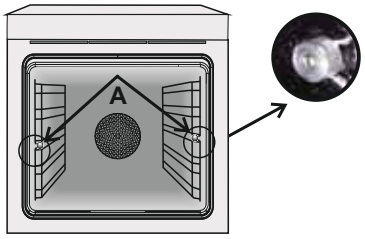
Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.



Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grilowania.
Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.
Nie należy pozostawiać uchwytu we wnętrzu piekarnika.

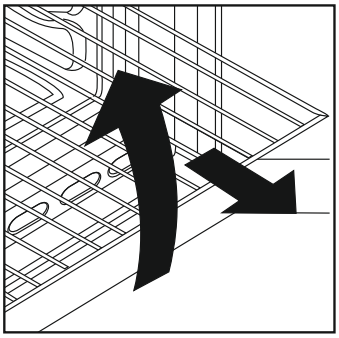
Demontaż i czyszczenie drabinek

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



2. UŻTECZNE WSKAZÓWKI

2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



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

2.2 PIECZENIE Z GRILLEM

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

2.3 MODELE U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 Zaleznie od modelu U·SEE

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

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

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

2.5 Katalityczny piekarnik samooczyszczający się

Specjalne samooczyszczające się płyty, pokryte lakierem o strukturze mikroporowatej, oferowane dla wszystkich modeli jako akcesoria opcjonalne eliminują konieczność ręcznego czyszczenia piekarnika.
Krople tłuszczu osadzające się na ściankach podczas pieczenia rozłożone zostają przez emalię w procesie katalitycznym utleniania i przekształcają się na produkty gazowe.
Zbyt duże plamy mogą zatkać mikropory i tym samym przeszkodzić w automatycznym czyszczeniu. Odzyskanie właściwości samooczyszczania uzyskuje się za pośrednictwem podgrzania pustego piekarnika przez okres około 10 - 20 minut, nastawiając pokrętło piekarnika na maksymalną temperaturę.
Nie wolno stosować produktów ciernych, druciaków, ostrych przedmiotów, szorstkich ściereczek, produktów chemicznych lub detergentów mogących nieodwracalnie zniszczyć powierzchnię emalii.
Zaleca się ponadto stosowanie garnków głębokich w przypadku pieczenia potraw szczególnie tłustych (pieczenie, itd.), zaś w przypadku pieczenia na grillu - stosowanie brytfanny.
Ta prosta wskazówka pozwala na stworzenie idealnych warunków i temperatury dla czyszczenia katalitycznego
Jeśli, z powodu znacznego zabrudzenia piekarnika, nie jest możliwe samooczyszczanie, zaleca się usunąć tłuszcz za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki zanurzonej w ciepłej wodzie.
Porowatość emalii jest jej podstawową cechą gwarantującą działanie samooczyszczające.
Uwaga: Wszystkie płyty samooczyszczające się, dostępne w handlu, charakteryzują się skutecznością działania przez okres około 300 godzin pracy piekarnika. Po upływie tego okresu eksploatacji należy płyty te wymienić.

2.6 FUNKCJA AQUACTIVA

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.
1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne ( ) lub dolna ( ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

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

2.7 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

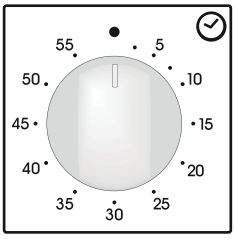
2.8 SERWIS TECHNICZNY

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

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.
Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:
• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

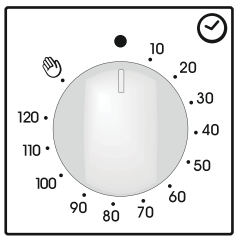
3. REGULATOR CZASOWY

3.1 KORZYSTANIE Z MINUTNIKA



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

3.2 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KOŃCA PIECZENIA



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

3.3 USTAWIANIE ZEGARA

UWAGA
Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu)

Aby ustawić zegar należy:

•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
•Nastaw godzinę przyciskami "-" "+" .
•Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

3.4 ZEGAR DOTYKOWY

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

4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętło wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektron. *(Type A)*	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętła sterowania na pozycję "żarówka" lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
			RozmraŻanie Pozycja ta umoŻliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamroŻonej potrawy, rozmraŻa ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Pozycja grzania wstępnego piekarnika. Jej włączenie pozwala na prawie natychmiastowe rozgrzanie piekarnika (np. Osiągnięcie temperatury 200oC w 8 min..) Wymagana temperatura jest ustawiana za pomocą odpowiedniego pokrętła. Koniec grzania wstępnego jest sygnalizowany za pomocą kontrolki świetlnej termostatu "C", która zgaśnie. Po zakończeniu tej fazy można wybrać żądaną funkcję pieczenia i wstawić potrawę do piekarnika. Należy uważać aby nie wstawiać potraw do piekarnika w trakcie podgrzewania wstępnego , gdyż mogłoby to zepsuć efekt pieczenia.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Konwekcja naturalna** Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku ud˚ców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje si´ w przypadku wypieków na blasze z regulacjà temperatury od 50 do 240° C.
	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem** Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook** Soft cook to funkcja przeznaczona do pieczenia ciast i chleba. Dzięki łagodnemu nawiewowi zwiększa się wilgotność wewnątrz piekarnika. Wilgotność stwarza warunki dogodne do pieczenia potraw , które muszą zachować elastyczną konsytencję w trakcie pieczenia (np. Torty, chleb, ciasteczka) aby po upieczeniu nie kruszyły się.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką** Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach** W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kiełbaski, Żeberka, bekon).
Super grill	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** pečica ima dve stopnji **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Grill z nawiewem przy drzwiczkach zamkniętych** Powietrze podgrzewane przez grzałkę grilla zostaje zasysane przez wentylator kierujący strumień powietrza na potrawy, przy czym temperatura tego powietrza moŻe wahać się od 50 do 200° C. Funkcja grilla z nawiewem zastępuje z powodzeniem roŻen obrotowy i gwarantuje doskonałe wyniki w przypadku pieczenia drobiu, kiełbas i czerwonych mięs, równieŻ w duŻych kawałkach.
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	Włączenie grzałki grilla oraz silnika obrotu roŻna. SłuŻy do pieczenia na roŻnie (szaszłyki).
	220	*50 ÷ MAX*	**Funkcja pizzy** Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).
COOK light **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Funkcja "**COOK LIGHT**" to doskonała opcja dla zwolenników zdrowej kuchni, ponieważ umożliwia ograniczenie spożycia tłuszczu i oleju. Grillowanie z termoobiegiem w połączeniu z pulsacyjnym przepływem powietrza zapewnia zatrzymanie wilgoci w żywności przy jednoczesnym opiekaniu warstwy wierzchniej, pozwalając zarazem skrócić czas przygotowania potrawy bez szkody dla smaku. Funkcja ta jest szczególnie przydatna do przygotowania mięs, warzyw pieczonych i omletów. Pulsacyjny przepływ powietrza utrzymuje stały poziom wilgoci w piekarniku, a także wewnątrz potraw, które zachowują dzięki temu wartości odżywcze w trakcie procesu szybkiego gotowania. Wypróbuj wszystkie nasze przepisy, używając mniej sosu do sałaty, niż masz w zwyczaju – i ciesz się lekkością potraw, przygotowywanych przy pomocy nowej funkcji!

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

** Program badań zgodny z CENELEC EN 60350-1

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

MUFFINKI WARZYWNE

Składniki

- 200 g cukinii
- 200 g ziemniaków
- 200 g batatów
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 100 g sera provolone
- 1 łyżka stołowa papryki
- 50 g parmezanu
- 20 g bułki tartej

• Posiekaj cukinię i paprykę, pokrój w kostkę ziemniaki i wstaw je do gotowania na kuchence.
Posiekaj pozostałe warzywa, podsmażaj je przez 5 minut na patelni z oliwą z oliwek z dodatkiem sproszkowanej papryki, soli i pieprzu.
Ugotowane ziemniaki utłuc na gładką masę, dodać do nich pozostałe warzywa i pokrojony ser provolone. W międzyczasie przygotować mieszankę z bułki tartej i parmezanu, połowę porcji dodać do warzyw.
Wysypać mąką foremki do muffinów i napełnić je do wysokości krawędzi, posypać pozostałą bułką tartą z parmezanem i lekko skropić oliwą z oliwek. Piec w piekarniku z nastawioną funkcją COOK LIGHT w temperaturze 180 stopni przez 15-20 minut, do uzyskania pięknego, złotego koloru.

