

# CANDY

|   |    |    |
|---|----|----|
| <b>FORNI</b><br><i>ISTRUZIONI PER L'USO</i>                           | IT | 02 |
| <b>OVENS</b><br><i>USER INSTRUCTIONS</i>                              | GB | 09 |
| <b>HORNOS EMPOTRABLES</b><br><i>INSTRUCCIONES DE USO</i>              | ES | 16 |
| <b>OVEN</b><br><i>GEbruIKSAANWIJZING</i>                              | NL | 23 |
| <b>EINBAUBACKKÖFEN</b><br><i>BEDIENUNGSANLEITUNG</i>                  | DE | 30 |
| <b>FOURS ENCASTRABLES</b><br><i>NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION</i> | FR | 37 |
| <b>FORNOS</b><br><i>MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</i>            | PT | 44 |
| <b>PIEKARNIKI DO ZABUDOWY</b><br><i>INSTRUKJA OBSŁUGI</i>             | PL | 51 |
| <b>TROUBY</b><br><i>NÁVOD K OBSLUZE</i>                               | CZ | 58 |
| <b>NAVODILO ZA UPORABO</b><br><i>VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE</i>       | SI | 65 |
| <b>ФУРНИ</b><br><i>ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ</i>                      | BG | 72 |
| <b>ΦΟΥΡΝΟΙ</b><br><i>ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ</i>                               | EA | 79 |

## INDICAZIONI DI SICUREZZA

---

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

l'elettrodomestico.

- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.
- Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.
- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.
- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato

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

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

- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di

alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.

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

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

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



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano

soggetti a trattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i materiali.

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

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

#### **RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE**

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

Avvertenze Generali

**05**

- 1.1 Dichiarazione di conformità
- 1.2 Informazioni sulla sicurezza
- 1.3 Installazione
- 1.4 Inserimento del mobile
- 1.5 Importante
- 1.6 Allacciamento elettrico
- 1.7 Dotazione del forno (secondo modello)

Consigli Utili

**06**

- 2.1 Griglie forno - sistema di arresto
- 2.2. La cottura al grill
- 2.3 Pulizia e manutenzione
- 2.4 Servizio assistenza clienti

Uso Del Programmatore  
Analogico

**07**

Uso Del Temporizzatore

**08**

Istruzioni Per l'uso

**08**

Garanzie

**08**

# 1. AVVERTENZE GENERALI

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


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

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

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

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

## 1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Apponendo il marchio  su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

## 1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

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

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

### **In particolare:**

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

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

-non usare l'apparecchio a piedi nudi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.3 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a un'errata installazione non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro.

Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

## 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 impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

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

## 1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

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

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

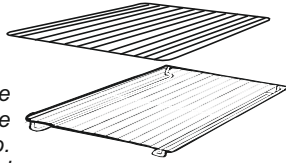
## 1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

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

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

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

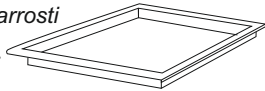
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



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

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

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



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



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

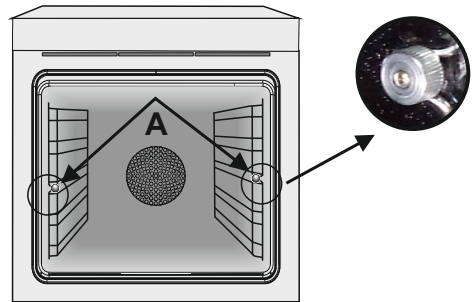


**NOTA:** Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

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

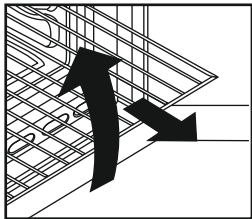
### RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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 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.

### 2.4 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:

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

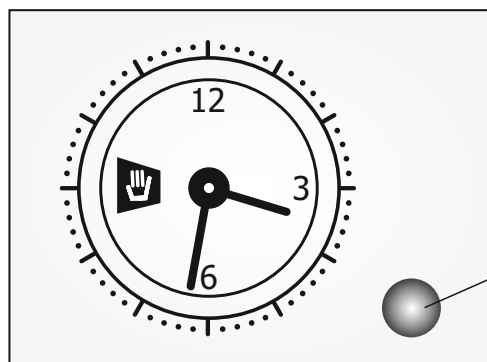
Se non è possibile individuare la causa del guasto:

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

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

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

### 3. USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO






#### Impostazione dell'ora

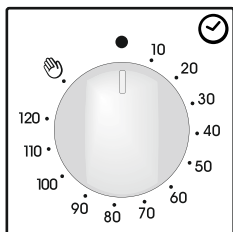
Premere la manopola del programmatore e ruotarla in senso antiorario per impostare l'ora corretta.

L'orologio può essere impostato solo se il forno è collegato alla rete elettrica. In caso di mancanza di corrente, il programmatore si fermerà: il tempo corretto dovrà essere ripristinato una volta tornata la corrente.

Manopola programmatore analogico


| FUNZIONE                           | Come attivare   | Come spegnere  | Come funziona  | A cosa serve   |  |
|------------------------------------|---|--|--|--|--|
| <b>Partenza immediata</b>          | Ruotare la manopola del programmatore in senso antiorario fino a quando non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato   | Allo scadere del tempo impostato si attiverà un cicalino. Per interrompere il processo di cottura, ruotare la manopola del programmatore in senso antiorario fino a quando non viene visualizzato il simbolo  .   | Avvia la funzione del forno e fornisce il funzionamento temporizzato.                          | Per cucinare le ricette richieste.                         |  |
|                                    | Tirare la manopola del programmatore e ruotarla in senso antiorario fino a quando il marcatore non corrisponde all'ora attuale. Un clic indica la fine della fase di programmazione.                          | Ruotare la manopola di selezione sulla posizione "0", ad esempio sono le 09:00 del mattino ed è stata programmata 1 ora e 15 minuti. Il programma si interromperà automaticamente alle ore 10:15.  |  |  | Alla fine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne automaticamente fornendo un segnale acustico. |
|                                    | Selezionare la modalità di cottura richiesta tramite la manopola di selezione. Il forno si accende immediatamente e rimane acceso per tutta la durata del tempo di cottura impostato.                         |  |  |  |  |
| <b>Durata di cottura ritardata</b> | Ruotare la manopola del programmatore in senso antiorario fino a quando non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato.  | Allo scadere del tempo impostato si attiverà un cicalino. Per interrompere il processo di cottura, ruotare la manopola del programmatore in senso antiorario fino a quando non viene visualizzato il simbolo  . | Permette di programmare il forno in modo tale che la ricetta sia pronta nel momento richiesto. | Per cucinare le ricette desiderate nel momento desiderato. |  |
|                                    | Tirare la manopola del programmatore e ruotarla in senso antiorario fino a quando il marcatore non corrisponde al tempo di inizio cottura desiderato.   | Ruotare la manopola di selezione sulla posizione "0", ad esempio sono le 09:00, è programmato un tempo di 1 ora e 15 minuti e l'ora di inizio è impostata sulle 11:00. Il programma inizierà automaticamente alle 11:00 e terminerà alle 12:15.  |  |  |  |
|                                    | Selezionare la modalità di cottura richiesta tramite la manopola di selezione. Il forno si accenderà all'ora di inizio cottura impostata e rimarrà acceso per tutta la durata del tempo di cottura impostato. | Per cancellare la programmazione, ruotare la manopola del programmatore in senso antiorario fino a quando non viene visualizzato il simbolo  .  |  |  |  |

## 4 USO DEL TEMPORIZZATORE



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

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

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

## 5. ISTRUZIONI PER L'USO

| Manopola commutatore  | Temperatura proposta e regolazione (Type A) | Manopola termostato  | FUNZIONE  |
|---|---|----------------------|---|
|      |   |                      | <b>LAMPADA</b> : accende la luce interna.   |
|      |   |                      | <b>Scongelamento</b><br>Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.  |
| *    | 220   | 50 - MAX             | <b>Statico</b><br>Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti  |
|    | 210<br>180                                  | 50 - MAX<br>50 - MAX | <b>Cottura Multilivello</b><br>L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc... |
|    | 210   | 50 - MAX             | <b>Suola ventilata</b><br>Adatta per cotture delicate (torte-soufflé).  |
|    | 230   | 50 - MAX             | <b>Grigliatura tradizionale a porta chiusa</b><br>In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).   |
| *  | 190   | 50 - MAX             | <b>Cook Light</b><br>Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.   |
|    | 220   | 50 - MAX             | <b>Funzione pizza</b><br>Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.  |

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

\* Testato secondo la norma EN 60350-1 ai fini della dichiarazione di consumo energetico e della classe energetica.

## 6. GARANZIE

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

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



## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able

to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with

aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.

- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.



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

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

#### **ENERGY SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT**

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

General Warnings

# 12

- 1.1 Declaration of compliance
- 1.2 Safety hints
- 1.3 Installation
- 1.4 Fitting the oven into the kitchen unit
- 1.5 Important
- 1.6 Connecting to the power supply
- 1.7 Oven equipment (according to the model)

Useful Tips

# 13

- 2.1 Shelf safety system
- 2.2 Grilling
- 2.3 Cleaning and maintenance
- 2.4 Service centre

Use Of Analogue Clock/Programmer

# 14

Using The End Of Cooking Timer

# 15

Operating Instructions

# 15

# 1. GENERAL WARNINGS

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

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

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

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

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

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

## 1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

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

## 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 H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

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

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

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

## 1.3 INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

**The oven can be located high in a column or under a worktop.**

Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

## 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.

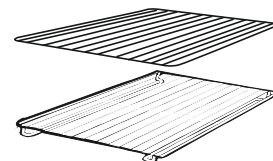
## 1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

**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.**

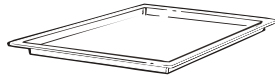
**The simple shelf** can take moulds and dishes.

**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.

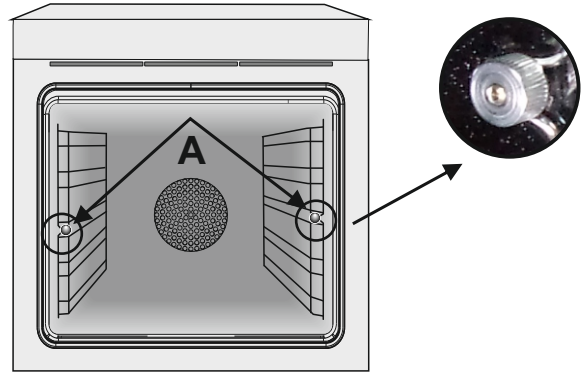


Lateral wire grids - It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.



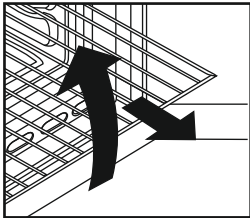
### Removing and cleaning wire racks

- 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 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

### 2.4 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.

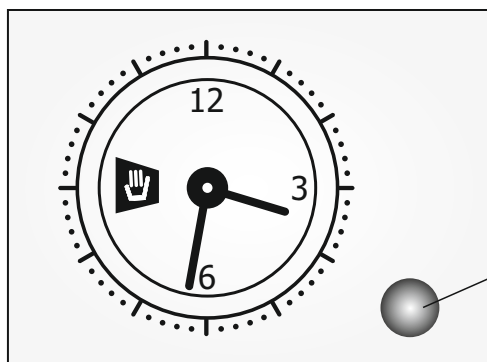
If the cause of the fault cannot be detected:

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. USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



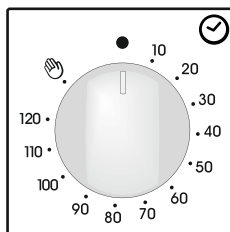
#### Setting The Time

Press the programmer knob and turn it in an anticlockwise direction to set the correct time. The clock can only be set if the oven is connected to the electricity mains. In case of a power failure, the programmer will stop: the correct time will need to be reset once the power has returned.

Analogue Programmer Knob


| FUNCTION                    | How to Activate  | How to Switch off  | What it does  | What is for  |
|-----------------------------|--|--|---|--|
| <b>Immediate Start</b>      | Turn the programmer knob in anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed  | When the set time has elapsed a buzzer will sound. To stop the cooking process, turn the programmer knob in anticlockwise direction until the symbol  is displayed.               | Starts the function of the oven and provides timed operation.                     | For cooking the desired recipes.   |
|                             | Pull the programmer knob and turn it in anticlockwise direction until the marker corresponds with the current time. A click will indicate the end of the programming phase.        | Turn the selector knob to the "0" position, for example it is 09:00 a.m. and the time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.  |   | At the end of the cooking time setted, the oven will switch off automatically and an audible signal will be emitted. |
|                             | Select the desired cooking mode using the selector knob. The oven switches on immediately and remains on for the entire duration of the set cooking time.                          |  |   |  |
| <b>Delayed Cooking Time</b> | Turn the programmer knob in anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.   | When the set time has elapsed a buzzer will sound. To stop the cooking process, turn the programmer knob in an anticlockwise direction until the symbol (symbol) is displayed.  | Allows you to programme the oven so that the recipe is ready at the desired time. | For cooking the desired recipes at the desired moment.   |
|                             | Pull the programmer knob and turn it in anticlockwise direction until the marker corresponds with the desired cooking start time.  | Turn the selector knob to the "0" position, for example it is 09:00 a.m., a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the start time is set to 11:00 a.m. The programme will start automatically at 11:00 and will end at 12:15.                             |   |  |
|                             | Select the desired cooking mode using the selector knob. The oven will switch on at the set cooking start time and will remain on for the entire duration of the set cooking time. | To cancel programming, turn the programmer knob anticlockwise until the symbol  is displayed.   |   |  |

## 4. 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 0 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 0 position.

## 5. OPERATING INSTRUCTIONS

| Function dial   | Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) (Type A) | Thermostat dial | Function  |
|---|--|-----------------|---|
|      |  |                 | <b>LAMP:</b> Turns on the oven light.   |
|      |  |                 | <b>Defrost</b><br>When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.  |
| *    | 220  | 50 - MAX        | <b>Conventional</b><br>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.   |
|     | 210  | 50 - MAX        | <b>Multi-level</b><br>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. |
|    | 180  | 50 - MAX        |   |
|    | 210  | 50 - MAX        | <b>Fan plus lower element</b><br>This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).   |
|    | 230  | 50 - MAX        | <b>GRILL: use the grill with the door closed.</b><br>The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.  |
| *  | 190  | 50 - MAX        | <b>Cook Light</b><br>This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.   |
|    | 220  | 50 - MAX        | <b>Function Pizza</b><br>This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.  |

**(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 EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

Instrucciones Generales

# 19

- 1.1 Declaración de conformidad
- 1.2 Información sobre seguridad
- 1.3 Instalación
- 1.4 Introducción del mueble
- 1.5 Importante
- 1.6 Conexión eléctrica
- 1.7 Equipamiento del horno según el modelo

Consejos útiles

# 20

- 2.1 Rejillas horno - sistema de sujeción
- 2.2 La cocción al grill
- 2.3 Limpieza y mantenimiento
- 2.4 Asistencia técnica

Uso Del Programador Analogico

# 21

Uso Del Temporizador

# 22

Instrucciones De Uso

# 22



## INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

---

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- **ATENCIÓN:** el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** las piezas accesibles pueden calentarse cuando el grill está funcionando. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- **ATENCIÓN:** asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- **ATENCIÓN:** con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.

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

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



Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

(RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es

importante someter los RAEE a tratamientos específicos, con el fin de retirar y eliminar correctamente todos los contaminantes y reciclar todos los materiales. Los usuarios pueden desempeñar una función importante para garantizar que los RAEE no representen un problema ambiental; es esencial que se sigan algunas reglas:

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

#### **AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE**

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

# 1. INSTRUCCIONES GENERALES


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

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

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

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

## 1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

## 1.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

- saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
- esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

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

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

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

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

## 1.3 INSTALACIÓN

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70°C.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera.

Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

## 1.4 INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70°C. El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera.

Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

## 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

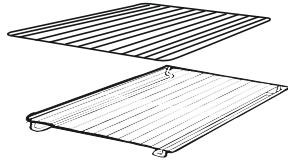
Es necesario limpiar el equipamiento del horno antes de su primer uso. Limpie con una esponja, y séquelo.

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

**La rejilla para sostener las fuentes** sirve más especialmente para

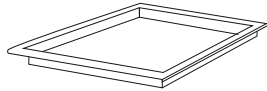
colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

*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.



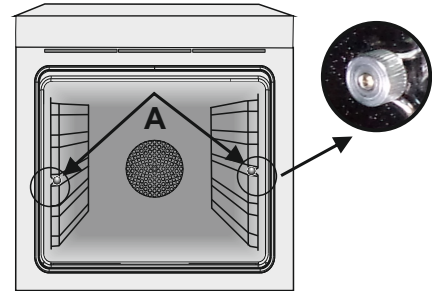
**Soportes laterales** - Se encuentran en ambos lados del hueco del horno. Sostienen las rejillas metálicas y las bandejas graseras.



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

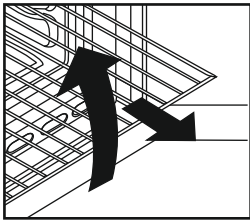
### Extracción y limpieza de las guías laterales

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



## 2. CONSEJOS ÚTILES

### 2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



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

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

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

### 2.2 LA COCCIÓN AL GRILL

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

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

### 2.3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

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

La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la enciende, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas. Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.

Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.

**N.B.** Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

### 2.4 ASISTENCIA TÉCNICA

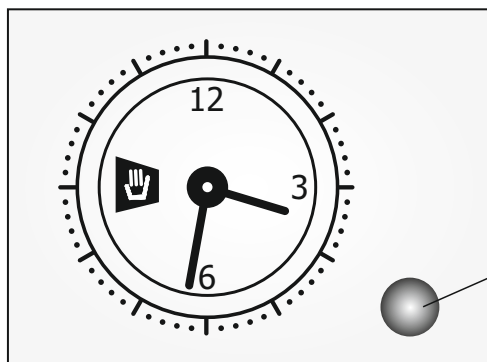
En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:

– 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. USO DEL PROGRAMADOR ANALÓGICO






#### Ajuste de la hora

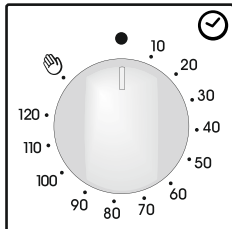
Presione el pomo del programador y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar la hora correcta.

El reloj sólo se puede ajustar si el horno está conectado a la red eléctrica. En caso de un fallo en la alimentación, el programador se detendrá: el tiempo correcto deberá ser restablecido una vez que la alimentación haya vuelto.

Pomo del programador analógico

| FUNCIÓN                           | Cómo se activa  | Cómo apagar   | Qué hace   | Para qué es  |   |
|-----------------------------------|---|---|--|--|---|
| <b>Arranque inmediato</b>         | Gire el pomo del programador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se muestre el tiempo de cocción deseado  | Cuando el tiempo ajustado haya transcurrido, se activará un zumbador. Para detener el proceso de cocción, gire el pomo del programador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el símbolo  se muestra.   | Inicia la función del horno y proporciona un funcionamiento temporizado.       | Para cocinar las recetas deseadas.                       |   |
|                                   | Tire del pomo del programador y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el marcador se corresponda con la hora actual. Un clic indicará el final de la fase de programación. | Gire el pomo de selección a la posición "0", por ejemplo, son las 09:00 y se programa 1 hora y 15 minutos. El programa se detendrá automáticamente a las 10:15.   |  |  | Al final del tiempo de cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente y se activará al mismo tiempo un zumbador. |
|                                   | Seleccione el modo de cocción deseado con el pomo de selección. El horno se enciende inmediatamente y permanece encendido durante todo el tiempo de cocción establecido.                          |   |  |  |   |
| <b>Tiempo de cocción atrasado</b> | Gire el pomo del programador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se muestre el tiempo de cocción deseado.   | Cuando el tiempo ajustado haya transcurrido, se activará un zumbador. Para detener el proceso de cocción, gire el pomo del programador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el símbolo  se muestra. | Le permite programar el horno para que la receta esté lista a la hora deseada. | Para cocinar las recetas deseadas en el momento deseado. |   |
|                                   | Tire del pomo del programador y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el marcador se corresponda con la hora de inicio de cocción requerida.                               | Gire el pomo de selección a la posición "0", por ejemplo, es 09:00, se programa 1 hora y 15 minutos y la hora de inicio se ajusta a las 11:00. El programa comenzará automáticamente a las 11:00 y terminará a las 12:15.   |  |  |   |
|                                   | Seleccione el modo de cocción deseado con el pomo de selección. El horno se encenderá inmediatamente y permanecerá encendido durante todo el tiempo de cocción establecido.                       | Para cancelar la programación, gire el pomo del programador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el símbolo  se muestra.  |  |  |   |

## 4. 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**

## 5. INSTRUCCIONES DE USO

| Mando selector | Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A) | Mando termostato | FUNCIÓN  |
|----------------|---|------------------|--|
|                |   |                  | <b>LAMPARA</b> : Conecta la luz interior   |
|                |   |                  | <b>DESCONGELACIÓN</b><br>Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.  |
| *              | 220   | 50 - MAX         | <b>CONVECCIÓN</b><br>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.   |
|                | 210   | 50 - MAX         | <b>MULTINIVEL (a)</b><br>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. |
|                | 180   | 50 - MAX         |  |
|                | 210   | 50 - MAX         | <b>RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a)</b><br>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.  |
|                | 230   | 50 - MAX         | <b>GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada.</b><br>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.  |
| *              | 190   | 50 - MAX         | <b>COOK LIGHT</b><br>Esta función permite cocinar de forma más sana porque reduce la cantidad de grasa y aceite que se necesita. La combinación de elementos térmicos con un ciclo pulsatorio de aire garantiza un resultado de cocción perfecto.  |
|                | 220   | 50 - MAX         | <b>MODALIDAD PIZZA</b><br>El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.  |

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

\* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

Algemene Aanwijzingen

## 26

- 1.1 Lees deze handleiding aandachtig
- 1.2 Veiligheidsvoorschriften
- 1.3 Installatie
- 1.4 Inbouw van de oven
- 1.5 Belangrijk
- 1.6 Elektrische aansluiting
- 1.7 Uitrusting van de oven afhankelijk van het model

Nuttige Tips

## 27

- 2.1 Veiligheidssysteem voor de roosters
- 2.2 Grillen
- 2.3 Schoonmaken en onderhoud
- 2.4 Service dienst

De Analoge Klok/programma's Gebruiken

## 28

Gebruik Van De Timer Met  
Uitschakelfunctie

## 29

Instructies Voor Het Gebruik  
Van De Oven

## 29

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
- **WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de gloeilamp vervangt, om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.
- De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
- Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen

vleessonde.

- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen.
- Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting in bedrijf die op het etiket staat aangegeven. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.
- Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.
- Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.
- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
- Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met



de klantenservice.

- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
- **WAARSCHUWING:** Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.
- **LET OP:** Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
- Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

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

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

#### **ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU**

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

# 1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

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

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

## 1.1 LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

Door het aanbrengen van de  markering op dit product, verklaren wij onder onze eigen verantwoordelijkheid dat dit product in overeenstemming is met alle Europese wettelijke voorschriften met betrekking tot de vereisten inzake veiligheid, gezondheid en milieu.

## 1.2 VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

•Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.

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

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

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

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

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
  - Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
  - Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
  - De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.
- Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

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

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

## 1.3 INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoordelijkheid van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. Een slechte installatie kan leiden tot letsel aan personen of huisdieren. In dergelijk geval kan de constructeur niet aansprakelijk gesteld worden.

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. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C.

De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.

Vóór de plaatsing: u moet voor een goede verluchting van de inbouwniche zorgen zodat de voor de afkoeling en bescherming van de interne organen noodzakelijke luchtcirculatie gewaarborgd is. Hiervoor moet u de op laatste pagina verduidelijkte openingen aanbrengen volgens het inbouwtype.

## 1.4 INBOUW VAN DE OVEN

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

Een slechte installatie kan leiden tot letsel aan personen of huisdieren. In dergelijk geval kan de constructeur niet aansprakelijk gesteld worden.

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. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C.

De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.

Vóór de plaatsing: u moet voor een goede verluchting van de inbouwniche zorgen zodat de voor de afkoeling en bescherming van de interne organen noodzakelijke luchtcirculatie gewaarborgd is. Hiervoor moet u de op laatste pagina verduidelijkte openingen aanbrengen volgens het inbouwtype.

## 1.5 BELANGRIJK

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

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

**Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de 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-sneede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.

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

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

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

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

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

## 1.7 UITRUSTING VAN DE OVEN

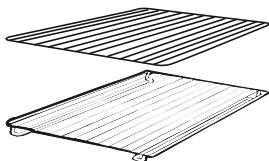
### Afhankelijk van het model

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

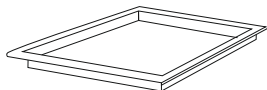
**Het eenvoudige rooster** dient als steun voor vormen en schotels.

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

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



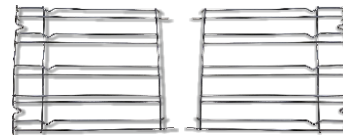
**De Lekbak** is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispits of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling,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



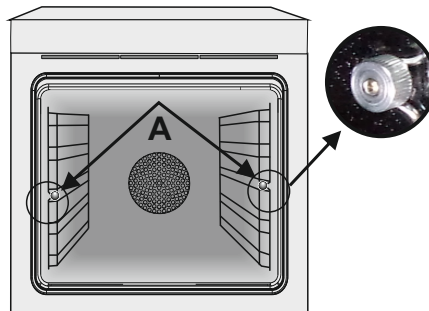
**Zij-steunroosters** - Bevindt zich aan weerszijden van de ovenruimte. Voor het plaatsen van metalen roosters en lekbakken.



### Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

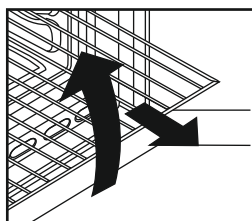
- 1 - Verwijder de gekartelde moeren door ze tegen de klok in te draaien.
- 2 - Verwijder de roosters door zelf stevig te trekken.
- 3 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons. Droog ze daarna.
- 4 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.
- 5 -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

### 2.3 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

#### DE GLAZEN ONDERDELEN

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

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

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

### 2.4 SERVICE DIENST

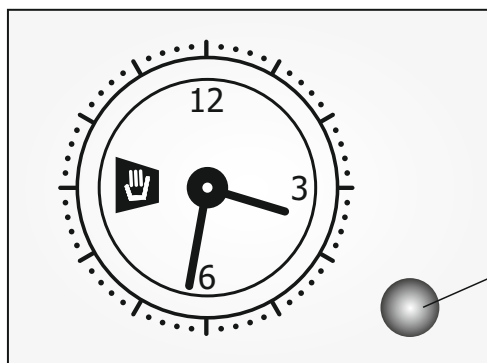
Alvorens u de Service Dienst belt

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. DE ANALOGIE KLOK/PROGRAMMA'S GEBRUIKEN



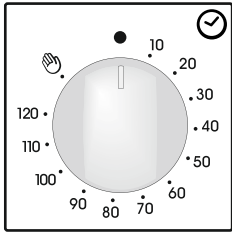
#### De tijd instellen

Druk de programmeerknop in en draai hem linksom om de juiste tijd in te stellen.  
De klok kan alleen worden ingesteld als de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet. In geval van een stroomstoring zal de programmeerunit stoppen: de juiste tijd zal gereset moeten worden zodra de stroom weer terug is.

Analoge programmeerknop

| FUNCTIE                          | Inschakeling   | Uitschakeling   | Werking  | Functie   |
|----------------------------------|--|---|--|---|
| <b>Onmiddellijke start</b>       | Draai de programmeerknop linksom totdat de gewenste bereidingstijd wordt weergegeven   | Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een zoemer. Om het bereidingsproces te stoppen, draait u de programmeerknop linksom tot het symbool  wordt weergegeven.      | Start de functie van de oven en zorgt voor een getimede werking.                       | Voor het bereiden van de gewenste recepten.   |
|                                  | Trek aan de programmeerknop en draai deze linksom totdat de wijzer overeenkomt met de huidige tijd. Een klik geeft het einde van de programmeringsfase aan.                              | Draai de keuzeknop naar de stand "0", bijvoorbeeld 09:00 uur, en programmeer een tijd van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15 uur.  |  | Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. |
|                                  | Kies met de keuzeknop de gewenste bereidingswijze. De oven schakelt onmiddellijk in en blijft gedurende de hele duur van de ingestelde bereidingstijd ingeschakeld.                      |   |  |   |
| <b>Vertraagde bereidingstijd</b> | Draai de programmeerknop linksom totdat de gewenste bereidingstijd wordt weergegeven.  | Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een zoemer. Om het bereidingsproces te stoppen, draait u de programmeerknop linksom totdat het symbool  wordt weergegeven. | Hiermee kunt u de oven zo programmeren dat het recept op het gewenste moment klaar is. | Voor het bereiden van de gewenste recepten op het gewenste moment.  |
|                                  | Trek aan de programmeerknop en draai deze linksom totdat de wijzer overeenkomt met de gewenste bereidingsstarttijd.  | Draai de keuzeknop naar de stand "0", het is bijvoorbeeld 09:00 uur, er is een tijd van 1 uur en 15 minuten geprogrammeerd en de starttijd is ingesteld op 11:00 uur. Het programma start automatisch op 11:00 uur en zal eindigen op 12:15 uur.              |  |   |
|                                  | Kies met de keuzeknop de gewenste bereidingswijze. De oven wordt op de ingestelde bereidingsstarttijd ingeschakeld en blijft gedurende de gehele ingestelde bereidingsduur ingeschakeld. | Om de programmering te annuleren, draait u de programmeerknop linksom totdat het symbool  wordt weergegeven.   |  |   |

## 4. 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 0 in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

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

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

## 5. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

| Funciekeuze-knob  | T °C vooringesteld model met elektronische programma's (Type A) | T °C instelling model met temperatuur instelling | Funcie   |
|---|---|--|--|
|      |   |  | <b>LAMP:</b> Zet de ovenverlichting aan.   |
|      |   |  | <b>Ontdooien</b><br>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.   |
| *   | 220   | 50 - MAX   | <b>Conventioneel</b><br>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.  |
|    | 210   | 50 - MAX   | <b>Multi-niveau</b><br>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.   |
|    | 180   | 50 - MAX   |  |
|    | 210   | 50 - MAX   | <b>Onderwarmte plus ventilator</b><br>Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en soufflé.   |
|    | 230   | 50 - MAX   | <b>GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken.</b><br>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 |
| *  | 190   | 50 - MAX   | <b>Cook Light</b><br>Met deze functie kunt u gezonder koken, waarbij de benodigde hoeveelheid vet of olie wordt verminderd.<br>De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus garandeert een perfect bakresultaat.  |
|    | 220   | 50 - MAX   | <b>Pizzafunctie</b><br>Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.   |

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

\*Getest in overeenstemming met EN 60350-1 met het oog op de verklaring van energieverbruik en de energieklassen.

Allgemeine Hinweise

**33**

- 1.1 Konformitätserklärung:
- 1.2 Sicherheitshinweise
- 1.3 Installation
- 1.4 Einbau in den schrank
- 1.5 Wichtig
- 1.6 Elektrischer anschluß
- 1.7 Ofenausstattung (je nach modell)

Einige Nützliche Hinweise

**34**

- 2.1 Kippgesicherte gitterroste
- 2.2 Grillen
- 2.3 Reinigung und wartung
- 2.4 Technischer kundendienst

Gebrauch Der Analogen Uhr/ Programmierer

**35**

Benutzung Des Timers Für Backzeitende

**36**

Bedienungsanleitung

**36**

• Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand.

Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.

• Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.

• Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.

• **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.

• **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während des Grillbetriebs heiß werden. Kinder sollten einen sicheren Abstand wahren.

• **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.

• **WARNUNG:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

• Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.

• Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.

• Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

• Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.

• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.

• Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.

• Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.

• Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.

• Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Anhänger angegebene Last geeignet sein und Schutzkontakt haben, der angeschlossen und in Betrieb ist. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

• Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.

• Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.

• Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.

• Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen an.

• Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

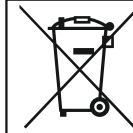
• Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.

• Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

• Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür

installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

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



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.

Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

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

#### **ENERGIESPAREND UND UMWELTSCHONEND**

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



# 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 mit dem Einschleiben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

## 1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

Mit der Verwendung des  -Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, das sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

## 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 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 heissen email, vermeidet, dass das email im inneren(innenseiten) des ofens beschadigt wird.**

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

## 1.3 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

Der Hersteller hat keine Verpflichtung die Installation auszuführen. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss 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. 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 einem 70 Grad hitzebeständigem Material sein.

Der Ofen kann hoch in einer Säule oder unter einer Arbeitsplatte gelegen werden. Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muss der Backofen unter Einhaltung der angegebenen Abstände installiert werden.

## 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 der Normen. 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:**

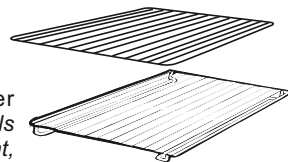
**Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).**

## 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 waagrecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden. Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen*

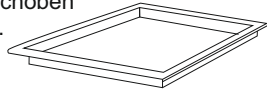


**Der Soßenfänger** ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.

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.

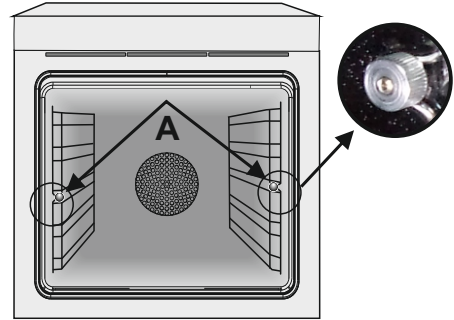


**Seitliche Drahtgitter** - Befinden sich auf beiden Seiten des Ofenraums. Für Metallgrills und Auffangschalen.



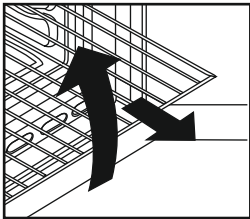
### **Entfernen und Reinigung des Grillrosts:**

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 Backofen 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 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 zum Ablegen 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 Emaile 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.

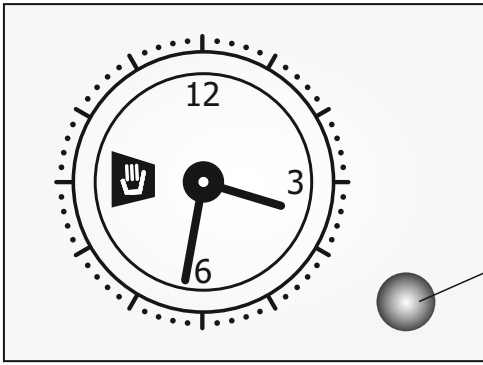
Für alle unseren Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaile beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz "Katalytisches Selbstreinigungsset" Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und Stahlwolle. Die Oberflächen 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.

### **2.4 TECHNISCHER KUNDENDIENST**

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht auffindig 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 beigelegten Serviceheft angegeben.




### 3. GEBRAUCH DER ANALOGEN UHR/ PROGRAMMIERER



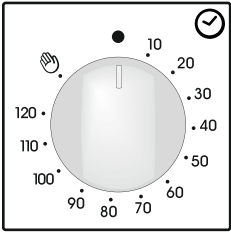
#### Zeiteinstellung


Drücken Sie auf den Programmierknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.  
Die Uhr lässt sich nur einstellen, wenn der Ofen an der Stromversorgung angeschlossen ist. Bei einem Stromausfall stoppt die Programmierung: wenn der Strom wieder da ist, muss die korrekte Uhrzeit erneut eingestellt werden.

Analoger Programmierknopf









| FUNKTION                  | Aktivierung  | Ausschalten  | Funktionsweise   | Funktionszweck   |  |
|---------------------------|--|--|--|--|--|
| <b>Sofortstart</b>        | Drehen Sie den Programmierknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.  | Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Summer. Um den Garvorgang zu stoppen, drehen Sie den Programmierknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  erscheint.   | Startet die Ofenfunktion und ermöglicht den zeitgesteuerten Betrieb.                           | Zum Zubereiten der gewünschten Gerichte.                   |  |
|                           | Ziehen Sie am Programmierknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung mit der aktuellen Uhrzeit übereinstimmt. Ein Klickton deutet das Ende der Programmierungsphase an. | Drehen Sie den Wählknopf auf „0“; beispielsweise ist es 9:00 Uhr und eine Gardauer von 1 Stunde und 15 Minuten wird programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.  |  |  | Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal. |
|                           | Wählen Sie mit dem Wählknopf den gewünschte Garmodus. Der Ofen schaltet sich sofort ein und bleibt für die gesamte Dauer der eingestellten Garzeit eingeschaltet.                                |  |  |  |  |
| <b>Garzeitverzögerung</b> | Drehen Sie den Programmierknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird..   | Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Summer. Um den Garvorgang zu stoppen, drehen Sie den Programmierknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  erscheint. | Ermöglicht es, den Ofen so zu programmieren, dass das Gericht zur gewünschten Zeit fertig ist. | Per cucinare le ricette desiderate nel momento desiderato. |  |
|                           | Ziehen Sie am Programmierknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung mit der gewünschten Startzeit übereinstimmt.   | Drehen Sie den Wählknopf auf „0“; beispielsweise ist es 9:00 Uhr, eine Gardauer von 1 Stunde und 15 Minuten wird programmiert, und als Startzeit wird 11:00 Uhr eingestellt. Das Programm startet automatisch um 11:00 Uhr und endet um 12:15 Uhr.         |  |  |  |
|                           | Wählen Sie mit dem Wählknopf den gewünschte Garmodus. Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Startzeit ein und bleibt für die gesamte Dauer der eingestellten Garzeit eingeschaltet.           | Um die Programmierung aufzuheben, drehen Sie den Programmierknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  erscheint.   |  |  |  |

## 4. BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf 0 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 .

## 5. BEDIENUNGSANLEITUNG

| Kontrollknobel<br>Backfunktion  | Voreingestellte<br>Temperatur<br>und Regelung<br>Modell mit<br>Elektronischen<br>zeitschaltuhr<br>(Type A) | Thermostat-<br>knobel | Funktion  |
|---|--|-----------------------|---|
|      |  |                       | <b>LAMPE:</b> Schaltet das Licht im Backofen an.  |
|      |  |                       | <b>Auftauen</b><br>In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.   |
| *    | 220  | 50 - MAX              | <b>Multi-level</b><br>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.   |
|     | 210<br>180   | 50 - MAX<br>50 - MAX  | <b>Natürliche Konvektion</b><br>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.   |
|    | 210  | 50 - MAX              | <b>Umluft mit Unterhitze (a):</b> 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.  |
|    | 230  | 50 - MAX              | <b>Grill:</b> 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. |
| *  | 190  | 50 - MAX              | <b>Cook Light</b><br>Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.   |
|    | 220  | 50 - MAX              | <b>Pizza backen</b><br>Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria  |

**(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.

\* Geprüft nach EN 60350-1 zum Zwecke der Energieverbrauchserklärung.

Instructions Generales

# 40

- 1.1 Declaration de conformité:
- 1.2 Consignes de securite
- 1.3 Installation
- 1.4 Mise en place du four dans son meuble
- 1.5 Important
- 1.6 Alimentation electrique
- 1.7 Important
- 1.8 Equipement du four equipement different selon le type de four

Consignes Utiles

# 41

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

Utilisation De L'horloge

# 42

Utilisation du Minuteur Coupe-Circuit

# 43

Instructions Pour l'utilisation

# 43

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.

- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.

- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.

- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.

- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.

- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.

- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.

- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.

- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible.

La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.

- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.

- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.

- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

#### **ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

# 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 débarrassé 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.

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

## 1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

## 1.2 CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

-Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.

-Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.

-Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05V2V2-F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

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

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

## 1.3 INSTALLATION

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

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 70°C.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

## 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.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

## 1.5 IMPORTANT

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

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

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

## 1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et 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 réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

## 1.7 IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur.

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

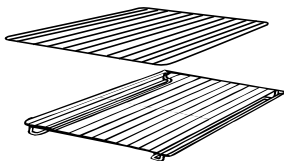


## 1.8 EQUIPEMENT DU FOUR EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

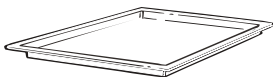
Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

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

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



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



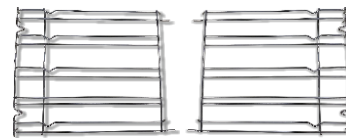
Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

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

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



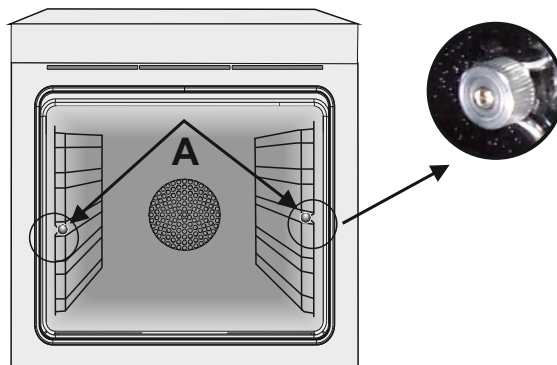
**Grilles latérales** - Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.



### Retrait et nettoyage des grilles

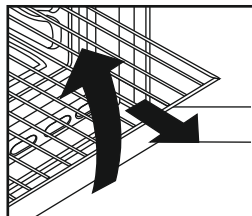
- 1- Dévissez les écrous en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- 2- Retirez les grilles en les tirant doucement vers vous.
- 3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 4- Une fois les grilles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

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



## 2. CONSIGNES UTILES

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



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

### 2.2 LA CUISSON AU GRIL

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

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

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

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

### 2.3 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.

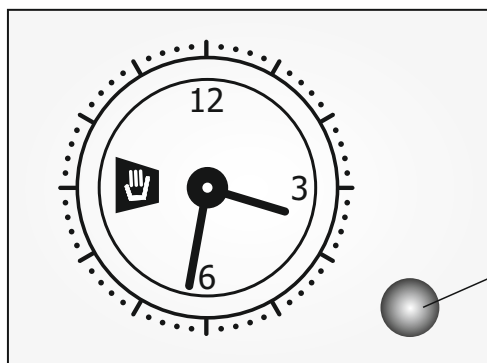
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés 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.

### 2.4 ASSISTANCE TECHNIQUE

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




### 3. UTILISATION DE L'HORLOGE



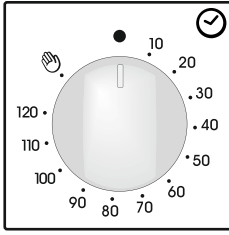
#### Réglage de l'heure

Appuyez sur le bouton du programmateur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler l'heure correcte.  
L'horloge ne peut être réglée que si le four est branché sur le réseau électrique. En cas de panne de courant, le programmateur s'arrête : il faudra remettre à zéro l'heure correcte une fois le courant revenu.

Bouton du programmateur analogique


| FONCTION                 | Comment activer  | Comment désactiver  | En quoi consiste-t-il ?   | À quoi sert-il ?                                       |   |
|--------------------------|--|---|---|--|---|
| Démarrage immédiat       | Tourner le bouton du programmateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche   | Lorsque le temps réglé est écoulé, un buzzer retentit. Pour arrêter la cuisson, tournez le bouton du programmateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  est affiché.   | Permet de démarrer le fonctionnement du four et d'assurer un fonctionnement temporisé.  | Pour cuisiner les recettes que vous souhaitez.         |   |
|                          | Tirez sur le bouton du programmateur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le marqueur corresponde à l'heure actuelle. Un clic indiquera la fin de la phase de programmation. | Tournez le bouton de sélection sur la position « 0 », par exemple il est 09:00 et le temps programmé correspond à 1 heure et 15 minutes. Le programme s'arrêtera automatiquement à 10:15.   |   |  | À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement et une sonnerie retentira. |
|                          | Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton de sélection. Le four s'allume immédiatement et reste allumé pendant toute la durée du temps de cuisson programmé.                                       |   |   |  |   |
| Temps de cuisson retardé | Tourner le bouton du programmateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche.  | Lorsque le temps réglé est écoulé, un buzzer retentit. Pour arrêter la cuisson, tournez le bouton du programmateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  est affiché. | Permet de programmer le four de façon à ce que la recette soit prête à l'heure désirée. | Pour cuisiner les recettes souhaitées au moment voulu. |   |
|                          | Tirez sur le bouton du programmateur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le marqueur corresponde à l'heure de début de cuisson souhaitée.                                   | Tournez le bouton de sélection sur la position « 0 », par exemple il est 09:00, 1 heure et 15 minutes est programmée et l'heure de début est fixée à 11:00. Le programme commence automatiquement à 11:00 et se termine à 12:15.  |   |  |   |
|                          | Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton de sélection. Le four s'allume au temps de début de cuisson réglé et reste allumé pendant toute la durée du temps de cuisson programmé.                  | Pour annuler la programmation, tournez le bouton du programmateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  est affiché.  |   |  |   |

## 4. UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



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


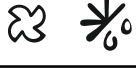







À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position 0, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

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

**Le tour peut être allumé en sélectionnant un temps de cuisson ou en**

**tournant le bouton en position .**

## 5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

| Bouton de sélection   | T °C par défaut et son réglage modèle programmeur électronique (Type A) | T °C réglage modèle avec thermostat | Fonction selon modèle   |
|---|---|-------------------------------------|---|
|      |   |                                     | Allumage de l'éclairage du four.  |
|      |   |                                     | <b>Décongélation:</b><br>fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.  |
| *   | 220   | 50 - MAX                            | <b>Convection naturelle:</b> utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer les mets à cuire à un niveau de gradin moyen.   |
|    | 210   | 50 - MAX                            | <b>Chaleur Pulsée (a):</b> Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée. |
|    | 180   | 50 - MAX                            |   |
|    | 210   | 50 - MAX                            | <b>Sole brassée (a):</b> Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.  |
|    | 230   | 50 - MAX                            | <b>Grill: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.</b> Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.   |
| *  | 190   | 50 - MAX                            | <b>Cook Light</b><br>Cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.  |
|    | 220   | 50 - MAX                            | <b>Pizza (a)</b><br>La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel   |

(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.

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

Indicações De Carácter Geral

# 47

- 1.1 Declaração de conformidade:
- 1.2 Informação sobre segurança
- 1.3 Instalação
- 1.4 Montagem do forno
- 1.5 Importante
- 1.6 Ligação do forno à rede de alimentação de energia
- 1.7 Equipamento do forno (de acordo com modelo)

Sugestões Úteis

# 48

- 2.1 Sistema de segurança das prateleiras
- 2.2 Grelhar
- 2.3 Limpeza e manutenção
- 2.4 Assistência técnica

Utilização Relógio Analógico / Programador

# 49

Utilização Do Programador De Fim De Cozedura

# 50

Instruções De Operação

# 50

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

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

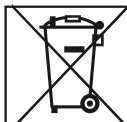
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.

