PAPER TECHNICAL DATA SHEET / KAĞIT MALZEMESİ

Parameter	Value	Tolerance	Comment
Basis Weight	50 to 90 g/m2	+/- 4 g/m2	As specified by Customer
Bulk / Volume	1.6 / 16 to 2.3 / 23		As specified by Customer
Caliper	80 to 180 micron	+/- 3 micron	180 micron maximum
Brightness	75 iso	+/- 0.75	
Shade	9 (Cream)	+/- 0.5	As specified by customer
Opacity	84 to 94	+/- 1	Dependant on grammage/caliper
Moisture	8%	+/- 0.5	
Tear	275 to 450 Nm	+/- 0.4	
Tensile	2.75 to 4.50 kN/m	+/- 0.4	
Main furnish	85 to 90% mechanical groundwood		Produced from Norwegian Spruce
Secondary furnish	10 to 15% Cellulose (Spruce)		Purchased from Rottneros, Sweden
Wrapping	Kraft wrappers		2 layers
Cores	76mm strawboard		152mm cores on request
Joins	Maimum 2 joins per reel		Marked by red line on reel
Reel Diameter	1000mm or 1150mm		As specified by customer
Accreditation	FSC	Volume Credit	FSC Paper on request

RELEASE LEVEL

PRODUCTION RELEASED

CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION	MODIFIED BY
	E			
	D			
	C			
	B			
	A			

SPECIFICATION	DATE	SIGNATURE	PROPERTY OF CANDY·HOOVER GROUP
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m	DRAWN 22.07.2019	Y.GÜLTÜRK	NAME: USER MANUEL IT,UK,TR,PT,SL,PL
	CHECKED 22.07.2019	-	
BASE CODE: -	FOR: HOOVER OVEN		(LOCAL LANGUAGE): KULLANMA KILAVUZU IT,UK,TR,PT,SL,PL
TREATMENT: -	WEIGHT: Kg.	SCALE: 1:1	PART CODE: 42831715 — SHEET: 1/1
MATERIAL: -	SIZE: A4 FR 35	REPLACE No: ----------	ORIGIN: ----------
			CL No: 55196 — Class Specification: SC 000-000

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS
ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN

HOOVER

- HOE1151 IN
- HOE3171 IN
- HOE3174 IN
- HOE1151 IN
- HOE1061 IN
- HOT1061
- HOT1151

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO IT 02

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT 10

NAVODILO ZA UPORABO
VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE SL 18

ANKASTRE FIRIN
KULLANMA KILAVUZU TR 25

ДУХОВІ ШАФИ
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА UK 34

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI PL 41

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Comolli 16 • 20861 Brugherio (MB) 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 La Funzione Hydro Easy Clean
2.6 Pulizia E Manutenzione
2.7 Pulızıa E Manutenzıone
2.8 Garanzie

Contaminuti 8

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

Istruzioni Per L'uso 9

INDICAZIONI DI SICUREZZA

• Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
• Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
• Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
• ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
• ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
• L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e 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.
• Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.
• La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
• Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
• Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
• Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
• Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
• Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
• L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
• Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.
Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
• AVVERTENZA: Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
• AVVERTENZA: Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
• Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

1- AVVERTENZE GENERALI

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

1.1. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

1.3 INSTALLAZIONE

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

1.4 INSERIMENTO DEL MOBILE

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

1.5 IMPORTANTE

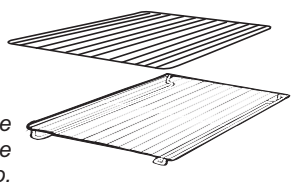
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti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

1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

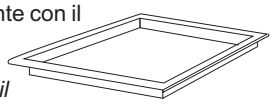
1.7 ACCESSORI (secondo modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.
La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.



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

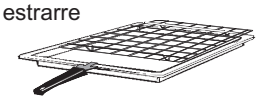
La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.
Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.
Non usare mai la leccarda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



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



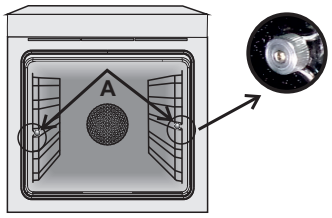
La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi.
Non lasciare mai la presina nel forno.



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

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



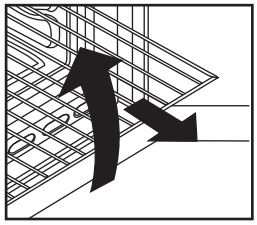
Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

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 LA FUNZIONE HYDRO EASY CLEAN

La procedura "HYDRO EASY CLEAN" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

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

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

Attenzione

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

Utilizzare acqua distillata o potabile.





2.5 FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

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

LUCE DEL FORNO
Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica prima di pulire o sostituire la lampadina. La lampadina e la sua copertura sono fabbricati in materiale plastico resistente alle temperature elevate.





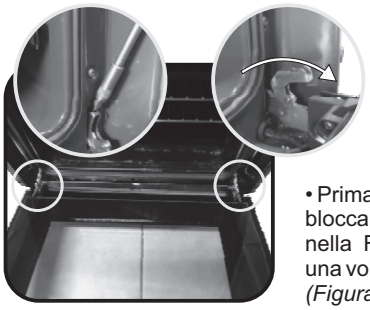

Caratteristiche della lampadina:

230 VCA 2 5W E 14, temperatura di base 300°C. Per sostituire una lampadina difettosa:
•Allentare la copertura in vetro.
•Svitare la lampadina.
•Sostituirla con una nuova dello stesso modello (vedere le caratteristiche descritte in precedenza).
•Dopo aver sostituito la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

PULIZIA PORTAIN VETRO
È possibile rimuovere e pulire la porta vetro interna.
Al fine di pulire il vetro interno, seguire le seguenti istruzioni:

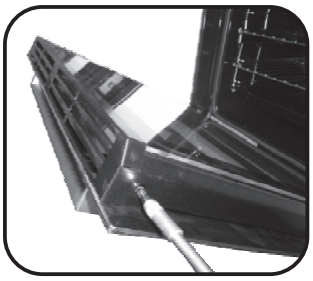
• Aprire la porta del forno *(Figura 1)*

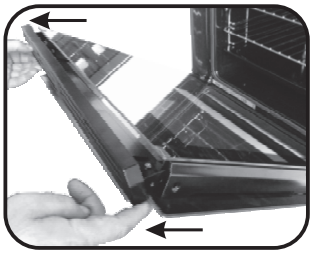

Figura 1


Figura 2

• Prima di iniziare l'operazione di pulizia, bloccare le cerniere come mostrato nella Figura 2. Sbloccare le cerniere una volta terminata l'operazione. *(Figura 2)*

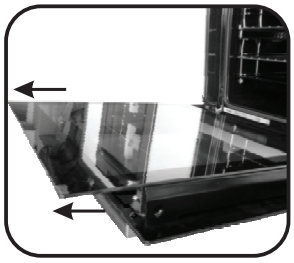
• Rimuovere le viti come nella Figura 3. *(Figura 3)*


Figura 3


Figura 4

• Rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto. *(Figura 4)*

• Rimuovere il vetro estraendolo con molta cura dalla controporta del forno. *(Figura 5)*


Figura 5

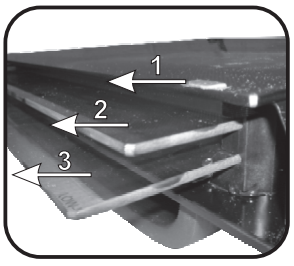


Figura 6

• * Per i forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e il terzo vetro. (Figura 6)

• Al termine della pulizia del vetro, riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione

• SU TUTTI I VETRI, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà INTERNA alla porta.