JESIENNA FRITTATA PIECZONA

Składniki:

- 6 jajek
- 10 kwiatów cukinii
- 1 ugotowany ziemniak
- 1 kawałek gotowanej dyni
- 200 g parmezanu
- Kurkuma
- 6 łyżek stołowych mleka

• Pokrój i ugotuj ziemniaka. Pokrój dynię na plasterki i rozłóż na papierze do pieczenia, włóż do piekarnika i piecz przez około 20 minut w temperaturze 160 stopni.
Gotową dynię rozgnieć widelcem.
Ubij jajka, dodaj ugotowane ziemniaki i rozgniecioną dynię, mleko, parmezan, kurkumę, sól i pieprz.
Wymieszaj starannie wszystkie składniki, dodaj kwiaty cukinii – starannie umyte i pokrojone na niewielkie kawałki.
Przełóż masę do formy i zapiekaj z użyciem funkcji COOK LIGHT przez 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

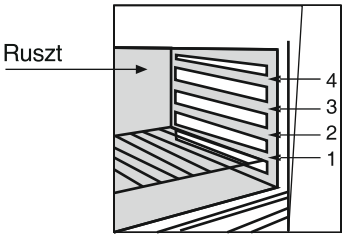
5. TABELA CZASÓW WYPIEKU

Sugerowane w poniższych tabelach czasy wypieku mają charakter informacyjny i mogą zmieniać się w zależności od jakości, świeżości, wymiaru i grubości potraw, a także w zależności od gustu użytkownika. Przed podawaniem potraw należy zawsze wszystkie potrawy pozostawić w piekarniku na kilka minut, po to aby po wyjęciu ich z piekarnika pozostawały nadal świeże.

Piekarnik statyczny

Wszelkie podane czasy wypieku nie obejmują podgrzania wstępnego piekarnika, jeśli nie jest to wyraźnie wskazane w innym przypadku.

Pożyteczna rada: Na co najmniej 10 minut przed upływem wskazanego czasu należy wyłączyć piekarnik, pozostawiając potrawy w jego wnętrzu. Pozwoli to, oprócz oszczędności energii, upiec potrawy zgodnie z własnym smakiem. Aby powierzchnie potraw nie były zbyt suche, konieczne jest obniżenie temperatury.



		Elektryczny piekarnik statyczny			Elektryczny piekarnik z nawiewem			
Potrawa	**Ilość**	**Ruszt**	**Czas pieczenia w minutach**	**Temperatura piekarnika**	**Ruszt**	**Czas pieczenia w minutach**	**Temperatura piekarnika**	**Uwagi**
• Produkty mączne								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Wstawić lasagne do zimnego piekarnika
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Wstawić cannelloni do zimnego piekarnika.
Makaron zapiekany	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Wstawić makaron zapiekany do zimnego piekarnika.
• Produkty pieczone (nie ciasta)								
Chleb	kg 1 ciasta na chleb	2	35 10 (wstępne podgrzanie)	200	2	30 ÷ 35 10 (wstępne podgrzanie)	180	Przygotować ciasto w formie bochenka i naciąć nożem górną powierzchnię bochenka. Pozostawić do rośnięcia na co najmniej 2 godziny. Natrzeć tłuszczem formę i umieścić bochenek dokładnie w środku formy.
Pizza	kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Po wstępnym podgrzaniu piekarnika przez okres 15 minut przygotować pizzę w natłuszczonej formie dodając pomidory, mozzarellę i szynkę, olej, sól, oregano.
Paszteciki Vol au vent (mrożone)	24 sztuki	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Umieścić w formie 24 paszteciki i upiec je.
Placki	200 g ciasta na każdą sztukę	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Podgrzać wstępnie piekarnik przez 15 minut, nasmarować tłuszczem formę, 4 placki pokryte tłuszczem, olejem i posolone pozostawić do rośnięcia w temperaturze otoczenia na okres co najmniej 2 godzin, po czym włożyć je do piekarnika.
• Mięsa								
Wszystkie mięsa można piec w pojemniku o wysokiej lub niskiej krawędzi. Zaleca się przykrycie pokrywką pojemnika niskiego, w celu uniknięcia zabrudzenia piekarnika plamami sosu. Mięsa pieczone pod przykryciem będą bardzie miękkie i soczyste, podczas gdy pieczone bez przykrycia staną się bardziej kruche. Wskazane czasy wypieku obowiązują dla potraw w pojemnikach przykrytych lub odkrytych.								
Cały rostbef	1 kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Umieścić mięso w głębokim talerzu ze szkła żaroodpornego, doprawić solą i pieprzem. Po upływie połowy czasu odwrócić.
Pieczeń wieprzowa zawijana	1 kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Piec mięso w przykrytym pojemniku ze szkła żaroodpornego z dodatkiem soli i pieprzu, przypraw naturalnych, oleju i masła.
Pieczeń cielęca zawijana	1,3 kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Piec jak wyżej.
Pieczeń wołowa, filet	1 kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Piec jak wyżej.

5. TABELA CZASÓW WYPIEKU

		Elektryczny piekarnik statyczny			Elektryczny piekarnik z nawiewem			
Potrawa	**Ilość**	**Ruszt**	**Czas pieczenia w minutach**	**Tempe-ratura piekarnika**	**Ruszt**	**Czas pieczenia w minutach**	**Tempe-ratura piekarnika**	**Uwagi**
• Drób, królik								
Perliczka	1 kg - 1,3 kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umieścić perliczkę w głębokim naczyniu Żaroodpornym lub ceramicznym, przyprawioną przyprawami naturalnymi i małą ilością oleju.
Kurczak	1,5 kg - 1,7 kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Piec jak wyŻej
Królik w ka wałkach	1 kg - 1,2 kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	W wysmarowanej tłuszczem formie umieścić równe kawałki mięsa przyprawione naturalnymi przyprawami. W razie potrzeby obracać kawałki.
• Ciastka, torty								
Tort kakaowy pieczony w foremce		1	55	180	1	50	160	W tortownicy o średnicy 22cm. Podgrzanie wstępne - 10 min.
Tort margherita		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
Tort marchewkowy	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
Ciasto morelowe	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
• Warzywa								
Koper włoski	800 g	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	W przykrytym naczyniu ze szkła Żaroodpornego rozłoŻyć koper podzielony na 4 części, z dodatkiem masła, soli, najlepiej ze zwróconą ku górze częścią wewnętrzną.
Cukinia	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pokroić cukinię na plastry i piec ją w przykrytym naczyniu ze szkła Żaroodpornego z masłem i
Ziemniaki	800 g	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	W przykrytym naczyniu ze szkła Żaroodpornego umieścić jednakowe kawałki pokrojonych ziemniaków; piec je z olejem, solą, oregano i rozmarynem.
Marchew	800 g	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pokroić marchewki na plasterki, przykryć je i piec w naczyniu ze szkła Żaroodpornego.
• Pieczenie - grill								
Pieczenie grillu wykonujemy układając potrawy tuŻ pod grillem elektrycznym na promienie podczerwone. Uwaga: Podczas pracy grzałka grilla rozgrzewa się do czerwoności. Pod grill naleŻy wstawić brytfannę do zbierania sosów.								
Tosty	4 kromki	4	5 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	5 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić kromki tostu na wsporniku grilla. Po pierwszym pieczeniu odwrócić. Uwaga: Przed podaniem do stołu trzymać upieczone tosty w cieple na dnie piekarnika.
Tosty faszerowane	4 sztuki	3	5 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	3	5/8 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić tosty na podstawie grilla. Kiedy się zarumienią, odwrócić tosty - aŻ do całkowitego zarumienienia.
Kiełbaski	n°6 sztuk / 0,9 kg	4	25/30 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	15/20 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Naciąć kiełbaski i umieścić na grillu częścią wewnętrzną zwróconą ku górze. W połowie pieczenia odwrócić kiełbaski. Uwaga: Co jakiś czas naleŻy kontrolować równomierność pieczenia. W przypadku nierównomiernego pieczenia zamienić miejscami kiełbaski mniej dopieczone z bardziej wypieczonymi.
Żeberka wołowe	4 sztuki / 1,5 kg	4	25 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	15/20 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić Żeberka tuŻ pod duŻym grillem i obrócić je dwukrotnie.
Udka kurczaka	4 sztuki / 1,5 kg	3	50/60 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	3	50/60 (10 ogrzewanie wstępne)	Gril	Doprawić naturalnymi przyprawami i obracać co pewien czas.
• Ryby								
Pstrąg	3 cale / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec pstrągi pod przykryciem z dodatkiem oleju soli i cebuli w pojemniku ze szkła Żaroodpornego
Łosoś	700 g w plastrach 2,5 cm grubści	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Piec łososia bez przykrycia w naczyniu Żaroodpornym z dodatkiem soli, pieprzu i oleju.
Sola	Filety / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec solę z dodatkiem soli i jedną łyŻeczką oleju.
Złotnik	2 całe	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec złotniki w przykrytym naczyniu z dodatkiem oleju i soli.
• Owoce								
Jabłka	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec owoce w odkrytym naczyniu ze szkła Żaroodpornego lub ceramiki. Pozostawić w piekarniku do ostygnięcia.
Gruszki	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec jak wyŻej
Brzoskwinie	1kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec jak wyŻej

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
• Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
• Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
• Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
• Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
• Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
• Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
• Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasaďte ochranu v souladu s pokyny.
• Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
• K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
• Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
• Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
• Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.
UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.
UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívat. Udržujte děti mimo dosah.
• Nadměrné množství nečistot odstdraňte před čištěním.
• Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obyčejně a proto držte děti mimo dosah.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

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

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

CE Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným změnám.