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

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

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

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



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 básicos (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam

submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

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

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

#### **RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA**

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

# 1. INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL


Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que: Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

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

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

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

## 1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

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

## 1.2 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.3 INSTALAÇÃO

Os fabricantes não tem obrigação de realiza-la. Se for necessária a assistência do fabricante para corrigir falhas decorrentes de instalação incorrecta, esta assistência não é coberta pela garantia.

As instruções de instalação para o pessoal profissionalmente qualificado devem ser seguidas. A instalação incorrecta pode causar danos ou ferimentos em pessoas, animais ou objectos. O fabricante não pode ser responsabilizado por tais danos ou lesões.

A unidade de cozinha na qual o forno é instalado deve ser feita de material resistente a temperaturas de pelo menos 70 ° C.

O forno pode estar localizado no alto de uma coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve ser garantida uma boa ventilação no

espaço do forno, de forma a permitir uma boa circulação do ar fresco necessário para o arrefecimento e para proteger os componentes internos. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de montagem que vai ser realizada.

## 1.4 MONTAGEM DO FORNO

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

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

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

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

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

## 1.5 IMPORTANTE

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

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

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

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

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

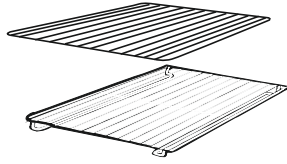
## 1.7 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

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

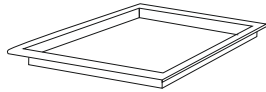
A **grelha simples** serve de suporte para formas, travessas, etc.

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

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



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



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



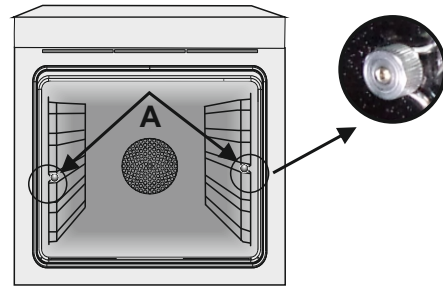
**Grelhas metálicas laterais** - Localizado em ambos os lados da cavidade do forno. Contém grelhas metálicas e tabuleiro para-pingos.



### Remoção e limpeza das grelhas laterais

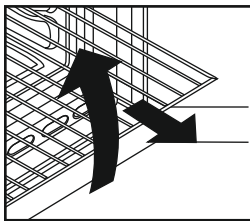
- 1- Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 2- Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
- 3- Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
- 4- Após o processo de limpeza, instale 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 inspecionar 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 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

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

### 2.4 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

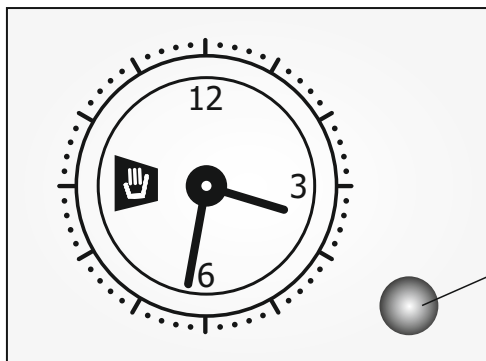
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

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

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






### 3. UTILIZAÇÃO RELÓGIO ANALÓGICO / PROGRAMADOR



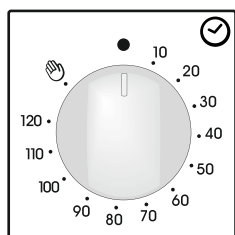
#### Definir a hora

Pressionar o botão do programador e rodar para a esquerda para definir a hora correta. O relógio só pode ser ajustado se o forno estiver ligado à rede elétrica. No caso de falha de energia, o programador é parado: a hora correta deve ser redefinida quando a energia voltar.

Botão do Programador Analógico

| FUNÇÃO                            | Como ativar  | Como desligar   | O que faz   | Para o que serve                                    |  |
|-----------------------------------|--|---|---|---|--|
| <b>Arranque imediato</b>          | Rodar o botão do programador para a esquerda até o tempo de cozedura pretendido ser exibido  | Quando o tempo definido termina, toca uma campainha. Para parar o processo de cozedura, rodar o botão do programador para a esquerda até o símbolo  ser exibido.   | Inicia a função de forno e oferece a operação temporizada.                    | Para cozinhar as receitas pretendidas.              |  |
|                                   | Puxar o botão do programador e rodar para a esquerda até o marcador corresponder com a hora atual. Um clique irá indicar o fim da fase de programação.                                 | Rodar o botão seletor para a posição "0", por exemplo se forem 09:00 horas da manhã e o tempo de 1 hora e 15 minutos estiver programado. O programa será parado automaticamente às 10:15 horas.   |   |   | No final do tempo de cozedura definido, o forno irá desligar automaticamente e tocar um alarme sonoro. |
|                                   | Selecionar o modo de cozedura pretendido com o botão seletor. O forno liga-se imediatamente e permanece ligado durante todo o tempo de cozedura definido.                              |   |   |   |  |
| <b>Tempo de cozedura atrasado</b> | Rodar o botão do programador para a esquerda até o tempo de cozedura pretendido ser exibido.   | Quando o tempo definido termina, toca uma campainha. Para parar o processo de cozedura, rodar o botão do programador para a esquerda até o símbolo  ser exibido. | Permite programar o forno para que a receita fique pronta na hora pretendida. | Para cozinhar as receitas desejadas quando desejar. |  |
|                                   | Puxar o botão do programador e rodar para a esquerda até o marcador corresponder com a hora de início de cozedura pretendida.  | Puxar o botão seletor para a posição "0", por exemplo, são 09:00, foi programado um tempo de 1 hora e 15 minutos é a hora de início definida para as 11:00 horas. O programa será iniciado automaticamente às 11:00 e terminará às 12:15.           |   |   |  |
|                                   | Selecionar o modo de cozedura pretendido com o botão seletor. O forno irá ligar-se à hora de início de cozedura definida e permanece ligado durante todo o tempo de cozedura definido. | Para cancelar a programação, rodar o botão do programador para a esquerda até o símbolo  ser exibido.  |   |   |  |

## 4. 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 ).**

## 5. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

| Botão de selecção de funções   | Programação da T ° C nos modelos com programa or electrónico (Type A) | T ° C programada Modelo com termostato | Função de acordo com modelo  |
|--|---|--|--|
|   |   |  | <b>LUZ:</b> Acende a luz do forno  |
|   |   |  | <b>DESCONGELAR:</b> Quando o indicador é definido para esta posição. A ventoinha promove a circulação de ar à temperatura ambiente em torno do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.  |
| *   | 220   | 50 - MAX                               | <b>ESTÁTICO</b><br>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.  |
| <br> | 210<br>180  | 50 - MAX<br>50 - MAX                   | <b>MÚLTIPLOS NÍVEIS (a)</b><br>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 pré-aquecimento. 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 |
|   | 210   | 50 - MAX                               | <b>AQUECIMENTO NO FUNDO + VENTILAÇÃO (a)</b><br>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.   |
|   | 230   | 50 - MAX                               | <b>GRELHAR</b><br>Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso pré-aquecer 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.  |
| *   | 190   | 50 - MAX                               | <b>COOK LIGHT</b><br>Esta função permite cozinhar de forma saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessária. A combinação de elementos de aquecimento com um ciclo pulsante de ar garante um resultado de cozedura perfeito.   |
|   | 220   | 50 - MAX                               | <b>PIZZAS</b><br>O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.   |

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

\*Testado de acordo com a EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e de classe energética.

Wskazówki Ogólne

**54**

- 1.1 Deklaracja zgodności
- 1.2 Uwaga
- 1.3 Instalacja
- 1.4 Osadzenie urządzenia w obudowie
- 1.5 Podłączenie elektryczne
- 1.6 Wyposażenie piekarnika (dostępne tylko w niektórych modelach)

Użyteczne wskazówki

**55**

- 2.1 Ruszty piekarnika - system blokady
- 2.2 Pieczenie z grillem
- 2.3 Czyszczenie i konserwacja
- 2.4 Serwis techniczny

Korzystanie Z Programatora Analogowego

**56**

Korzystanie z wyłącznika końca pieczenia

**57**

Instrukcje użytkownika

**57**

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

---

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania ruszta. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybkie drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla

tego piekarnika.

- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednio do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu

gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.

- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- **PRZESTROGA:** Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.



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

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

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

#### **OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA**

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


# 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

Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

## 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 zbliżyły 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 obniżej opisany:
- otworzyć wieczko skrzynki zaciskowej odłączyć kabel zasilający i zastąpić go innym o odpowiedniej długości, izolowanym gumą (typu H05V2V2-F) i przystosowanym do mocy urządzenia.

Czynności takiej powinna dokonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony), powinien obowiązkowo być dłuższy o ok. 10 mm od przewodów sieci zasilającej.

O ewentualne naprawy należy prosić wyłącznie upoważnione punkty serwisowe i żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do powyższych wskazówek może poważnie ograniczyć poziom bezpieczeństwa urządzenia.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci lub osoby nie posiadające wiedzy do jego użytkowania, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Proszę nadzorować dzieci tak aby nie bawiły się urządzeniem.

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

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

## 1.3 INSTALACJA

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanemu osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

**Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.**

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

## 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 pазdzierzowej, wykorzystującej klej, który powinien być odporny na temperaturę 120° C. Szafki sklepane a nieodporne na tę temperaturę mogą stać się przyczyną odkształceń lub odklejania się warstwy laminatu. Według norm bezpieczeństwa w chwili 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 obowiązuje 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.

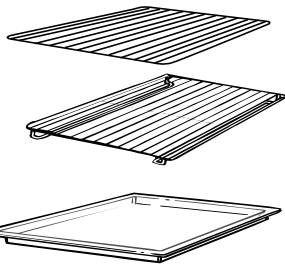
**Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą. UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.**

## 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.**

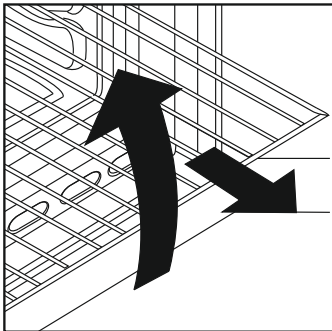
Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs, ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



**Taca odciekowa** służy do zbierania soku z grillowanych potraw.

## 2. UŻYTECZNE WSKAZOWKI

### 2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



Piekarnik wyposażony jest w nowy system blokady rusztów. System ten pozwala na niemal całkowite wysunięcie rusztów, bez groźby 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 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.

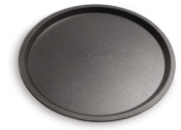
Bardzo ważnym zagadnieniem jest utrzymywanie w piekarniku czystości, czyszczenie piekarnika należy przeprowadzać po każdorazowym wykorzystaniu go. Na ściankach piekarnika w

Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grillowania.

Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.

Nie należy pozostawiać uchwytu we wnętrzu piekarnika.

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

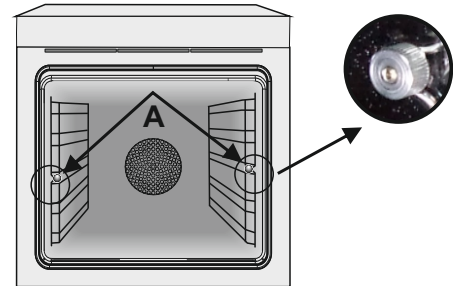


**Boczne kratki druciane** - Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.



### Demontaż i czyszczenie drabinek

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



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 nieprzebrania tego zalecenia nie są objęte gwarancją.

Żarówkę oświetleniową piekarnika można wymienić odłączając wcześniej urządzenie od zasilania i odkręcając klosz. Należy wymienić żarówkę na nową, o tej samej odporności na wysokie temperatury.

### 2.4 Serwis Techniczny

Przed zwróceniem się do Centrum Serwisowego Jeśli piekarnik nie działa, radzimy sprawdzić, czy prawidłowo została włożona wtyczka do gniazdka sieciowego.

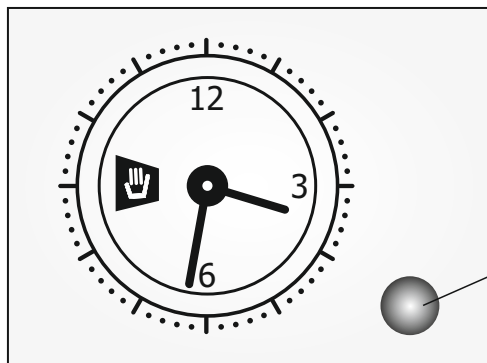
Jeśli nie można wykryć przyczyny usterki: Należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.

**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.




### 3. KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA ANALOGOWEGO



#### Ustawianie godziny

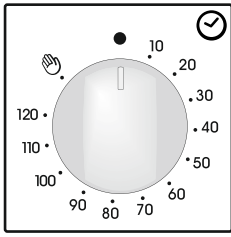
Nacisnąć pokrętko programatora i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić prawidłowy czas. Zegar można ustawiać jedynie, jeśli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej. W razie braku zasilania programator zatrzyma się: prawidłowy czas trzeba będzie ustawić ponownie po przywróceniu zasilania.

Pokrętko analogowego programatora

| FUNKCJA                            | Jak włączyć   | Jak wyłączyć   | Co powoduje   | Do czego służy   |
|------------------------------------|---|--|---|--|
| <b>Natychmiastowe uruchomienie</b> | Obrócić pokrętko programatora w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia   | Po upływie określonego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Aby zatrzymać proces pieczenia, należy obrócić pokrętko programatora w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki nie pojawi się symbol  .   | Piekarnik zaczyna działać zgodnie z ustawionym czasem.                                      | Do pieczenia według konkretnych przepisów.   |
|                                    | Pociągnąć pokrętko programatora i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki znacznik nie wskaże aktualnego czasu. Kliknięcie będzie świadczyć o zakończeniu etapu programowania. | Obrócić pokrętko przełącznika w położenie „0”, na przykład jeśli jest godzina 9:00 i ustawia się czas „1 godzina i 15 minut”. Program zatrzyma się automatycznie o godzinie 10:15.   |   | Pod koniec ustawionego czasu pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy i zostanie wyemitowany sygnał alarmowy. |
|                                    | Wybrać żądany tryb pieczenia za pomocą pokrętła przełącznika. Piekarnik włącza się od razu i pozostaje włączony przez cały czas trwania ustawionego czasu pieczenia.                                      |  |   |  |
| <b>Opóźniony czas pieczenia</b>    | Obrócić pokrętko programatora w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia.  | Po upływie określonego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Aby zatrzymać proces pieczenia, należy obrócić pokrętko programatora w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki nie pojawi się symbol  . | Pozwala na zaprogramowanie piekarnika tak, aby dana potrawa była gotowa o konkretnej porze. | Do pieczenia potraw według konkretnych przepisów w danym momencie.   |
|                                    | Pociągnąć pokrętko programatora i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki znacznik nie wskaże żadanego czasu rozpoczęcia pieczenia.  | Obrócić pokrętko przełącznika w położenie „0”, na przykład jeśli jest godzina 9:00, ustawia się czas „1 godzina i 15 minut” i czas rozpoczęcia to godzina 11:00. Program rozpocznie się automatycznie o godzinie 11:00, a zakończy o 12:15.  |   |  |
|                                    | Wybrać żądany tryb pieczenia za pomocą pokrętła przełącznika. Piekarnik włącza się o konkretnej godzinie rozpoczęcia pieczenia i pozostaje włączony przez cały czas trwania ustawionego czasu pieczenia.  | Aby anulować programowanie, należy obrócić pokrętko programatora w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki nie pojawi się symbol  .   |   |  |




## 4. KORZYSTANIE Z WYLACZNIKA KONCA PIECZENIA












Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut)

Po upływie wybranego czasu pokrętko 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 pokrętko na pozycję 

## 5. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

| Pokrętko wyboru funkcji   | T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektron. (Type A) | T °C ustawienie model z termostatem | Funkcja w zależności od modelu   |
|---|---|-------------------------------------|--|
|      |   |                                     | <b>LAMPA:</b> Włącza lampkę piekarnika.  |
|      |   |                                     | <b>Rozmrażanie</b><br>Pozycja ta umożliwi obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamrożonej potrawy, rozmraża ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.   |
| *   | 220   | 50 - MAX                            | <b>Stacyjny</b><br>Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku udźców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje się w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.                            |
|    | 210   | 50 - MAX                            | <b>Wielopoziomowo</b><br>Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd.<br>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. |
|    | 180   | 50 - MAX                            |  |
|    | 210   | 50 - MAX                            | <b>Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką</b><br>Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)   |
|    | 230   | 50 - MAX                            | <b>Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach</b><br>W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kielbaski, Żeberka, bekon).   |
| *  | 190   | 50 - MAX                            | <b>Cook Light</b><br>Funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczanie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.   |
|    | 220   | 50 - MAX                            | <b>Funkcja pizzy</b><br>Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).   |

**(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.

\*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

Všeobecná upozornění

## 61

- 1.1 Prohlášení o shodě
- 1.2 Bezpečnostní tipy
- 1.3 Instalace
- 1.4 Vestavění trouby do kuchyňské linky
- 1.5 Důležité
- 1.6 Připojení k elektrické síti
- 1.7 Vybavení trouby ( podle modelu)

Užitečné tipy

## 62

- 2.1 Bezpečnostní systém roštu
- 2.2 Grilování
- 2.3 Čištění a údržba
- 2.4 Servisní středisko

Popis displeje

## 63

Použití časovače ukončení vaření

## 64

Pokyny k použití

## 64

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- **UPOZORNĚNÍ:** spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- **UPOZORNĚNÍ:** před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.

- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebič a zdroj energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, se umístí omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.
- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny.

Police musí být zcela zasunuta do dutiny.

- **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.
- **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **POZOR:** Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/nastavení.



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

nečistoty likvidovaly správně a bylo možno recyklovat všechny materiály.

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

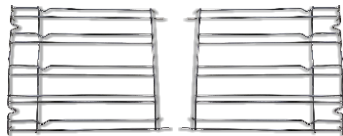
- WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.
- WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.
- Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat na principu kus za kus, pokud jde o zařízení odpovídajícího typu, které má stejné funkce jako dodávané zařízení.

#### **ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

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

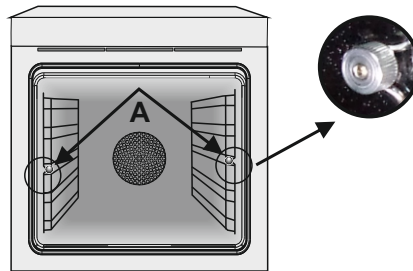


**Postranní drátěné mřížky** - Jsou umístěny na obou stranách dutiny trouby. Drží kovové mřížky a odkapávací misky.



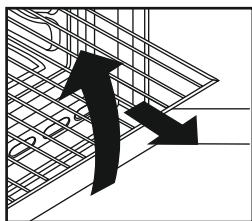
## UYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

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



## 2. UŽITEČNÉ TÍPY

### 2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



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

### 2.2 GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje dodat jídlu rychle bohatou zlatavou barvu. Pro 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 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.

### 2.4 SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

**Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:**

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

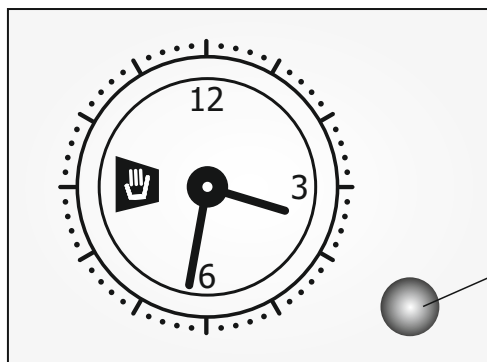
**V případě, že závadu nelze odstranit:**

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

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

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




### 3. POPIS DISPLEJE



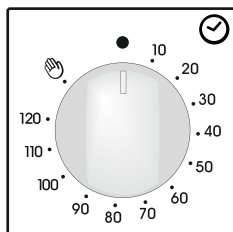
#### Nastavení času

Stiskněte ovladač programátoru a otočte ho doleva, abyste nastavili správný čas. Hodiny lze nastavit, pouze pokud je trouba připojena k elektrické síti. V případě výpadku napájení se programátor zastaví: po obnovení napájení bude nutné znovu nastavit správný čas.

Ovladač analogového programátoru

| FUNKCE                             | Jak jej aktivovat?   | Jak jej vypnout?   | Co to udělá?   | K čemu to slouží?                                       |  |
|------------------------------------|--|--|--|---|--|
| <b>Okamžité spuštění</b>           | Otáčejte ovladač programátoru proti směru hodinových ručiček, dokud se nezobrazí požadovaný čas přípravy jídla.  | Po uplynutí nastaveného času zazní zvuková signalizace. Chcete-li zastavit proces přípravy jídla, otáčejte ovladačem programátoru proti směru hodinových ručiček, dokud se neobjeví symbol  .   | Zapne troubu a zajistí časovaný provoz.  | Pro přípravu požadovaných receptů.                      |  |
|                                    | Zatáhněte ovladač programátoru a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud značka nebude odpovídat aktuálnímu času. Konec programovací fáze je indikován kliknutím. | Otočte volič do polohy „0“, například je 9:00 a je naprogramován čas 1 hodina a 15 minut. Program se automaticky vypne v 10:15.  |  |   | Na konci nastavené doby přípravy jídla se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál. |
|                                    | Pomocí ovladače zvolte požadovaný režim přípravy jídla. Trouba se okamžitě zapne a zůstane zapnutá po celou dobu nastaveného času přípravy jídla.                            |  |  |   |  |
| <b>Zpožděný čas přípravy jídla</b> | Otáčejte ovladač programátoru proti směru hodinových ručiček, dokud se nezobrazí požadovaný čas přípravy jídla.  | Po uplynutí nastaveného času zazní zvuková signalizace. Chcete-li zastavit proces přípravy jídla, otáčejte ovladačem programátoru proti směru hodinových ručiček, dokud se neobjeví symbol  . | Umožňuje naprogramovat troubu tak, aby bylo jídlo připraveno v požadovaném čase. | Pro přípravu požadovaných jídel v požadovaném okamžiku. |  |
|                                    | Zatáhněte ovladač programátoru a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud značka nebude odpovídat požadovanému času přípravy jídla.                                | Otočte volič do polohy „0“, například je 9:00 a je naprogramován čas 1 hodina a 15 minut a počáteční čas je nastaven na 11:00. Program se automaticky spustí v 11:00 a skončí ve 12:15.  |  |   |  |
|                                    | Pomocí ovladače zvolte požadovaný režim přípravy jídla. Trouba se zapne v nastaveném čase začátku přípravy jídla a zůstane zapnutá po celou dobu přípravy jídla.             | Chcete-li zastavit proces přípravy jídla, otáčejte ovladačem programátoru proti směru hodinových ručiček, dokud se neobjeví symbol  .   |  |   |  |

## 4. 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.

## 5. POKYNY K POUŽITÍ

| Volič funkcí | Teplota a nastavení. (Model s elektronickým prog.)(Typ A) | Termostat | FUNKCE  |
|--------------|---|-----------|---|
|              |   |           | <b>SVĚTLO:</b> Zapnutí osvětlení trouby.<br>Toto automaticky aktivuje chladicí ventilátor (pouze u modelů s ventilátorem).  |
|              |   |           | <b>Rozmrazování</b><br>Po nastavení voliče do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem zmrazeného pokrmu, čímž se rozmrazí za několik minut se zachováním obsahu proteinů.   |
| *            | 220   | 50 - MAX  | <b>Konvenční</b><br>Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.  |
|              | 210   | 50 - MAX  | <b>Víceúrovňové</b><br>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. |
|              | 180   | 50 - MAX  |   |
|              | 210   | 50 - MAX  | <b>Ventilátor plus spodní topné těleso</b><br>Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče-sufle).   |
|              | 230   | 50 - MAX  | <b>Gril: gril používejte se zavřenými dvířky.</b><br>Používá se samostatné horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebabů a gratinovaných pokrmů. 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 misku.    |
| *            | 190   | 50 - MAX  | <b>Cook Light</b><br>Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných prvků s pulzujícím cyklem vzduchu zajišťuje dokonalý výsledek pečení.  |
|              | 220   | 50 - MAX  | <b>Stupeň pro pizzu</b><br>Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.  |

(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 normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy.



Splošna opozorila

**68**

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

Koristni nasveti

**69**

- 2.1 Nekaj koristnih nasvetov
- 2.2 Žar
- 2.3 Čiščenje in vzdrževanje pečice
- 2.4 Servisiranje

Navodila Za Uporabo Analogne  
Ure/programerja

**70**

Nastavljanje trajanja pečenja

**71**

Funkcije

**71**

## VARNOSTNA NAVODILA

---

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se pušcanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- **OPOZORILO:** naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- **OPOZORILO:** med delovanjem žara, se izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo takrat otroci varno oddaljeni.
- **OPOZORILO:** poskrbite, da je pred zamenjavo žarnice, naprava izklopljena, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- **OPOZORILO:** da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pokanje stekla.
- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno prek ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.
- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma prek dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.
- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.
- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca

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

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

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.
- **POZOR:** Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.
- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.



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 pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

#### **PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA**

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



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.

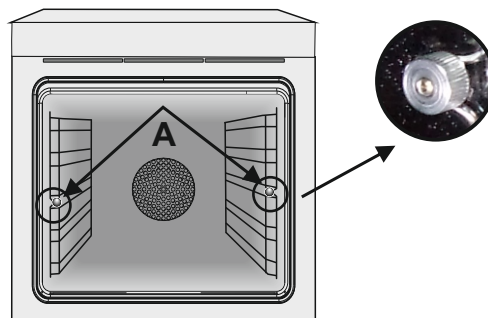


**Prečna žična rešetka** - Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetk in pladnja za kapljanje.



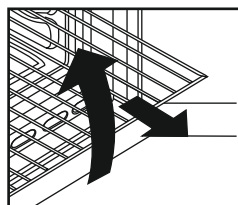
## Snemanje in čiščenje žičnih vodil

- 1 - Odvijte vijaka, ki pridrži vodila, v desno.
- 2 - Snemite vodilatako, da jih potegneta proti sebi.
- 3 - Očistite vodila. Lahko jih pomijete v stroju, ali pa jih očistite z vlažnogobico in jih nato obrišete do suhega.
- 4 - Po čiščenju namestite vodila nazaj po zgornjih navodilih v obratnem vrstnem redu.
- 5 - Znovaprivijte vijaka.



## 2. KORISTNI NASVETI

### 2.1 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



Pečica ima vgrajen nov sistem za blokiranje nosilnih rešetk. Ta sistem omogoča, da nosilne rešetke med preverjanjem jedi 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 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenski 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 obrišete. 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.

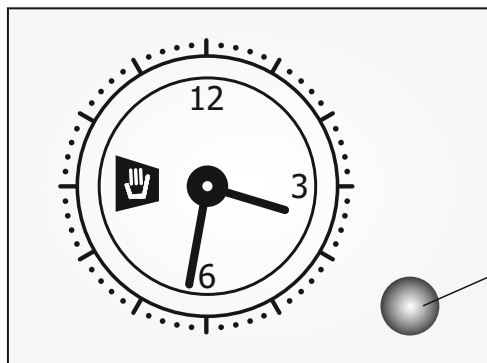
### 2.4 SERVISIRANJE

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

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

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

### 3. NAVODILA ZA UPORABO ANALOGNE URE/PROGRAMERJA






#### Nastavitev časa

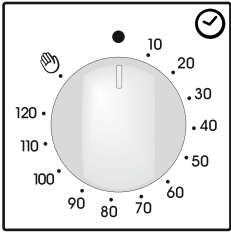
Pritisnite na gumb za izbiro programa in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, da nastavite pravi čas.

Uro je mogoče nastaviti samo, če je pečica priključena na električno omrežje. V primeru izpada energije se program ustavi: ko se energija ponovno vrne, je treba znova nastaviti točen čas.

Gumb za analogni program

| FUNKCIJA               | Vklop funkcije  | Kako jo izklopiti   | Kaj počne   | Čemu je namenjena                        |  |
|------------------------|---|---|---|--|--|
| Takojšnji začetek      | Zavrtite gumb za izbiro programa v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne prikaže zeleni čas kuhanja.  | Ko nastavljeni čas preteče, se oglasi zvonček. Če želite ustaviti postopek kuhanja, zavrtite gumb za izbiro programa v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne prikaže simbol  .   | To zažene funkcijo pečice in omogoči delovanje časovnih nastavitev.     | Za pripravo zelene jedi.                 |  |
|                        | Povlecite gumb za izbiro programa in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler označevalec ne ustreza trenutnemu času. Klik bo označil konec faze programa. | Izbirni gumb obrnite v položaj »0«; ura je na primer 9.00, čas programa pa je nastavljen za 1 uro in 15 minut. Program se bo samodejno ustavil ob 10.15.  |   |  | Ob izteku nastavljenega časa kuhanja se pečica samodejno izklopi in sproži se zvočni signal. |
|                        | Z izbirnim gumbom izberite zeleni način kuhanja. Pečica se takoj vklopi in ostane vklopljena za celotno trajanje nastavljenega časa kuhanja.                            |   |   |  |  |
| Zakasnilni čas kuhanja | Obrnite gumb za izbiro programa v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne prikaže zeleni čas kuhanja.   | Ko nastavljeni čas preteče, se oglasi zvonček. Če želite ustaviti postopek kuhanja, zavrtite gumb za izbiro programa v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne prikaže simbol  . | Omogoča nastavitev pečice tako, da je jed pripravljena ob zelenem času. | Za pripravo zelene jedi ob zelenem času. |  |
|                        | Povlecite gumb za izbiro programa in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler označevalec ne ustreza zelenemu času začetka kuhanja.                        | Izbirni gumb obrnite v položaj »0«; ura je na primer 9.00, čas programa je nastavljen za 1 uro in 15 minut, čas začetka pa na 11.00. Program se bo samodejno zagnal ob 11:00 ter se ustavil ob 12:15.   |   |  |  |
|                        | Z izbirnim gumbom izberite zeleni način kuhanja. Pečica se takoj vklopi in ostane vklopljena za celotno trajanje nastavljenega časa kuhanja.                            | Če želite ustaviti postopek kuhanja, zavrtite gumb za izbiro programa v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne prikaže simbol  .  |   |  |  |

## 4. NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



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

Čas se bo odšteval od nastavljene vrednosti navzdol; ko se gumb vrne v položaj 0, se bo pečica samodejno izklopila. Če želite pečico uporabljati brez programske ure, obrnite gumb v položaj . Ko želite nastaviti pečico, preverite, da s programsko uro ni v položaju 0.

## 5. FUNKCIJE

| Funkcije | Predvide- na temp.* | Gumb termost. | Funkcije  |
|----------|---------------------|---------------|---|
|          |                     |               | <b>LAMP:</b> Za prižiganje luči v pečici<br>Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)  |
|          |                     |               | <b>ODMRZOVANJE :</b> Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.  |
| *        | 220                 | 50 - MAX      | <b>KONVEKCIONA :</b> Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.  |
|          | 210                 | 50 - MAX      | <b>NA VEČ NIVOJIH :</b> Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladice, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.                           |
|          | 180                 | 50 - MAX      |   |
|          | 210                 | 50 - MAX      | <b>VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a):</b> 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.   |
|          | 230                 | 50 - MAX      | <b>ŽAR :</b> 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. |
| *        | 190                 | 50 - MAX      | <b>COOK LIGHT :</b> Ta funkcija omogoča bolj zdravo pripravo hrane, saj je potrebna manjša količina masti in olja. Kombinacija grelnih elementov z utripajočim kroženjem zraka zagotavlja popolne rezultate peke.   |
|          | 220                 | 50 - MAX      | <b>FUNKCIJA PIZZA :</b> Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih 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).

