CANDY

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO — IT

OVENS
USER INSTRUCTIONS — GB

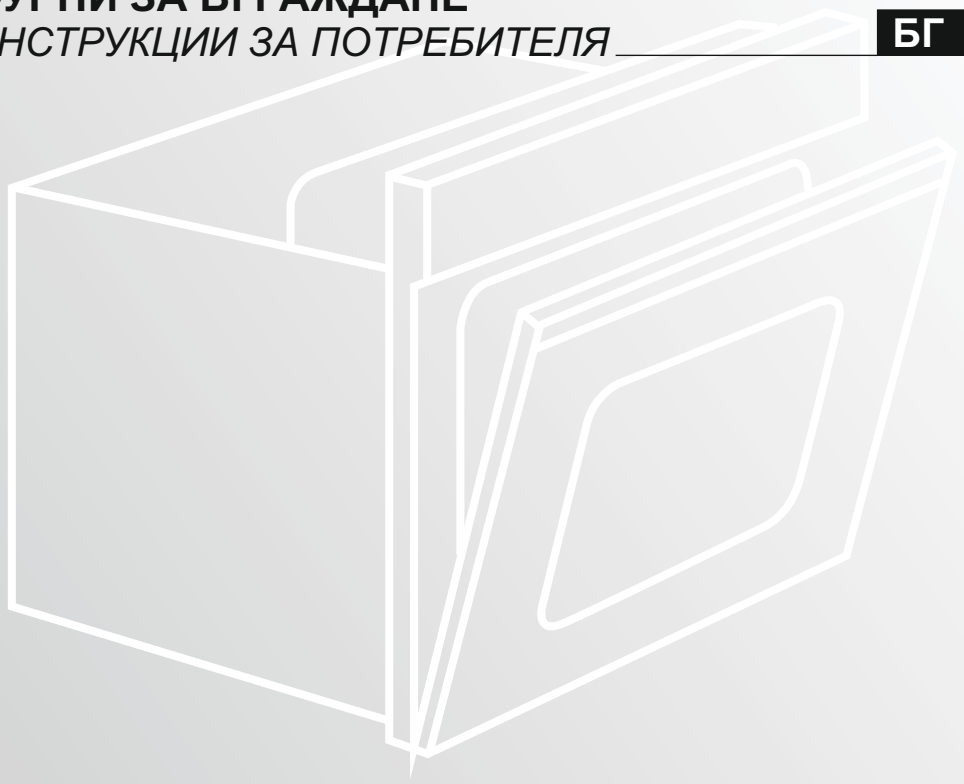
HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO — ES

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

Духовые шкафы
Инстукции для пользователей — RU

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI — PL

ФУРНИ ЗА ВГРАЖДАНЕ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ — БГ



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

INDICE IT

Indicazioni Di Sicurezza 04
1. Avvertenze Generali 05
1.1 Dichiarazione Di Conformità 05
1.2 Informazioni Sulla Sicurezza 05
1.3 Installazione 05
1.4 Inserimento Del Mobile 05
1.5 Importante 05
1.6 Allacciamento Elettrico 05
1.7 Dotazione Del Forno (secondo Modello) 05
2. Consigli Utili 06
2.1 Griglie Forno - Sistema Di Arresto....06
2.2 La Cottura Al Grill 06
2.3 Secondo Modello Pacchetto Di Funzioni *Del Sistema* 06
2.4 Secondo Modello U-cook 06
2.5 Tempi Di Cottura 06
2.6 Forno Autopulente Catalitico 06
2.7 Pulizia E Manutenzione 06
2.8 Servizio Assistenza Clienti 07
3. Utilizzo Dell'orologio Analogico/program 08
3.1 Generale 08
3.2 Impostazione Dell'ora Del Giorno....08
3.3 Cottura Manuale 08
3.4 Impostazione Del Contaminuti 08
3.5 Cottura Semi Automatica: Programma Di Fine Cottura 08
3.6 Cottura Pienamente Automatica 08
3.7 Istruzioni In Caso Di Blackout (opzionale) 08
4. Istruzioni Per L'uso 09
5. Tabella Tempi Di Cottura 10-11

CONTENIDO ES

Instrucciones Para Un Uso Seguro 19
1. Instrucciones Generales 20
1.1 Declaración De Conformidad 20
1.2 Información Sobre Seguridad 20
1.3 Instalación 20
1.4 Introducción Del Mueble 20
1.5 Importante 20
1.6 Conexión Eléctrica 20
1.7 Equipamiento Del Horno (según El Modelo) 21
2. Consejos Útiles 21
2.1 Rejillas Horno - Sistema De Sujeción 21
2.2 La Cocción Al Grill 21
2.3 Los Modelos U-cook 21
2.4 Segùn Modelos 21
2.5 Tiempos De Cocción 21
2.6 Horno Autolimpiante Catalítico 21
2.7 Limpieza Y Mantenimiento 21
2.8 Asistencia Técnica 21
3. Uso Del Reloj/programador Analógico 22
3.1 Operación General 22
3.2 Ajustar La Hora 22
3.3 Cocción Manual 22
3.4 Ajuste Del Cuentaminutos 22
3.5 Cocción Semiautomática: Apagado Tras Finalización D. T. P. 22
3.6 Cocción Totalmente Automática 22
3.7 Indicación De Fallo Eléctrico (opcional) 22
4. Instrucciones De Uso....23
5. Tablas De Tiempos De Cocción....24-25

CONTENT GB

Safety Instuructions 12
1. General Warnings 13
1.1 Declaration Of Compliance 13
1.2 Safety Hints 13
1.3 Installation 13
1.4 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit 13
1.5 Important 13
1.6 Connecting To The Power Supply 13
1.7 Oven Equipment (according To The Model) 13
2. Useful Tips 14
2.1 Shelf Safety System 14
2.2 Grilling 14
2.3 The U-cook Models 14
2.4 According To The Model U-see 14
2.5 Cooking Time 14
2.6 Self-cleaning Oven With Catalytic 14
2.7 Cleaning And Maintenance 14
2.8 Service Centre 14
3. Use Of Analogue Clock/programmer 15
3.1 General Operation 15
3.2 Setting The Timer 15
3.3 Manual Cooking 15
3.4 Setting The Minute Minder 15
3.5 Semi Automatic Cooking: Switch Off At A Set End Time 15
3.6 Fully Automatic Cooking 15
3.7 Blackout Indication (optional) 15
4. Operating Instructions 16
5. Tables Of Cooking Times 17-18

CONTENU FR

Conseils De Sécurité 26
1. Instructions Generales 27
1.1 Declaration De Conformité: 27
1.2 Consignes De Securite 27
1.3 Installation 27
1.4 Mise En Place Du Four Dans Son Meuble 27
1.5 Important 27
1.6 Alimentation Electrique 27
1.7 Important 27
1.8 Equipement Du Four 27
2. Consignes Utiles 28
2.1 Grilles Du Four, Nouveau Système D'arrêt 28
2.2 La Cuisson Au Gril 28
2.3 Selon Modèle Le Pack U-cook 28
2.4 Selon Modèle U-see 28
2.5 Temps De Cuisson 28
2.6 Four Autonettoyant Par Catalyse....28
2.7 Conseils De Nettoyage Et D'entretien 28
2.8 Assistance Technique 28
3. Utilisation De L'horloge 29
3.1 Fonctionnement General 29
3.2 Reglage De L'heure 29
3.3 Mode Manuel 29
3.4 Reglage De La Minuterie 29
3.5 Programmation De Fin De Cuisson....29
3.6 Programmation Tout Automatique 29
3.7 Problème D'affichage (optional) 29
4. Instructions Pour L'utilisation 30
5. Temps De Cuisson 31-32

СОДЕРЖАНИЕ RU

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 33
1. **Общие рекомендации 34**
1.1 Декларация соответствия. 34
1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 34
1.3 УСТАНОВКА 34
1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур. 34
1.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 34
1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ 34
2. **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 35**
2.1 **СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК** 35
2.2 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ** 35
2.3 *МОДЕЛИ* U·COOK 35
2.4 Замена подсветки в модели U·SEE 35
2.5 **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** 35
2.6 КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА 35
2.7 УХОД И ОЧИСТКА 35
2.8 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 35
3. Использование Аналоговых Часов/программатора 36
3.1 Общие Инструкции По Эксплуатации 36
3.2 Установка Часов (текущего Времени) 36
3.3 Приготовление Пищи В Ручном Режиме 36
3.4 Программирование Сигнализирующего Устройства 36
3.5 Приготовления Пищи В Полуавтоматическом Режиме 36
3.6 Приготовление Пищи В Полностью Автоматическом Режиме ..36
3.7 Индикация Нарушения Подачи Питающего Напряжения 36
4. **ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ 37**
5. **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 38-39**

СЪДЪРЖАНИЕ БГ

Правила На Техниката За Безопасност 48
1. **Общи препоръки 49**
1.1 **Декларация за съответствие** 49
1.2 **ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ** 49
1.3 **МОНТАЖ** 49
1.4 **МОНТАЖ НА ФУРНАТА В КУХНЯТА** 49
1.5 **ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ** 49
1.6 **ДОПЪЛНИТЕЛНО ОБОРУДВАНЕ НА ФУРНАТА** 49
2. Полезни Съвети 50
2.1 **СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ПОЛИЦИТЕ** 50
2.2 **ГОТВЕТЕ НА ГРИЛ** 50
2.3 *МОДЕЛИ* U·COOK 50
2.4 Замяна на осветлението в модела U·SEE 50
2.5 **ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ** 50
2.6 **КАТАЛИТИЧНА САМОПОЧИСТВАЩА СЕ ФУРНА** 50
2.7 **ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ** 50
2.8 **СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ** 50
3. Използване На Аналогов Часовник / Програматор 51
3.1 Общи Инструкции За Експлоатация 51
3.2 Настройка На Часа (текущ Час) 51
3.3 Готвена На Храна В Ръчен Режим 51
3.4 Програмиране На Сигнализиращото 51
3.5 Приготвяне На Храна В Полуавтоматичен Режим: 51
3.6 Приготвяне На Храна В Изцяло Автоматичен Режим 51
3.7 Индикация За Нарушено Подаване На Захранващо Н. 51
4. **ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 52**
5. **Препоръки При Готвенето 53-54**

SPIS TREŚCI PL

Instrukcje Bezpieczeństwa....40
1. **WSKAZÓWKI OGÓLNE 41**
1.1 **DEKLARACJA ZGODNOśCI** 41
1.2 **UWAGA** 41
1.3 **INSTALACJA** 41
1.4 **OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE** 41
1.5 **Podłączenie elektryczne** 41
1.6 **WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA** 42
2. **UŻTECZNE WSKAZÓWKI 42**
2.1 **Ruszty piekarnika - system blokady** 42
2.2 **PIECZENIE Z GRILLEM** 42
2.3 **MODELE** U·COOK 42
2.4 **Zaleznie od modelu** U·SEE 42
2.5 **CZASY WYPIEKU** 42
2.6 **Katalityczny piekarnik samooczyszczający się** 42
2.7 **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA** 43
2.8 **SERWIS TECHNICZNY** 43
3. Korzystanie Z Zegara/programatora 44
3.1 Funkcje Ogólne 44
3.2.Ustawienie Zegara 44
3.2 Ustawienia Ręczne 44
3.4 Ustawienie Minutnika 44
3.5 Progamowanie Półautomatyczne 44
3.6 Programowanie Automatyczne 44
3.7 Przyciemnienie Podświetlenia (opcjonalnie) 44
4. **INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA 45**
5. **TABELA CZASÓW WYPIEKU 46-47**

INDICAZIONI DI SICUREZZA

• ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
• I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
• L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
• I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
• La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
• Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
• Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
• Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
• Non utilizzare un pulitore a vapore.
• ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
• Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
• Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
• ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Gli eccessi di materiale tracimato devono essere tolti prima della pulizia.
• Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

1. AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:
• Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.
Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta.

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

1.3 INSTALLAZIONE

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

1.4 INSERIMENTO DEL MOBILE

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

1.5 IMPORTANTE

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

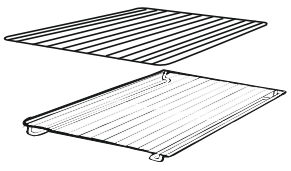
1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

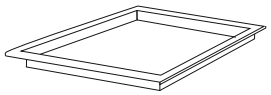
1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

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

La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'é nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



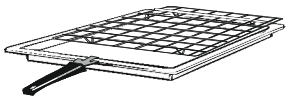
La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.
Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimente.



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



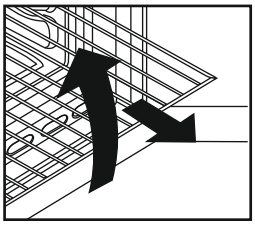
La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi.
Non lasciare mai la presina nel forno.



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

2. CONSIGLI UTILI

2.1 GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



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

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

2.2 LA COTTURA AL GRILL

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

2.3 Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 SECONDO MODELLO U·SEE

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



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

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

2.5 TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 8-9 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture.Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

2.6 FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

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

2.7 PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.
La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.
Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo«FORNO AUTOPULENTE CATALITICO »
Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.
La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

2.8 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio diAssistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi
relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

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

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

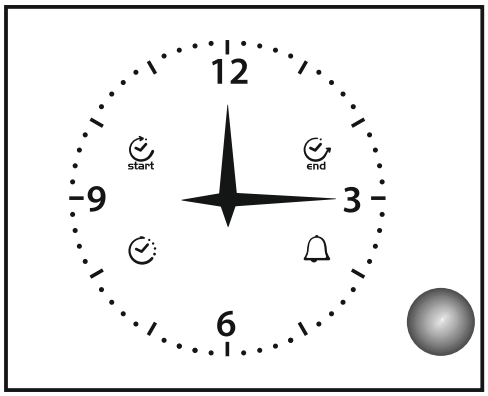


MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima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



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a rattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i materiali.
I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:
• I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
• I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
• Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

3. UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO/PROGRAMMATORE



end	STOP
	TIMER
	CLOCK
start	START

Istruzioni

3.1 Generale

Il timer funge da orologio (con le lancette analogiche sul display) e consente di regolare le funzioni del forno (per mezzo della manopola e dei simboli). Premendo sul regolatore a destra dell'orologio , è possibile: regolare il tempo, programmare inizio e fine cottura, impostare l'allarme (contaminuti).

3.2 Impostazione dell'ora del giorno

Per impostare l'orario, premere brevemente per 4 volte il regolatorefino al momento in cui l'icona “CLOCK” inizia a lampeggiare.
Da questo momento, per aumentare o diminuire il tempo, ruotare il regolatore in senso orario oppure in senso antiorario. Dopo 10 secondi dall'ultima modifica, il timer elettronico mostrerà automaticamente l'orario corretto.

3.3 Cottura manuale

Durante le condizioni di default, il timer consente l'accensione manuale del forno mediante l'interruttore generale (esterno al timer).
ATTENZIONE: dopo aver fornito l'alimentazione al timer, questa impiega pochi secondi prima di attivarsi.

3.4 Impostazione del contaminuti

La programmazione del contaminuti permette di avere un semplice segnale dopo un tempo prestabilito, indipendentemente dalla cottura (modalità contaminuti).
Al fine di programmare un allarme (modalità Contaminuti) premere il regolatore a destra dell'orologio per tre volte, fino a che l'icona “TIMER” non inizia a lampeggiare. La programmazione del contaminuti è identica a quella di programmazione di fine cottura (guardare il paragrafo corrispondente).
È possibile utilizzare il contaminuti solo quando non è attivo alcun programma di cottura.

3.5 Cottura semi automatica: Programma di fine cottura

Il Programma di finecottura consente di iniziare e terminare la cottura in modo automatico, sulla base di un tempo prestabilito.
Al fine di programmare il tempo di fine cottura, premere brevemente due volte il regolatore a destra dell'orologio fino al momento in cui l'icona “STOP” non inizia a lampeggiare. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare il regolatore in senso orario o in senso antiorario.
Il lampeggio dell'icona “STOP” continua per qualche secondo dall'ultima rotazione. È possibile confermare il programma premendo sul regolatore (almeno 2 minuti di cottura).
Al momento della conferma del programma, la cottura è iniziata e l'allarme è automaticamente attivato. La cottura termina nel momento in cui “Tempo di fine cottura programmato= Tempo presente”.
Al fine di vedere il programma, premere e rilasciare il regolatore facendo sì che il timer mostri il programma selezionato.

Al termine della cottura, l'icona “STOP” lampeggia ed emette un segnale acustico.
Dopo 1 minuto, i segnali sono disabilitati e l'icona “STOP” lampeggia fino a che non si preme sul regolatore a destra dell'orologio.

Per disattivare il programma prima della fine cottura, premere il regolatore per qualche secondo questo sarà cancellato facendo sì che il timer ritorni alle modalità di cottura manuale.

3.6 Cottura pienamente automatica

La programmazione di inizio cottura consente il termine del processo di cottura in modo del tutto automatico grazie alla regolazione di un tempo prestabilito.
Al fine di programmare il tempo di inizio cottura, premere brevemente il regolatore dell'orologio fino ad ottenere il lampeggio dell'icona “START”.
Aumentare o diminuire l'inizio cottura, ruotando in senso orario o antiorario il regolatore.
Il simbolo “START” lampeggia ancora per qualche secondo dopo l'ultima rotazione. Se entro questo lasso di tempo, non si ruota o preme il regolatore posto a destra dell'orologio, il display torna a mostrare l'orario e il programma viene cancellato. Premendo il regolatore, si visualizza l'orario di inizio cottura (l'icona “START” è accesa) e il timer segnala il termine della stessa (lampeggio del simbolo “STOP”).
Il timer di fine cottura seguirà la procedura presente nella precedente sezione.

La cottura inizierà quando “Tempo di inizio cottura programmato= tempo presente”.

3.7 Istruzioni in caso di blackout (Opzionale)

Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione attraverso il lampeggio del simbolo “CLOCK”. In questo caso, per disabilitare premere brevemente il regolatore a destra dell'orologio.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			**Scongelamento** Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Questa posizione permette un preriscaldamento rapido del forno. Una volta impostata questa funzione consente un'immediato riscaldamento del forno (ad es. 8 minuti per raggiungere 200°C), la temperatura desiderata può essere impostata tramite l'apposita manopola. Il termine della fase di preriscaldamento è indicato tramite la spia del termostato "°C" che si spegne. Una volta conclusa questa fase è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata ed inserire le pietanze da cucinare. Prestare attenzione a non inserire alimenti nel forno durante la fase di preriscaldamento rischierebbero di subire danni.
 **	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convezione naturale** Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
  *	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Forno ventilato** L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneament e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Suola ventilata** Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Grigliatura tradizionale a porta chiusa** In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
Super grill	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** il forno ha due posizioni **Grill Grill : 2200 W Grill Super : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBO-GRILL (a) :** l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill più girarrosto** Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
	220	*50 ÷ MAX*	**Funzione pizza** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

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

* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1

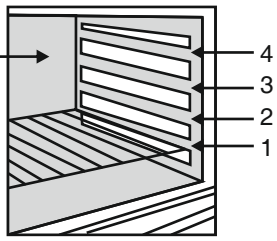
** Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

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

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

Posizione ripiani



		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Osservazioni**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno freddo
• Paste salate								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungere la leccarda e posizionate la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15min. il forno e preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent *(Surgelati)*	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore
• Carne								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di maiale arrotolato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
Arrosto di vitello arrotolato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosto di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
• Pesci								
Trota	3 intere/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaio d'olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale

5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

• Children must not play with the appliance.

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

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

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

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

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

• Only use the temperature probe recommended for this oven.

• Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

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

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

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

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

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

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

• Excess spillage must be removed before cleaning.

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

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:
• Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
• Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.
This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.
An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

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

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

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

1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**
– Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
– Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
– Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
– It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
– If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
•If the cable is at all damaged it must be replaced promptly.
When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
•Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

1.3 INSTALLATION

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

1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame. (Fig.on last page).
To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.
Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

1.5 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

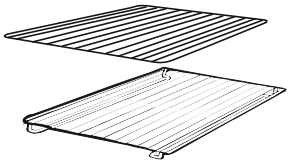
1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**
If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person.A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.
An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.
Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.
The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.
The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.
WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

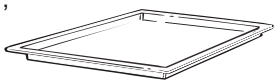
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them.Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.



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

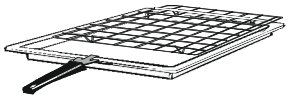
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.



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

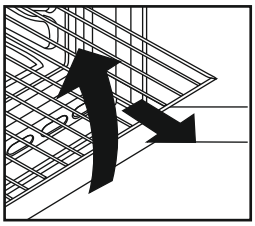


The tray holder
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do no leave the handle inside the oven.



2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



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

2.2 GRILLING

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

2.3 The U·COOK MODELS

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

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

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

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

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

2.4 According to the model U·SEE

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

Advantages :
U·SEE System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.
• Optimum view
• Long life illumination
• Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High



"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted λ459nm < 150uW.
Not observed directly with optical instruments. "

2.5 COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 7, 8. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

2.6 SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

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

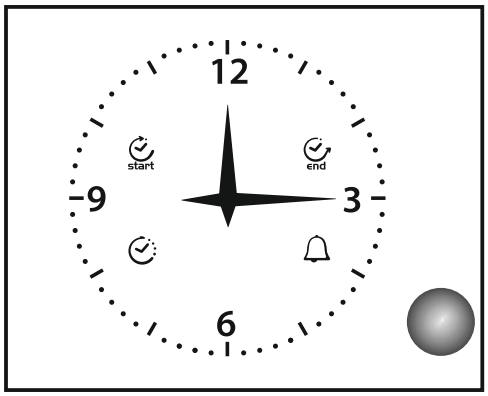
2.7 CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance.
It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.
To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.
The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.
To replace the interior light:
• switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures

2.8 SERVICE CENTRE

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

3. USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



end	STOP
	TIMER
	CLOCK
start	START

OPERATION SPECIFICATION

3.1 GENERAL OPERATION

The analogue clock programmer displays the time and operation of the oven. By pushing the control knob you can:- Adjust the time, program the start and end time of cooking or set the Minute Minder alarm.

3.2 SETTING THE TIMER

To adjust the time on the clock press the knob 4 times until the "CLOCK" symbol flashes. To adjust the time, turn the control knob either clockwise or counter clockwise. After adjustment is complete wait for 10 seconds and the electronic timer will automatically set the time.

3.3 MANUAL COOKING

In the default mode, the timer allows manual operation of the oven using the main oven switch (external to the timer).

ATTENTION: When power is supplied to the oven timer, there is a delay of a few seconds.

3.4 SETTING THE MINUTE MINDER

Minute Minder programming enables you to set an audible alarm to sound after a scheduled time without activating the cooking.

To set an "alarm" (Minute Minder Mode), press the knob 3 times until the symbol "ALARM" flashes.
Minute minder setting is identical to end of cooking timer settings (see corresponding paragraph).

It is only possible to use the Minute Minder when no other cooking program is active.

3.5 SEMI AUTOMATIC COOKING: SWITCH OFF AT A SET END TIME

End of cooking programming enables you to start cooking immediately and stop cooking automatically at a set time.

To program the end of cooking time, press the knob twice until the "END TIME" symbol flashes. To increase or decrease the cooking time, turn the knob either clockwise or counter clockwise. The "END TIME" symbol continues to flash for a few seconds after the last rotation. The program is confirmed by pressing the knob.

Upon confirmation of the program, cooking starts and the alarm is automatically activated.
Cooking stops when the the programmed "END TIME" is achieved.

To view the program press and release the knob and the timer will show the selected program.

When cooking stops the "END TIME" symbol flashes and the alarm beeps. The alarm will beep for 1 minute and the "END TIME" symbol will remain flashing until the knob is pressed.

To cancel the program, press the knob for a few seconds and the program will be cancelled, the timer will return to manual cooking mode.

3.6 FULLY AUTOMATIC COOKING

Cooking start programing enables to you start and stop cooking automatically based on the time scheduled.

To program the cooking start time, press the knob once until the flashing of the "START TIME" symbol.
Increase or decrease the cooking start time by turning the knob clockwise or counter clockwise. The "START TIME" symbol will continue to flash for a few seconds after the last rotation. If within this time you do not turn or press the knob the hands will automatically return to display the time and the program is cancelled. If you press the knob the cooking start time is stored ("START TIME" symbol is turned on) and the timer switches to cooking end programming (the "END TIME" symbol flashes)

The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section.

Cooking will begin when "Programmed Start Time equals Preset Time".

3.7 BLACKOUT INDICATION (OPTIONAL)

The "Clock" symbol will flash when the power supply has been interupted.
To stop it flashing briefly press the control knob.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) *(Type A)*	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
Sprinter	MAX	MAX	**Super Grill** This function allows to set food crunchiness. The Super Grill function is characterized by a 50% power increase in comparison to the standard grill.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Natural convection** Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Fan cooking** Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Fan plus lower element** This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL: use the grill with the door closed.** The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
Super grill	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** the oven has two grill positions **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**FAN ASSISTED GRILL (a):** ***use the turbo-grill with the door closed.*** The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill/spit element.** This is used for roasting on the spit.
	220	*50 ÷ MAX*	**Function Pizza** This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

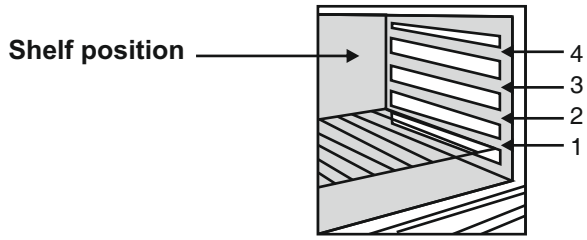
(a) on some models : function with "Vario Fan" is the exclusive system developed by Candy to optimize the cooking results, temperature management and damp management. The Vario Fan system is a self-activating system that changes automatically fan speed when a fan function is chosen: the fan functions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

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

5. TABLES OF COOKING TIMES

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

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



		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven temperature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven temperature**	**Remarks**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dought to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before put ting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

5. TABLES OF COOKING TIMES

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



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.

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

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

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

• Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. INSTRUCCIONES GENERALES

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para obtener de este electrodoméstico las mejores prestaciones aconsejamos:
• Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.
• Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.
Cuando el aparato està en funcionamento todos sus elementos assessibles, estan calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos.
Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

CE Aparato confrome a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

1.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.3 INSTALACIÓN

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

1.4 INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

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

1.5 IMPORTANTE

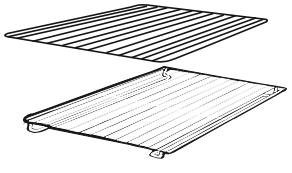
Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una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

1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

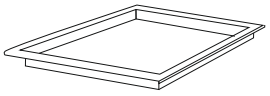
Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.
En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra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

1.7 EQUIPAMIENTO DEL HORNO
(según el modelo)

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



La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.
No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido



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



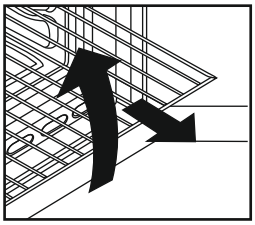
La bandeja del horno.
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo. Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.



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

2. CONSEJOS ÚTILES

2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



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

2.2 LA COCCIÓN AL GRILL

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

2.3 Los modelos U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 SEGÙN MODELOS U·SEE

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

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



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

2.5 TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 24 y 25 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

2.6 HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

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

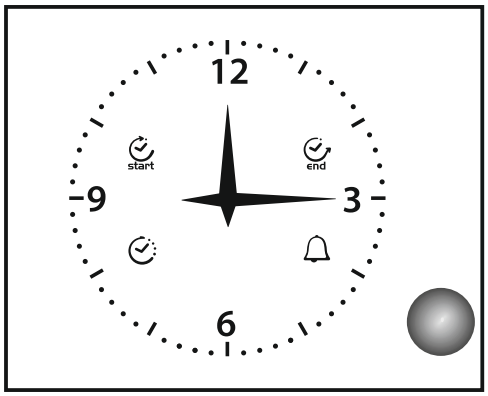
2.7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

2.8 ASISTENCIA TÉCNICA

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

3. USO DEL RELOJ/PROGRAMADOR ANALÓGICO



end	STOP
	TEMPORIZADOR
	RELOJ
start	INICIO

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

3.1 OPERACIÓN GENERAL

Este temporizador gestiona el tiempo mostrado (con manillas analógicas) y la operativa del horno (empleando mandos “Push” e iconos indicativos). Pulsando el mando, se puede: ajustar el tiempo, programar el inicio y fin de cocción o configurar la alarma (cuentaminutos)

3.2 AJUSTAR LA HORA

Para ajustar el reloj, se debe pulsar el mando 4 veces de forma breve hasta que el icono “Reloj” parpadee.
A partir de entonces, se puede incrementar o reducir el tiempogirando el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o bien en sentido contrario. Transcurrido 10 segundos desde el último ajuste, el temporizador electrónico saldrá automáticamente del modo “Setting” (Ajustes).

3.3 COCCIÓN MANUAL

Durante la condición por defecto, el temporizador permite poner en marcha manualmente el horno utilizando el botón general del horno (externo al temporizador)
ATENCIÓN: Una vez conectado a la corriente, el temporizador requiere unos segundos hasta que el relé esté cargado.

3.4 AJUSTE DEL CUENTAMINUTOS

La programacióndel cuentaminutos permite disponer de una alarma simple tras el final de la programación de un intervalo de tiempo sin activar la cocción. (Modo Cuentaminutos)
Para programar una “alarma” (Modo Cuentaminutos), pulsar 3 veces el mando hasta que el icono “TIMER” (Temporizador) parpadee. El ajuste del Cuentaminutos es idéntico al ajuste del tiempo de final de cocción (ver parágrafo correspondiente).
Se puede utilizar el cuentaminutos aun cuando no haya programa de cocción activado.

3.5 COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA: APAGADO TRAS FINALIZACIÓN DEL TIEMPO PROGRAMADO

La programación del tiempo final de cocción permite el inicio inmediato y el fin de cocción de forma automática según el tiempo programado. Para programar el tiempo del final de cocción, se debe pulsar brevemente el mando 2 veces hasta que parpadee el icono “STOP”.Para incrementar o reducir el tiempo de cocción, girar el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o en sentido contrario.
El icono “STOP” continuará parpadeando durante algunos segundos tras la última rotación. Se puede confirmar la programación pulsando el mando (Tiempo de cocción mínima: 2 minutos)
Una vez se haya confirmado la programación, se iniciará la cocción y la alarma se activa automáticamente. Se detendrá la cocción al finalizar el tiempo programado.
Para visualizar la programación, basta con pulsar y soltar el mando, el temporizador mostrará la programación seleccionada.
Al finalizar la cocción, el icono “STOP” parpadeará y sonará la alarma. Tras un minuto, la alarma dejará de sonar y el icono “STOP” continuará parpadeando hasta que se pulse el mando.

Para cancelar la programación antes del final de la cocción programada, se debe pulsar el mando durante unos segundos, se cancelará la programación y el temporizador volverá al modo de cocción manual.

3.6 COCCIÓN TOTALMENTE AUTOMÁTICA

La programación del inicio de cocción permite iniciar y finalizar la cocción automáticamente según el tiempo programado.
Para programar el tiempo de inicio de cocción, pulsar brevemente 1 vez el mando hasta que el icono “START”(Inicio) parpadee.
Se puede incrementar o reducir el tiempo girando el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o en sentido contrario. El icono “START” (Inicio) continuará parpadeando durante algunos segundos después de la última rotación. Si durante este tiempo no se gira o pulsa el mando, automáticamente las manillas volverán a mostrar la hora y se cancelará la programación.
Si se pulsa el mando, la hora de inicio de cocción queda registrada (se iluminará el icono “START” (Inicio)) y el temporizador se cambia a modo “configuración del tiempo final de cocción” (se iluminará el icono “STOP”).
La programación del tiempo final de cocción seguirá el procedimiento de la sección anterior.
La cocción se iniciará cuando se alcance el tiempo de inicio programado.

3.7 INDICACIÓN DE FALLO ELÉCTRICO (OPCIONAL)

El temporizador indica los fallos de suministro eléctrico mediante el parpadeo del símbolo “RELOJ”. En este caso, para desactivarlo, pulsar brevemente el mando

4. INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			**DESCONGELACIÓN** Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Esta posición permite un precalentamiento rápido del horno. Una vez seleccionada esta función, se consigue un inmediato calentamiento del horno (p.ej: tarda 8 minutos en alcanzar 200°C), y la temperatura deseada puede seleccionarse mediante el botón correspondiente. El fin de la fase de precalentamiento se indica al apagarse el piloto del termostato "°C". Una vez concluida esta fase, es posible seleccionar la función de cocción deseada e introducir los alimentos que se van a cocinar. Tener cuidado de no introducir alimentos en el horno durante la fase de precalentamiento, ya que estos podrían resultar dañados.
 **	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convección natural** Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
 * 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**CALOR CIRCULANTE (a)** Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cociendo (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a)** Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada.** Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
Super grill	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** el horno tiene dos posiciones Grill **Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRILL (a) : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada.** Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill asador rotativo** Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
	220	*50 ÷ MAX*	**Modalidad pizza** El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

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

* Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1

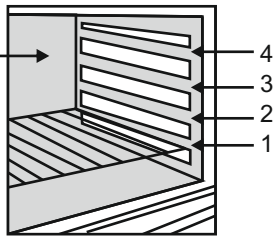
** Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1 utilizado para la definición de la clase energética

5. TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

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

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

Posición de las repisas



		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	**Cantidad**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Observaciones**
• Pasta								
Lasañas	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Introduzca la lasaña en el horno frío.
Canelones	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Introduzca la canelones en el horno frío.
Pasta al horno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Introduzca la pasta en el horno frío.
• Pastas saladas								
Pan	Kg 1 pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparar la pasta en forma redonda e incida con un cuchillo una cruz sobre la parte superior de la forma. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Precalentar durante 15 minutos el horno. Preparar la pizza en la grasera esmaltada con tomates, mozzarella y jamón, aceite, sal, orégano.
Hojaldre n. 24 vol au vent	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Situar 24 vol au vent en la grasera y cocer
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Precalentar durante 15 minutos el horno. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
• Carne								
Todas las carnes pueden ser cocidas en recipientes de borde bajo o borde alto. Es aconsejable cubrir el recipiente de borde bajo con una tapa para evitar ensuciar el horno con salpicaduras del condimento. Las carnes cubiertas resultan más blandas y jugosas, mientras que las descubiertas resultan más crujientes. Los tiempos indicados valen para cocciones con recipiente cubierto o descubierto.								
Roastbeef entero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Situar la carne en una bandeja Pirex de borde alto con sal y pimienta. Dele la vuelta a mitad cocción.
Solomillo de cerdo enrollado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer la carne en bandeja Pirex cubierta con sal,pimienta,aromas naturales,aceite y mantequilla.
Solomillo de ternera enrollado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cocer como arriba
Solomillo de buey filete	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer como arriba.
• Pescado								
Trucha	3 enteras/ Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las truchas cubiertas aceite, sal y cebollas en bandejas de Pirex.
Salmon	700 g a rodajas de 2,5 cm esp.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cocer el salmón no tapado en bandeja Pirex con sal, pimienta y aceite
Lenguado	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer el lenguado con sal y una cuchara de aceite.
Dorada	2 enteras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las doradas en recipiente cubierto con aceite y sal.

5. TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

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



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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

1. INSTRUCTIONS GENERALES

— Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
— Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
— Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
— Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION
Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

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

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

• Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la dir. CEE 89/109

CE Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/CEE, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou a des modifications techniques du produit.
L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.
-Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
-Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
-Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.
•Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de deteriorer l'email du moufle..

1.3 INSTALLATION

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

1.4 MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.
Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.
N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

1.5 IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriés. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.
Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.
Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

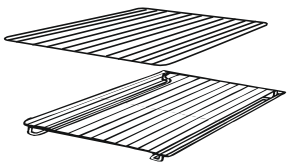
1.7 IMPORTANT

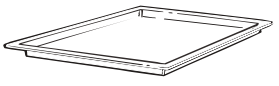
Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière a ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.
L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée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

1.8 EQUIPEMENT DU FOUR (EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR)

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

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.
La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. *Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*
Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).



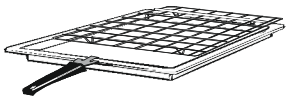


Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir,Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

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



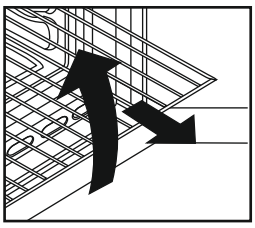
Le gril plat
Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.
Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.



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

2. CONSIGNES UTILES

2.1 GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



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

2.2 LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.
— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.
Le lèchefrite permet la récupération du jus.
Ne jamais utiliser le lèchefrite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

2.3 Selon modèle Le PACK U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 Selon modèle U·SEE

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



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

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

2.5 TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 48, 49 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

2.6 FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

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

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

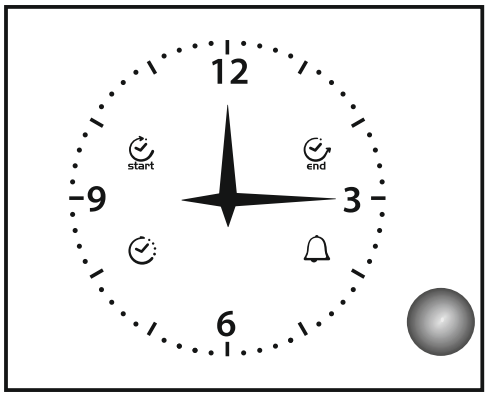
2.7 CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

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

2.8 ASSISTANCE TECHNIQUE

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

3. UTILISATION DE L'HORLOGE



end	STOP
	MINUTERIE
	MISE A L'HEURE
start	START

OPERATION SPECIFIQUE

3.1 FONCTIONNEMENT GENERAL

Cette horloge régit l'affichage de l'heure et la programmation du four (en utilisant les manettes et les icones).
En appuyant sur le bouton, vous pouvez : ajuster le temps, le début de cuisson, la fin de cuisson, et régler l'alarme.

3.2 REGLAGE DE L'HEURE

Pour régler l'horloge appuyez sur le bouton brièvement 4 fois jusqu'à ce que vous obteniez le clignotement de l'icône «Horloge».
Pour augmenter ou diminuer le temps, tournez le bouton dans le sens horaire ou antihoraire.
10 secondes après le dernier réglage de la minuterie, le four sort automatiquement du mode " réglage du temps"

3.3 MODE MANUEL

En cas d'erreur, vous pouvez éteindre le four avec le bouton. La fin de cuisson ne doit pas se faire uniqueme,nt en programmant le four.

3.4 REGLAGE DE LA MINUTERIE

La programmation de la minuterie vous permet d'avoir un simple avertisseur sonore, tel une minuterie, sans activer un programme de cuisson.
Pour programmer une "alarme", appuyez sur le bouton 3 fois jusqu'à ce que l'icône de la minuterie clignote.
Il est possible d'utiliser cette fonction uniquement quand il n'y a pas de programme de cuisson en cours.

3.5 PROGRAMMATION DE FIN DE CUISSON

La programmation de fin de cuisson vous permet de commencer et arrêter la cuisson d'une manière automatique basée sur l'heure de fin prévue.
Pour programmer la fin de cuisson appuyer brièvement 2 fois sur le bouton jusqu'à ce que vous obteniez l'icône "stop" qui clignote.
Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
L'icône STOP continue de clignoter quelques secondes après l'heure choisie.
Pour mettre fin et confirmer la programmation, appuyez sur le bouton.
Des la confirmation de la programmation, le four commencera à fonctionner automatiquement et l'alarme sera également activée.
La cuisson est finie lorsque le four présente « le programme fin de cuisson=l'heure prévue ».
Pour connaitre le programme sélectionné, appuyez et relâchez le bouton et l'horloge indiquera le programme sélectionné.
Quand le programme est terminé l'icône STOP clignote et l'alarme retentie.
Après une minute de BIP l'alarme se coupe mais l'icône STOP continue de clignoter jusqu'à ce que vous appuyiez sur la manette.
Pour annuler le programme avant la fin, appuyez sur la manette pendant quelques secondes et le programme sera effacé et le four sera à nouveau en mode manuel.

3.6 PROGRAMMATION TOUT AUTOMATIQUE

La programmation de début de cuisson permet de démarrer et d'arrêter automatiquement le four en fonction de l'heure prévue.
Pour programmer le début de cuisson, appuyez brièvement et une fois sur la manette jusqu'à ce que l'icône « START » apparaisse.
Augmentez ou diminuez l'heure de début de cuisson en tournant le bouton vers la droite ou vers la gauche.
Une fois l'heure sélectionnée l'icône « START » continue de clignoter pendant quelques secondes. Si vous ne faites rien, à ce moment, la programmation est annulée.
Si vous appuyez sur le bouton, la programmation de début de cuisson est enregistrée et le four affiche l'icône « STOP ». Cette dernière clignote, vous devez alors programmer l'(heure de fin de cuisson comme vue précédemment.

3.7 PROBLÈME D'AFFICHAGE (OPTIONAL)

La minuterie signale chaque absence d'alimentation par le clignotement du symbole "horloge".
Dans ce cas, pour le désactiver appuyez brièvement sur le bouton.

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut *et son réglage* modèle programmateur électronique *(Type A)*	T°C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			**Allumage de l'éclairage du four.**
			**Décongélation:** fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
Sprinter	MAX	MAX	**SPRINTER -** Cette fonction permet une montée en température rapide pendant le préchauffage . Une fois sélectionnée, la montée en température s'effectue très rapidement (ex. 8 minutes pour atteindre 200°C), la température désirée étant réglée par la manette du thermostat. Lorsque le cycle préchauffage est terminé, le voyant du thermostat "°C" devient fixe,choisir alors la fonction cuisson nécessaire pour le mets à cuire. Pendant la phase de préchauffage, nous recommandonsde ne pas enfourner les aliments à cuire, ils en subiraient des dommages.
 **	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
 * 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Chaleur brassée (a):** Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartitionhomogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Sole brassée (a)**: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Gril:** ***l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.*** Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
Super grill	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** le four a deux positions de gril **Gril : 2200 W** **Super Gril : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Turbo-Gril (a):** ***l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.*** Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Gril plus tournebroche** Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizza (a)** La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

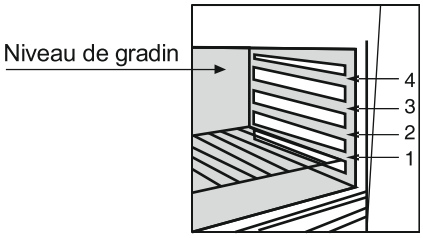
(a) sur certains modèles "Fonction avec turbine à système variable" : système de fonctionnement du four pour optimiser les résultats de cuisson, la gestion de la température ainsi que la gestion de l'humidité. Le système "Turbine à vitesse variable" modifie automatiquement la vitesse de rotation de la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

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

5. TEMPS DE CUISSON

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

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



		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Température four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Température four**	**Observations**
• Viandes								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
• Poissons								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
• Volailles, lapin								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèchefrite avec des aromates.
• Gateaux								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
• Légumes								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

5. TEMPS DE CUISSON

		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Température four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Température four**	**Observations**
• Fruits								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
• Cuisson gril								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.



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.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.Общие рекомендации

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

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

1.1 Декларация соответствия.

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

CE

1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.
Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации. При пользовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.

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

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.
При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.

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

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

1.3 УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.
Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.
Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.
Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур

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

1.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

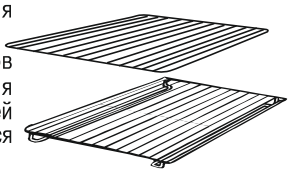
Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.
Примечание: не забудьте, что может возникнуть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

1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

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

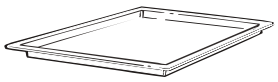
Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

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



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

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



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

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



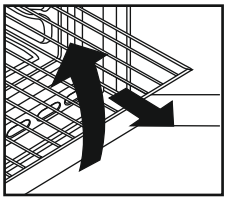
Решетка для гриля. Идеальна для приготовления на гриле. Используйте вместе с поддоном для сбора сока. В комплект входит ручка, при помощи которой можно безопасно передвигать оба эти предмета. Не оставляйте ручку внутри духовки



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

2. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



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

2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

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

2.3 *МОДЕЛИ* U·COOK

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

Soft cook

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

Sprinter

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

Super grill

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

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

2.4 Замена подсветки в модели U·SEE

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

Преимущества:
Система U.SEE, помимо отличного освещения, отличается большим сроком службы по сравнению с обычной лампочкой, уход за ней проще и она более экономична в потреблении энергии.
- Отличный обзор
- Долговечность
- Низкое энергопотребление, на 95% меньше обычной лампочки
- Высокое качество



Прибор с освещением светодиодами белого цвета класса 1M в соответствии с IEC 60825-1:1993 +A1:1997 + A2:2001 (эквивалент EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001);
Максимальная исходящая оптическая мощность λ 459nm < 150uW.
Не смотреть непосредственно на источники света при помощи оптических приборов.

2.5 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При первом использовании духовки для расчета времени приготовления следует обращаться к таблице на страницах 65-66. Впоследствии вы можете изменять это время в зависимости от ваших личных предпочтений и опыта.

2.6 КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА

Специальные панели, покрытые эмалью с микропористой структурой, продаваемые в качестве дополнительного оборудования для всех моделей, освобождают от необходимости очищать духовку вручную.

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

2.7 УХОД И ОЧИСТКА

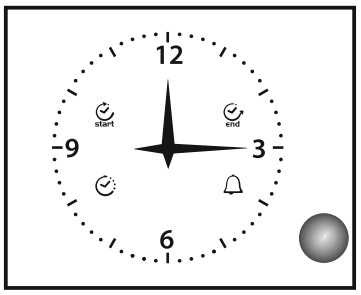
- Перед тем как приступать к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.
- Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.
- Используйте мыльный раствор или средства на основе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

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

2.8 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВЫХ ЧАСОВ/ПРОГРАММАТОРА



end	СТОП
	ТАЙМЕР
	ЧАСЫ
start	СТАРТ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1 ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Этот таймер используется в качестве часов (со стрелками) и управляет работой духового шкафа (с помощью нажатия ручки регулировки и индикаторных пиктограмм).С помощью нажатия ручки регулировки вы можете:задать время начала приготовления пищи, программу приготовления пищи, и время окончания приготовления пищи, а также установить время подачи предупреждающего сигнала (напоминание о времени приготовления пищи).

3.2 УСТАНОВКА ЧАСОВ (ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ)

Чтобы установить часы, быстро нажмите ручку регулировки 4 раза.После этого на дисплее появится мигающая пиктограмма “ЧАСЫ”.
Чтобы увеличить или уменьшить показание времени, поверните ручку регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.Через 10 секунд после выполнения последней регулировки электронный таймер автоматически выходит из режима установки времени.

3.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

При работе в ручном режиме приготовления пищи (устанавливается по умолчанию) можно выполнять приготовление пищи в ручном режиме, используя общий выключатель духового шкафа (работает независимо от таймера).
ВНИМАНИЕ:таймер включается через несколько секунд после подачи питающего напряжения.

3.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ СИГНАЛИЗИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА (Таймер)

Программирование сигнализирующего устройства обеспечивает подачу предупреждающего звукового сигнала по истечении заданного интервала времени без включения духового шкафа.
Для программирования предупреждающего устройства быстро нажмите ручку регулировки 3 раза.После этого на дисплее появится мигающая пиктограмма “ТАЙМЕР”.Установка предупреждающего устройства аналогична установке времени приготовления пищи (см. соответствующий параграф руководства).
Предупреждающее устройство можно использовать только в том, случае, если в данный момент не выполняется программа приготовления пищи.

3.5 ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ДОСТИЖЕНИИ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Программирование времени окончания приготовления пищи позволяет вам начать приготовление пищи немедленно и остановить приготовление пищи в заданное время.
Для программирования времени окончания приготовления пищи нажмите ручку регулировки 2 раза.После этого на дисплее появляется мигающая пиктограмма “СТОП”.Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления пищи, поверните ручку регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.
Мигание пиктограммы "СТОП" продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота ручки регулировки.Программа может быть подтверждена с помощью нажатия ручки регулировки (минимальное время приготовления пищи равно двум минутам).
После подтверждения программы начинается приготовление пищи, и автоматически подается предупреждающий сигнал.Приготовление пищи заканчивается тогда, когда "Запрограммированное время окончания приготовления пищи = Текущее время".
Чтобы просмотреть программу, нажмите и отпустите ручку регулировки.Таймер показывает выбранную программу.
После окончания приготовления пищи начинает мигать пиктограмма "СТОП", и подается звуковой предупреждающий сигнал.Через 1 минуту подача звукового сигнала прекращается, а пиктограмма "СТОП" продолжает мигать до тех пор, пока вы не нажмите ручку регулировки.
Чтобы отменить программу до ее завершения, нажмите ручку регулировки и удерживайте ее в нажатом положении в течение нескольких секунд. После этого программа отменяется, и таймер возвращается в ручной режим приготовления пищи.

3.6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Программирование приготовления пищи в полностью автоматическом режиме позволяет вам начинать и заканчивать приготовления пищи с помощью установок таймера.
Для программирования времени начала приготовления пищи нажмите ручку регулировки 1 раз.После этого на дисплее появляется мигающая пиктограмма “ПУСК”.
Увеличьте или уменьшите время начала приготовления пищи с помощью вращения ручки регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.Мигание пиктограммы "ПУСК" продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота ручки регулировки.Если в течение этого интервала времени вы не повернете ручку регулировки или не нажмете на нее, то стрелки часов автоматически возвращаются на показание текущего времени, и программирование отменяется.Если вы нажимаете ручку регулировки, то в памяти сохраняется время начала приготовления пищи (загорается пиктограмма "ПУСК"), и таймер переключается в режим программирования времени окончания приготовления пищи (начинает мигать пиктограмма "СТОП").
Процедура программирование времени окончания приготовления пищи аналогична процедуре программирования начала приготовления пищи, которая описана выше.
Приготовление пищи начнется тогда, когда "Запрограммированное время начала приготовления пищи = Текущее время".

3.7 ИНДИКАЦИЯ НАРУШЕНИЯ ПОДАЧИ ПИТАЮЩЕГО НАПРЯЖЕНИЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Таймер сигнализирует о нарушении подачи питающего напряжения с посредством мигания символа "ЧАСЫ". Чтобы выключить эту сигнализацию, нажмите на короткое время ручку регулировки.

4. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

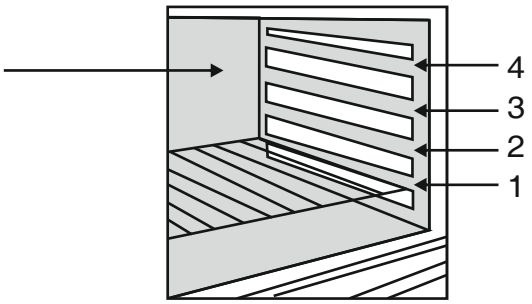
Символ функции	Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программатором *(Type A)*	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
			Включает подсветку
			Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных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

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

* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1
60350-1

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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



РЫБА

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

ОВОЩИ И ПРОЧЕЕ

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

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

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

МЯСО

Лучше солить мясо по окончании приготовления, так как соль способствует выделению жира, что увеличивает загрязнение жарочной камеры и выделение дыма.
Предназначенные для жарки телятину, баранину, свинину и рыбу можно ставить в холодную духовку. Время приготовления увеличивается по сравнению с предварительно разогретой духовкой, однако проникновение тепла к центру продуктов происходит более постепенно, что дает лучшие результаты. Правильный предварительный разогрев духовки гарантирует хорошие результаты приготовления говядины и свинины.

ГРИЛЬ

Перед тем как ставить блюдо в духовку: достаньте мясо из холодильника за несколько часов до приготовления. Рекомендуется положить его на впитывающую бумагу, таким образом, мясо получится более нежным, вкусным и не окажется холодным внутри. Перед жаркой мясо следует посыпать специями, не солите до окончания приготовления, иначе мясо окажется менее нежным и вкусным.
Тщательно смажьте оливковым маслом при помощи кисточки, лучше всего использовать широкую и плоскую кисточку. Добавьте перец и специи.
Во время приготовления: Никогда не протыкайте продукты во время приготовления, даже при переворачивании, иначе весь сок вытечет и мясо получится сухим.

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

* Все блюда готовились на 1 уровне

ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

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

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

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części.
• Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostaja one pod ciągłym nadzorem.
• Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz ososby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego uzykowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.
• Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
• Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
• Wyłaczyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
• Używać wyłacznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.
• Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązujacymi przepisami.
• instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzglednieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
• Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.
UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.
UWAGA: dostępne cześci mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
• Pokarm który wykipiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
• Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnowac dzieci aby się nie zbliżały.

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

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

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

1.1 DEKLARACJA ZGODNOśCI

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

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

1.2 UWAGA

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

Czynności takiej powinna dokonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony), powinien obowiązkowo być dłuższy o ok. 10 mm od przewodów sieci zasilającej.
O ewentualne naprawy należy prosić wyłącznie upoważnione punkty serwisowe i żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do powyższych wskazówek może poważnie ograniczyć poziom bezpieczeństwa urządzenia.

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

1.3 INSTALACJA

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

1.4 OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

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

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

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

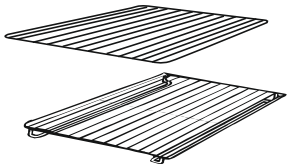
1.5 Podłączenie elektryczne

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

1.6 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA
(Dostępne tylko w niektórych modelach)

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

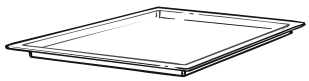
Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs , ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



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



Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.

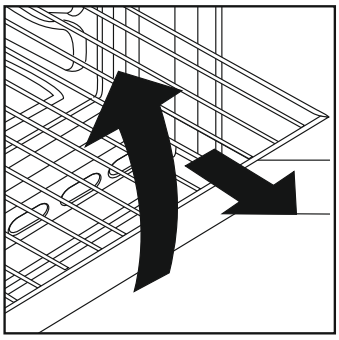


Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grilowania.
Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.
Nie należy pozostawiać uchwytu we wnętrzu piekarnika.



2. UŻTECZNE WSKAZÓWKI

2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



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

2.2 PIECZENIE Z GRILLEM

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

2.3 MODELE U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 Zaleznie od modelu U·SEE

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

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



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

2.5 CZASY WYPIEKU

Na stronach 74, 75 zamieszczona jest orientacyjna tabela, w której wskazane są czasy i temperatury dla pierwszych wypieków. Wraz z nabywanym doświadczeniem moŻna, zaleŻnie od gustu, zmieniać wartości w tabeli.

2.6 Katalityczny piekarnik samooczyszczający się

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

2.7 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

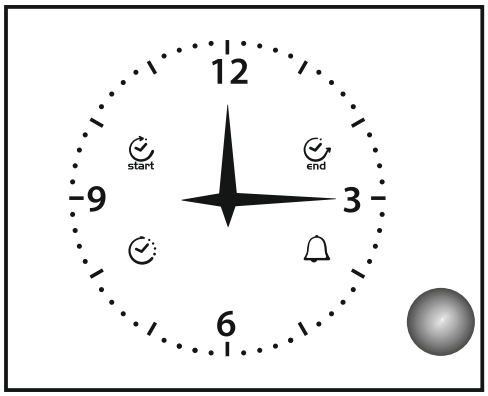
2.8 SERWIS TECHNICZNY

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



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

3. KORZYSTANIE Z ZEGARA/PROGRAMATORA



end	STOP
	MINUTNIK
	ZEGAR
start	START

OPIS USTAWIEŃ

3.1 FUNKCJE OGÓLNE

Programator służy do ustawienia zegara analogowego i programowania piekarnika (używając przycisków i symboli). Wciskając przycisk można ustawić zegar, zaprogramować czas rozpoczęcia i zakończenia pieczenia oraz ustawić alarm (minutnik).

3.2 USTAWIENIE ZEGARA

W celu ustawienia zegara należy nacisnąć krótko 4 razy przycisk, do momentu zaświecenia symbolu "ZEGAR". W celu ustawienia odpowiedniej godziny należy przekręcać pokretło zgodnie ze wskazówkami ruchu zegara lub w przeciwnym kierunku. Po 10 sekundach od ostatniej regulacji programator automatycznie zakończy ustawienia.

3.3 USTAWIENIA RĘCZNE

Piekarnik można uruchomić niezależnie od ustawień zegara, za pomocą włącznika głównego.
UWAGA: Po włączeniu zasilania należy odczekać kilka sekund, aby programator się uaktywnił.

3.4 USTAWIENIE MINUTNIKA

Ustawienie minutnika pozwala na uruchomienie sygnału dźwiękowego (alarmu) po zaplanowanym czasie bez konieczności włączania piekarnika (tryb minutnika).

W celu ustawienia alarmu (tryb minutnika), wciśnij 3 krotnie przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "MINUTNIK". Ustawienie minutnika przebiega w identyczny sposób jak ustawienie czasu końca pieczenia (patrz odpowiedni paragraf)

Ustawienie minutnika jest możliwe tylko wtedy, gdy nie jest uruchomiony żaden z programów pieczenia.

3.5 PROGAMOWANIE PÓŁAUTOMATYCZNE: AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA PO OKREŚLONYM CZASIE

Zaprogramowanie czasu końca pieczenia pozwala na natychmiastowe uruchomienie wybranej funkcji pieczenia i automatyczne wyłączenie piekarnika po określonym czasie.
W celu zaprogramowania czasu końca pieczenia dwukrotnie wciśnij przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "STOP". Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia, przekręcaj pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w przeciwnym kierunku.
Kontrolka "STOP" miga przez kilka sekund po ostatnim obrocie. Programowanie zostanie potwierdzone poprzez naciśnięcie przycisku (co najmniej 2 minuty czasu pieczenia). Po potwierdzeniu programowania, piekarnik jest uruchomiony i alarm aktywowany automatycznie. Pieczenie kończy się gdy "Zaprogramowany czas końca pieczenia= Aktualny czas"
W celu sprawdzenia wybranego programu naciśnij i zwolnij przycisk. Programator pokaże wybrany program.
Po zakończeniu pieczenia symbol "STOP" świeci się i rozlega się sygnał akustyczny. Po 1 minucie sygnał ustaje, kontrolka "STOP" świeci się do momentu wciśnięcia przycisku.

W celu skasowania programowania przed zakończeniem, wciśnij przycisk na kilka sekund. Programowanie zostanie skasowane i powróci do ustawień ręcznych.

3.6 PROGRAMOWANIE AUTOMATYCZNE

Programowanie automatyczne pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia w dokładnie zaplanowanym czasie. W celu zaplanowania czasu rozpoczęcia pieczenia, naciśnij krótko 1 raz przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "START". W celu zwiększenia lub zmniejszenia czasu przekręcaj pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w przeciwnym kierunku. Sygnalizacja "START" będzie się świecić przez kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętłem. Jeśli w tym czasie pokrętło nie zostanie przekręcone lub wciśnięte, programowanie zostanie automatycznie wykasowane. Po wciśnięciu pokrętła czas rozpoczęcia pieczenia zostanie zachowany (sygnalizacja "START" jest włączona) i programator przełączy się na programowanie czasu zakończenia pieczenia (symbol "STOP" zacznie się świecić). Czas zakończenia pieczenia jest ustawiany przez powtórzenie czynności wykonywanych przy ustawieniu czasu rozpoczęcia pieczenia.

Pieczenie rozpocznie się gdy zaprogramowany "Czas rozpoczęcia pieczenia"= Aktualny Czas

3.7 PRZYCIEMNIENIE PODŚWIETLENIA (OPCJONALNIE)

Zegar sygnalizuje każdorazowy brak napięcia poprzez miganie symbolu "ZEGAR". W celu wyłączenia należy nacisnąć krótko przycisk.

4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętło wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektron. *(Type A)*	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętła sterowania na pozycję “żarówka” lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
			RozmraŻanie Pozycja ta umoŻliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamroŻonej potrawy, rozmraŻa ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Pozycja grzania wstępnego piekarnika. Jej włączenie pozwala na prawie natychmiastowe rozgrzanie piekarnika (np. Osiągnięcie temperatury 200oC w 8 min..) Wymagana temperatura jest ustawiana za pomocą odpowiedniego pokrętła. Koniec grzania wstępnego jest sygnalizowany za pomocą kontrolki świetlnej termostatu “C”, która zgaśnie. Po zakończeniu tej fazy można wybrać żądaną funkcję pieczenia i wstawić potrawę do piekarnika. Należy uważać aby nie wstawiać potraw do piekarnika w trakcie podgrzewania wstępnego , gdyż mogłoby to zepsuć efekt pieczenia.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Konwekcja naturalna** Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku udˆców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje siˊ w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem** Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook** Soft cook to funkcja przeznaczona do pieczenia ciast i chleba. Dzięki łagodnemu nawiewowi zwiększa się wilgotność wewnątrz piekarnika. Wilgotność stwarza warunki dogodne do pieczenia potraw , które muszą zachować elastyczną konsytencję w trakcie pieczenia (np. Torty, chleb, ciasteczka) aby po upieczeniu nie kruszyły się.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką** Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach** W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kiełbaski, Żeberka, bekon).
Super grill	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** pečica ima dve stopnji **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Grill z nawiewem przy drzwiczkach zamkniętych** Powietrze podgrzewane przez grzałkę grilla zostaje zasysane przez wentylator kierujący strumień powietrza na potrawy, przy czym temperatura tego powietrza moŻe wahać się od 50 do 200° C. Funkcja grilla z nawiewem zastępuje z powodzeniem roŻen obrotowy i gwarantuje doskonałe wyniki w przypadku pieczenia drobiu, kiełbas i czerwonych mięs, równieŻ w duŻych kawałkach.
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	Włączenie grzałki grilla oraz silnika obrotu roŻna. SłuŻy do pieczenia na roŻnie (szaszłyki).
	220	*50 ÷ MAX*	**Funkcja pizzy** Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).

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

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

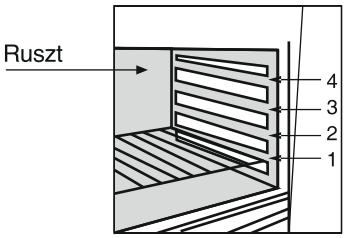
5. TABELA CZASÓW WYPIEKU

Sugerowane w poniŻszych tabelach czasy wypieku mają charakter informacyjny i mogą zmieniać się w zaleŻności od jakości, świeŻości, wymiaru i grubości potraw, a takŻe w zaleŻności od gustu uŻytkownika. Przed podawaniem potraw naleŻy zawsze wszystkie potrawy pozostawić w piekarniku na kilka minut, po to aby po wyjęciu ich z piekarnika pozostawały nadal świeŻe.

Piekarnik statyczny

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

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



		Elektryczny piekarnik statyczny			Elektryczny piekarnik z nawiewem			
Potrawa	**Ilość**	**Ruszt**	**Czas pieczenia w minutach**	**Tempe-ratura piekarnika**	**Ruszt**	**Czas pieczenia w minutach**	**Tempe-ratura piekarnika**	**Uwagi**
• Produkty mączne								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Wstawić lasagne do zimnego piekarnika
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Wstawić cannelloni do zimnego piekarnika.
Makaron zapiekany	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Wstawić makaron zapiekany do zimnego piekarnika.
• Produkty pieczone (nie ciasta)								
Chleb	kg 1 ciasta na chleb	2	35 10 (wstępne podgrzanie)	200	2	30 ÷ 35 10 (wstępne podgrzanie)	180	Przygotować ciasto w formie bochenka i naciąć noŻem górną powierzchnię bochenka. Pozostawić do rośnięcia na co najmniej 2 godziny. Natrzeć tłuszczem formę i umieścić bochenek dokładnie w środku formy.
Pizza	kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Po wstępnym podgrzaniu piekarnika przez okres 15 minut przygotować pizzę w natłuszczonej formie dodając pomidory, mozzarellę i szynkę, olej, sól, oregano.
Paszteciki Vol au vent (mroŻone)	24 sztuki	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Umieścić w formie 24 paszteciki i upiec je.
Placki	200 g ciasta na kaŻdą sztukę	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Podgrzać wstępnie piekarnik przez 15 minut, nasmarować tłuszczem formę, 4 placki pokryte tłuszczem, olejem i posolone pozostawić do rośnięcia w temperaturze otoczenia na okres co najmniej 2 godzin, po czym włoŻyć je do piekarnika.
• Mięsa								
Wszystkie mięsa moŻna piec w pojemniku o wysokiej lub niskiej krawędzi. Zaleca się przykrycie pokrywką pojemnika niskiego, w celu uniknięcia zabrudzenia piekarnika plamami sosu. Mięsa pieczone pod przykryciem będą bardzie miękkie i soczyste, podczas gdy pieczone bez przykrycia staną się bardziej kruche. Wskazane czasy wypieku obowiązują dla potraw w pojemnikach przykrytych lub odkrytych.								
Cały rostbef	1 kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Umieścić mięso w głębokim talerzu ze szkła Żaroodpornego, doprawić solą i pieprzem. Po upływie połowy czasu odwrócić.
Pieczeń wieprzowa zawijana	1 kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Piec mięso w przykrytym pojemniku ze szkła Żaroodpornego z dodatkiem soli i pieprzu, przypraw naturalnych, oleju i masła.
Pieczeń cielęca zawijana	1,3 kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Piec jak wyŻej.
Pieczeń wołowa, filet	1 kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Piec jak wyŻej.
• Ryby								
Pstrąg	3 cale / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec pstrągi pod przykryciem z dodatkiem oleju soli i cebuli w pojemniku ze szkła Żaroodpornego
Łosoś	700 g w plastrach 2,5 cm grubści	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Piec łososia bez przykrycia w naczyniu Żaroodpornym z dodatkiem soli, pieprzu i oleju.
Sola	Filety / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec solę z dodatkiem soli i jedną łyŻeczką oleju.
Złotnik	2 całe	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec złotniki w przykrytym naczyniu z dodatkiem oleju i soli.

5. TABELA CZASÓW WYPIEKU

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

ПРАВИЛА НА ТЕХНИКАТА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Битовият електроуред и откритите му части могат да се нагряват до висока температура по време на работа. Бъдете внимателни и не ги докосвайте.
• Деца по-малки от 8 години не трябва да бъдат допускани до уреда без надзор.
• Даденият битов електроуред може да бъде използван от деца над 8 години, а също и о лтица с нарушени физически или умствени способности или такива без опит, само в случай че се намират под постоянно наблюдение и са инструктирани относно безопасната работа с уреда и осъзнават възможните опасности.
• Не разрешавайте на децата да играят с уреда.
• Почистване и обслужване на уреда не трябва да бъде извършвано от деца без присъствието на възрастен
• Уреда се нагрява по време на работа до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до електронагревателните части във вътрешността на уреда.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части на уреда по време на работа се нагряват до висока температура. Не позволявайте до него да се доближават деца.
• Не ползвайте за почистване на стъклената врата, абразивни почистващи препарати, остри метални стъргалки, тъй като те могат да надраскат повърхността, което в свой ред може да довде до напукване на стъклото.
• Преди сваляне на аксесоарите, фурната трябва да е изключена. След почистването, аксесоарите трябва да се поставят на място, както е описано в инструкциите.
• Използвайте само такъв датчик за температура, който е препоръчан за тази фурна.
• Не използвайте парочистачка за почистване
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете токов удар, преди сменя на осветителното тяло проверете, дали уреда е изключен.
• Електрическото свързване на уреда трябва да бъде изпълнено с използване на разединително устройство съобразено с действащите нормативи и правила.
• В инструкциите трябва да е указан типа на ел. кабела. При това трябва да се отчита температурата на зададената стена на уреда.
• В случай на повреда, захранващият кабел трябва да бъде заменен с оригинален кабел, който може да закупите от производителя или търговските представители.
• ВНИМАНИЕ: За да се избегнат опасности, свързани незадействане на термо-защитата, дадения уред не трябва да се включва през устройства, като таймер или др. които регулярно включват и изключват уреда.
ВНИМАНИЕ: При използване на скарата, външните части могат да се нагреят до висока температура. Не позволявайте на деца да приближават до фурната.
• Преди да почиствате уреда, трябва да премахнете разляти течности.
• При извършване на пиролитично почистване, повърхностите се нагряват много по силно от обикновенно. Не се разрешава деца да се доближават до фурната.

1. Общи препоръки

Внимателно прочетете инстукциите приложени в даденото ръководство, за да получите най-добър резултат при използването на фурната си. В тях са дадени важни указания за безопасността на монтаж, използването и текущото обслужване и почистване, а също и някои препоръчки за оптималното използване на уреда. Съхранявайте внимателно това ръководство, за отговор на възникнали въпроси в процеса на използване на фурната. Преди монтажа на уреда, запишете в показаната по-долу таблица серийния номер, който ще трябва да съобщите в сервиза при нужда от ремонт.
След разопаковането на уреда се убедете че той не е повреден. При най-малки съмнения в изправността му, не го използвайте, а се свържете с оторизиран серизен център.
Всички опаковъчни материлаи, такива като полиетиленови торбички, детайли от пенопласт или пирони, трябва да съхранявате на недостъпно за деца място, защото представляват опасност за тях.
Всички достъпни детайли се нагряват силно по време на работата на уреда. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях. При първото включване на фурната, може да се появи остра миризма и дим. Това се случва при първото нагряване на термоизолацията на фурната и се счита за нормално явление. След като димът спре да се отделя, може да поставяте във фурната си хранителни продукти.
По време на работа фурната силно се нагрява, особено стъклото на вратата.

1.1 Декларация за съответствие

CE

Частите на дадения уред имащи съприкосновение с хранителни продукти, съответстват предписанията на директива CEE 89/109. Прибора съответства на Европейските директиви 73/23/EEC и на последващите изменения от 2006/95/EC и 2004/108/EC

1.2 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред трябва да се използва само за целите за които е бил конструиран, т.е за приготвяне на храна в домашни условиява.
Използването му за каквито и да било други цели (напр за затопляне на помещения) се счита за използване не по предназначение, т.е представлява опасност.
Фирмата производител не носи отговорност за вреди, които могат да възникнат при използването на уреда не по предназначение, а също и при нарушаване правилата за безопасност.
При използване на уреда трябва да спазвате някои основни правила за безопасност:

- Всички достъпни детайли се нагряват силно по време на работата на уреда. Бъдете внимателни и не ги докосвайте.
- Издърпвайте захранващия кабел държейки го само за щепсела.
- Не докосвайте фурната с влажни или мокри ръце или крака.
- Не ползвайте фърната ако сте боси.
- Не се препоръчва използването на удължители и разклонители.
- В случай на неизправност и/или отклонение от нормалната работа на уреда, трябва да го изключите и да не се опитвате самостоятелно да го ремонтирате
- В случай на повреда на захранващия кабел, трябва да го замените, като извършите следните действия:

Отворете капака на клемореднатa кутия, махнете кабела и го заменете с кабел с нужната дължина (тип HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), съответстващ на мощността на уреда. Тази операция трябва да се изпълни от квалифициран специалист. Заземяващият проводник (жълто-зелен) трябва да е около 10 мм по-дълъг от другите.
При необходимост от ремонт, трябва да се обръщате към оторизиран сервизен център, използващ оригинални резервни части. Несъблюдаването на горепосочените правила може да доведе до нарушаване безопасността на уреда.

- Фурната има точно зададени технически характеристики и в тях не могат да се правят изменения.
- Не използвайте за почистване парочистачки
- Не поставяйте във фурната възпламеняващи се предмети.
- Не се подпирайте не поставяйте деца върху вратата.
- За да поставите или извадите ястия, съдове или допълнително оборудване във фурната, се възползвайте от домакински ръкавици

Не покривайте вътрешната повърхност н фурната с алуминиево фолио или други материали за еднократна употреба Алуминиевото фолио или друг материал може да се разтопи и да повреди вътрешната емайлирана повърхност на уреда

1.3 МОНТАЖ

Монтажа на уреда не е ангажимент на фирмата производител. Съответно фирмата не носи отговорност за повреда причинена от неправилен монтаж.
Монтажа трябва да се извърши в съответствие с инструкциите от квалифициран специалист. Неправилния монтаж на уреда може да доведе до травми на хора и животни, а също да довде до загуби на имущество, за което фирмата производител не може да носи отговорност.
Мебелният шкаф в който е монтирана уреда трябва да е изработен от устойчиви на висока температура материали.
Фурната може да се вгради както под плот така и в колона.
Преди закрепването, трябва да е предвидена добра аспирация на мястото на монтаж, за да се обезпечи нормална циркулация на въздуха, необходим за охлаждане на вътрешните детайли.
За тази цела трябва да бъдат предвидени специални отвори (виж. последната страница).

1.4 МОНТАЖ НА ФУРНАТА В КУХНЯТА

Монтирайте фурната на предвиденото за нея място: тя може да бъде разположена под плот или в колона. Закрепете уреда, завивайки винтове на специалните отвори за закрепване на рамката (виж рисунката на последната страница). За да намерите отворите за закрепване, отворете вратата и погледнете вътре. За да обезпечите необходимата вентилация, параметрите и разстоянията, указани в схемата на последната страница, задължително трябва да бъдат спазвани при монтажа. Обърнете внимание: за фурна комбинираис готварски плот, трябва да следвате инструкциите за плота.

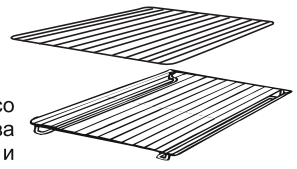
1.5 ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

МОНТАЖА НА ФУРНАТА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШИ ОТ ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗЕН ТЕХНИК ИЛИ ТЕХНИК ПРИТЕЖАВАЩ СЪОТВЕТНАТА КВАЛИФИКАЦИЯ.
Дадения уред трябва да се монтира в съответствие с действащите нарми и правила.
В случай на несъблюдаване на тези норми, производителят не носи никаква отговорност.
Фурната съответства на изискванията за безопасност, предвидебна в предписанията и трябва да бъде снабдена с триполюсен щепсел със заземяване.
При електрическото свързване трябва да се предвиди монтаж на съответстващи предпазители и използването на кабел с достатъчно за нормалната работа на фурната сечение.
СВЪРЗВАНЕ
Даденият уред е комплектован със захранващ кабел за свързване към мрежа с напрежение 230V~ между фазите или между фаза и неутрално.
Преди включването следва да проверите:
- необходимото напрежен ие
- наличието на автоматичен предпазител

Заземяващият проводник (жълто-зелен) на фурната трябва да бъде съединен към заземяващата система на жилището.
Надеждността на заземяването на електроуредите в дома трябва да бъде проверено от квалифициран ел. техник преди включването.
Забележка: не забравяйте че може да възникне нужда от техническо обслужване на уреда, което да се извърши в сервизен център. Затова трябва да имате лесен достъп до контакта.
Замяната на захранващия кабел трябва да се извърши в оторизирания сервиз или от квалифициран специалист. При замяната тряба да се ръководите от указаните характеристики на уреда. I клас на защита от токов удар.

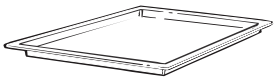
1.6 ДОПЪЛНИТЕЛНО ОБОРУДВАНЕ НА ФУРНАТА

Преди използването на допълнителните аксесоари, те трябва да бъдат измити с гъба. След това ги изплакнете обилно с вода и ги избършете до сухо.
Обикновнната решетка служи за поставяне на форми за печене и съдове.



Решетката с водачи за подложка се използва основно за приготвяне на месо на грил, тъй като на нея се закрепва подложка за събиране на течности и мазнини получени в процеса на печене.
Специалните телескопични водачи позволяват хоризонтално положение на решетката при изваждане от фурната, което не позволява обръщане на съдовете.