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

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.
• Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.
• Upozorněni: všechny přistupne časti jsou během použiti horke. Nedotykejte se těchto časti.
• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.
• Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.
• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.
• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
• Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokrýma rukama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
• Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.
•UPOZORNĚNI: Přistupne časti mohou byt během použiti grilu přiliš horke.

1.3 INSTALACE

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

1.4 VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

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

1.5 DŮLEŽITÉ

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

1.6 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

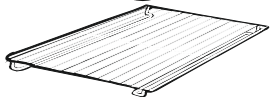
Připojte k elektrické síti. Zajistěte, aby byl použitý třetí kontakt, který slouží k uzemnění trouby. Trouba musí být správně uzemněna.
Pokud model trouby není vybaven zástrčkou, k přívodnímu kabelu připevněte standardní zástrčku. Musí snést proud podle požadavků na výrobním štítku. Uzemňovací vodič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

1.7 VYBAVENÍ TROUBY *(Podle modelu)*

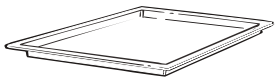
Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

Na rošty můžete postavit nádobí a mísy.

Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.

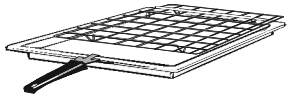


Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.



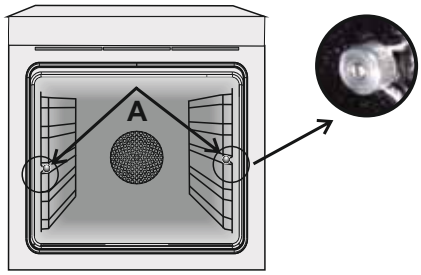
Talíř na pizzu pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.

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



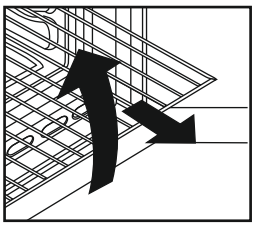
VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

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



2. UŽITEČNÉ TIPY

2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



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

2.2 GRILOVÁNÍ

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

2.3 U·COOK *MODELY*

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

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

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

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

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

2.4 PODLE MODELU LED VISION

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

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

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

2.5 SAMOČIŠTĚNÍ TROUBY POMOCÍ KATALYTICKÉ VLOŽKY

Speciální samočisticí panely pokryté mikroporézním povrchem jsou k dostání jako samostatný doplněk pro všechny modely. Pokud je vložíte, troubu není nutné čistit ručně.
Tuk, který se během pečení hromadí po stranách, je eliminován mikroporézním povrchem, který mění tuk katalýzou a mění jej na plyn. Nadměrné stříkání tuku může i přesto zablokovat póry a proto bránit samočištění. Samočisticí kapacitu je možné obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut při maximální teplotě. Nepoužívejte drsné prostředky, kovovou čistící houbu, ostré předměty, drsné látky nebo chemické produkty, které můžou trvale poškodit katalytický povrch. Na pečení tukových jídel je vhodné použít hluboké plechy a vložit nádobku pod gril pro zachycení přebytečného tuku.
Pokud jsou stěny trouby pokryté hrubou vrstvou tuku, která znemožňuje práci katalytického čištění, odstraňte nadbytečný tuk jemným hadříkem nebo houbou namočenou v horké vodě. Povrch musí být porézní pro efektivní samočištění.
Poznámka: Všechny katalytické povrchy, které jsou k dostání v prodejnách, mají provozní životnost přibližně 300 hodin. Poté je nutné je vyměnit.

2.6 FUNKCE AQUACTIVA

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

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

2.7 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

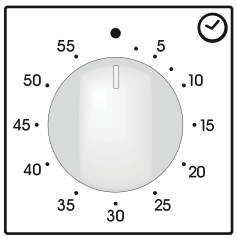
2.8 SERVISNÍ STŘEDISKO

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

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

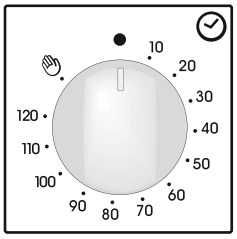
3. ČASOMĚŘIČ

3.1 POUŽITÍ MINUTKY



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

3.2 POUŽITÍ ČASOVAČE UKONČENÍ VAŘENÍ



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

3.3 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU

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

• Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
• Nastavte čas "-" "tlačítek +".
• Uvolněte všechna tlačítka.

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

3.4 VYUŽITÍ ČASU dotykové ovládání PROGRAMMER - PROGRAMOVÁNÍ

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

4. POKYNY K POUŽITÍ

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

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

* Testováno v souladu s CENELEC EN 60350-1.

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

Zeleninové muffiny

Ingredience:

- 200 g cuket
- 200 g brambor
- 200 g sladkých brambor
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 100 g sýru provolone
- 1 čajová lžička papriky
- 50 g sýru parmazán
- 20 g strouhanky

• Nakrájejte cukety a papriky a brambory, vařte několik minut na varné desce.
Nakrájejte a osmažte zbývající zeleninu 5 minut v pánvi s olivovým olejem a paprikou, solí a kořením.
Když jsou brambory měkké, přidejte zbývající zeleninu a nastrouhaný sýr provolone.
Mezitím si připravte směs strouhanky a sýru parmazán, smíchejte polovinu se zeleninou.
Formy na muffiny vysypte moukou a naplňte po okraj, zbývající směs strouhanky a sýru dejte navrch a přidejte trochu olivového oleje. Pečte v troubě s funkcí COOK LIGHT při teplotě 180° po dobu 15-20 minut, dokud nemají krásnou zlatavou barvu.

Podzimní zeleninová omeleta

Ingredience:

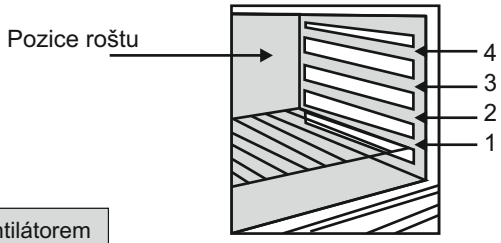
- 6 vajíček
- 10 cuketových květů
- 1 vařený brambor
- 1 plátek vařené dýně
- 200 g sýru parmazán
- kurkuma
- 6 polévková lžíce mléka

• Nakrájejte a uvařte 1 bramboru. Nakrájejte dýni na plátky a dejte na plech, vložte do trouby při 160° na přibližně 20 minut.
Po upečení přetlačte vidličkou.
Uvařte vajíčko a přidejte uvařenou bramboru a roztlačenou dýni, mléko, parmazán, kurkumu, sůl a koření.
Smíchejte všechny ingredience a přidejte vyčištěné cuketové květy nakrájené na malé kousky.
Nalijte směs do formy a pečte ve vyhřáté troubě s funkcí COOK LIGHT při 180° po dobu 20 minut.

5. TABULKY ČASŮ PŘÍPRAVY

Celkový čas popsaný níže slouží pouze jako příručka. Může se lišit v závislosti od kvality, čerstvosti, velikosti a tloušťky potravin a forma a vzhled jídla je pouze na vaší chuti. Před podáváním nechejte potraviny chvíli odstát, protože ingredience se dále připravují i po vyjmutí z trouby.

Užitečná rada: Snižte teplotu tak, abyste zabránili vysušení povrchu potravin.



		Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			
Potravina	Množství	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Poznámka
• Těstoviny								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Vložte lasagne do nepředehřáté trouby.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Vložte cannelloni do nepředehřáté trouby.
Zapékané těstoviny	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Vložte zapékané těstoviny do nepředehřáté trouby.
• Pečení (ne koláče)								
Chléb	Kg 1 těsta	2	35 10 (předehřátí)	200	2	30 ÷ 35 10 (předehřátí)	180	Vyformujte těsto na bochník a nožem udělejte na vrchní straně kříž a nechejte bochník kynout 2 hod. Vymastěte plech na pečení a vložte těsto doprostřed.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Předhřejte troubu 15 minut a vložte pizzu na vymaštěný plech. Uložte rajčata, mozzarellu, šunku, olej, sůl a oregano.
Moučník (mražený) pirohy	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Vložte 24 pirohů do trouby a pečte.
Focaccia (n° 4)	200 g. těsta každý	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Předhřívejte troubu 15 minut, vymastěte plech, dochuťte 4 focaccia olejem a solí a nechejte nakynout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny před vložením do trouby.
• Maso								
Všechny druhy masa můžete péct v mělké nebo hluboké míse. Doporučujeme zakrýt mísu, abyste zabránili vystřikování šťávy. Čas pečení je stejný, když je maso zakryté nebo ne.								
Celý kus hovězího	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Vložte maso do hluboké skleněné mísy a ochuťte solí a kořením; otočte v polovině přípravy.
Kus pečínky bez kosti	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Pečte maso v zakryté skleněné míse s bylinkami, kořením, olejem a máslem.
Kus telecího bez kosti	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
Hovězí filet	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.