Figura 7

2.7 PULIZIA E MANUTENZIONE

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

2.8 GARANZIE

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.
Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

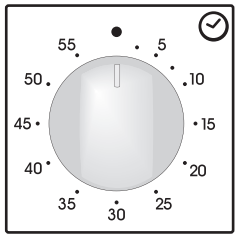


Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati).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

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

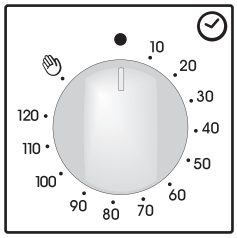
3. CONTAMINUTI

3.1 USO DEL CONTAMINUTI



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

3.2 USO DEL TEMPORIZZATORE



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

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

3.3 REGOLAZIONE ORA



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

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

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

3.4 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

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

4. ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			**Scongelamento** Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
* 	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...
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Suola ventilata** Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	200	150 ÷ 220	**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 ÷ 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).
	220	*50 ÷ MAX*	**Funzione pizza** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.
** 	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	La funzione "**ECO**" consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore. È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea. Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione!

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

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

Conteúdo

Indicações De Carácter Geral 12

1.1 Declaração De Conformidade:
1.2 Informação Sobre Segurança
1.3 Instalação
1.4 Montagem Do Forno
1.5 Importante
1.6 Ligação Do Forno À Rede De Alimentação De Energia
1.7 Equipamento Do Forno (de Acordo Com Modelo)

Sugestões Úteis 13

2.1 Sistema De Segurança Das Prateleiras
2.2 Grelhar
2.3 Os Models -u-cook
2.4 De Acordo Com O Modelo U-see
2.5 Função De Limpeza Fácil “Hydro Easy”
2.6 Forno Auto-limpante Com Revestimento Catalitico
2.7 Limpeza E Manutenção
2.8 Assistência Técnica
2.9 Condições De Garantia

Timer 16

3.1 Utilização Do Conta Mınutos
3.2 Utilização Do Programador De Fim De Cozedura
3.3 Acertar O Relógıo
3.4 Relógio (timer) Por Toque

Instruções De Operação 17

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
• Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
• Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
• AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
• AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
• Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
• Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
• Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
• Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.
AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno.
Mantenha as crianças pequenas afastadas.
• Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
• Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
• Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
• Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
• Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno. A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o aparelho e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.
• A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
• Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
• O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
• O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
• Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
• Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
• O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
• Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade.
A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.
• ADVERTÊNCIA: Não forre as paredes do forno com folhas de alumínio ou proteção descartável disponível no comércio. Com a folha de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, corre-se o risco de fusão e deterioração do esmalte dos interiores.
• ADVERTÊNCIA: Nunca remova a guarnição da porta do forno.
• Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas

1. INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

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

1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

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

Ao colocar o símbolo CE neste produto declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todas as exigências de segurança europeia, para com a saúde e os requisitos ambientais estabelecidos na legislação em relação a este produto.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifiquese de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.
Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

1.2 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos. Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.
Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.
Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.
Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando est iver descalço. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.
Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.
Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.
Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.
O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.
Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.
•Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio ou com o material descartável de protecção, como o que se encontra à venda no mercado. O papel de alumínio, bem como qualquer outro tipo de protecção, quando colocado em contacto directo com o esmalte quente, corre o risco de se derreter e de deteriorar o esmalte do interior do forno.

1.3 INSTALAÇÃO

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

1.4 MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaço previsto na cozinha para esse efeito; o forno poderá ser montado sob uma bancada ou num armário vertical.
Monte o forno na posição devida, aparafusando-o nessa posição; a armação do forno dispõe de quattro orifícios previstos para a fixação do forno.
Para localizar estes orifícios deverá abrir a porta do forno e olhar para o interior do mesmo.
Ao proceder àmontagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da ultima pagina.
Nota: No caso dos fornos combinados com uma placa, as instruções de montagem do manual da placa terão de ser seguidas.

1.5 IMPORTANTE

Para que este forno possa trabalhar nas devidas condições, será necessário que o local onde ele vai ser montado seja apropriado. Os painéis dos armários de cozinha situados de um lado e do outro do forno deverão ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos armários feitos de madeira folheada estejam aptas a suportar temperaturas de, pelo menos, 120°C. Tanto os plásticos como as colas que não estejam aptos a suportar estas temperaturas se derreterão, provocando a deformação do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos terão de ser totalmente isolados. Este requisito é um requisito de segurança legal. Todas as protecções deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder à sua remoção sem recorrer a ferramentas especiais.
Remova o painel de trás do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circulação de uma corrente de ar adequada à volta do forno. O forno deverá ter um vão na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.

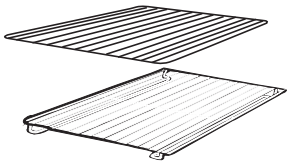
1.6 LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

Ligue a ficha do cabo de alimentação de energia à tomada. Primeiro, porém, deverá certificar-se de que existe um terceiro contacto que actua como ligação do forno à terra. O forno terá de ser devidamente ligado à terra. Se o modelo de forno que adquiriu não estiver equipado com uma ficha, monte uma ficha padrão no cabo de alimentação de energia. Esta ficha deverá estar apta a suportar a alimentação de energia constante da placa de características. O cabo de ligação à terra é amarelo/verde. A ficha deverá ser montada por um técnico qualificado. Se a ficha do cabo e a tomada forem incompatíveis, deverá mandar proceder à substituição da tomada por um técnico devidamente qualificado.
Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

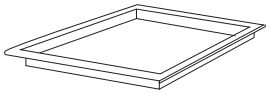
1.7 ACESSÓRIOS (de acordo com modelo)

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

A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.
A grelha porta-recipientes serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.
Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contêm escorregar ou transbordar.



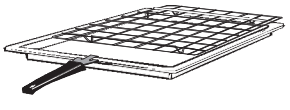
O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para aparar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente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



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

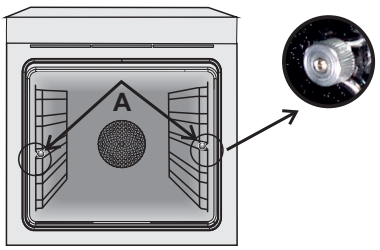


O suporte do tabuleiro; O suporte do tabuleiro (prateleira) é indicado para grelhados. Utilize a junção com a pingadeira. Está incluida uma pega para ajudar a mover em segurança ambos os acessórios. Não deixe a pega dentro do forno.



Remoção e limpeza das grelhas laterais

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



Redes de arame laterais

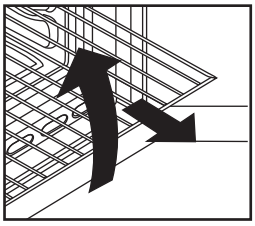


Rede de arame lateral, se incluída

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

2. SUGESTÕES ÚTEIS

2.1 SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



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

2.2 GRELHAR

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

2.3 OS MODELS U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 DE ACORDO COM O MODELO U·SEE

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

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



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

2.5 FUNÇÃO DE LIMPEZA FÁCIL "HYDRO EASY"

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

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

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





2.6 Forno auto-limpante com revestimento catalítico

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

ILUMINAÇÃO DO FORNO
Desligue a alimentação do forno antes de limpar ou substituir as lâmpadas.
A campânula e a sua tampa são feitas de material resistente a altas temperaturas.





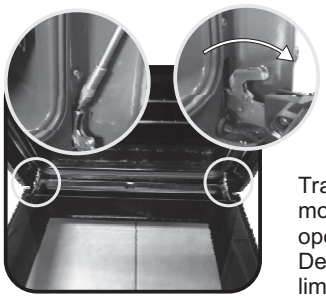

Características da lâmpada:

230 V AC - 25W-E 14 Temperatura base de 300 ° C
• Para mudar uma lâmpada:
• Retire a tampa de vidro,
• Retire a lâmpada,
• Substitua-a por uma do mesmo tipo: ver as características
• Depois de substituir a lâmpada estragada, o parafuso deve voltar a ser colocado na tampa de protecção de vidro.