\* Preizkušeno v skladu s standardom EN 60350-1 za izjavo o porabi energije in energijskem razredu.

Общи мерки за безопасност

**75**

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

Полезни съвети

**76**

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

Работа С Аналоговия Часовник/програматор

**77**

Използване на таймера за край на готвенето

**78**

Инструкции за работа

**78**



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

препоръчан за тази фурна.

- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указани на табелката и има контакт за заземяване. Щепселът трябва да е подходящ за натоварването, посочено на етикета, и трябва да е свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, се обърнете към квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията. Свързването към източника на захранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на захранване, който може да понесе максималното свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяващ кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или универсалният прекъсвач, използвани за връзката, трябва да са леснодостъпни, когато уредът е монтиран.
- Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използване на оригинални резервни части.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади

излишъкът от разлетия материал.

- Дълго прекъсване на електрозахранването по време на фаза на готвене може да причини повреда на монитора. В този случай се свържете с отдела за обслужване на клиентите.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухнята. Рафтът трябва да бъде пхнат изцяло в кухнята.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба от търговската верига. При докосване до нагорещените емайлirани повърхности, алуминиевото фолио или другите видове защита може да се разтопят и така да увредят емайла на вътрешните стени.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.
- **ВНИМАНИЕ:** Не допълвайте дъното на кухнята с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- За работа с уреда при номиналните честоти не се изисква допълнително действие/настройка.



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

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

- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.

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

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

#### **СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложените старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

# 1. ОБЩИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загреват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

## 1.1 Декларация за съответствие

С поставяне на знака **CE** на този уред ние потвърждаваме съответствие с всички съответни европейски изисквания за безопасност и опазване на здравето и околната среда, които са приложими в законодателството за този уред.

## 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 H05V2V2-F тип. Кабелът трябва да бъде в състояние да издържа електрически ток изискван от фурната. Замяната на кабелите трябва да се извършва от квалифицирани техници. Заземяването на кабела (жълто-зелен) трябва да е 10 mm по-дълъг от захранващия кабел. Използвайте само одобрен сервизен център за ремонт и се уверете, че са използвани само оригинални резервни части. Ако горните инструкции не се спазват производителите не могат да гарантират безопасността на фурната.
- **Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио. Това може да доведе до разтапяне или повреда на уреда.**

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

## 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

Производителите нямат задължение да изпълняват това. Ако помощта от производителя е необходима за отстраняване на повреди, произтичащи от неправилно инсталиране, тази помощ не се покрива от гаранцията.

Трябва да се спазват инструкциите за монтаж на професионално квалифициран персонал. Неправилната инсталация може да причини вреда или нараняване на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такава вреда или нараняване.

Кухненският блок, в който трябва да се монтира фурната, трябва да бъде направен от материал, устойчив на температури най-малко 70 °C.

Фурната може да бъде разположена високо в колона или под работен плот.

Преди да фиксирате, трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилната циркулация на чистия въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според вида на монтажа.

## 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 печта трябва да бъде направен от термоустойчив материал. Убедете се че всички материали могат да издържат на нагряване до 120 градуса. В противен случай може да се разтопят и да повредят уреда. След като фурната се монтира, електрическите компоненти трябва да се изолират. Това е законово изискване за безопасност. Всички предпазители трябва да бъдат здраво фиксирани на място, така че е невъзможно да бъдат отстранени, без помощта на специални инструменти.

**Плочата за готвене трябва да има отзад разлика от поне 45 mm, за да има добро охлаждане.**

## 1.6 Свързване към ЗАХРАНВАНЕТО

Включете в захранването. Уверете се, че първо има и трети контакт, който действа като заземяване на фурната. **Фурната трябва да бъде правилно заземена.** Ако моделът на фурната не е оборудван с щепсел, сложете стандартен щепсел към захранващия кабел. Трябва да бъде в състояние да понесе захранването посочено на табелата с технически данни. Заземяването е с жълто зелен кабел. Щепселът трябва да бъде сложен от надлежно квалифицирано лице. Ако контактът и щепселът са несъвместими, щепселът трябва да бъде сменен от надлежно квалифициран персонал. А правилно квалифицирано лице трябва също така да се гарантира, че захранващите кабели могат да издържат на ток, необходим за работата на фурната. ON / OFF превключвател може да бъде свързан към електрическата мрежа. При свързването трябва да отчетете, силата на консумирания.

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

**Производителите не могат да бъдат подвеждани под отговорност за вреди или щети на хора, животни или вещи, причинени от неправилното заземяване на фурната.**

**ВНИМАНИЕ: напрежението и честотата на захранването са показани на табелката (фиг. на последната страница).**

Окабеляването и системата за окабеляване трябва да могат да носят максималната електрическа мощност, която се изисква от фурната. Това е указано на табелата с технически данни.

Ако имате някакви съмнения, обърнете се към квалифициран електротехник.

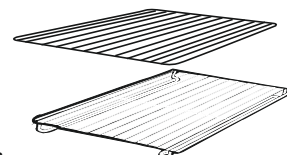
## 1.7 ОБОРУДВАНЕ ЗА ФУРНА (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

**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.*



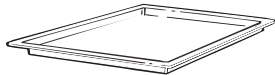
Никога не използвайте тавата за улавяне на сокове като тава за мазнини, тъй като това създава дим и мазнините ще изпръскат и замърсят фурната.

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

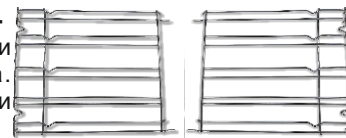


**НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!**

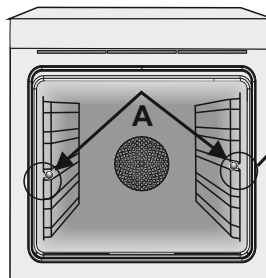
**Тавичката** улавя соковете от храните, които се готвят на скарата. Използва се само с грил, скара или Fan Grill Assisted ; Извадете я ако използвате други програми.



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



**Сваляне и почистване на металните стелажи**



1- Свалете гайките като ги развиете обратно на часовниковата стрелка.  
2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.  
3- За да почистите стелажите ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, като ги подсушете след това.

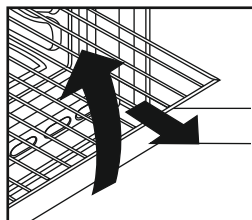
4- След процеса на почистване инсталирате телените рафтове в

обратен ред.

5- Завийте обратно гайките.

## 2. Полезни съвети

### 2.1 Система за безопасност на рафтовете



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

### 2.2 Грил

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

### 2.3 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 «Vrillo 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 развиете крушката . Сменете с идентична крушка, която може да издържа на много високи температури

### 2.4 Сервизен център

Преди да се обадите на Service Centre

Ако фурната не работи, ние препоръчваме:

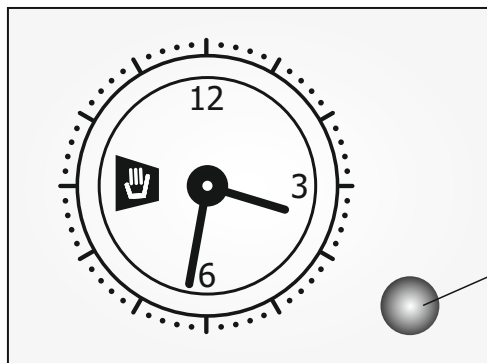
да проверите, че фурната е правилно включена в захранването.

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. РАБОТА С АНАЛОГОВИЯ ЧАСОВНИК/ПРОГРАМАТОР



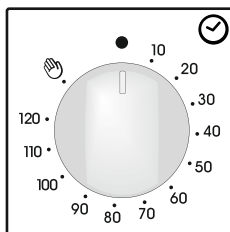
#### Настройване на часа

Натиснете копчето за програмиране и го завъртете в обратна на часовниковата стрелка посока, за да зададете правилния час. Часовникът може да се настройва само ако фурната е свързана със захранването. В случай на прекъсване на захранването програматорът ще спре: точният час ще трябва да се настрои отново след пускане на захранването.

Копче на аналоговия програматор

| ФУНКЦИЯ                            | Как се активира   | Как се изключва   | Какво прави  | За какво служи                                 |   |
|------------------------------------|---|---|--|--|---|
| <b>Незабавен старт</b>             | Завъртете копчето на програматора в обратна на часовниковата стрелка посока до изобразяване на желаното време за готвене.   | Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. За да спрете процеса на готвене, завъртете копчето на програматора в обратна на часовниковата стрелка посока до изобразяване на символа  .   | Включва функцията на фурната и задава времето за изпълнение на функцията.      | За готвене на желани рецепти.                  |   |
|                                    | Дръпнете копчето на програматора и го завъртете в обратна на часовниковата стрелка посока, така че маркерът да съответства на текущото време. Краят на програмната фаза се обозначава с щракване. | Завъртете копчето за избор до позиция „0“, например часът е 9:00, а времето за готвене се настройва на 1 час и 15 минути. Програмата автоматично ще спре на 10:15 часа.   |  |  | Когато изтече зададеното за готвене време, фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе звуков сигнал. |
|                                    | Изберете желаната програма за готвене чрез копчето за избор. Фурната се включва незабавно и остава включена през цялото настроено време за готвене.   |   |  |  |   |
| <b>Време за готвене с отлагане</b> | Завъртете копчето на програматора в обратна на часовниковата стрелка посока до изобразяване на желаното време за готвене.   | Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. За да спрете процеса на готвене, завъртете копчето на програматора в обратна на часовниковата стрелка посока до изобразяване на символа  . | Позволява фурната да се програмира така, че ястието да е готово в желания час. | За готвене на желани рецепти в желания момент. |   |
|                                    | Дръпнете копчето на програматора и го завъртете в обратна на часовниковата стрелка посока, така че маркерът да съответства на желания начален час на готвене.                                     | Завъртете копчето за избор до позиция „0“, например часът е 9:00, времето за готвене се настройва на 1 час и 15 минути, а началният час е зададен на 11:00 часа. Програмата автоматично ще започне в 11:00 часа и ще приключи в 12:15.                                      |  |  |   |
|                                    | Изберете желаната програма за готвене чрез копчето за избор. Фурната се включва в определения начален час за готвене и ще остане включена през цялото настроено време за готвене.                 | За да отмените програмата, завъртете копчето на програматора в обратна на часовниковата стрелка посока до изобразяване на символа  .   |  |  |   |

#### 4. Използване на таймера за край на готвенето



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

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

За нормалното използване на фурната настройте таймера на позиция.

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

#### 5. Инструкции за работа

| Селектор нас функции | Настройки на температурата (при модели с електронен програматор TYPE A) | Термостат селектор | ФУНКЦИИ  |
|----------------------|---|--------------------|--|
|                      |   |                    | <b>Включва осветлението на фурната.</b><br>Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)  |
|                      |   |                    | <b>Размразяване</b><br>Когато изберете тази функция вентилатора циркулира въздуха около замразената храна така че я размразява за няколко минути без да се промени състава на протеин.   |
| *                    | 220   | 50 - MAX           | <b>Конвекция</b><br>Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо, печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава   |
|                      | 210   | 50 - MAX           | <b>Многоетажно Готвене</b><br>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 пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие. |
|                      | 180   | 50 - MAX           |  |
|                      | 210   | 50 - MAX           | <b>Вентилатор и долен нагревател</b><br>Идеална за деликатни ястия (пайове, суфлета)   |
|                      | 230   | 50 - MAX           | <b>Грил</b><br>Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.   |
| *                    | 190   | 50 - MAX           | <b>Cook Light</b><br>Тази функция позволява готвене по един по-здравословен начин чрез намаляване необходимото количество мазнина. Съчетанието от нагреватели с пулсиращ въздушен цикъл гарантира перфектен резултат от печенето.  |
|                      | 220   | 50 - MAX           | <b>Пица</b><br>Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез циркулиране на горещ въздух във фурната.   |

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

\* Тествано в съответствие с EN 60350-1 с цел декларация за потребление на енергия и енергиен клас.

## Ενδείξεις ασφαλείας

- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
- Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα τμήματα μπορεί να θερμανθούν πολύ όταν χρησιμοποιείται το ψήσιμο στην σχάρα. Τα παιδιά θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλή τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
- Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό συναρμολογείστε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτό τον φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- Συνδέστε ένα φως στο καλώδιο τροφοδοσίας που είναι κατάλληλο για την τάση, το ρεύμα και το φορτίο που αναγράφονται στην ετικέτα και το οποίο διαθέτει επαφή γείωσης. Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φως της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Το φως και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση στην τροφοδοσία ισχύος μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της τροφοδοσίας ισχύος, ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.
- Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας πρόσβαση στο φως ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιοσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της

συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.

- Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
- Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από μια διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι το τέρμα είναι στραμμένο προς τα επάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να μεπτι τελείως μέσα στην κοιλότητα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην αφαιρείτε το λάστιχο της πόρτας του φούρνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Δεν απαιτείται καμία πρόσθετη ενέργεια/ρύθμιση για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.



Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EK για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Ο όρος ΑΗΗΕ περιλαμβάνει τόσο τις ρυπογόνες ουσίες οι οποίες μπορούν να προκαλέσουν αρνητικές συνέπειες στο περιβάλλον όσο και τα βασικά μέρη(τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα προϊόντα ΑΗΗΕ να υποβάλλονται σε ειδική επεξεργασία προκειμένου να απομακρύνονται και να εξουδετερώνονται σωστά όλοι οι ρύποι και να ανακτώνται και να ανακυκλώνονται όλα τα υλικά. Όλοι μας μπορούμε να παίξουμε σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα προϊόντα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό πρόβλημα.

Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται μερικοί βασικοί κανόνες:

– Τα προϊόντα ΑΗΗΕ δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.

– Τα προϊόντα ΑΗΗΕ πρέπει να παραδίδονται στα κατάλληλα σημεία συλλογής τα οποία διαχειρίζεται ο δήμος ή οι καταχωρημένες εταιρείες.

Σε πολλές χώρες, για τα μεγάλα προϊόντα ΑΗΗΕ, είναι δυνατή η συλλογή τους απευθείας από το οικιακό περιβάλλον. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος είναι υποχρεωμένος να τη συλλέξει δωρεάν σε αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

#### **ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**

Όπου είναι δυνατό, αποφύγετε να προθερμαίνετε το φούρνο και να προσπαθείτε να αξιοποιείτε ολόκληρη τη χωρητικότητά του. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πιο συχνά απ' όσο είναι απαραίτητο καθώς διαφεύγει η θερμότητα από το εσωτερικό του. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας σβήστε το φούρνο σας 5-10 λεπτά πριν από την προκαθορισμένη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και ολοκληρώστε το μαγείρεμα με τη θερμότητα που έχει απομείνει στο εσωτερικό της συσκευής. Διατηρείτε τα λάστιχα καθαρά και στη θέση τους προκειμένου να αποφύγετε τη διαρροή θερμότητας από το εσωτερικό του φούρνου. Εάν έχετε συμβόλαιο ηλεκτροδότησης με χρονοχρέωση, η επιλογή καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος διευκολύνει ακόμα περισσότερο την εξοικονόμηση ενέργειας καθώς μπορείτε να ρυθμίσετε το μαγείρεμα να ξεκινήσει στις ώρες με μειωμένη χρέωση.