5. TABULKY ČASŮ PŘÍPRAVY

		Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			
Potravina	Množství	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Poznámka
• Králík a drůbež								
Perlička Kg 1	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umístěte perličku do hluboké skleněné nebo keramické misky s malým množstvím oleje aochuťte bylinkami a kořením.
Kuře	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Postupujte podle přípravy perliček.
Králičí kousky	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Vložte kousky stejné velikosti do skleněné mísy. Ochuťte bylinkami a kořením. Otočte dle potřeby.
• Koláče								
Kokosový koláč v plechu		1	55	180	1	50	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Piškot		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Mrkvový koláč v plechu		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Meruňkový koláč	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
• Zelenina								
Fenykl	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte fenykl na čtyři plátky, přidejte máslo, sůl a brambory a vložte do skleněné mísy. Zakryjte.
Cuketa	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte, vložte do skleněné mísy a přidejte máslo a sůl.
Brambory	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Nakrájejte brambory na stejné kousky a vložte do skleněné mísy. Ochuťte solí, oreganem a rozmarýnem. Pečte v oleji.
Mrkev	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Nakrájejte na plátky, vložte do skleněné mísy a vařte.
• Grilování								
Vložte jídlo na grilování pod infračervený gril. Varování: když je gril zapnut, získá jasnou červenou barvu. Vložte mísu pod gril pro zachycení šťávy a tuku z grilované potraviny.								
Čtverce chleba pro toasty	4 kousky	4	5 (5 rozehřátí grilu)	Gril	4	5 (10 rozehřátí grilu)	Gril	Položte chléb na rošt. Když je jedna strana hotova, otočte a opečte druhou stranu. Pamatujte: nechejte toast ohřívat v troubě, dokud jej nebudete servírovat.
Toastovaný sendvič	4	3	10 (10 rozehřátí grilu)	Gril	3	5/8 (10 rozehřátí grilu)	Gril	Položte chléb na grilovací rošt. Když je jedna strana sendviče opečena, otočte na druhou stranu.
Klobásy	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 rozehřátí grilu)	Gril	4	15/20 (10 rozehřátí grilu)	Gril	Rozkrojte klobásu na poloviny a položte je na gril. V polovině grilování je otočte. Pro rovnoměrné opečení je často kontrolujte. (Pokud to tak není, otočte a přemístěte kousky podle potřeby).
Hovězí žebírko	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 rozehřátí grilu)	Gril	4	15/20 (10 rozehřátí grilu)	Gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 rozehřátí grilu)	Gril	3	50/60 (10 rozehřátí grilu)	Gril	Během grilování je otočte dvakrát.
• Ryby								
Pstruh	3 celé kusy nebo /Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Ochuťte rybu solí, olejem a cibulí a pečte v skleněné míse.
Losos	700 g 2,5 cm plátky	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Pečte lososa v otevřené skleněné míse se solí, kořením a olejem.
Solea obyčejná	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pečte soleu se solí a lžící oleje.
Marinované ryby	2 celé kusy	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pečte ryby v oleji, soli a zakryté míse.
• Ovoce								
Celá jablka	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Pečte ovoce v otevřené skleněné míse nebo hliněné míse. Nechejte vychladnout v troubě.
Hrušky	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Podle postupu výše.
Broskve	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Podle postupu výše.

VARNOSTNA NAVODILA

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!
• Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.
• Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
• Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
• Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.
POZOR: Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!
• Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
• Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
• Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
• Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.
POZOR: Pred zamenjavo žarnice izključite aparat iz električnega omrežja, da se izognete tveganju za električni udar.
• Pri fiksni priključitvi mora biti zagotovljena možnost izklopa iz električnega omrežja skladno z veljavnimi predpisi.
• V navodilih je navedena ustrezna vrsta priključnega kabla, saj je potrebno upoštevati temperaturo na hrbtni strani aparata.
• Če je priključni električni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati z enakovrednim ali sklopom, ki vam je na voljo pri pooblaščenem servisu.
• POZOR: Da bi se izognili slučajnemu resetiranju termičnega prekinjala, aparat ne sme biti napajan preko zunanje naprave, npr. programske ure, ter ne sme biti priključen na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
POZOR: Dostopni deli se lahko med uporabo žara segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo.
• Razlito tekočino pred čiščenjem obrišite.
• Med samodejnim čiščenjem s pirolizo se lahko površina segreje bolj kot običajno. Pazite, da se otroci ne približajo!

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).

CE Aparat je izdelan v skladu z evropskima smernicama 73/23/CEE in 89/336/CEE, nadomestno 2006/95/EC in 2004/108/ EC ter nadaljnjimi spremembami.

Ko dobite svojo novo peČIco, se najprej prepriČAjte, da med transportom ni priŠLo do poŠKodb. ČE je peČIca poŠKodovana, se takoj obrnite na prodajalca. ČE niste prepriČAni, se posvetujte s strokovnjakom. Pazite, da embalaŽA, na primer plastiČNe vreČKe, polistirol ali ŽEblji, 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 nespametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:

-Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtikač iz vtičnice, pač pa primite za vtikač in ga lepo iztaknite iz vtičnice.
-Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.
-Ne dotikajte se aparata, če ste bosi.
-Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat takoj izklopite in ga ne uporabljajte naprej.
- Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F ustrezne dolžine in preseka Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak! Pripominjamo, da mora biti vodnik za ozemljitev (rumen zelen) obvezno za 10 mm daljši od vodnikov za priključitev na električno omrežje.
Za morebitna popravila se obrnite na enega od naših pooblaščenih serviserjev ter ob morebitni zamenjavi posameznih elementov vedno zahtevajte vgradnjo originalnih Candyjevih rezervnih delov. Neupoštevanje zgornjih navodil lahko vpliva na varno delovanje aparata.
• Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko 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 električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna škoda, ki bi nastala zaradi napačne priključitve in/ali namestitve aparata, ni zajeta v garancijo. Priključitev in namestitev aparata morajo v izvesti v skladu z navodili ustrezno usposobljeni strokovnjaki.
Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja.
Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

1.4 VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

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

1.5 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.

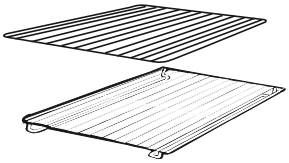
1.6 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikala, zaščiteno z ustreznimi varovalkami. **Pečica mora biti pravilno ozemljena!**
Nekateri modeli niso opremljeni z vtičem. Na priključni kabel takih modelov pritrdite vtič, ki bo ustrezal priključni moči aparata. Priključna moč aparata je navedena na napisni ploščici s tehničnimi podatki, ki je pritrjena na aparatu. Ozemljitveni kabel je zeleno-rumene barve.
Če vtičnica v zidu ne ustreza vtiču, jo morate zamenjati z ustrezno. Vsako tako delo sme opraviti le ustrezno usposobljen strokovnjak. Ta mora ob zamenjavi tudi pregledati, če presek kablov v vtičnici ustreza skupni priključni moči vašega aparata.
Aparat lahko priključite na omrežje tudi direktno, vendar morate med priključni kabel in električno omrežje vgraditi večpolno stikalo ustrezne moči, ki mora imeti razmik med kontakti najmanj 3 mm. Vgraditi smete le tako stikalo, ki ustreza vsem varnostnim predpisom. Ozemljitveni kabel ne sme biti prekinjen s stikalom. Vtičnica ali direktni priključek morata biti nameščena tako, da sta enostavno dosegljiva tudi po izvršeni vgradnji.

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



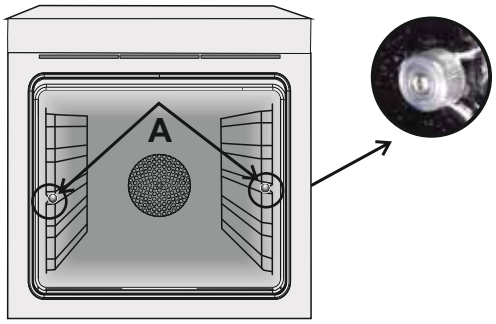
Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru ali ražnju (odvisno od modela) kaplja iz mesa. Ne uporabljajte ga za peko pečenk, saj bi se maščoba v tem primeru razpršila po vsej pečici, se začela žgati in pojavil bi se dim.

Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.

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

Snemanje in čiščenje žičnih vodil

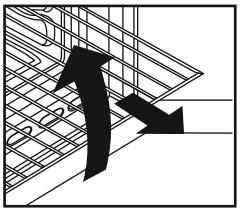
1 – Odvijtevijaka, kipridržujetavodila, v desno.
2 – Snemitevodilatako, da jihpotegnete proti sebi.
3 – Očistitevodila. Lahkojihpomijete v stroju, ali pajihočistite z vlažnogobico in jih nato obrišete do suhega.
4 – Po čiščenjunamestitevodilanazajpozgornjihnavodilih v obratnemvrstnemredu.
5 – Znovaprivijtevijaka.



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.
Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:
• Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
• OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
• Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

2. KORISTNI NASVETI

2.1 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



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

2.2 ŽAR

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

2.3 MODELI U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 Odvisno od modela: U·SEE

Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod, ki zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice, brez senčnih delov.
Prednosti sistema U·SEE so, razen odlične osvetlitve pečice, dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.