LIMPAR A PORTA DE VIDRO
A porta interior em vidro deste forno pode ser retirada e limpa. Para limpar de forma adequada a porta de vidro, siga as seguintes instruções:

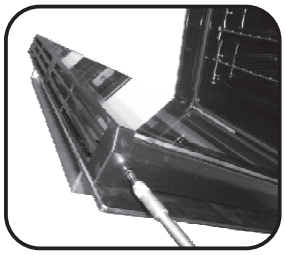
• Abra a porta do forno (figura 1)

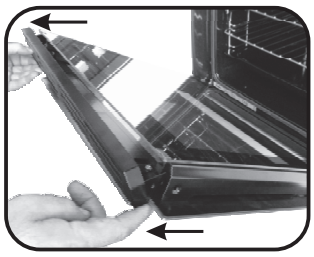

Figura 1


Figura 2

Tranque as dobradiças, como se mostra na figura 2 antes de começar a operação de limpeza.
Destranque as dobradiças quando a limpeza estiver concluída.

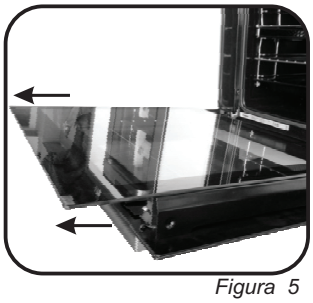
• Remova os parafusos como se mostra na figura 3


Figura 3


Figura 4

• Remova a cobertura metálica do topo para que o vidro possa ser retirado como demonstrado na figura 4.

• Remova o vidro, puxando cuidadosamente para fora da moldura da porta (figura 5)


Figura 5

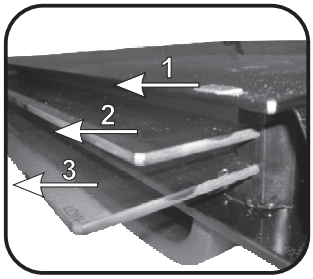


Figura 6

• **Para fornos pirólíticos, por favor remova também os segundo e terceiro vidros (figura 6)

• Depois de limpo o vidro, volte a colocar no lugar todas as peças e partes da porta exatamente na ordem inversa de como foram retiradas.

• Em todos os vidros o sinal LOW-E deve estar visível no canto esquerdo da porta, perto da dobradiça esquerda. Desta forma a superfície imprensa do 1º vidro vai permanecer no interior da porta.



Figura 7

2.7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

2.8 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

2.9 CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

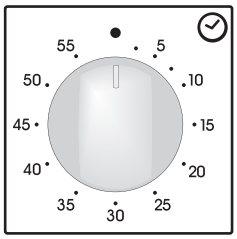


Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante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

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

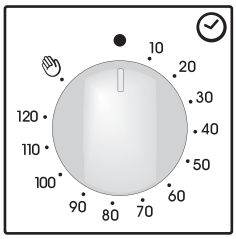
3. TIMER

3.1 UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS



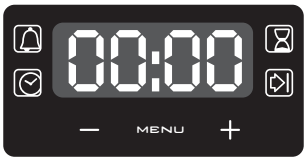
Para seleccionar o tempo desejado, rode totalmente o botão no sentido dos ponteiros do relógio e em seguida volte a rodar no sentido inverso, até ao tempo desejado.
No fim do tempo seleccionado, será emitido um sinal sonoro durante alguns Segundos.

3.2 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



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

3.3 ACERTAR O RELÓGIO



ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.

•Pressione 1 vez o botão central.
•Ajustar a hora com os botões "-" "+"
•Solte todos os botões.

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

3.4 UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE PROGRAMAÇÃO POR TOQUE "TOUCH CONTROL

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

4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	Programação da T º C nos modelos com programa or electrónico *(Type A)*	T º C programada Modelo com termostáto	Função de acordo com modelo
			**Acende a luz interna do forno.**
			**DESCONGELAÇÃO** Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Óptimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**COZEDURA COMUM** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a)** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de préaquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogénea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**BASE VENTILADA (a)** Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas...., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	200	150 ÷ 220	**GRILL COM VENTOINHA:** Utilizar o turbo-grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado com a ventoinhaa a fazer circular o ar no interior do forno. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas, mas não para carnes brancas. Ideal para cozinhar alimentos densos, peças inteiras, tais como lombo de porco assado, aves, etc. Colocar os alimentos a assar diretamente na prateleira na zona central, no nivel intermédio. Deslizar o tabuleiro de molho por baixo da prateleira para recolher o molho. Assegurar que os alimentos não estão demasiado perto da grelha. Virar os alimentos a meio da cozedura.
	Nìvel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRELHADOR** ***utiliza-se com a porta fechada:*** Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso préaquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
	220	*50 ÷ MAX*	**Modo de cozedura de pizzas** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.
 **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	A função **"ECO"** (Cozinhar Light) permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura necessária. Graças à utilização do grill e função de ventilação combinados com um ciclo de ar pulsado, a cozedura irá reter as propriedades e suculência dos alimentos, tostando a superfície e mantendo a humidade no interior, sem comprometerer o sabor dos alimentos e utilizando um tempo de cozedura mais curto. Este método é particularmente adequado para cozinhar carne, legumes e omeletes ou tortilhas tostadas. O ciclo de ar pulsado mantém a humidade no interior do forno e o teor de humidade dos alimentos, preservando os valores nutricionais e garantindo um processo de confecção rápido e uniforme. Experimente nas suas receitas e reduza a quantidade de gordura e condimentos que costuma utilizar, experimente a leveza desta nova função!

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

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

Vsebina

Splošna Opozorıla 19

1.1 Izjava O Skladnostı
1.2 Varnostnı Napotkı
1.3 Namestitev In Priključitev
1.4 Vgradnja Pečice V Kuhinjski Niz
1.5 Pomembnı Napotkı
1.6 Priključitev Pečice Na Električno Omrežje
1.7 Oprema Pečice (odvisno Od Modela)

Koristnı Nasvetı 21

2.1 Nekaj Koristnih Nasvetov
2.2 Žar
2.3 Modelı U-cook
2.4 Odvisno Od Modela: U-see
2.5 Funkcija Hydro Easy Clean
2.6 Samočistilna Katalitska Obloga Pečice
2.7 Čiščenje In Vzdrževanje Pečice
2.8 Servisiranje

Nastavljanje 23

3.1 Uporaba Števca Mınut (kuhınjske Ure)
3.2 Nastavljanje Trajanja Pečenja
3.3 Nastavljanje Točnega Časa
3.4 Uporaba Programske Ure

Funkcije 24

VARNOSTNA NAVODILA

• Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10-15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
• Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
• Izogibajte se temu, da bi hrano puščali v pečici za več kot 15/20 minut po kuhanju.
• OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!
• OPOZORILO: med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.
• Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
• Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
• Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.
POZOR: Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!
• Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
• Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
• Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
• Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.
• Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.
• Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma preko dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.
• Če je napajalnik kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.
• Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
• Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
• Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
• Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.
• Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
• Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.
Polico morate vstaviti do konca
• OPOZORILO: Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščite za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.
• OPOZORILO: Nikoli ne odstranjujte vratnega tesnila.
• Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.

1. SPLOŠNA OPOZORILA

Hvala, da ste izbrali enega naših izdelkov! Da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica, priporočamo naslednje:
• Pozorno preberite navodila; v njih so pomembna navodila za varno vgradnjo, priključitev, uporabo in vzdrževanje pečice.
• Priporočamo, da navodila shranite, saj jih boste morda še potrebovali.
Ob prvem segrevanju boste morda zaznali neprijeten vonj. To je posledica veziv za izolacijske plošče in je popolnoma normalen pojav. Počakajte, da hlapi izginejo, potem pa lahko postavite jed v pečico.
Pečica se med delovanjem zelo segreje, med drugim tudi steklo na vratih.

1.1 IZJAVA O SKLADNOSTI

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

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

Ko dobite svojo novo peČIco, se najprej prepriČAjte, da med transportom ni priŠLo do poŠKodb. ČE je peČIca poŠKodovana, se takoj obrnite na prodajalca. ČE niste prepriČAni, se posvetujte s strokovnjakom. Pazite, da embalaŽA, na primer plastiČNe vreČKe, polistirol ali ŽEblji, ne pridejo v roke otrok, saj so lahko zelo nevarni zanje.