Γενικές οδηγίες

**82**

- 1.1 Δήλωση συμμορφωση
- 1.2 Πληροφορίες ασφαλείας
- 1.3 Встановлення
- 1.4 Τοποθέτηση του φουρνου στη μονάδα κουζίνας
- 1.5 Σημαντικό
- 1.6 Συνδεση στην παροχη ισχυοσ
- 1.7 Εξοπλισμοσ φουρνου (σύμφωνα με το μοντέλο)

Χρησιμεσ συμβουλεσ

**83**

- 2.1 Συστημα ασφαλειασ ραφιου
- 2.2 Ψησιμο στη σχαρα
- 2.3 Καθαρισμοσ και συντηρηση
- 2.4 Κεντρο εξυπηρετησης

Χρηση αναλογικου ρολογιου  
/ προγραμματιστη

**84**

Χρηση ρυθμισησ διαρκειασ

**85**

Οδηγιεσ λειτουργιασ

**85**

# 1. Γενικές Οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να επωφεληθείτε όσο το δυνατόν περισσότερο από το φούρνο σας συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση. Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή σημειώστε κάπου το σειριακό αριθμό της για να μπορείτε να τον δώσετε στο Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών σε περίπτωση που χρειαστεί να γίνουν επισκευές. Αφού έχετε ξεπακετάρει το φούρνο βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά κατά τη μεταφορά. Εάν έχετε αμφιβολίες μην τον χρησιμοποιήσετε και καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό. Κρατήστε όλα τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυεστερικά υλικά, καρφιά) μακριά από τα παιδιά. Όταν λειτουργήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά ενδέχεται να δημιουργηθούν έντονες αναθυμιάσεις. Αυτό οφείλεται στο ότι θερμαίνεται για πρώτη φορά το υλικό συγκόλλησης των μονωτικών υλικών που έχουν χρησιμοποιηθεί στην επένδυση του φούρνου. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και εάν όντως συμβεί πρέπει να περιμένετε να σταματήσουν οι αναθυμιάσεις προτού τοποθετήσετε φαγητό στο εσωτερικό του φούρνου. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη σε περίπτωση που αγνοηθούν οι παραπάνω οδηγίες.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι λειτουργίες, τα χαρακτηριστικά και τα παρελκόμενα του φούρνου που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε επιλέξει.

## 1.1 ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

• Τοποθετώντας το αναγνωριστικό σημάδι **CE** επάνω σε αυτή την συσκευή, επιβεβαιώνουμε την συμβατότητα με όλες τις σχετικές Ευρωπαϊκές προϋποθέσεις ασφαλείας, υγείας και προστασίας του περιβάλλοντος που εφαρμόζονται για αυτό το προϊόν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

## 1.2 Πληροφορίες ασφαλείας

-Ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση όπως παραδείγματος χάριν ως τρόπος θέρμανσης, αποτελεί ακατάλληλη χρήση του φούρνου και είναι επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από ακατάλληλη, λανθασμένη ή αλόγιστη χρήση της συσκευής.

-Όταν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή θα πρέπει να συμμορφώνεστε με ορισμένους βασικούς κανόνες:

μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το βύσμα από την παροχή.

μην αγγίζετε το φούρνο με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.

γενικά δεν είναι καλή ιδέα να χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, πολύπριζα ή προεκτάσεις καλωδίων.

αν ο φούρνος χαλάσει ή παρουσιάσει κάποιο πρόβλημα, απενεργοποιήστε τον από την κεντρική παροχή και μην τον αγγίζετε.

Σε περίπτωση βλάβης στο καλώδιο, προχωρήστε αμέσως στην αντικατάστασή του σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες:

Ανοίξτε το κάλυμμα της πλακέτας του τερματικού, αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και αντικαταστήστε το με ένα αντίστοιχο (τύπου H05V2V2-F) και κατάλληλο για το εύρος της συσκευής.

Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται από προσωπικό με επαγγελματικά προσόντα. Ο αγωγός γείωσης (κίτρινο-πράσινο), πρέπει να κατ' ανάγκη να είναι μεγαλύτερος από 10 mm περίπου σε σχέση με τους αγωγούς γραμμάριων.

Για ενδεχόμενες επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας και ζητήστε τη χρήση αυθεντικών ανταλλακτικών.

Η μη συμμόρφωση με τα παραπάνω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφαλεία της συσκευής.

Μην καλύπτετε τους τοίχους του φούρνου με φύλλα αλουμινίου ή φύλλα μιας χρήσης εμπορίου, επειδή θα μπορούσαν να λιώσουν σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες σμάλτου και να προκαλέσουν ζημιά.

## 1.3 Встановлення

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς.

Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

## 1.4 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Τοποθετήστε το φούρνο στον χώρο που παρέχεται στη μονάδα κουζίνας · μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από μια επιφάνεια εργασίας ή

σε ένα όρθιο ντουλάπι. Στερεώστε το φούρνο στη θέση του βιδώνοντας το στη θέση του, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις οπές στερέωσης του πλαισίου. (Εικ. στην τελευταία σελίδα).

Για να εντοπίσετε τις οπές στερέωσης, ανοίξτε τη θύρα του φούρνου και κοιτάξτε μέσα. Για να έχετε επαρκή εξαερισμό, οι μετρήσεις και οι αποστάσεις που υποδεικνύονται στο διάγραμμα της τελευταίας σελίδας πρέπει να τηρούνται κατά την τοποθέτηση του φούρνου.

**Σημείωση:** Για τους φούρνους που συνδυάζονται με μονάδα εστίασης πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο για τη μονάδα εστίασης.

## 1.5 ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Εάν πρέπει να λειτουργήσει σωστά ο φούρνος, το περίβλημα της κουζίνας πρέπει να είναι κατάλληλο. Οι πίνακες της μονάδας κουζίνας που είναι δίπλα στον φούρνο πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Βεβαιωθείτε ότι οι κόλλες των μονάδων που κατασκευάστηκαν από επιστρώματα ξύλου μπορούν να αντέξουν σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 120 °C. Τα πλαστικά ή οι κόλλες που δεν είναι ανθεκτικές σε τέτοιες θερμοκρασίες θα λιώσουν και θα παραμορφώσουν τη μονάδα. Μόλις τοποθετηθεί ο φούρνος μέσα στη μονάδα, τα ηλεκτρικά μέρη πρέπει να είναι εντελώς μονωμένα. Πρόκειται για μια νομική απαίτηση ασφαλείας. Όλοι οι φρουροί πρέπει να είναι καλά στερεωμένα στη θέση τους έτσι ώστε να είναι αδύνατη η αφαίρεσή τους χωρίς τη χρήση των ειδικών εργαλείων. **Αφαιρέστε το πίσω μέρος της μονάδας της κουζίνας για να εξασφαλίσετε ότι κυκλοφορεί επαρκής ρεύμα αέρα γύρω από το φούνο. Η εστία πρέπει να έχει οπίσθιο κενό τουλάχιστον 45 mm.**

## 1.6 ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΙΣΧΥΟΣ

Συνδέστε την παροχή ισχύος. Βεβαιωθείτε πρώτα ότι υπάρχει μια τρίτη επαφή που λειτουργεί ως γείωση για το φούρνο. Ο φούρνος πρέπει να είναι σωστά γειωμένος.

Εάν το μοντέλο του φούρνου δεν είναι εξοπλισμένο με βύσμα, τοποθετήστε ένα πρότυπο βύσμα στο καλώδιο τροφοδοσίας. Πρέπει να είναι σε θέση να φέρει την παροχή ρεύματος που αναγράφεται στην πινακίδα προδιαγραφών. Το καλώδιο γείωσης είναι κίτρινο-πράσινο. Το βύσμα πρέπει να τοποθετηθεί από ένα άτομο με τα κατάλληλα προσόντα. Εάν η πρίζα και το βύσμα είναι ασυμβίβαστες, η πρίζα πρέπει να αλλάξει από ένα άτομο με τα κατάλληλα προσόντα. Ένας κατάλληλος καταρισμένος άτομο πρέπει επίσης να βεβαιωθεί ότι τα καλώδια τροφοδοσίας μπορούν να μεταφέρουν το απαιτούμενο ρεύμα για τη λειτουργία του φούρνου.

Ένας διακόπτης ON OFF μπορεί επίσης να συνδεθεί στο τροφοδοτικό. Οι συνδέσεις πρέπει να λαμβάνουν το παρεχόμενο ρεύμα και να συμμορφώνονται με τις ισχύουσες νομικές απαιτήσεις. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να ελέγχεται από το διακόπτη ON/OFF. Η υποδοχή ή ο διακόπτης ON/OFF που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση με την τροφοδοσία ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα όταν έχει εγκατασταθεί ο φούρνος.

**Σημαντικό:** Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπόκειται σε θερμοκρασίες άνω των 50 °C σε κανένα σημείο. Ο φούρνος πληροί τα πρότυπα ασφαλείας που καθορίζονται από τους ρυθμιστικούς φορείς. Ο φούρνος είναι ασφαλής για χρήση μόνο αν έχει κατάλληλα γειωθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες νομικές απαιτήσεις για την ασφαλεία καλωδίωσης. Πρέπει να βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κατάλληλα γειωμένος.

**Οι κατασκευαστές δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τυχόν βλάβες ή τραυματισμούς σε πρόσωπα, ζώα ή αντικείμενα που οφείλονται στη μη σωστή γείωση του φούρνου.**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η τάση και η συχνότητα τροφοδοσίας εμφανίζονται στην ενδεικτική πινακίδα ισχύος (εικ. στην τελευταία σελίδα).

Η καλωδίωση και το σύστημα αγωγών πρέπει να είναι σε θέση να φέρουν τη μέγιστη ηλεκτρική ισχύ που απαιτείται από το φούρνο. Αυτό αναφέρεται στην πινακίδα προδιαγραφών. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, χρησιμοποιήστε τις υπηρεσίες ενός επαγγελματία ειδικευμένου ατόμου. y doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

## 1.7 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (σύμφωνα με το μοντέλο)

Είναι απαραίτητο να πραγματοποιηθεί ένας πρώτος καθαρισμός του εξοπλισμού πριν από την πρώτη χρήση του κάθε εξαρτήματος. Πλύνετε τα με ένα σφουγγάρι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

Το απλό ράφι μπορεί να πάρει φόρμες και σκεύη.

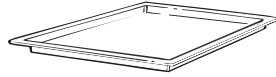
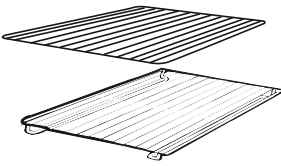
Το ράφι του στηρίγματος του δίσκου είναι ιδιαίτερα καλό για το ψήσιμο στη σχάρα. Χρησιμοποιήστε το με το δίσκο απόσταξης.

Το ειδικό προφίλ των ραφιών σημαίνει ότι παραμένουν οριζόντια ακόμα και όταν τραβιούνται προς τα έξω. Δεν υπάρχει κίνδυνος ολίσθησης ή διάχυσης πιάτων.

Ο δίσκος αποστράγγισης συγκεντρώνει τους χυμούς από ψημένα τρόφιμα. Χρησιμοποιείται μόνο με τη Σχάρα, τη Ψησταριά ή τη Σχάρα με ανεμιστήρα· αφαιρέστε το από το φούρνο για άλλες μεθόδους μαγειρέματος.

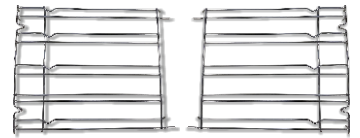
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το συρταρωτό δίσκο ως δίσκο ψησίματος, καθώς αυτό δημιουργεί καπνό και λίπος, ο οποίος θα πιτσιλίζει το φούρνο σας καθιστώντας τον βρώμικο.

Το σετ πίτσας είναι σχεδιασμένο για μαγείρεμα πίτσας. Για την επίτευξη των καλύτερων αποτελεσμάτων το σετ πρέπει να χρησιμοποιηθεί μαζί με τη λειτουργία **Pizza**.



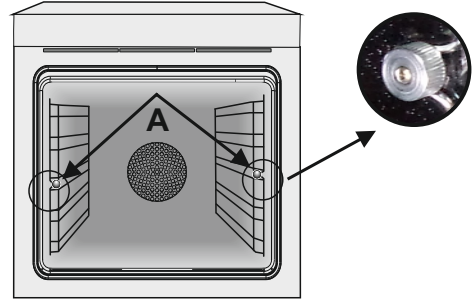
## Πλευρικά πλέγματα

Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου. Συγκρατεί τις μεταλλικές σχάρες και τα δοχεία συλλογής.



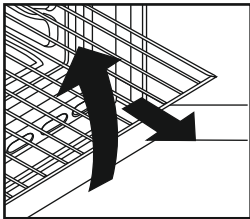
## Αφαίρεση και καθαρισμός συρταριών σχαρών

1. Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε από κάτω)
2. Για να καθαρίσετε τις σχάρες είτε βάλτε τις μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι μετά έχουν στεγνώσει καλά.
3. Μετά από την διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τις σχάρες με αντίστροφη σειρά



## 2. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### 2.1 ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΡΑΦΙΟΥ



Ο φούρνος διαθέτει ένα νέο σύστημα ασφάλειας ραφιού.

Αυτό σας επιτρέπει να τραβήξετε έξω τα ράφια του φούρνου όταν επιθεωρείτε το φαγητό χωρίς κίνδυνο διαρροών τροφίμων ή ράφια που πέφτουν τυχαία έξω από το φούρνο.

Για να αφαιρέσετε τα ράφια τραβήξτε έξω και σηκώστε τα.

Οι γυάλινες επιφάνειες όπως η επάνω πλευρά, η πόρτα του φούρνου και η θύρα του χώρου θέρμανσης πρέπει να καθαρίζονται όταν είναι κρύες. Η ζημιά που τους προκαλείται επειδή δεν τηρήθηκε αυτός ο κανόνας δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Για να αντικαταστήσετε την εσωτερική λάμπα:

Απενεργοποιήστε την τροφοδοσία ρεύματος και ξεβιδώστε τη λάμπα. Αντικαταστήστε με μια ίδια λάμπα που μπορεί να αντέξει σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες

### 2.2 ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Η σχάρα καθιστά δυνατό το γρήγορο ψήσιμο.

Για έντονο ψήσιμο συνιστούμε να εισάγετε τη σχάρα στο τέταρτο επίπεδο, ανάλογα με τις αναλογίες του φαγητού (βλ. Σελίδα 7).

Σχεδόν όλα τα φαγητά μπορούν να ψήνονται στη σχάρα εκτός από το μη λιπαρό κυνήγι και τα ρολά κρέατος.

Το κρέας και τα ψάρια που πρόκειται να ψηθούν στη σχάρα θα πρέπει πρώτα να λιπαίνονται ελαφρά με λάδι.

### 2.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου.

Καθαρίστε τις ανοξειδωτες και σμαλτωμένες επιφάνειες με ζεστό σαπουνόνερο ή με κατάλληλα εμπορικά προϊόντα. Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε λειαντικές σκόνες που μπορεί να βλάψουν τις επιφάνειες και να καταστρέψουν την εμφάνιση του φούρνου. Είναι πολύ σημαντικό να καθαρίζετε το φούρνο κάθε φορά που χρησιμοποιείται. Το λιωμένο λίπος εναποτίθεται στις πλευρές του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Την επόμενη φορά που χρησιμοποιείται ο φούρνος, αυτό το λίπος μπορεί να προκαλέσει δυσάρεστες οσμές και ακόμη και να θέσει σε κίνδυνο την επιτυχία του μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και απορρυπαντικό για καθαρισμό· ξεπλύνετε καλά.

Για να μην είναι απαραίτητη η εργασία αυτή, όλα τα μοντέλα μπορούν να είναι επενδεδυμένα με καταλυτικά αυτοκαθαριζόμενα πάνελ: αυτά παρέχονται ως πρόσθετο εξάρτημα (βλ. τμήμα ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗ).

Χρησιμοποιήστε απορρυπαντικά και λειαντικά μεταλλικά μαξιλαράκια όπως «μαξιλάρια μπριλό» για τις σχάρες από ανοξείδωτο χάλυβα.

### 2.4 ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πριν καλέσετε το Κέντρο Εξυπηρέτησης

Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί, συνιστούμε:

ελέγχετε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην τροφοδοσία ρεύματος.