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

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

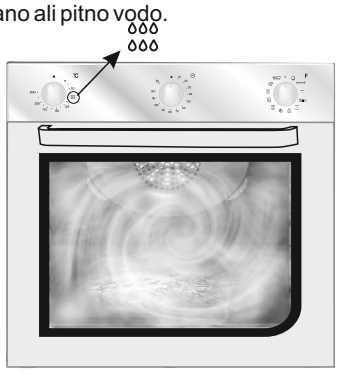
2.5 SAMOČISTILNA KATALITSKA OBLOGA PEČICE

Če se želite izogniti neprijetnemu čiščenju notranjih sten pečice, vam dodatno za vse vrste pečic nudimo samočistilne obloge prevlečene s posebnim mikroporoznim premazom. Če so te nameščene, ročno čiščenje pečice ni več potrebno.
Premaz na samočistilnih oblogah razgradi s posebnim katalitičnim postopkom maščobo, ki se med peko nabira na oblogah.
Prekomerno nabiranje maščob na samočistilnih oblogah lahko zaradi tega, ker prekomerno zapre pore, prepreči samočistilni učinek. Samočistilni učinek lahko dosežete ponovno, če za 10 do 20 minut vključite prazno pečico. Gumb termostata morate pri tem naravnati na najvišjo temperaturo.
Samočistilnih sten ne smete čistiti z ostrimi, grobimi in/ali najedajočimi čistili ali čistilnimi sredstvi (n.pr.: vimom, grobimi mrežicami itd.), ker s tem nepopravljivo poškodujete samočistilni premaz.
Priporočamo, da pečete mastne jedi v posodah z visokim robom, ko tudi, da pri peki jedi na žaru uporabljate pladenj za prestrezanje maščob.
Ti enostavni postopki in visoka temperatura omogočajo, da se v pečici odvija samočistilni postopek.
V primeru, da so samočistilne obloge izjemno umazane, in se z opisanimi postopki ne bi dovolj očistile, jih obrišite še z vlažno krpo namočeno v topli vodi.
Samočistilno funkcijo vam zagotavlja poroznost premaza.
Pomembno**!**
Vse samočistilne obloge, ki jih dobite v prosti prodaji, imajo zagotovljeno učinkovitost delovanja v vključeni pečici približno 300 ur. Po preteku tega časa morate samočistilne obloge nadomestiti z novimi.

2.6 FUNKCIJA AQUACTIVA

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.
1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična ( ) pečica ali Gretje ( ) spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA ( ).
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

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



2.7 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

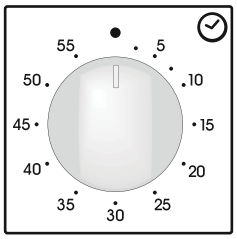
Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenskimi čistili za tovrstno čiščenje, ki jih dobite v prosti prodaji. Zgoraj navedenih površin v nobenem primeru ne smete čistiti z abrazivnimi praški, ker bi jih s tem poškodovali. Čiščenje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

2.8 SERVISIRANJE

Če pečica ne deluje, se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.
Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, izključite pečico iz električnega omrežja in pokličite pooblaščeni servis. **Pred tem si zabeležite serijsko številko, ki je navedena na tablici s podatki (gl. sliko na zadnji strani).**
Pečici je priložen garancijski list, ki zagotavlja, da bo pooblaščeni servis v garancijskem roku popravilo opravil brezplačno.

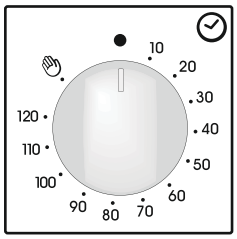
3. ТАЙМЕР

3.1 UPORABA ŠTEVCA MINUT (KUHINJSKE URE)



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

3.2 NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



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

3.3 NASTAVITEV TOČNEGA ČASA

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

- 4-krat pritisnite na srednjo tipko
- S pomojčo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisk na vse tipke.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

3.4 UPORABA ELEKTRONSKE PROGRAMSKE URE

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

4. FUNKCIJE

Funkcije	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.
Sprinter	MAX	MAX	**SUPER ŽAR** : za hrustljave jedi. V primerjavi z običajnimi žari je moč 50 % večja.
*	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.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** :Funkcija je namenjena peki peciv in kruha. Nižja hitrost ventilatorja zagotavlja več vlage v notranjosti pečice, kar so idealne razmere za peko jedi, ki morajo ostati elastične (npr. kolači, kruh ipd.) in skorjica ne sme počiti.
	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.
	Višina4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**ŽAR :** Pri zaprtih vratih pečice.Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
Super grill	Višina 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER ŽAR :**Na voljo sta dva položaja: Žar: 2200 W, Super žar: 3000 W
	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.
	Višina 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**RAŽENJ :** pri zaprtih vratih pečice. Vročino oddaja zgornji grelec, živilo pa se vrti na ražnju. Temperaturo lahko prilagodite. Ta način je najbolj primeren za srednje velike kose, idealno, če si želite obuditi okus klasične pečenke. Predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
	220	*50 ÷ MAX*	**FUNKCIJA PIZZA :** Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih jedi.
COOK light **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Funkcija "**COOK LIGHT**" vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maščobe ali olja. Kombinirano delovanje grelca za žar in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omlet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeno količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkotnostjo pripravljene jedi.

(a) Nekateri modeli: funkcija z Vario Fan: VarioFan je ekskluzivni sistem, ki so ga razvili pri Candyju in omogoča doseganje optimalnih rezultatov pečenja, nadzor nad temperaturo in vlago v notranjosti pečice. To je samodejno delujoči sistem, ki prilagaja hitrost ventilatorja pri funkcijah, kjer se 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.

Zelenjavni mafini

Sestavine:
- 200 g bučk
- 200 g krompirja
- 200 g sladkega krompirja
- 1 rdeča paprika
- 1 rumena paprika
- 100 g sira provolone (trd kravji sir)
- 1 žlico paprike
- 50 g parmezana
- 20 g drobtin

Narežite bučke in paprike, krompir narežite na kocke in nekaj časa kuhajte na kuhalni plošči.
Drugo zelenjavo narežite in jo 5 minut dušite v ponvi na oljčnem olju; začinite s papriko, soljo in poprom.
Ko je krompir kuhan, ga pretlačite in dodajte drugim sestavinam in narezanemu siru.
Med tem časom zmešajte krušne drobtine s parmezanom in polovico zmesi primešajte zelenjavi.
Z moko potresite modelčke za mafine in jih napolnite do roba s pripravljeno maso. Na vrh razporedite preostalo količino krušnih drobtin in sira, in na vrh dolijte malo oljčnega olja. Pecite v pečici s funkcijo "COOK LIGHT" pri 180 stopinjah 15-20 minut, dokler se zlato ne obarvajo.

Pečena jesenska fritata

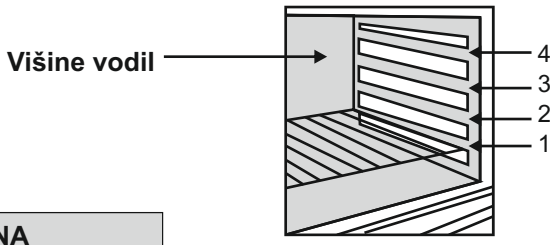
Sestavine:
- 6 jajc
- 10 bučkinih cvetov
- 1 kuhan krompir
- 1 rezina kuhane buče
- 200 g parmezana
- Kurkuma
- 6 žlic mleka

Narežite in skuhajte 1 krompir. Bučo narežite na rezine in jih razporedite na pekač ter pecite v pečici približno 20 minut pri 160 stopinjah.
Kuhano bučo pretlačite z vilico.
Stepajte jajca in dodajte kuhan krompir in pretlačeno bučo, mleko, parmezan, kurkumo, sol in poper.
Vse sestavine dobro zmešajte in dodajte bučkine cvetove; prej jih dobro očistite in narežite na koščke.
Zmes vlijte v pekač in postavite v predhodno ogreto pečico; pecite 20 minut s funkcijo "COOK LIGHT" pri 180 stopinjah.

5. RAZPREDELNICE ČASOV PEČENJA

Priporočeni časi pečenja, ki so navedeni v tabelah na naslednjih straneh, se lahko razlikujejo od dejanskih glede na kakovost,svežino, količino in debelino živil. Po končani peki pustite jedi po končani peki pred serviranjem vedno počivati nekaj časa, saj se kuhanje nadaljuje tudi potem, ko jedi vzamete iz pečice.

Priporočamo, da nekoliko znižate temperaturo, da se jedi na površini ne bi preveč osušile.