1.2 VARNOSTNI NAPOTKI

• Pečica je izdelana le za pečenje in kuhanje jedi v gospodinjstvu. Uporaba pečice v kakršnekoli druge namene je (npr. za segrevanje prostora) je neprimerna in zaradi tega tudi nevarna.
• Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali materialno škodo, ki bi nastala zaradi neprimerne, napačne in nespametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:
-Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtikač iz vtičnice, pač pa primite za vtikač in ga lepo iztaknite iz vtičnice.
-Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.
-Ne dotikajte se aparata, če ste bosi.
-Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.

- Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F ustrezne dolžine in preseka Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak! Pripominjamo, da mora biti vodnik za ozemljitev (rumen zelen) obvezno za 10 mm daljši od vodnikov za priključitev na električno omrežje.
Za morebitna popravila se obrnite na enega od naših pooblaščenih serviserjev ter ob morebitni zamenjavi posameznih elementov vedno zahtevajte vgradnjo originalnih Candyjevih rezervnih delov. Neupoštevanje zgornjih navodil lahko vpliva na varno delovanje aparata.
• Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.

1.3 NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

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

1.4 VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

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

1.5 POMEMBNI NAPOTKI

Za brezhibno delovanje mora biti pečica vgrajena v ustrezno nišo. Stranice kuhinjskih omaric poleg pečice morajo biti izdelane iz na vročino odpornih materialov. Prepričajte se, da lepilo, uporabljeno pri izdelavi omarice, prenese temperaturo vsaj 120 C; plastika ali lepila, ki ne prenesejo tako visokih temperatur, se bi stalili, omarica pa bi se deformirala. Po vgradnji pečice v nišo morajo biti vsi električni deli povsem izolirani; to zahtevajo veljavni predpisi. Vsa varovala morajo biti trdno pritrjena, tako da jih je nemogoče odstraniti brez uporabe posebnih orodij.
Odstranite hrbtno stranico s kuhinjske omarice, da omogočite kroženje zraka okoli pečice. Kuhalna plošča nad njo mora biti oddaljena vsaj 45 mm.

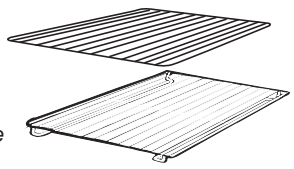
1.6 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

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

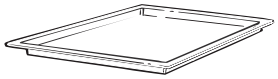
1.7 OPIS IZDELKA (odvisno od modela)

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

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



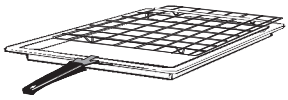
Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru ali ražnju (odvisno od modela) kaplja iz mesa. Ne uporabljajte ga za peko pečenk, saj bi se maščoba v tem primeru razpršila po vsej pečici, se začela žgati in pojavil bi se dim.



Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.

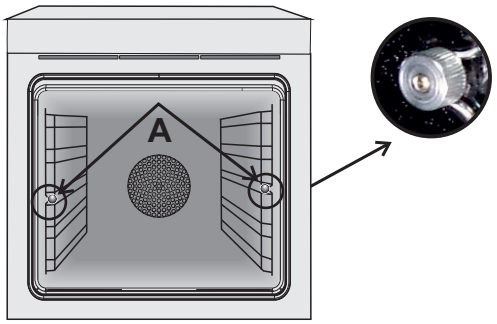


Nosilec pekača je idealen za peko na žaru; uporabljate ga skupaj s pekačem za lovljenje maščobe. Opremljen je z ročajem za lažje rokovanje z obema pekačema. Ročaj je snemljiv, ne puščajte ga v pečici!



Snemanje in čiščenje žičnih vodil

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



Stranska žice mreže



Bočni žice mreže, če so vključeni.

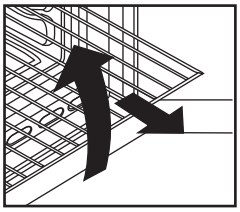


Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO,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

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

2. KORISTNI NASVETI

2.1 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



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

2.2 ŽAR

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

2.3 MODELI U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 Odvisno od modela: U·SEE

Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod, ki zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice, brez senčnih delov.
Prednosti sistema U·SEE so, razen odlične osvetlitve pečice, dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.
• odlična vidljivost
• dolga življenjska doba
• zelo majhna poraba energije, - 95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.



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

2.5 FUNKCIJA HYDRO EASY CLEAN

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

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



2.6 SAMOČISTILNA KATALITSKA OBLOGA PEČICE

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

LUČ V PEČICI
Pred čiščenjem ali zamenjavo žarnice izključite pečico iz električnega omrežja.
Žarnica in pokrovček nad njo so izdelani iz na visoke temperature odpornih materialov.









Značilnosti žarnice:

230 V AC – 25 W – grlo E 14, temperatura 300° C.
Ko želite zamenjati žarnico:

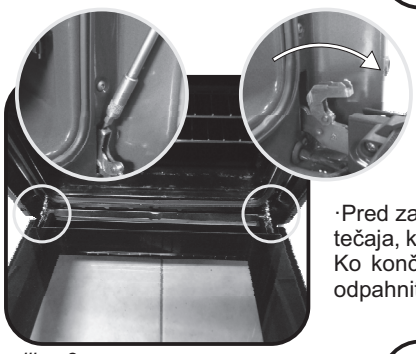
- odvijte stekleni pokrovček;
- odvijte žarnico,
- nadomestite jo z enakovredno.
- Ko zamenjate žarnico, znova privijte zaščitni stekleni pokrovček.

ČIŠČENJE STEKLA NA VRATIH PEČICE
Pri tej pečici lahko notranje steklo snamete in ga očistite. To storite na naslednji način:

· Odprite vrata pečice (slika 1).



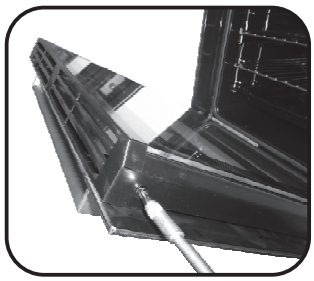
slika 1



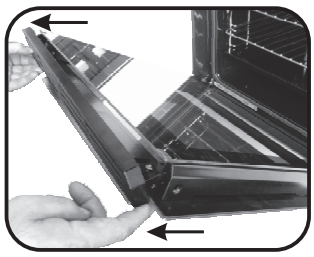
slika 2

·Pred začetkom čiščenja zapahnite tečaja, kot je to prikazano na sliki 2. Ko končate s čiščenjem, ponovno odpahnite tečaja (slika 2).

• Odvijte vijake, kot je to prikazano na sliki 3.



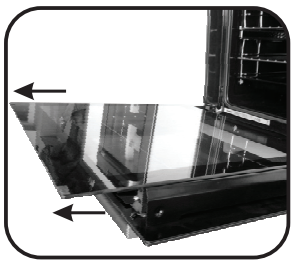
slika 3



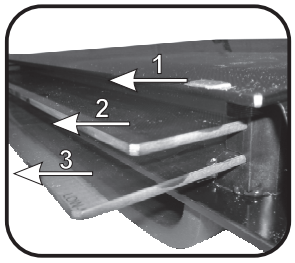
slika 4

• Snemite zgornji kovinski pokrovček – potegnite ga navzgor (slika 4).

• Odstranite steklo – previdno ga izvlecite iz okvirja vrat (slika 5).



slika 5

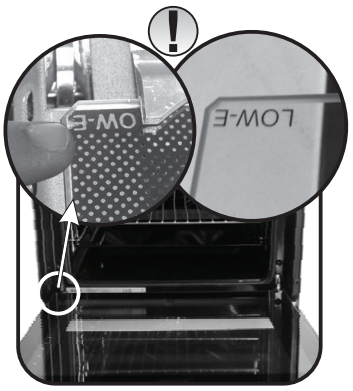


slika 6

*• * Pri pirolitskih pečicah morate odstraniti tudi 2. in 3. steklo. (slika 6)*

• Po čiščenju stekla znova sestavite vse dele; upoštevajte zgornja navodila v obratnem vrstnem redu.