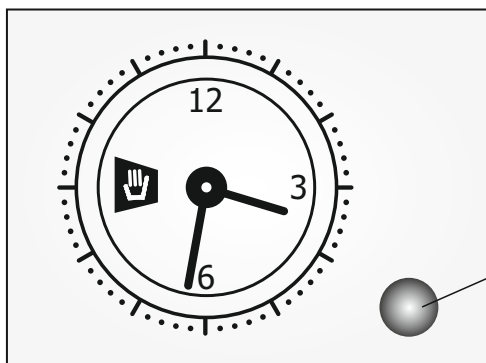
Εάν δεν είναι δυνατό να εντοπιστεί η αιτία του σφάλματος:

αποσυνδέστε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο, μην αγγίζετε το φούρνο και καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μετά την πώληση.

**Πριν καλέσετε το Κέντρο σέρβις, θυμηθείτε να σημειώσετε τον αύξοντα αριθμό που αναγράφεται στην πινακίδα προδιαγραφών (δείτε την εικόνα στην τελευταία σελίδα).**

Ο φούρνος είναι εφοδιασμένος με πιστοποιητικό εγγύησης που εξασφαλίζει ότι θα επισκευαστεί δωρεάν από το Κέντρο Εξυπηρέτησης.

### 3. ΧΡΗΣΗ ΑΝΑΛΟΓΙΚΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ / ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ






#### Ρύθμιση της ώρας

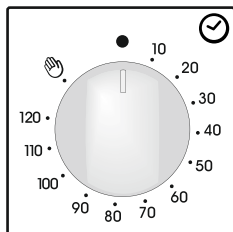
Πιέστε το το κουμπί του προγραμματιστή και γυρίστε το αριστερόστροφα για να ρυθμίσετε την σωστή ώρα.

Το ρολόι μπορεί να ρυθμιστεί μόνο εάν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος στο δίκτυο παροχής ηλεκτρικής ενέργειας. Σε περίπτωση μίας διακοπής ρεύματος, ο προγραμματιστής θα σταματήσει: θα πρέπει να γίνει επαναφορά της σωστής ώρας μόλις επανέλθει η τροφοδοσία.

Κουμπί αναλογικού προγραμματιστή


| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ                           | Πως να τον ενεργοποιήσετε  | Πως να τον κλείσετε   | Τι κάνει  | Σε τι χρησιμεύει  |  |
|--------------------------------------|--|---|---|---|--|
| <b>Άμεση έναρξη</b>                  | Γυρίστε το κουμπί του προγραμματιστή αριστερόστροφα μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ώρα μαγειρέματος   | Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος θα ηχησει ένας βομβητής. Για να σταματήσετε την διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε το κουμπί του προγραμματιστή αριστερόστροφα μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο  .   | Ξεκινάει την λειτουργία του φούρνου και παρέχει την χρονικά ρυθμισμένη λειτουργία.                | Για ψήσιμο των επιθυμητών συνταγών.                             |  |
|                                      | Τραβήξτε το κουμπί του προγραμματιστή και γυρίστε το αριστερόστροφα έως ότου ο δείκτης αντιστοιχεί με την τρέχουσα ώρα. Ένα κλικ θα επισημάνει το τέλος της φάσης προγραμματισμού.   | Γυρίστε το κουμπί του επιλογέα στη θέση "0", για παράδειγμα είναι 09:00 π.μ. και προγραμματίζεται ο χρόνος της 1 ώρας και 15 λεπτών. Το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα στις 10:15 π.μ.  |   |   | Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα και θα ακουστεί μία ηχητική ειδοποίηση. |
|                                      | Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το κουμπί του επιλογέα. Ο φούρνος ανάβει αμέσως και παραμένει αναμμένος για όλη τη διάρκεια του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος.   |   |   |   |  |
| <b>Μαγείρεμα με χρονοκαθυστέρηση</b> | Γυρίστε το κουμπί του προγραμματιστή αριστερόστροφα μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ώρα μαγειρέματος.  | Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος θα ηχησει ένας βομβητής. Για να σταματήσετε την διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε το κουμπί του προγραμματιστή αριστερόστροφα μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο  . | Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε το φούρνο έτσι ώστε η συνταγή να είναι έτοιμη την επιθυμητή ώρα. | Για το μαγείρεμα των επιθυμητών συνταγών στην επιθυμητή στιγμή. |  |
|                                      | Τραβήξτε το κουμπί του προγραμματιστή και γυρίστε το αριστερόστροφα έως ότου ο δείκτης αντιστοιχεί με την επιθυμητή ώρα έναρξης του μαγειρέματος.  | Γυρίστε το κουμπί του επιλογέα στη θέση "0", για παράδειγμα είναι 09:00 π.μ. και προγραμματίζεται ο χρόνος της 1 ώρας και 15 λεπτών και η ώρα έναρξης ρυθμίζεται στις 11:00 π.μ. Το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα στις 11:00 και θα τελειώσει στις 12:15.                           |   |   |  |
|                                      | Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το κουμπί του επιλογέα. Ο φούρνος θα ανάψει την ρυθμισμένη ώρα έναρξης του μαγειρέματος και θα παραμείνει αναμμένος για όλη τη διάρκεια του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. | Για να ακυρώσετε τον προγραμματισμό, γυρίστε το κουμπί του προγραμματιστή αριστερόστροφα μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο  .   |   |   |  |

## 4. Χρήση ρυθμίσησ διάρκειασ












Με αυτό το μηχανισμό είναι δυνατό να προγραμματίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λεπτά και στη συνέχεια να σβήνει αυτόματα ο φούρνος στο τέλος του χρόνου που επιθυμείτε (μέχρι 120 λεπτά).

Μετά τη λήξη της επιλεγμένης ώρας, το κουμπί θα φτάσει στη θέση του ηχητικού μηχανισμού. Ο σε αντιστοιχία με τον επιλεγμένο χρόνο διακοπής.

Ο φούρνος μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο με τον καθορισμό χρόνου μαγειρέματος ή γυρίζοντας το κουμπί στη θέση του .

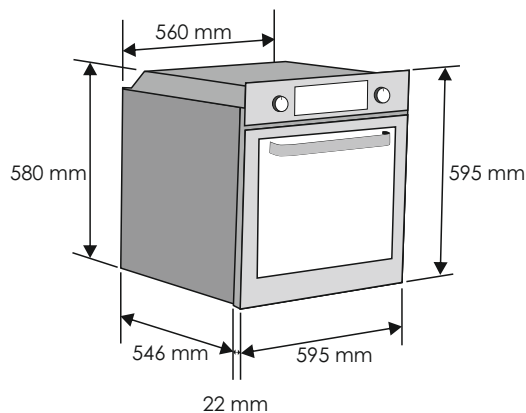
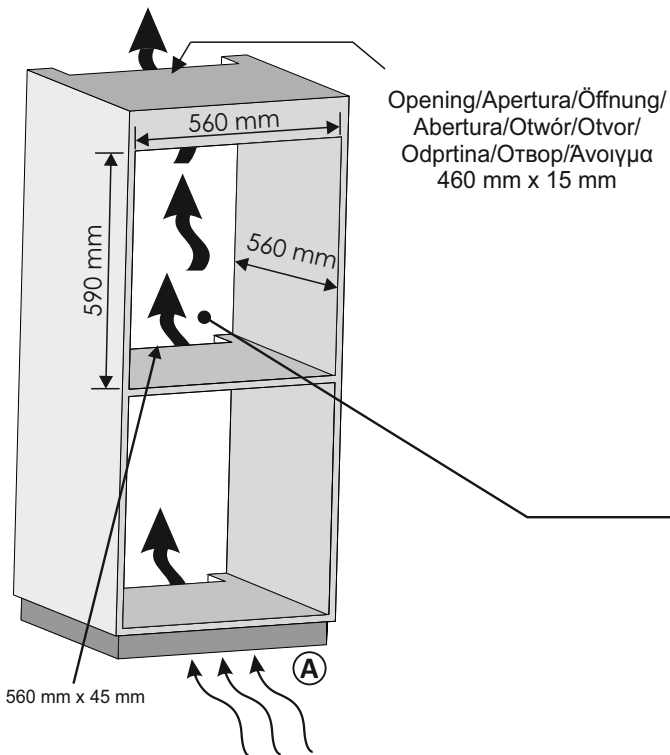
## 5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

| Έλεγχος λειτουργίας   | Προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ρύθμιση. (Μοντέλο με ηλεκτρονικό προγραμματιστή) | Επιλογέας θερμοστάτη | Λειτουργία  |
|---|--|----------------------|---|
|      |  |                      | <b>ΛΥΧΝΙΑ:</b> Ενεργοποιεί τη φωσ του φούρνου. Αυτό θα ενεργοποιήσει αυτόματα τον ανεμιστήρα ψύξης (μόνο σε μοντέλα με ψύξη με ανεμιστήρα)  |
|      |  |                      | <b>ΑΠΟΨΥΞΗ:</b> Αυτή η θέση επιτρέπει στον αέρα να κυκλοφορεί γύρω από την κατεψυγμένη τροφή σε θερμοκρασία δωματίου, αποψύγοντας έτσι σε λίγα λεπτά χωρίς να αλλάξει ή να μεταβάλει την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες.   |
| *    | 220  | 50 ÷ MAX             | <b>ΣΥΝΗΘΙΣΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ:</b> Χρησιμοποιούνται τόσο τα επάνω όσο και τα κάτω θερμαντικά στοιχεία. Προθερμάνετε το φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψησίματα και μαγειρέματα. Για μαγείρεμα κόκκινων κρεάτων, ψητού μοσχαριού, αρνίσου μπουτάκι, κνήγι, ψωμί, τρόφιμα τυλιγμένα με αλουμινοχαρτο (λαδόκολλα), φύλλα ζύμης. Τοποθετήστε το φαγητό και το πιάτο του σε ένα ράφι στη μεσαία θέση.  |
|    | 210  | 50 ÷ MAX             | <b>ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ:</b> Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη μέθοδο για πουλερικά, αρτοσκευάσματα, ψάρια και λαχανικά. Η θερμότητα διεισδύει καλύτερα στο φαγητό και μειώνονται τόσο ο χρόνος μαγειρέματος όσο και ο χρόνος προθέρμανσης. Μπορείτε να μαγειρεύετε διαφορετικά τρόφιμα ταυτόχρονα με ή χωρίς το ίδιο παρασκεύασμα σε μία ή περισσότερες θέσεις. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δίνει ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας και οι μυρωδιές δεν αναμειγνύονται. Αφήστε περίπου 10 λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε τα τρόφιμα ταυτόχρονα.                       |
|    | 180  | 50 ÷ MAX             |   |
|    | 210  | 50 ÷ MAX             | <b>ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ</b><br>Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ευαίσθητα πιάτα (σουφλέ).  |
|    | 230  | 50 ÷ MAX             | <b>ΣΧΑΡΑ:</b> χρησιμοποιήστε τη σχάρα με την πόρτα κλειστή. Το επάνω στοιχείο θέρμανσης χρησιμοποιείται μόνο του και μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Απαιτούνται πέντε λεπτά προθέρμανσης για να ζεσταθούν οι εστίες. Είναι εγγυημένη η επιτυχία για φαγητά μαγειρεμένα στη σχάρα, κεμπάπ και πιάτα ογκρατέν. Τα λευκά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση από τη σχάρα · ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος, αλλά το κρέας θα είναι πιο νόστιμο. Μπορείτε να τοποθετήστε τα κόκκινα κρέατα και τα φιλέτα ψαριών στο ράφι με το δίσκο απόσταξης κάτω. |
| *  | 190  | 50 ÷ MAX             | <b>Cook Light:</b> Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το μαγείρεμα με πιο υγιεινό τρόπο, μειώνοντας την ποσότητα του απαιτούμενου λίπους ή λαδιού. Ο συνδυασμός των θερμαντικών στοιχείων με ένα κύκλο παλμών αέρα εξασφαλίζει ένα τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος.  |
|    | 220  | 50 ÷ MAX             | <b>ΠΙΤΣΑ:</b> Με αυτή τη λειτουργία ο ζεστός αέρας κυκλοφορεί στο φούρνο για να εξασφαλιστεί τέλειο αποτέλεσμα για πιάτα όπως πίτσα ή κέικ.   |

\*Δοκιμασμένο σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για τους σκοπούς της δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και της ενεργειακής κλάσης

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| <b>INSTALLAZIONE</b> | <b>IT</b> |
| <b>INSTALLATION</b>  | <b>GB</b> |
| <b>INSTALACIÓN</b>   | <b>ES</b> |
| <b>INSTALLATIE</b>   | <b>NL</b> |
| <b>INSTALLATION</b>  | <b>DE</b> |

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>INSTALAÇÃO</b>  | <b>PT</b> |
| <b>INSTALACJA</b>  | <b>PL</b> |
| <b>INSTALACE</b>   | <b>CZ</b> |
| <b>VGRADNJA</b>    | <b>SI</b> |
| <b>МОНТАЖ</b>      | <b>БГ</b> |
| <b>ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ</b> | <b>GR</b> |

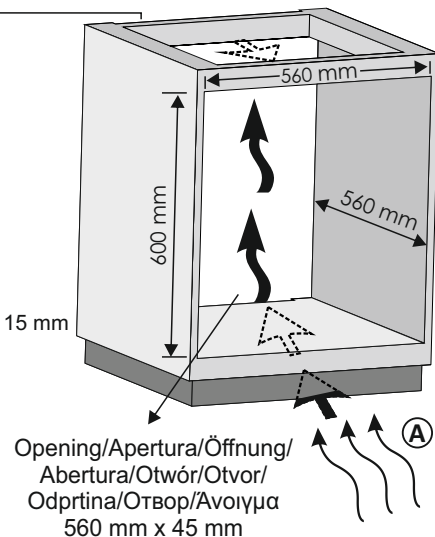


- A GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>
- A IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm<sup>2</sup>.
- A ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm<sup>2</sup>.
- A NL** Als de montage van de plint geen luchtcirculatie toelaat, dient men, om de optimale prestatie te verkrijgen van de oven, een opening te maken van 500x10mm of dezelfde oppervlakte in 5.000 mm<sup>2</sup>
- A DE** Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm<sup>2</sup> zu schaffen.
- A PL** Jeżeli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm<sup>2</sup>
- A PT** Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm<sup>2</sup>
- A CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm<sup>2</sup>

- GB** If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
- IT** Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.
- ES** Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.
- NL** Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.
- DE** Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.
- PL** Jeżeli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.mà du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.
- PT** Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.
- CZ** Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.
- SL** Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.
- BG** Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.
- GR** Εάν το έπιπλο είναι εφοδιασμένο με ένα τοίχωμα στο πίσω μέρος, κάντε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

- A SL** Če namestitven podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm<sup>2</sup>), da zagotovite najboljše delovanje pečice.
- A BG** Ако монтажът на цокъла не позволява циркуляция на въздуха, за да се постигне максимална производителност на фурната е необходимо да се пробие отвор от 500x100 mm или същата повърхност в 5 000 mm<sup>2</sup>.
- A GR** Εάν η στερέωση του βάρθρου δεν επιτρέπει την κυκλοφορία αέρα, για να έχετε τη μέγιστη απόδοση του φούρνου είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα άνοιγμα 500 x 10 mm ή την ίδια επιφάνεια σε 5.000 mm<sup>2</sup>.

- GB** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm
- IT** Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm
- ES** Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm
- NL** Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm
- DE** Schaffen sie eine öffnung, wenn der ofen über keinen lüfter verfügt 460 mm x 15 mm
- PT** Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm
- PL** Jeżeli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm
- CZ** Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm
- SL** Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm
- BG** Ако фурната няма ventilator за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm
- GR** Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm



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

**PT**

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

**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

**GR**

Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματα που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικά που αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία