FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO IT 02

OVENS
USER INSTRUCTIONS EN 09

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO ES 16

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING NL 23

EINBAUBACKKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG DE 30

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION FR 37

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT 43

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI PL 50

TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE CZ 57

NAVODILO ZA UPORABO
VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE SL 63

ФУРНИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ BG 69

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

Contenuto

Avvertenze Generali 4

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

Consigli Utili 5

2.1 Griglie Forno - Sistema Di Arresto
2.2 La Cottura Al Grıll
2.3 Secondo Modello Led Vision
2.4 Tempı Di Cottura
2.5 Pulizia E Manutenzione
2.6 La Funzione AQUACTIVA
2.7 Pulızıa E Manutenzıone
2.8 Servizio Assistenza Clienti

Contaminuti 7

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

Istruzioni Per L'uso 8

Contenido

Instrucciones Generales 18

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

Consejos Útiles 19

2.1 Rejillas Horno - Sistema De Sujeción
2.2 La Coccıón Al Grill
2.3 Los Modelos U-cook
2.4 Segùn Modelos U-see
2.5 Horno Autolımpiante Catalítico
2.6 Función Aquactiva
2.7 Limpieza Y Mantenimiento
2.8 Asistencıa Técnica

Mınutero 20

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

Instrucciones De Uso 22

Inhoudsopgave

Algemene Aanwijzingen 25

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

Nuttige Tips 26

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

Kookwekker 27

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

Instructies Voor Het Gebruik Van De Oven 29

Spis treści

Wskazówki Ogólne 52

1.1 Deklaracja Zgodności
1.2 Uwaga
1.3Instalacja
1.4 Osadzenie Urżadzenia W Obudowie
1.5 Podłączenie Elektryczne
1.6 Wyposażenie Piekarnika

Użteczne Wskazówki 53

2.1 Ruszty piekarnika - system blokady
2.2 Pieczenie Z Grillem
2.3 Modele U.COOK
2.4 Zaleznie Od Modelu U.SEE
2.5 Katalityczny Piekarnik Samooczyszczający Się
2.6 Funkcja Aquactiva
2.7 Czyszczenie I Konserwacja
2.8 Serwis Techniczny

Regulator Czasowy 55

3.1 Korzystanie Z Minutnika
3.2 Korzystanie Z Wyłącznika Końca Pieczenia
3.3 Ustawianie Zegara
3.4 Zegar Dotykowy

Instrukcje Użytkowania 56

Obsah

Všeobecná Upozornění 59

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

Užitečné Tipy 60

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

Časoměřič 61

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

Pokyny K Použití 62