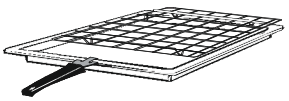
Подложката служи за събиране на течностите отделяни при печене на грил
Тя се използва само при печене на скара, на грил или на грил с вентилация (в зависимост от модела); При използване на останалите режими трябва да бъде изваждана от фурната
Не използвайте подложката за събиране на течности, като тава за печене, тъй като ще се образува дим и мазнините ще се отложат на стените на фурната



НАБОР ЗА ПИЦА специално разработен за приготвяне на пица. За да получите най-добри резултати, трябва да го използвате с функцията „Пица“



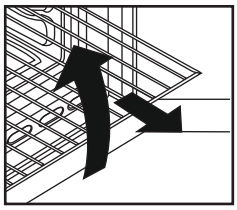
Решетка за скара. Идеална за приготвяне на скара. Използвайте я заедно подложкат за събиран на течности. В комплекта влиза и дръжка с помощта на която можете безопасно да повдигате двата предмета. Не оставяйте дръжката във фурната.



Ако предметите от допълнителното оборудване не се използват, те трябва да се извадят от фурната

2. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

2.1 СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ПОЛИЦИТЕ



Фурната е оборудвана със система за безопасност на полиците. Тя позволява да се извади полицата за проверка на ястието без риск от неговото приплъзване или падане на полицата от фурната. За да извадите изцяло полицата я из издърпайте към себе си и нагоре.

2.2 ГОТВЕТЕ НА ГРИЛ

При използването на грил, може да приготвите бързо ястие с препечена коричка. За запичането препоръчваме да поставите решетката на четвъртотот ниво, в зависимост от размера на съда.
Практически всякакви продукти могат да се готвят на грил освен местни ролета и посдобни.
Месото и рибата преди приготвянето на грил, трябва да бъдат намазани с мазнина.

2.3 *МОДЕЛИ* U·COOK

Моделите U·COOK са оборудвани с електронно управление на скоростта на конвекция, запатентованото име на което е Vario Fan. По време на готвенето тази система автоматично промена скоростта на конвекция (в много функционалните модели), за да оптимизира потока на въздуха и вътрешната температура на фурната.

Всички фурни U·COOK са оборудвани с функцията. Soft cook

Soft cook — Благодарение на това, може да се управлява разпределението на влажността и температурата. Това намалява загубите на влага с 50% което обезпечава нежност и отличен вкус на ястията. Това е деликатен метод за приготвяне на хляб и тестени изделия.

Sprinter — Намалява времето за предварително загряване на фурната: 200 °C се достигат за 8 мин.

Super grill — Прави възможно настройката на вивото и интензивността на печенето на грил - до 50% повече мощност в сравнение с традиционната многофункционална фурна.

WIDE DOOR,

2.4 Замяна на осветлението в модела U·SEE

Тази система за осветление, която заменя обичайните лампи е с 14 светодиода вградени във вратата. Те светят с ярък бял цвят, позволяващ да се видят всички нива на на фурната без затъмняване .
Преимущества:
Системата U.SEE, освен добро осветяване, осигурява и много дълъг срок на експлоатация в сравнение с обикновенната лампа, лесно се почиства и е особенно икономична.
- Отлична видимост
- Дълъг живот
- Ниско енергопотребление, 95% по-малко от обикновенна лампа
- Високо качество



Уредът е осветен със светодиоди с бяла цвят клас 1M в съответствие с IEO 60825-1:1993 + A1:1997+A22001 (еквивалент EN 60825-1: 1994+ A1:2002 +A2:2001), Максимална изходяща оптическа мощност 459nm<150uW
Не наблюдавайте директно източника на светлина с помощта на оптически уред.

2.5 ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

При първо използване на фурната се съобразявайте с времето дадено по рецептурните книжки. В последствие може да го промените в зависимост от личните си предпочитания и опит.

2.6 КАТАЛИТИЧНА САМОПОЧИСТВАЩА СЕ ФУРНА

Специални панели, покрити с емайл с микропореста структура, продавани в качеството на допълнително оборудване за всички модели, Ви освобождават от ръчното почистване на фурната.

Мазнините, отложени на стените на фурната в процеса на готвене, се разграждат от емайла посредством каталитичен процес на окисление и се преобразуват в газообразно вещество.
Пръски от мазнина могат да запушат порите и по този начин да попречат на самопочистването. Това свойство а защитните панели може да бъде възстановено, като се нагрее празната фурна за 10-20 мин. при максимална температура. Не ползвайте абразивни почистващи препарати, остри предмети и метални гъби, химически вещества или миещи препарати, които могат да повредят непоправимо емайла. Препоръчваме също така използването на съдове с високи стени, особенно при приготвянето на по-мазни ястия, а при използването на грила, задължително зползвайте подложката за течности.
Ако поради особенния характер на замърсяванията, гореописаните мерки не са достатъчни, препоръчваме премахването на мазнините с помощта на мека гъба или кърпа, намокрени с гореща вода. Пористостта на емайла се явява основно условие за обезпечаване на самопочистващия ефект.
N.B. Забележка: Всички самопочистващи се панели, налични за покупка са разчетени за около 300 часа работа на фурната. След този срок те трябва да се заменят

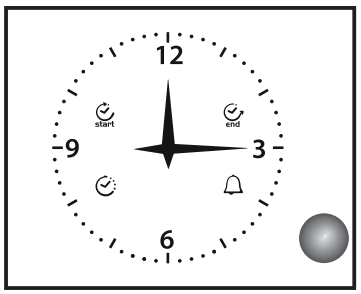
2.7 ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

- Преди да започнете да почиствате уреда, изчакайте той да изстине
- Не използвайте абразивни почистващи материали, метални телчета или стъргалки, които могат да повредят емайлираната и стоманена повърхност.
- Използвайте сапунен разтвор или средства на основата на амоняка.
ФУРНА - Много е важно да почиствате фурната след всяко използване. По време на готвенето на стените на фирната се отлагат мазнини. При последващо използване, тези мазнини могат да създадат неприятен аромат и да повлияят на качеството на ястието. За почистване на фурната използвайте вода и миещ препарат и внимателно измивайте с вода.
СТЪКЛЕНИ ДЕТАЙЛИ - След всяко използване на фурната избършете стъклото на вратата с хартиена кърпа. Ако на повърхността са останали много петна от мазнина, измийте ги с помощта на гъба и миещ препарат. Изплакнете с чиста вода и избършете до сухо.. Не използвайте абразивни препарати и стъргалки. Уплътнението на вратата се почиства с гъба и миещ препарат.
ДОПЪЛНИТЕЛНО ОБОРУДВАНЕ - Трябва да се почистват с гъба и сапунен разтвор, после да се изплакнат с вода и да се изсушат.
ПОДЛОЖКА - След готвене на грил, извадете подложката от фурната. Излейте съдържанието и в някакъв съд, измийте я с гореща вода и насапунисана гъба, след това изплакнете с вода и избършете. За да премахнете прегорели остатъци от храна, накиснете подложката във вода и добавете миещ препарат. Подложката може да се мие и в съдомиялна машина или със специлни препарати. Никога не оставяйте замърсена подложката във фурната.
ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА - Преди всяко почистване или замяна на лампата, изключете фурната от контакта. Лампата и защитния и кожух са изработени от материали, устойчиви на високи температури.
Технически характеристики на лампата:
230V~ - 23W, цокъл E14, температура 300°C
Ако е необходима замяна на неизправна лампа, трябва да се махне защитния кожух, да се развие лампата, да се сложи аналогична такава и да се постваи на място защитния стъклен кожух.

2.8 СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се свържете със сервизния център.
В случай, че фурната не работи, Ви препоръчваме:
- проверете правилно ли е пставен щепсела в контакта;
Ако не успеете да намерите причината за неизправността:
Изключете уреда, не предприемайте действия за самостоятелното му ремонтиране и позвънете в оторизирания сервизен център.
При свързването със сервизния център, трябва задължително да кажете модела на уреда и серийния му номер (може да ги намерите в гаранционната карта или на табелката на уреда). Кум изделието се прилага гаранционна карта, във основа на която уредът Ви ще буде безплатно ремонтиран по време на гаранционния срок.
Серийният номер се състои от 16 цифри. Първите 8 цифри са кода на модела. Следващите 4 - датата на производство (година, седмиа). Последните 4 цифри са заводските номера.

3. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АНАЛОГОВ ЧАСОВНИК / ПРОГРАМАТОР



end	СТОП
	ТАЙМЕР
	ЧАСОВНИК
start	СТАРТ

ЕКСПЛОАТАЦИЯ

3.1 ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Тзи таймер се използва в качеството си на часовник (със стрелки) и управлява работата на фурната (при натискане на бутона за регулировка и индикаторните пиктограми).
С помощта на натискането на бутона за регулировка вие можете: да зададете начален час за готвенето, програма за готвене и време за край на готвенето, а също така и да настроите час за подаване на предупреждаващ сигнал (напомняне за времето за готвене)

3.2 НАСТРОЙКА НА ЧАСА (ТЕКУЩ ЧАС)

За да настроите часа, бързо натиснете бутона за регулировка 4 пъти. След това на дисплея ще се появи мигащата пиктограма "ЧАСОВНИК".
За да увеличите или намалите стойността на часа, завъртете бутона за регулировка по часоевиковата стрелка или обратно. 10 секунди след изпълнение на последната регулировка, електронния таймер автоматично излиза от режима за настройка на часа.

3.3 ГОТВЕНА НА ХРАНА В РЪЧЕН РЕЖИМ

При работа в ръчен режим, готвенето (настройва се по подразбиране) може да се готви храна в ръчен режим, използвайки общия изключвател на фурната (работи независим о от таймера)
ВНИМАНИЕ: таймера се включва наколко секунди след подаване на захранващо напрежение.

3.4 ПРОГРАМИРАНЕ НА СИГНАЛИЗИРАЩОТО УСТРОЙСТВО (Таймер)

Програмирането на сигнализиращото устройство обезпечава подаването на предупреждаващ звуков сигнал след изтичането на зададения интервал от време без включване на фурната.
За програмиране на таймера, натиснете бутона за регулиране 3 пъти. След това на дисплея ще се появи мигащата пиктограма "ТАЙМЕР". Настройката на таймера е аналогична на настройката на часа (виж съответния раздел).
Таймера може да се използва само в случай , че в настоящия момент не изпълнявате програма за приготвяне на храна.

3.5 ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ: ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА, ПРИ ДОСТИГАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА КРАЙ НА ПРИГОТВЯНЕТО НА ХРАНА

Програмирането на времето за край на проеса на готвене ви` позволява да започнете готвенето веднага и да приключите след известно време.
За програмиране на времето за край на готвенето натиснете бутона за регулировка пъти.` След това на дисплея ще се появи мигащата пиктограма"СТОП". За да увеличите или намалите времето за приготвяне, завъртете бутона за регулиране по часовниковата стрелка или обратно.
Мигането на пиктограмата "СТОП" продължава в продължение на няколко секунди след последното завъртане на бурона за регулировка. Програмата може да бъде потвърдена с натискането на бутона за регулировка (минималното време за готвене е 2 минути) .
След потвърждаването на програмата, започва процеса на готвене и автоматично се подава предупреждаващ сигнал. Готвенето завършва тогава, когато "Запрограмираното време за край на готвенето = Текущия час".
За да прегледате програмата, натиснете и отпуснете бутона за регулировка. Таймерът пказва избраната програма. След края на готвенето, започва да мига пиктограмата "СТОП" и се подава звуков предупреждаващ сигнал. След 1 минута звуковият сигнал спира, а пиктограмата "СТОП" продължава да мига, до момента в който вие натиснете бутона за регулиране.
За да отмените програмата преди нейното приключване, натиснете бутона за регулировка и го дръжте в натиснато положение за няколко секунди. След това програмата се отменя и таймера се връща в ръчен режим на приготвяне на храна.

3.6 ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА В ИЗЦЯЛО АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ

Програмирането на приготвянето на храна в изцляо автоматичен режим, Ви позволява да започвате и завършвате готвенето с помощта на настройките на таймера.
За програмиране времето за начало на готвенето, натиснете бутона за регуилране 1 път. След това на дисплея се появява мигащата пиктограма "СТАРТ" Увеличете или намалете времето за старт на готвенето с помощта на въртящия се бутон за регулиране, по часовниковата стрелка или обратно. Мигането на пиктограмата "СТАРТ" продължава няколко секунди след последното завъртане бутона за регулировка. Ако в този интервал не завъртите бутона или не го натиснете, то стрелките на часа автоматично се връщат на показване на текущия час и програмирането се отменя. Ако натиснете бутона за регулировка, то в паметта се съхранява часа за начало на готвенето (светва пиктограмата"СТАРТ") и таймера се превключва в режим на програмиране на на часа за край на готвенето (започва да мига пиктограмата"СТОП").
Процедурата за програмиране времето за край на готвенето е аналогична на процедурата по програмиране на началото на готвенето, описна по-горе.
Готвенето започва тогава, когато "Запрограмираното час за старт на готвенето = Текущия час"

3.7 ИНДИКАЦИЯ ЗА НАРУШЕНО ПОДАВАНЕ НА ЗАХРАНВАЩО НАПРЕЖЕНИЕ (ДОПЪЛНИТЕЛНО)

Таймера сигнализира за нарушаване на подаването на захранващо напрежение посредством мигане на символа "ЧАСОВНИК".
За да изключите тази сигнализация, натиснете за кратко бутона за регулиране.

4. ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

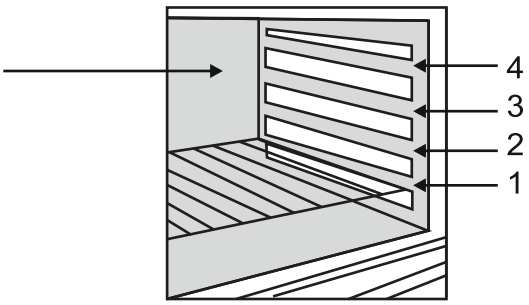
Символ на функция	Предвидена и зададена T°C Модели с електронен програматор *(Type A)*	Настройка на T °C Модели с термостат	Функция в съответствие с модела
			Включва осветлението
			Размразяване. Когато е настроен този режим, вентилаторът обдухва замразените продукти с въздух със стайна температура, за да могат те да се размразят за няколко минути без изменение или нарушаване на качството им.
Sprinter	MAX	MAX	Спринтер. Този режим ускорява времето за предварително нагряване. След настройването му, фурната веднага се нагрява (например за достигане на температура 200°C са необходими 8 мин). Може да настроите желаната температура с бутона за регулиране на температурата. За края на процеса на предварително нагряване ще ви съобщи надписа „°C“ на панела за управление. Цикъла на предварително загряване завършва, когато изгасне контролната лампа „C“ и може да се избира режим на готвене. Препоръчваме да не поставяте ястието за готвене преди да е завършил цикъла на предварително нагряване, за да не го повредите.
 **	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Стандартен режим** Използват се само долния и горния нагревателни елементи. Предварително нагрейте фурната за около 10 мин. Този режим е идеален за традиционно изпичане и печене. За изпичане са подходящи говеждото, телешкото и свинското месо. Приготвянето на ростбиф, дивеч, хляб, продукти завити във фолио, изделия от бутер тесто. Разположете ястията във фурната на средно ниво.
  *	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Готвене с конвекция (a)** Съветваме Ви да използвате този режим за приготвяне на пилета, печене на риба и зеленчуци. Топлината по-добре прониква в продуктите и се съкращава, както времето за прдвариелно нагряване, така и времето за готвене. Може да приготвяте няколко блюда едновременно със или без предварителна подготовка на едно или няколко нива.Този режим разпределя топлината и миризмите не се смесват. При едновременно приготвяне на няколко блюда, заложете 10 мин. повече време
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft cook (a)** Тази функция е подходяща за приготвяне на сладкиши и хляб. Благодарение на намаленат скорост на конвекция, се увеличава влажността във вътрешността на фурната. Повишената влажност създава иделни условия за приготвяне на блюда, консистенцията на които трябва да бъде еластична в процеса на готвене (напр. кифли, хляб, сладкиши) и не допуска напукване.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Конвекция + долен нагревател (a)** Долният нгревател се използва с конвекция, която обезпечава циркулация на въздуха във фурната. Този режим е идеален за приготвяне на изделия от бутер тесто и подобни. Предотвратява се изсъхването на продуктите и се способства за това да се „надигат“ кифличките, хляба и др. ястия разположени на долното ниво. Разположете ястието на долното ниво.
	Ниво 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Грил: при използването на грила вратата трябва да остава затворена.** Използва се само горният нагревателен елемент и може да се регулира температурата. Изискват се 5 мин предварително загряване, за да се нагрее нагревателят до червено. Подходящ е за приготвяне на месо, шишчета и др. Бялото месо трябва да се разположи на разстояние от грила: времето за приготвяне ще бъде повече, но ястието ще стане по-вкусно. Може да разполагате червено месо и рибно филе на решетката с подложката за събиране на сокове под нея.
Super grill	Ниво 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	Супер грил: във фурната са предвидени два режима за грил **Грил: 2200W СУПЕР грил: 3000W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Грил с конвекция: при използването на грилас конвекция, вратата трябва да остава затворена.** Горния нагревателен елемент се използва заедно с конвекция, която обезпечава циркулацията на въздуха във фурната. Предварително нагряване е необходимо при приготвяне на червено месо, но не и при приготвяне на бели меса. Режима е особенно подходящ за приготвяне на дебли парчета месо. Цели праенца или пилета. Разположете блюдото в центъра на решетката, която трябва да поставите на средното ниво. За съб иране на сокове, поставете под решетката специалната подложка. Проверете ястието да не се разполага прекалено близо до грила. След изтичане на половината време обърнете продукта.
	Ниво 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Шиш: при използването на шиша вратата трябва да остане затворена.** В този режим се използва горния нагревателен елемент. Температурата на нагряването може да се регулира според желанието. Шиша е най-подходящ за приготвяне на продукти със среден размер. Този режим е идеален за подчертаване вкуса на месото, опечено по традиционен способ. За приготвяне на шиш няма нужда от предварително загряване.
	220	*50 ÷ MAX*	**Режим пица** При този режим, горещият въздух циркулира във фурната, обезпечавайки отличен резулатат за такива ястия като пица или фокача.

(a) в някои модели: режим с изменяема скрост на конвекция „Vario Fan” се явява есклузивна разработка на Candy, създадена за подобряване на резултатите от готвенето, регулирането на температурата и влажността. “Vario Fan” - самостоятелно включваща се система, която автоматично мени скоростта на конвекция, при избора на съответния режим: тази функция е обозначена на издадената част на панела за управление.

* Изпитано в съответствие с CENELEC EN 60350-1
** Изпитано в съответствие с CENELEC EN 60350-1 за определяне класа на потребление на енергията

5. ПРЕПОРЪКИ ПРИ ГОТВЕНЕТО

Температурата и времето за приготвяне са указани само за информация, за да се облекчи използването на фурната. Личният опит ще ви покаже, какви режими е най-добре да избирате в съответствие с Вашите вкусове и навици. Трябва да отчитате, че при високи температури соковете пръскат на стените на фурната, което я замърсява и образува дим. По-добре е да намалите температурата за готвене, независимо че вероятно малко ще се увеличи времето за приготвяне.
Във фурната има няколко нива, номерацията на които започва от долу.



РИБА

Ястие	Начин на приготвяне	Количество	Температура °C	Време за приготвяне	Ниво
Костур или платика	Естествена конвекция	1 кг цяла	220° C	30 мин	1
Сьомга	Естествена конвекция	1 кг	220° C	30 мин	1
Морски език	Принудителна конвекция	6 парчета	160° C	15-20 мин	1
Риба на грил	Грил	6 филета	275° C	2x5 мин	4

ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПОДОБНИ

Ястие	Начин на приготвяне	Количество	Температура °C	Време за приготвяне	Съвети
Задушено зеле	Естествена конвекция	За 6 души	200-220 ° C	1 час	
Речена пастет	Естествена конвекция		200-220 ° C	1 час/кг	
Цикория със сирене	Принудителна конвекция	За 6 души	180-200 ° C	25-30 мин	
Пълнени домати	Принудителна конвекция	За 6-8 души	200-220 ° C	40-45 мин	
Лучена питка	Принудителна конвекция	За 6 души	220 ° C	35-40 мин	
Запеканка	Принудителна конвекция	За 6 души	220 ° C	40-45 мин	
Тостове със сирене	Турбогрил	За 6 души	210 ° C	3 минути на всяка страна + 4 минути със сирене	Ястие за грил
Огретен	Турбогрил	За 6 души	200 ° C	45 мин	
Колбаси по тулузки	Турбогрил	За 4 души	210 ° C	45 мин	
Суфле солено/сладко	Принудителна конвекция	За 6 души	180-200 ° C	2 пъти по 10 мин., обърнете след изтичане на половината време за готвене	Ястие за грил

Всички ястия се готвят на 1 ниво, с изключение на ястията отбелязани с „*“, които се готвят на средното ниво

Даденият уред има маркировка в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС за отпадъците от производството на електрическо и електронно оборудване (WEEE). Отпадъците от производството на електрическо и електронно оборудване съдържат вещества замърсяващи околната среда (които могат негативно да повлияят на околнатасреда) и основни компоненти (които подлежат на повторно използване). Важно е всички отпадъци от производството на електрическо и електронно оборудване да се подлагат на специална обработка с цел отделяне и утилизация на всички замърсяващи вещества, а също и регенерация и повторно използване на всички материали.

Всеки може да допринесе за предотвратяване на екологични проблеми, свързани с производството на електрическо и електронно
оборудване; за тази цела трябва да се спазват няколко основни правила:
• Не трябва да се отнасяте с отпадъците от производството на електрическо и електронно оборудване, като с битови отпадъци • Отпадъците от производството на електрическо и електронно оборудване трябва да се предават в пунктове, контролирани от органите на местната власт или на регистрирани фирми.

МЕСО

Най-удачно е да солите месото в края на готвенето, защото солта способства отделянето на мазнини, което увличава замърсяването на работната камера и се отделя дим.
Предназначеното за печене телешко, агнешко, свинско или риба може да поставите в студената фурна. Времето за приготвяне се увеличава в сравнение с предварително подгрятата фурна, но проникването на топлината към центъра на продукта става постепенно, което дава по-добри резултати. Правилното предварително подгряване на фурната гарантира добри резултати при готвене на говеждо и свинско.

ГРИЛ

Преди да поставите ястието във фурната: извадете месото от хладилника няколко часа преди приготвянето. Препоръчваме да го поставите на абсорбираща хартия, по този начин месото ще стане по-нежно и вкусно и няма да се окаже студено от вътре. Преди печенето, трябва да сложите подправките на месото, но не го солете преди финалната фаза иначе няма да стане толков анежно и вкусно.
Внимателно го намажете с мазнина, като използвате четка. Добавете пипер и подправки
По време на приготвянето: никога не пробивайте месото по време на приготвянето, даже и когато го обръщате иначе целия му сок ще изтече и то ще.

Ястие	Начин на приготвяне	Количество	Температура °C	Време за приготвяне	Съвети
Месо с моркови	Естествена конвекция	За 6 души	200-220 ° C	Около 1 час	
Патица	Естествена конвекция	1,5 кг	200-220 ° C	1 ½ часа	
Пуйка	Естествена конвекция	5/6 кг	160-180 ° C	2 ½ - 3 часа	
Гъска	Естествена конвекция	3/4 кг	160-180 ° C	2 – 2 ½ часа	
Агнешко краче	Естествена конвекция		200-220 ° C	10 минут/кг*	
Пиле	Естествена конвекция	1/1,5 кг	220 ° C	Около 1 час	
Ростбиф	Естествена конвекция		240 ° C	10 минут/кг*	
Заек	Принудителна конвекция	800 - 1 кг	200-220 ° C	50-60 минут	
Говеждо	Шиш	1 кг	275 ° C	15-20 минут	Без предварително загряване
Агнешко	Шиш	1 кг	275 ° C	20 -25 минут	Без предварително загряване
Кебап	Грил	6 броя	275 ° C	2x8 минут	Обърнете по средата на приготвянето
Свинско	Грил	6 парчета	275 ° C	2x8 минут	Обърнете по средата на приготвянето

* Всички ястия се готвят на 1 ниво

ПЕЧИВА И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

Избягвайте използването на блестящи форми, защото те отразяват топлината, и горната част на ястието може да се препече. Ако ястието твърде бързо се запича, го покрийте с хартия за печене или алуминиево фолио.
Внимание: слагайте фолиото от правилната странаблестящата страна трябва да е насочена към ястието, иначе топлината се отразява и не прониква в продукта.
Старайте се да не отваряте вратата през първите 20-25 мин на печенето, иначе всички сладкарски изделия, които трябва да се надигнат по време на приготвянето, такива като суфле, кифлички и др. веднага ще спаднат. За контрол на процеса на приготвяне пъхнете в ястието клечка за зъби. Ако тестото не се залепи за клечката, значи е готово и може да изключвате фурната. Ако има залепнало тесто, продължете готвенето, като леко намалите температурата, за да не прегори горната част.

Ястие	Начин на приготвяне	Количество	Температура °C	Време за приготвяне	Ниво	Съвети
Кифлички	Принудителна конвекция	800 гр	200 ° C	40 мин		
Пай	Принудителна конвекция	40 парчета	190 ° C		1/3	2 тави
Основа за торта	Принудителна конвекция	За 6 души	180-220 ° C	20-30 мин	1	Ø 27
Пай от варено тесто	Принудителна конвекция	6 парчета	200 ° C	15-20 мин	1	
Целувки	Конвекция с долен нагревателен елемент*	1 тава	80-85 ° C	4 часа 30 мин	1	
Плодова торта	Конвекция с долен нагревателен елемент*	За 6 души	220 ° C	35-40 мин	1	
Пай Сан Оноре	Конвекция с долен нагревателен елемент*	6 парчета	190 ° C		1	

* При използване на режима „конвекция с долен нагревателен елемент“ препоръчваме предварително нагряване при помощта на конвекция за икономия на време