		ELEKTRIČNA			STATIČNA			
JED	KOLIČINA	VODILO	ČAS PEKE V MIN.	TEMP. PEČICE V °C	VODILO	ČAS PEKE V MIN.	TEMP. PEČICE V °C	OPOMBE
•TESTENINE								
Lazanja	3,5 Kg	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Lazanjo postavıte v hladno pečıco.
Kaneloni	1,8 Kg	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Kanelone postavite v hladno pečico
Pečene testenine	2,5 Kg	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Testenıne postavıte v hladno pečıco
•SLANO TESTO								
Kruh	1 Kg testa	2	35 Predogre-vanje 10min.	200	2	30 ÷ 35 Predogre-vanje 10min.	180	Naredite testo v obliki hlebca in vanj križno zarežite po zgornji strani. Hlebec pustite vzhajati najmanj 2 uri. Namažite pekač in položite hlebec na sredino.
Pizze	Kg	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Pečico predogrevajte prıbližno 15 min. Pripravite testo za pizzo in ga položite v nızek pekač. Obložite s paradižniki, mozzarello, prsutom, oljem, soljo in origanom.
Zamrznjene maslene paštetke (vol au vent)	24 Kosov	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Na pekač položite 24 kosov maslenih paštetk.
Pogača	200 Gr vsaka	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Pečıco predogrevajte prıbližno 15 minut. Namažite pekac in položite vanj 4 pogače in jih pustite vzhajati najmanj 2 uri.
• MESO								
Vse vrste mesa lahko pečete globokih ali plitvih pekačih. Priporočamo, da plitvi pekač med peko pokrijete, da ne boste preveč umazali pečice z maščobo in začimbami. Meso, ki se peče pokrito, je bolj sočno, medtem ko je meso, ki se peče odkrito, bolj hrustljavo. Navedeni časi se nanašajo na peko mesa v pokritih ali nepokritih pekačih.								
Roastbeef v kosu	1 Kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Meso položite v globok ognjevarni pekač, posolite in poporajte. Po preteku popoprajte. časa ga obrnite.
Zvita svinjska pečenka	1 Kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Meso pecite v pokriti pokritem ognjevarnem pekaču.Meso nasolite, popoprajte in posujte z naravnimi začimbami, oljem in maslom.
Zvita telečja pečenka	1,3 Kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Enako kot zgoraj.
Zvita goveja pečenka	1 Kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Enako kot zgoraj.

5. RAZPREDELNICE ČASOV PEČENJA

		Statična električna pečica			Ventilirana električna pečica			
Jed	**Količina**	**Vodilo**	**Čas Peke v Minutah**	**Tempera-tura Pečice v c**	**Vodilo**	**Čas Peke v Minutah**	**Tempera-tura Pečice v c**	**Opembe**
• PERUTNINA, ZAJČJE MESO								
Pegatka	1-1,3 Kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Pegatko položite v globok pekač iz ognjevarnega stekla ali keramike in jo premažite z malo olja in posujte naravnimi začimbmi.
Pisčanec	1,5-1,7 Kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Enako kot zgoraj.
Razkosan zajec	1-1,2 Kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Enako velike kose položite v emajlıran pekač in jih začınite z naravnımı začimbami. po potrebi kose na polovici pečenja obrnite.
• SLADICE IN TORTE								
Kakaova torta	Pripravljeno testo	1	55	180	1	50	160	Pecite v tortnem modelu ∅ 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Torta margerita	Pripravljeno testo	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Pecite v tortnem modelu ∅ 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Korenčkova torta	Pripravljeno testo	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Pecite v tortnem modelu ∅ 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
Marelična pita	700 Gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Pecite v tortnem modelu ∅ 22cm. Pečico predogrevajte 10 minut.
• ZELENJAVA								
Koromač	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Koromač razrežite na četrtinke razporedite v pekač iz ognjevarnega stekla tako, da so razrezani deli obrnjeni navzgor. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
Bučke	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Bučke narežite in jih zložite v pekač iz ognjevarnega stekla. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
Krompir	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Nasoljen krompir razrežite na enake kose in ga pecite v v pokritem pekaču iz ognjevarnega stekla, dodajte olje in posutejte z origanom ali rožmarınom.
Korenje	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Korenje narežite in ga zložite v posodo iz pirexa. Dodajte maslo in sol ter pecite v pokritem pekaču.
• SADJE								
Cela jabolka	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Sadje pecite v odkritem pekaču iz ognjevarnega stekla ali keramike. Pustite ohladiti v pečici.
Hruške	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Enako kot zgoraj.
Breskve	1 Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Enako kot zgoraj.
• PEKA NA ŽARU								
Jedi, ki jih želite peči na žaru morate postaviti pod infrardeči električni žar. Opozorilo: Žar se med segrevanjem močno segreje in postane živordeče barve. Pod jed morate obvezno postaviti pladenj za zbiranje sokov, ki nastajajo med peko.								
Toast	4 rezine	4	za segrevanje grelca	Žar	4	5 predogre-vanje 5 min.	Žar	Rezine toasta položite na nosilno mrežo. Ko je toast zapečen na eni strani, ga obrnite, da se popeče še na drugi strani. Toast hranite na toplem do serviranja.
Nadevan toast	4 rezine	3	za segrevanje grelca	Žar	3	10 predogre-vanje 5 min.	Žar	Nadevane rezine toasta položite na nosilno mrežo, pod katero ste vstavili pladenj. Ko je toast zapečen na eni strani, ga obrnite, da se popeče še na drugi strani.
Klobase	6 kosov 0,9 kg	4	za segrevanje grelca	Žar	4	25/30 predogre-vanje 5 min.	Žar	Klobase prerežite po polovici in jih položite na nosilno nrežo s prerezano stranjo navzgor. Po preteku polovice časa klobase obrnite, da se zapečejo še na drugi strani. Opozorilo: Med peko občasno preverite ali so klobase enakomerno zapečene. če niso, premestite tiste manj pečene na mesto, kjer so bolj zapečene in obratno.
Telečji kotleti	4 kosi-1,5 kg	4	za segrevanje grelca	Žar	4	25 predogre-vanje 5 min.	Žar	Kotlete položite na mrežo in jih med peko dvakrat obrnite.
Piščančja bedrca	4 kosi-1,5 kg	3	za segrevanje grelca	Žar	3	50/60predogre-vanje 5 min.	Žar	Bedrca začinite z naravnimi začimbami in jih občasno obrnite.
• RIBE								
Postrv	3 cele -1 Kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Postrvi pecite v pokritem ognjevarnem pekaču, premažite z oljem in jih posolite ter potresite s čebulo.
Losos	700 Gr narezanih na rezine debeline 2,5 cm	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Lososa nasolite, poporajte in naoljite ter pecite v nepokritem ognjevarnem pekaču.
List	Fileji-1 Kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	List pecite z eno žlico olja.
Orada	2 celi	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Orade pecite v pokritem pekaču z oljem in soljo.

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.
• Деца на възраст под 8 години не трябва да се приближават до уреда без родителски надзор.
• Този битов елекроуред може да се използва от деца по-големи от 8 години, а също и от хора с нарушени умствени или физически възможности или, без необходимият опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за съществуващите опасности.
• Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
• Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор. възрастни.
•Битовият уред, по време на своята работа се 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 нагреята до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
• Не използвайтеза почистване на стъклената повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
• Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
• Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчан от производителя.
• Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
•**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете токов удар, преди замяна на осветителното тяло, се уверете че уредът е изключен от ел. захранването.
• Електрическото включване на битовият прибор трябва да се извърши с използване на предпазител според действащите правила и норми за електробезопасност.
• В инструкциите трябва да е указан вида на захранващият кабел. Трябва да се отчете и температурата на задната повърхност на уреда.
• В случай на повреда на захранващият кабел, той трябва да бъде заменен със специален захранващ кабел закупен от производителя или оторизираният сервиз.
•**ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасността свързана със случайно задействане на уреда, то той не трябва да се включва през външни управляващи устройства, като таймер или програматор служещ за включване и изключване на ел, уреди.
•**ВНИМАНИЕ:** При използване на грил, външните детайли могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте на деца да се доближават до фурната.
• преди почистване трябва да премахнете ако има разлята
• По време на пиролитично почистване, повърхностите могат да се нагреят по-силно от обикновено. Не разрешавайте на деца да се доближават до фурната.

1. ОБЩИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внивайте да не се докосвате до тези елементи.
При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.
Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

1.1 Декларация за съответствие

CE Частите на този уред, които могат да влязат в контакт с храни, съответстват на разпоредбите на Директива ЕИО 89/109.
Техниката отговаря на европейските директиви 73/23/ЕИО и 89/336/ЕИО, заменя със 2006/95/ЕО и 2004/108/ЕО, и последващи изменения.

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

1.2 Съвети за безопасност

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

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 отвора в рамката. (фиг. на последната страница). За да намерите отворите за закрепване, отворете вратата на фурната и погледнете вътре. За да се позволи подходяща вентилация, измерванията и разстоянията, посочени в диаграмата на последната страница трябва да се спазват.
Забележка: За фурни, които са комбинирани с котлони инструкциите, съдържащи се в ръководството за плочата трябва да се спазват.

1.5 Важно

Ако искате фурната ви да работи нормално, трябва корпуса на кухнята ви да е подходящ. Панелите на кухненски блок, които са в непосредствена близост до пещта трябва да бъде направен от термоустойчив материал. Убедете се че всички материали могат да издържат на нагряване до 120 градуса. В противен случай може да се разтопят и да повредят уреда. След като фурната се монтира , електрическите компоненти трябва да се изолират .Това е законово изискване за безопасност. Всички предпазители трябва да бъдат здраво фиксирани на място, така че е невъзможно да бъдат отстранени, без помощта на специални инструменти.
Плочата за готвене трябва да има отзад разлика от поне 45 mm, за да има добро охлаждане.