• OZNAKA LOW-E na vseh steklih mora biti v pravilnem položaju, in sicer v levem vogalu vrat, ob levem tečaju. Na ta način bo potiskana površina na 1. steklu NA NOTRANJI strani vrat.



slika 7

2.7 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

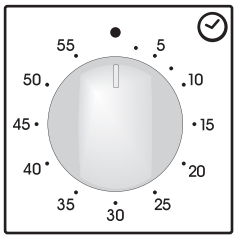
Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenskimi čistili za tovrstno čiščenje, ki jih dobite v prosti prodaji. Zgoraj navedenih površin v nobenem primeru ne smete čistiti z abrazivnimi praški, ker bi jih s tem poškodovali. Čiščenje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

2.8 SERVISIRANJE

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

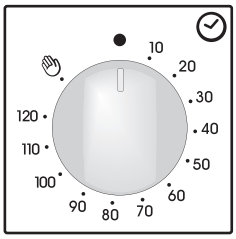
3. TAЙMEP

3.1 UPORABA ŠTEVCA MINUT (KUHINJSKE URE)



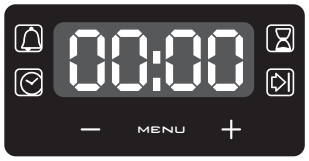
Gumb zavrtite za cel krog in ga nato obrnite tako, da bo oznaka kazala želeni čas. Ko preteče nastavljeni čas, se za nekaj sekund oglasi zvone c.

3.2 NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



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

3.3 NASTAVITEV TOČNEGA ČASA



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

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

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

3.4 UPORABA ELEKTRONSKE PROGRAMSKE URE

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

4. FUNKCIJE

	Predvide- na temp.*	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			**ODTALJEVANJE:** Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**ZGORNJI/SPODNJI GRELEC** : Delujeta spodnji in zgornji grelec;ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač,divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljavo zapeči.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**VENTILIRANA PEČICA** : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladic, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a):** Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	Višina4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**ŽAR :** Pri zaprtih vratih pečice.Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
	200	150 ÷ 220	**ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a):** pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	220	*50 ÷ MAX*	**FUNKCIJA PIZZA :** Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih jedi.
 **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Funkcija **"ECO"** vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maščobe ali olja. Kombinirano delovanje grelca za žar in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omlet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeno količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkotnostjo pripravljene jedi.

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

*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1

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

İçindekiler

Genel Uyarılar 27

1.1 Uygunluk beyanı
1.2 Güvenlik ipuçları
1.3 Kurulum
1.4 Fırının mutfak ünitesine montajı
1.5 Önemli not
1.6 Cihazın elektrik bağlantısının yapılması
1.7 Fırın ekipmanları (modele göre)

Faydalı İpuçları 28

2.1 Raf güvenliği sistemi
2.2 Izgara
2.3 U-cook Modelleri
2.4 U-see (Modellere Göre)
2.5 Kolay Temizlenme Fonksiyonu
(Hydro Easy Clean)
2.6 Katalitik ile kendi kendini temizleyen fırın
2.7 Cihazın temizlenmesi ve bakımı
2.8 Servis merkezi

Zamanlayıcı 31

3.1 Zaman sayacının kurulması
3.2 Pişirme süresi zamanlayıcısının ayarlanması
3.3 Saatin ayarlanması
3.4 Dokunmatik zamanlayıcı

Kullanma Talimatları 32

• Pişirme sırasında nem, fırın içinde veya kapı camının içinde yoğunlaşabilir. Bu normal. Bu etkiyi azaltmak için, fırını 10-15 dakika çalıştırınız sonra yiyeceklerinizi fırının içine koyunuz. Fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma ortadan kalkar.
• Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişiriniz.
• Pişirme tamamlandıktan sonra, 15-20 dakikadan daha uzun bir süre fırında yiyecek bırakmaktan kaçının.
• UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
• UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
• Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
• Çocuklar cihazla oynamamalıdırlar.
• Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
• Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.
UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
• Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
• Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
• Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.
• Fırını temizlemerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
• Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldırabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldırabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.
• Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.
• Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanıyla iletişim kurularak değiştirilmelidir.
• Güç kablosu H05V2V2-F tipi olmalıdır.
• Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
• Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
• Pirolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir; bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
• Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
• Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun.
Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
• UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyla kaplamayın veya mağazalardan alınan tek kullanımlık koruma malzemelerini kullanmayın. Alüminyum folyo veya diğer tüm koruma malzemeleri, sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde iç yüzeylerdeki emayenin erimesine ve bozulmasına neden olma riski taşımaktadır.
• UYARI: Fırın kapağı contasını kesinlikle çıkarmayın.
• Cihazı anma frekanslarından çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.

1. GENEL UYARILAR

Ürünlerimizden birini tercih etmiş olduğunuz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en yüksek faydayı sağlayabilmeniz için size şu önerilerde bulunuyoruz:

•Bu kullanma kılavuzundaki notları dikkatli bir şekilde okuyun: bu notlar, fırının monte edilmesine, kullanılmasına ve servisine ilişkin önemli talimatlar içerir.

•Bu kullanma kılavuzunu, daha sonra başvurmak üzere, kolayca erişebileceğiniz güvenli bir yerde saklayın.

•Cihaz çalışırken erişilebilir tüm parçaları ısınır. Isınan kısımlara dokunmamaya özen gösteriniz.

•Fırın ilk defa çalıştırıldığında yanık kokan dumanlar çıkartabilir. Bunun nedeni, fırının etrafındaki yalıtım panellerinin tutkallarının ilk defa ısınmasıdır. Bu tamamen normaldir ve sadece yiyecekleri fırın içerisine koymadan önce dumanın sona ermesini beklemeniz yeterlidir.

Bir fırın doğası gereği son derece yüksek sıcaklıklara kadar ısınabilir. Özellikle de fırın kapağının camı son derece kızgın olabilir.

1.1 UYGUNLUK BEYANI

Bu cihazın yiyecekler ile temas edebilecek parçaları 89/109 sayılı EEC yönergesinin koşullarına uygundur.

CE işareti ile bu cihazın, Avrupa direktiflerine uygunluğunun ve yasa tarafından belirlenmiş güvenlik, sağlık ve çevresel gerekliliklerin yerine getirilmesinin bize ait olduğunu kabul ediyoruz.

Bu cihaz, 2009/142/AT sayılı Avrupa Direktiflerine ve sonraki değişiklikler ile ilgili TS EN 30-1-1 standartlarına uygundur.

Fırını ambalajından çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmemiş olduğundan emin olun. Herhangi bir şüpheye düşmeniz durumunda, cihazı kullanmayın: profesyonel uzman bir kişiye başvurun.

Naylon torbalar, polistiren veya çiviler gibi ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyecekleri yerlere kaldırın, çünkü bunlar çocuklar için tehlikeli olabilir.

1.2 GÜVENLİK İPUÇLARI

Fırın sadece tasarlanmış olduğu amaç için kullanılmalıdır: fırın sadece yiyeceklerin pişirilmesi için kullanılmalıdır.

Fırının diğer bir kullanım, örneğin, ısınma amacı için, kullanılması uygun olmayan bir kullanım şeklidir ve bu nedenle tehlikelidir.

Üreticiler, cihazın uygun olmayan, yanlış veya makul olmayan kullanımından dolayı herhangi bir şekilde sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken bazı basit kurallara uyulması gerekir.

-Cihazın fişini elektrik prizinden çekerken elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.

-Elleriniz veya ayaklarınız ıslak yada nemliyken fırına dokunmayın.

-Ayaklarınıza bir şey giymeden (çıplak ayaklarla) fırını kullanmayın.

-Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin veya uzatma kablolarının kullanılması önerilmez.

-Fırının arızalanması veya bozukluğunun ortaya çıkması durumunda, cihazın şebeke elektriği beslemesini kapatın ve cihaza dokunmayın.

Cihazın elektrik kablosunun hasar görmüş olması durumunda, bunun acilen değiştirilmesi gerekir. Cihazın elektrik kablosu değiştirilirken aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır.

Elektrik kablosunu sökün ve bunun yerine H055RR-F, H05VV-E, H05V2V2 tipi kauçuk içerisinde yalıtılmış olan aynı uzunlukta bir yeni elektrik kablosu takın. Elektrik kablosu fırının gerektirdiği elektrik akımına dayanabilmelidir. Cihazın elektrik kablosu konusunda uzman teknisyenler tarafından değiştirmelidir.

Elektrik kablosunun topraklama iletkeni (sarı-yeşil) diğer elektrik kablosu iletkenlerinden 10 mm daha uzun olmalıdır.

Cihazı sadece yetkili servis merkezlerinde tamir ettirin ve sadece orijinal parçaların kullanılmasını sağlayın. Yukarıdaki talimatlara uyulmaması durumunda üretici fırının güvenliğini garanti edemez.

•Fırının yan duvarlarını aluminyum folyo veya dükkanlardan alınabilen tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Aluminyum folyo veya diğer koruma malzemeleri sıcak emaye ile doğrudan temas ettiğinde erime ve iç taraftaki emayeyi bozma riski oluşturur.

1.3 KURULUM

Cihazın monte edilmesi müşterinin sorumluluğundadır. Üretici bunu gerçekleştirmekle yükümlü değildir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızaların onarılması için üreticinin yardımı talep edildiğinde, bu yardım garanti dahilinde olmayacaktır.

Profesyonel uzman personel için hazırlanmış olan montaj talimatlarına uyulmalıdır. Cihazın yanlış monte edilmesi, insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir, insanların veya hayvanların yaralanmasına neden olabilir. Üretici böyle bir zarar veya yaralanmadan sorumlu tutulamaz.

1.4 FIRININ MUTFAK ÜNİTESİNE MONTAJI

Fırını mutfak ünitesindeki yerine yerleştiriniz; fırın mutfak ünitesinde tezgah altına ya da dik bir mutfak dolabı içerisine yerleştirilebilir.

Fırını ön çerçevesindeki 4 adet vida deliğini kullanarak yerleştirdiğiniz şekilde mutfak ünitesine vidalayarak sabitleyiniz. (Son sayfadaki resme bakınız.)

Sabitleme vida delikleri için fırın kapısını açınız ve çerçevenin yanlarına bakınız. Uygun havalandırmanın sağlanması için klavuzun son sayfasındaki resimde belirtilen montaj ölçülerine göre fırını monte ediniz.

Not: Ankastre ocaklı fırınlar için ocak klavuzunda belirtilen kurallara da muhakkak uyunuz.

1.5 ÖNEMLİ NOT

Fırının düzgün çalışması için mutfak içerisinde konulduğu yuva uygun olmalıdır.

Mutfak dolaplarının fırının hemen bitişiğindeki panelleri ısıya dayanıklı malzemeden üretilmiş olmalıdır. Kaplamalı ahşaptan yapılmış mutfak dolaplarında en az 120°C sıcaklığa kadar dayanabilen tutkal kullanılmış olduğundan emin olun. Bu sıcaklıklara dayanamayacak plastikler veya tutkallar erir ve dolabın deforme olmasına neden olur. Fırının mutfak dolabı içerisine yerleştirilmesinden sonra, elektrikli parçalar tamamen yalıtılmalıdır. Bu, yasal bir güvenlik koşuludur. Bütün koruyucular, özel aletler kullanılmadan sökülmeler mümkün olmayacak şekilde, sıkıca yerlerine tespit edilmiş olmalıdır.

Fırın civarında yeterli hava dolaşımının sağlanabilmesi için, mutfak dolabının arkalığını sökün. Ocağın arkasında en az 45 mm yer bırakılmalıdır.

1.6 CİHAZIN ELEKTRİK BAĞLANTISININ YAPILMASI

Fırının elektrik fişini prize takın. Önce priz üzerinde topraklama görevini gören üçüncü bir kontağın bulunduğundan emin olun. **Fırın uygun şekilde topraklanmalıdır.**

Fırının modelinde elektrik kablosunun ucuna bağlı bir elektrik fişi takılı değilse, elektrik kablosuna standart bir elektrik fişi takın. Takılan fişin cihazın tip etiketi üzerindeki özelliklerde belirtilen elektrik akımı ve gerilimi değerlerine dayanabilecek kapasitede olması gerekir. Topraklama kablosu sarı-yeşil renklidir. Fişin uzman bir kişi tarafından takılması gerekir.

Fiş ile priz birbirine uymuyorsa, elektrik prizinin uzman bir kişi tarafından değiştirilmesi gerekir. Uzman kişinin ayrıca elektrik kablolarının fırını çalıştırmak için yeterli akımı kaldırabileceğini garanti etmesi de gerekir.

Ayrıca elektrik şebekesine bir AÇMA/KAPATMA anahtarı da bağlanabilir. Bağlantılar yapılırken çekilecek akım dikkate alınmalı ve bölgenizde yürürlükte bulunan yasal koşullara uyulmalıdır. Sarı-yeşil topraklama kablosu AÇMA/KAPATMA anahtarı tarafından kontrol edilmemelidir.

Elektrik prizine veya cihazın elektrik kablosunun bağlandığı AÇMA/KAPATMA anahtarına fırının montajı tamamlandıktan sonra kolayca erişilebilmelidir.

Önemli Not: Montaj esnasında cihazın elektrik kablosunu hiçbir noktasının 50°C sıcaklığın üzerindeki bir sıcaklığa maruz kalmayacak şekilde konumlandırın.

Fırın düzenleyici kurumların saptamış olduğu güvenlik standartlarına uygundur. Fırın, ancak elektrik bağlantılarının güvenliğine ilişkin yerel yasal düzenlemelere uygun şekilde topraklanmış olması durumunda güvenli bir şekilde kullanılabilir. Fırının gereğince topraklanmış olduğundan emin olmalısınız.

Üretici, cihazın gereğince topraklanmamış olmasından dolayı insanların, hayvanların veya eşyaların zarar görmesinden ya da insanların veya hayvanların yaralanmasından sorumlu tutulamaz.

UYARI: Cihazın gerilimi (voltajı) ve şebeke frekansı tip etiketi üzerinde belirtilmiştir (arka kapaktaki resme bakınız).

Kabloların ve kablo bağlantısı sisteminin fırının gereksinim duyacağı maksimum elektrik gücünü kaldıracak yeterlilikte olması gereklidir.

Bu güç cihazın tip etiketi üzerinde belirtilmiştir.

Şüpheye düşmeniz durumunda, profesyonel bir uzmandan yardım talep edin.

1.7 ÜRÜN AÇIKLAMASI (modele göre)

Fırın ekipmanlarını ilk kullanımdan önce temizleyiniz. Sünger ile temizleyip yıkadıktan sonra kurulayınız.

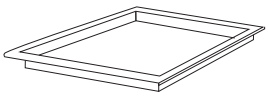


Normal **tel raf** pişirme kapları veya tabakları için kullanılır.

Tepsi taşıyıcı tel raf özellikle ızgaralar için dizayn edilmiştir. Bu rafı damlama tepsisi ile birlikte kullanınız.

T*el raflar özel yapısı sayesinde fırından dışarı doğru çekildiğinde bile yatay pozisyonda kalmaya devam eder. Kabın kayma ve yiyeceklerin dökülme riski yoktur.*

Damlama tepsisi, ızgara yapılan yiyeceklerden damlayan sıvıları toplamak için kullanılır. Bu ekipman sadece ızgara ve fanlı ızgara fonksiyonları ile kullanılır; diğer pişirme fonksiyonlarında tepsiyi fırından alınız.

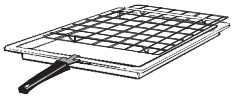


Koku yapması ve yağların tepsiden sıçrayarak fırını kirletmesi nedeniyle damlama tepsisini kesinlikle pişirme için kullanmayınız.