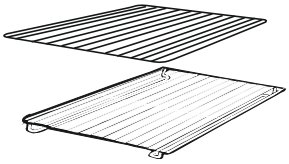
1.6 Свързване към ЗАХРАНВАНЕТО

Включете в захранването. Уверете се, че първо има и трети контакт, който действа като заземяване на фурната. **Фурната трябва да бъдеправилно заземена.** Ако моделът на фурната не е оборудван с щепсел, сложете стандартен щепсел към захранващия кабел. Трябва да бъде в състояние да понесе захранването посочено на табелата с технически данни. Заземяването е с жълто зелен кабел. Щепселът трябва да бъде сложен от надлежно квалифицирано лице. Ако контактът и щепселът са несъвместими,
щепсълът трябва да бъде сменен от надлежно квалифициран персонал. А правилно квалифицирано лице трябва също така да се гарантира, че захранващите кабели могат да издържат на ток, необходим за работата на фурната. ON / OFF превключвател може да бъде свързан към електрическата мрежа. При свързването трябва да отчетете, силата на консумирания.
Важно: По време на монтаж, позиционирайте захранващия кабел по такъв начин, че да не се подлага на температури над 50 ° С във всяка точка. Фурната отговаря на стандартите за безопасност, определени от регулаторните органи. Фурната е безопасно да се използва само ако е заземена в съответствие с действащите правни изисквания за окабеляване безопасност. Трябва да се гарантира, че фурната е била правилно заземена.
Производителите не могат да бъдат подвеждани под отговорност за вреди или щети на хора, животни или вещи, причинени от неправилното заземяване на фурната.
ВНИМАНИЕ: напрежението и честотата на захрането са показанина табелката (фиг. на последната страница).
Окабеляването и системата за окабеляване трябва да могат да носят максималната електрическа мощност, която се изисква от фурната. Това е указано на табелата с технически данни.
Ако имате някакви съмнения, обърнете се към квалифициран електротехник.

1.7 ОБОРУДВАНЕ ЗА ФУРНА (в зависимост от модела)

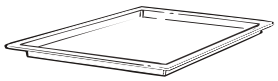
Необходимо е да се направи първоначално почистване на оборудването, преди първото използване на всеки от тях. Измийте ги с гъба. Изплакнете и подсушете.

На **скарата** може да се слагат чинии и съдове.
Особено добра е за печене на грил. Използвайте я заедно с **тавичката за мазнини.**



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

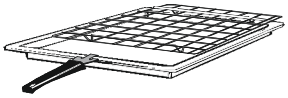
Тавичката улавя соковете от храните, които се готвят на скарата. Използва се само с грил, скара или Fan Grill Assisted ; Извадете я ако използвате други програми.



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

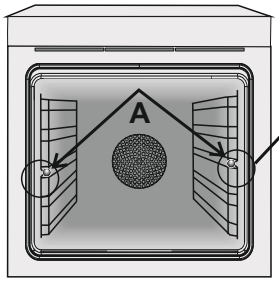
Пица комплект. За да се получат най-добри резултати от комплекта трябва да се използва заедно с функцията "пица" .

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



НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!

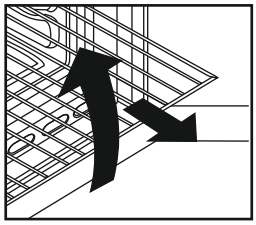
Сваляне и почистване на металните стелажи



1- Свалете гайките като ги развиете обратно на часовниковата стрелка.
2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.
3- З а да почистите стелажите ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, като ги подсушете след това.
4- След процеса на почистване инсталирате телените рафтовете в обратен ред.
5- Завийте обратно гайките.

2. Полезни съвети

2.1 Система за безопастност на рафтовете



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

2.2 Г рил

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

2.3 U·COOK Моделите

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

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

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

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

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

2.4 В зависимост от модела U·SEE

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

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

- По-добро осветяване
- Дълъг живот на осветление
- Много ниска консумация на енергия, 95% по-ниска от консумация

"Уреда с бяла светлина LED на 1M Class според IEC 6082 5-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (еквивалентен на EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимално светлината, излъчвана мощност λ459nm <150uW.
Не се наблюдава с оптични уреди. "

2.5 Време за готвене

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

2.6 Самопочистваща се ФУРНА с катализатор

Специални самопочистващи се панели, обхванати в микропоресто покритие се предлагат като допълнително оборудване за всички модели. Ако те са монтирани, фурната не трябва да се почиства на ръка.
Мазнини, които са пръснали върху стените на фурната по време на печене се отстраняват от микропорестото покритие.
Прекаленото наслояване все пак може да блокира порите и следователно да пречи на самопочистването. Самопочистваща способност може да бъде възстановена чрез включване на празна фурната до максимална температура за около 10-20 минути. Не използвайте абразивни продукти, остри предмети, грапави кърпи или химични продукти и препарати, които могат трайно да повредят катализатора.
Когато готвите по-мазни храни е препоръчително да използвате по-дълбоки съдове и да сложите тавичката за събиране на мазнина.
ВАЖНО Всички каталитични облицовки в момента на пазара има трудов живот на около 300 часа. Затова те трябва да се сменя след около 300 часа.

2.7 AQUACTIVA функция

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.
1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static ( ) и ли Bottom ( )н агряване.
3. Настройте температурата Aquactiva icon.
4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.
5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.
6. Когато уредът е истинал, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение:
Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете.
Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.

2.8 Почистване и поддръжка

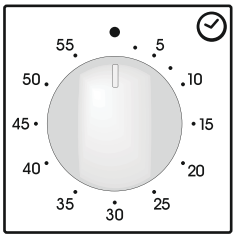
Почиствайте неръждаема стомана и емайлирани повърхности с топла сапунена вода или с подходящи маркови продукти. В никакъв случай не използвайте абразивни прахове, които могат да увредят повърхностите на фурната. Много важно е да почиствате фурната всеки път, когато тя се използва. Разтопените мазнини се отлагат по стените на фурната по време на готвене. Следващият път, когато фурната се използва тази мазнина може да предизвика неприятни миризми и може дори да застраши готвенето. Използвайте топла вода и препарат за почистване; изплакнете обилно.
За да направите тази скучна работа излишна, всички модели могат да бъдат облицовани с каталитични самопочистващи се панели: те се доставят като опция (вижте раздела САМОПОЧИСТВАЩА ФУРНА с каталитични панели).
Използвайте перилни препарати и абразивни средства метални като «Brillo подложки» за неръждаеми стоманени решетки.
Стъклените повърхности трябва да се почистват когато са изстинали. Повреди по тях не се покриват от гаранцията За да смените интериорното осветление изключете захранването и развийте крушката . Сменете с идентична крушка, която може да издържа на много високи температури

2.9 Сервизен център

Преди да се обадите на Service Centre
Ако фурната не работи, ние препоръчваме:
да проверите, че фурната е правилно включена в захранването.
Ако причината за неизправността не може да се установи:
изключете фурната от електрическата мрежа, не докосвайте фурната и се обадете на следпродажбено обслужване.
Преди да се обадите на Центъра за услуги не забравяйте да си запишете серийния номер на табелата с технически данни (виж фиг. На последната страница). Фурната се доставя с гаранционен сертификат, който гарантира, че тя ще бъде ремонтирана безплатно от Сервизния център.

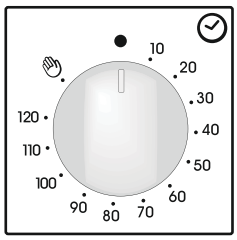
3. ТАЙМЕРА

3.1 Използване на таймера



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

3.2 Използване на таймера за край на готвенето



Този контрол позволява да настроите желаното време за готвене (макс. 120 мин.) Фурната ще се изключи автоматично в края на зададеното време.
Таймерът ще отброява обратно зададеното време до позицията О и изключва автоматично.
За нормалното използване на фурната настроите таймера на позиция. ✋
За да настроите фурната се уверете, че таймерът не е на позиция О .

3.3 Настройване на точното време

ВНИМАНИЕ: първата операция за извършване след като фурната е била инсталирана или след прекъсване на захранването (това се разпознава от мигането на дисплея) е задаването на правилното време. Това се постига, както следва:
Натиснете централния бутон 4 пъти
•Задайте времето с "**-**" "**+**" б утони.
•Освободете всички бутони

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

3.4 Използване на електронния програматор

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

4. Инструкции за работа

Селектор 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.
Sprinter	MAX	MAX	**Супер грил** Тази функция прави храната по-хрупкава. Характерезира се с 50% по-голяма мощност от стандартния грил.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Натурална конвекция** Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Готвене на вентилатор** Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да приготвяте различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Меко готвене (а)** Функция за хляб и сладкарски изделия. Намалената скорост на вентилатора създава идеални условия за готвенето на този тип храни, които трябва да станат еластична консистенция докато се говят и в същото време да избегнат препичането на повърхността.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Вентилатор и долен нагревател** Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлета)
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Грил** Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително 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.
Super grill	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Супер грил** Фурната има 2 позиции на грила: **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	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.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Грил / шиш** Използва се за ппродукти приготвяни на въртящ се шиш
	220	*50 ÷ MAX*	**Пица** Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез цуркулиране на горещ въздух във фурната.
cook light **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Функцията „Деликатно готвене" ви позволява да готвите по здравословен начин,като намалите количеството на необходимата мазнина.Благодарение на използването на грил и вентилатор,комбинирано с пулсиращо движение на въздуха се запазва съдържанието на влага в храната,запича се повърхността,намалява се времето за готвене без да се променя вкуса. Особено е подходяща за готвене на месо,печени зеленчуци и омлети.Движението на пулсираш въздух запазва влажносста вътре във фурната и влагосъдържанието на храната,запазвайки хранителните качества и гарантирайки бърз и еднакъв процес на готвене. Пробвайте всичките си рецепти и се възползвайте от лекотата на тази функция!

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

* Тестван в съответствие с CENELEC EN 50304.
** Тестван в съответствие с CENELEC EN 50304 използвано за дефиниране на енергийния клас.

Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на негативните последствия за околната среда и човешкото здраве, които могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт.

Символът върху продукта показва, че този продукт не може да се третира като домашен отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в специализиран пункт за изкупуване на електрическо и електронно оборудване Третирането трябва да се извърши в съответствие с местните норми за изхвърляне на отпадъци. За по-подробна информация за третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния градски офис, службата за изхвърляне на отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

ПРЕДЛАГАНИТЕ РЕЦЕПТИ

ЗЕЛЕНЧУКОВИ КЕКСЧЕТА

Продукти :

- 200г тиквички
- 200г картофи
- 200г сладки картофи
- 1 червна чушка
- 1 жълта чушка
- 100г меко сирене Проволоне
- 1 чаена лъжичка червен пипер
- 50г сирене Пармезан
- 20г галета

• Нарежете тиквичките и чушките,картофите на кубчета и ги сварете за няколко минути на котлона.Нарежете и запържете другите зеленчуци за 5 минути в тиган със зехтин,сол,червен и черен пипер.
Когато картофите се сварят,намачкайте ги,добавете ги към другите зеленчуци и нарежете мекото сирене Проволоне.
Междувременно,направете смес от галета и Пармезан,като сложите половината в зеленчуците.
Поръсете с брашно формите за кексчетата,напълнете ги до ръба и поставете остатъка от галета и Пармезан отгоре като добавите и малко зехтин.Печете ги във фурната на функция"деликатно готвене" за 15-20 минути на 180 градуса докато придобият хубав златист цвят.

ЕСЕНЕН ОМЛЕТ

Продукти :

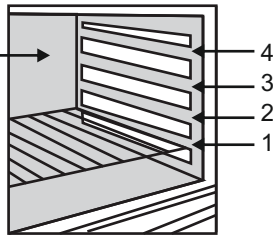
- 6 яйца
- 10 цвята от тиквички
- 1 варен картоф
- 1 парче варена тиква
- 200г сирене Пармезан
- Куркума
- 6 супени лъжици мляко

• Намачкайте с вилица варената тиква. Разбиите яйцата и прибавете варения картоф,намачканата тиква,мляко,Пармезан,куркума,сол и пипер.
Смесете всички зеленчуци заедно и прибавете цветовете от тиквички,които трябва да са почистени и нарязани на малки парченца.
Разлейте сместа в тава и печете на функция"деликатно готвене" за 20 минути на 180 градуса.

5.Таблици на времена за готвене

Общите предложени времена за приготвяне, посочени по-долу, са предназначени за груба ориентация. Те може в действителност да се различават в зависимост от качеството, състоянието, размера и дебелината на приготвените храни ,а и времетраенето на готвене е отчасти въпрос на вкус.

Позиции на рафта



Съвет: Намалете температурата за да избегнете изсъхването и втвърдяването на повърхността на храната.

Храна	Количество	Статична електрическа фурна			Фурна с вентилатор			Бележки:
		Ниво	Време в минути	Фурна температура	Рафт	Време в минути	Фурна температура	
• Паста								
Лазаня	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Поставете лазаня в незатоплена фурна
Канелони	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Поставете в незатоплена фурна
Паста на фурна	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Поставете в незатоплена фурна
• Печене								
Хляб	Kg 1 di pasta	2	35 10 (загряване)	200	2	30 ÷ 35 10 (загряване)	180	Оформете тестото на руло и направете кръст с нож в горната му част, оставете тестото да втаса за поне 2 часа. Намазнете съда за печене и поставете тестото в средата
Пица	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	25 ÷ 35	190	Затоплете фурната за 15 минути и поставете пицата на намазана тава за печене. Украсете ги с домати, моцарела, шунка, масло, сол
Замразени сладки	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Поставете 24 vol au отвори във фурната и печете.
Фокача (n° 4)	gr. 200	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Затоплете фурната за 15 мин, сложете мазнина в тавата.
• Месо								
Всички меса могат да се пекат в плитки или дълбоки тави за печене. Препоръчително е да се покриват плитките тави, за да се избегне разплискването на страните на фурната с мазнини. Времената за печене са едни и същи независимо дали месото е било покрито или не.								
Говеждо	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Сложете месото в дълбок съд Pyrex и подправете със сол и черен пипер; Обърнете на половината време
Обезкостено	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Гответе месото в покрит съд Pyrex с билки, подправки, масло
Обезкостено телешко	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Гответе, както е посочено по-горе
Филе от телешко	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Гответе, както е посочено по-горе

5.Таблици с времена за готвене

		Статична електрическа фурна			Фурна с вентилатор			
Храна	**Количество**	**Ниво**	**Време в минути**	**Фурна температура**	**Рафт**	**Време в минути**	**Фурна температура**	**Бележки:**
• Зайци и птици								
токачка	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Поставете токачкив дълбока Pyrex или керамика чиния с много малко масло
Пиле	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Следвайте процедурата за готвене на токачка.
Заек	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Поставете всички парчета от един и същ размер в остъклена тава. Обърнете парчетата и когато е необходимо.
• Торти								
Кокосовата торта		1	55	180	1	50	160	Използвайте кутия, която е 22 см дълбока. Предварително загряване за 10 минути.
пандишпан		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Използвайте кутия, която е 22 см дълбока. Предварително загряване за 10 минути.
Морковена торта		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Използвайте кутия, която е 22 см дълбока. Предварително загряване за 10 минути.
Пай кайсия	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Използвайте кутия, която е 22 см дълбока. Предварително загряване за 10 минути.
• Зеленчуци								
Копър	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Нарежете копъра на парчета, добавете масло, сол и картофи, ако е необходимо, и поставете с лице нагоре. Покрийте съда.
Тиквички	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Нарежете тиквичките, поставете в чиния Pyrex и добавете маслото и сол.
Картофи	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Нарежете картофите на две равни части поставете в чиния Pyrex. Подправете със сол, origano и розмарин. Гответе в масло.
Моркови	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Нарежете морковите, поставете в чиния Pyrex
• Плодове								
Ябълки цели	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Печете плодовете в една отворена Pyrex чиния. Оставя се да изстине във фурната.
Круши	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Следвайте процедурата по-горе.
Прасокови	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Следвайте процедурата по-горе.
• Грил								
Поставете храната да бъде на скара под инфрачервен грил. Предупреждение: Когато скарата е върху него придобива ярко червен ц вят. Поставете тавата под скарата за събиране на сокове и мазнини от храната.								
Парчета хляб за тостер	4 парчета	4	5 (5 загряване на грила	Grill	4	5 (10 загряване на грила	Grill	Поставете хляб на скарата. Когато едната страна на хляб е печена, обърнете и печете от другата страна.
Сандвичи	4	3	10 (10 загряване на грила	Grill	3	5/8 (10 загряване на грила	Grill	Поставете хляба на скара. Когато едната страна на сандвич е печена, обърнете и печете от другата страна.
Салам	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 загряване на грила	Grill	4	15/20 (10 загряване на грила	Grill	Нарежете колбасите наполовина и ги сложете на скарата. На половината време ги обърнете .
Ребра	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 загря-ване на грила	Grill	4	15/20 (10 загря-ване на грила	Grill	Уверете се, че ребрата на говеждото са изложени на пълния ефект на главния грил.
Пилешки крака	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (10 загря-ване на грила	Grill	3	50/60 (10 загря-ване на грила	Grill	Обърнете ги два пъти по време на печене
Риба								
пъстърва	3 цели или 1 кг	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Покрийте пъстърва със сол, масло и лук и варете в чиния Pyrex.
сьомга	700 g 2,5 cm парче	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Гответе сьомгата в отворен съд Pyrex със сол, черен пипер и масло.
морски език	1 кг	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Гответе единствено със сол и една супена лъжица масло.
Ципура	2 цели	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Гответе с масло и сол в покрит съд.

02.2015 • REV.0 • 42816791

IT

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

GB

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

ES

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

NL

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

DE

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

FR

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

PT

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

RU

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати. Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.

PL

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

CZ

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

SI

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

БГ

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