Pizza pişirme seti **pizza** pişirmek için tasarlanmıştır. İyi sonuç almak için Pizza fonksiyonu ile birlikte pizza tepsisini kullanınız.

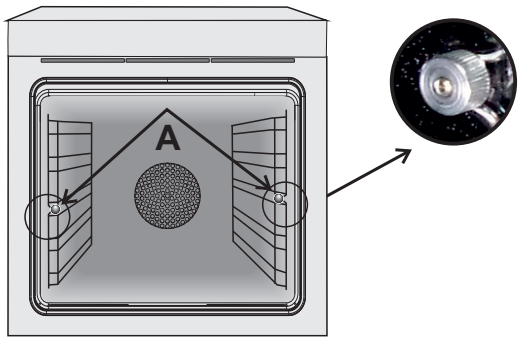


Tepsi Tutacağı
Tepsi tutacağı ızgara tepsisi için idealdir ve damlama tepsisi ile birlikte kullanılmalıdır. Tutacak fırın içerisinde bırakılmamalıdır.



Yan Izgaraların Çıkarılması Ve Temizlenmesi

1- Sağ ve soldaki (A) yuvarlak, tırtıklı somunları, saatin tersi yönde çevirerek açın.
2- Tel rafları fırın duvarına ters yönde, kendinize doğru çekerek çıkarın.
3- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
4- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.
5- Tırtıklı somunları sıkın.



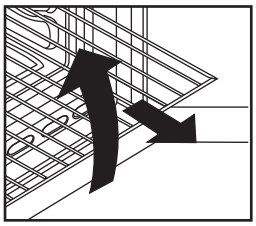
Yanal tel Izgaralar



Eğer dahil yanal tel ızgara.

2. FAYDALI İPUÇLARI

2.1 RAF GÜVENLİĞİ SİSTEMİ



Fırınınız yeni bir raf güvenliği özelliğine sahiptir. Bu sistem sayesinde pişirdiğiniz yiyecekleri kontrol etmek için fırın raflarını yiyeceklerin dökülmesi veya rafın düşme tehlikesi olmadan dışarıya doğru güvenli bir şekilde çekebilirsiniz.
Rafları tamamen çıkartmak için dışarı çektikten sonra kaldırın.

2.2 IZGARA

Izgara yiyeceklere hızla zengin bir kahverengileşme kazandırılabilme-sine olanak sağlar. Yiyeceklerin kahverengileşerek kızarmaları için bunların yiyeceklerin orantılarına bağlı olarak dördüncü seviyeye konulmalarını öneriyoruz (şekil 15'teki şekle bakınız). Yağsız av hayvanları ile rulo etler haricinde kalan hemen hemen tüm yiyecekler ızgarada pişirilebilir. Izgara yapılacak olan et ve balıkların üzerine önce hafif sıvı yağ sürülmelidir.

2.3 U·COOK MODELLERİ

U•COOK Fırınlarında VARIOFAN adlı patentli sistem sayesinde fan hızı elektronik olarak kontrol edilebilmektedir. Pişirme işlemi sırasında bu sistem hava akışını ve fırının içerisindeki sıcaklığı en iyi şekilde ayarlamak için fanın hızını otomatik olarak değiştirmektedir (çok fonksiyonlu modda).

Soft cook Tüm U•COOK fırınlarında Soft cook fonksiyonu bulunmaktadır. Bu özellik, nem ve sıcaklık dağılımının yönetilmesini sağlar. Nem kaybını %50 oranında azaltır, bu da yiyeceklerin yumuşak kalmasını ve daha lezzetli olmasını sağlar. Bu hassas pişirme yönteminin ekmek ve makarna yapımında kullanılması tavsiye edilir.

Sprinter Fırının ön ısıtma süresini azaltır: Fırın sıcaklığının 200 santigrat dereceye ulaşması sadece 8 dakika sürer.

Super grill Geleneksel çok fonksiyonlu bir fırınla kıyaslandığında %50 daha fazla güç sağlayarak ızgara seviyesini ve yoğunluğunu ayarlama olanağı sunar.

Bazı fırınlarda daha geniş bir cam alanına sahip "WIDE DOOR" adlı büyük, yeni bir kapak bulunmaktadır. Bu geniş kapak sayesinde fırının bakımı daha iyi yapılabilmekte ve aynı zamanda da ısı yalıtımı iyileştirilmektedir.

2.4 U·SEE (MODELE GÖRE)

Klasik "elektrik ampulünün" yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmenizi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

Avantajları:
Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.



-Optimum görüş
-Uzun ömürlü aydınlatma
-Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.

2.5 KOLAY TEMİZLENME FONKSİYONU (HYDRO EASY CLEAN -)

Hydro easy clean buhar yardımı ile fırınınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.
1. Fırınınızın Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınınızı sabit ( ) ya da taban ( )sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini Hyro Easy Clean – Kolay Temizlenme ( ) fonksiyonuna getirin.
4. Programı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihaz soğuduğunda fırınınızın iç kısmını temiz bir bezle temizleyin.

Uyarı:
Cihazınıza dokunmadan önce soğuk olduğundan emin olun.
Sıcak yüzeylerin yanık riski taşıdığını unutmayın.
İçme suyu kullanın.





2.6 KATALİTİK İLE KENDİ KENDİNİ TEMİZLEYEN FIRIN

Bütün modeller için isteğe bağlı ilave aksesuarlar olarak mikro gözenekli kaplamalı kendi kendini temizleyebilen özel paneller temin edilebilir. Bu paneller takıldığında, artık fırınınızın elle temizlenmezi gerekmeyecektir.
Kızartma esnasında fırının yanları üzerine sıçrayan yağlar, yağları kataliz işlemi ile parçalayarak gaz haline dönüştüren mikro gözenekli kaplama tarafından yok edilir.
Ancak, aşırı miktarda sıçrayan yağlar gözenek deliklerini tıkayarak kendi kendine temizlemeyi engelleyebilir. Kendi kendini temizleme özelliği fırını boşken an yüksek sıcaklığa ayarlayarak yaklaşık 10 - 20 dakika kadar çalıştırarak geri kazandırabilirsiniz.
Katalitik kaplamaya kalıcı hasar verebilecek aşındırıcı ürünleri, metal bulaşık tellerini, keskin cisimleri, kaba kumaşları veya kimyasal ürünler veya deterjanları kullanmayın.
Et kıkırdağı v.s. gibi çok yağlı yiyecekleri kızartmak için derin kızartma tepsileri kullanılması ve ızgaranın altına fazla yağları toplamak üzere bir tepsi konulması yerinde olacaktır. Bu basit önlemler katalitik temizlemenin gerçekleşmesi için doğru sıcaklığı ve ideal koşulları sağlayacaktır. Fırının iç duvarları katalitik kaplama artık etkin olamayacak şekilde kalın bir katı yağ tabakası ile kaplanmışsa, fazla yağları sıcak suya batırılmış yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin. Kendi kendini temizleme işlevinin etkin kalması için kaplamanın gözenekli kalması gereklidir.
Not: Günümüzde piyasada satılan bütün katalitik kaplamaların faydalı ömürleri yaklaşık 300 saattir. Bu nedenle bunların yaklaşık 300 saatlik kullanımdan sonra yenileri ile değiştirilmeleri gerekir.

FIRIN AYDINLATMA SİSTEMİ

Lambayı temizlemeden veya değiştirmeden önce fırını prizden çekin.
Ampul ve kapağı yüksek sıcaklıklara dayanıklı malzemeden yapılmıştır.









Ampul özellikleri:

230 VAC - 25W- E 14 taban Sıcaklık 300°C. Arızalı bir ampulü değiştirmek için aşağıdaki işlemleri uygulamanız yeterlidir:

- Cam kapağı sökün,
- Ampulü sökün,
- Aynı türden bir ampulle değiştirin: yukarıdaki özelliklere bakın,
- Arızalı ampulü değiştirdikten sonra koruyucu cam kapağı geri vidalayın.

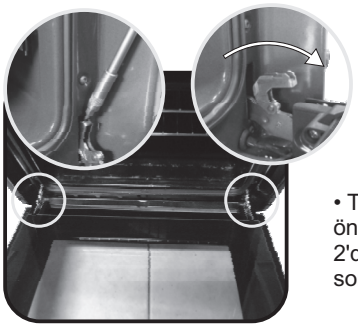
FIRIN KAPI CAMININ TEMİZLENMESİ

Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam panelini çıkarabilirisiniz; bunun için aşağıdaki talimatları izleyin.

• Kapağı tamamen açın. *(Şekil 1)*



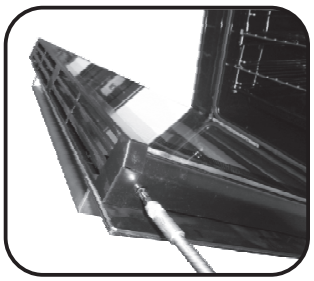
Şekil 1



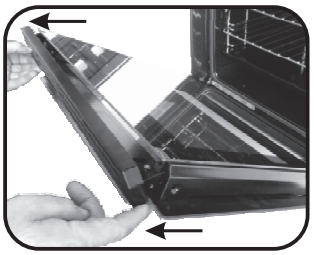
Şekil 2

• Temizleme işlemine başlamadan önce iki kapak menteşesini Şekil 2'deki gibi kilitleyin. Temizleme sonrasında ise kilidi açın. *(Şekil 2)*

• Yanlardaki vidaları çıkarın. *(Şekil 3)*



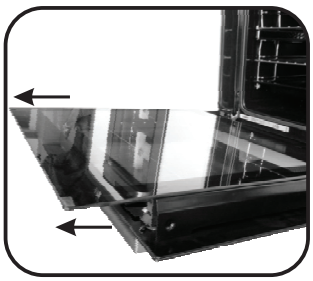
Şekil 3



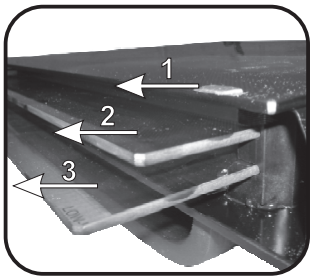
Şekli 4

• Kapıyı her iki taraftan ellerinizle tutarak yukarı doğru bir açıyla çekin. Şekil 4

• Kapı camını yavaşça çekerek çıkarın. *(Şekil 5)*



Şekli 5



Şekli 6

• * Pirolitik fırınlar için 2. ve 3. camları da aynı şekilde çıkarın. (Şekil 6)

• Temizleme işlemi bittikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki tüm adımları tersine sırayla izleyin.

• Tüm cam panellerde LOW-E ibaresi düzgün şekilde okunur olmalı ve panellerin sol köşesinde yer almalıdır. Böylece yazılı ibarenin olduğu yüzey fırının iç kısmına bakacak konumda duracaktır.



Şekil 7

2.7 CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI

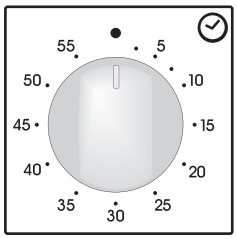
Paslanmaz çelik ve emaye yüzeyleri ılık sabunlu su veya uygun markalı ürünler kullanarak temizleyin. Hiçbir zaman yüzeylere zarar verebilecek ve cihazın görünümünü bozabilecek aşındırıcı tozlar kullanmayın. Fırının her kullanıldıktan sonra temizlenmesi önemlidir. Eriyen yağlar pişirme esnasında fırının yanları üzerinde birikir.
Fırının bir sonraki kullanımında bu yağlar arzu edilmeyen ve hoş olmayan kokulara neden olabilir ve hatta pişirilen yiyeceğin başarısını tehlikeye atabilir. Cihazı temizlemek için sıcak su ve deterjan kullanın; daha sonra iyice durulayın. Bu zorlu işi gereksiz hale getirebilmek üzere bütün modellere katalitik kendi kendini temizleyen paneller: bunlar isteğe bağlı ilave aksesuar olarak temin edilebilir. Paslanmaz çelikten yapılmış ızgara raflarını temizlemek için deterjan ve bulaşık telleri gibi aşındırıcı metal teller kullanın. Üst kısım, fırın kapası ve kapı iç yüzeyi gibi cam yüzeyler soğukken temizlenmelidir. Bu kurala uyulmaması sonucu ortaya çıkan hasarlar garanti kapsamına girmez.
Dahili aydınlatma lambasının ampulünü değiştirmek için: cihazın elektrik beslemesini kesin (fişini prizden çekin) ve vidalı duylu ampulü döndürerek yerinden çıkartın. Çok yüksek sıcaklıklara dayanabilen aynı tipteki yeni bir ampulü yerine takın.

2.8 SERVİS MERKEZİ

Servis merkezini aramadan önce
Eğer fırın çalışmıyorsa, şunları yapmanızı öneririz:
-Fırının fişinin elektrik prizine sıkı bir şekilde takılmış olduğundan emin olacak şekilde fişi kontrol edin.
Arızanın saptanamaması durumunda:
Fırının fişini elektrik prizinden çekin. Fırına dokunmayın ve satış sonrası servisi arayın.
Servis merkezini aramadan önce cihazın tip etiket üzerinde yer alan seri numarasını bir yere not etmeyi unutmayın (arka kapaktati resme bakınız).
Cihaz ile birlikte cihazın Servis merkezinde ücretsiz olarak tamir edilmesini sağlayacak bir garanti belgesi verilir.

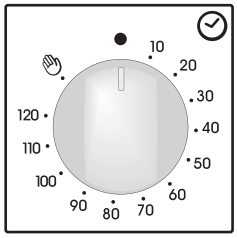
3. ZAMANLAYICI

3.1 ZAMAN SAYACININ KURULMASI



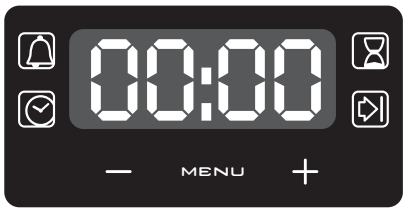
Pişirme süresini ayarlamak için, kadran tam bir tur çevrilir ve daha sonra istenen zamanı gösteren pozisyona getirilir.
Zaman geçtiğinde sinyal birkaç saniyeliğine çalacaktır.

3.2 PİŞİRME SÜRESİ ZAMANLAYICISININ AYARLANMASI



Bu kontrol istenen pişirme süresinin ayarlanmasını sağlar (maks. 120 dk.) Fırın otomatik olarak ayarlanan süre sonunda kapanacaktır.
Zamanlayıcı ayarlanan zamandan "O" pozisyonuna geri sayar ve otomatik olarak kapanır.
Zaman ayarı yapmadan fırını kullanmak istiyorsanız zamanlayıcıyı pozisyonuna getiriniz.
Fırını istediğiniz fonksiyonda çalıştırmanız için zamanlayıcının "O" pozisyonunda olmaması gerekmektedir.

3.3 SAATİN AYARLANMASI



UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (12:00 **) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:**

•Orta düğmeye 1 kez basınız.
• "**-**" "**+**" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
•Bütün düğmelere basmaya son verin.

UYARI: Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

3.4 DOKUNMATİK ZAMANLAYICI

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ÇOCUK KİLİDİ	• Çocuk kilidi fonksiyonu dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak aktif hale getirilir. Bu andan itibaren diğer tüm fonksiyonlar kilitlenir. Ekran ya "Stop" ya da zaman ayarlayıcıyı gösterir. İkisini de aynı anda göstermez.	• Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.		
ZAMAN SAYACI	•Orta düğmeye 1 kez basınız •Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "**-**" "**+**" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir.	•Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır. •İşlem sırasında kalan süreyi gösterir.	•Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir).
PİŞİRME SÜRESİ PROGRAMI	•Orta düğmeye 2 kez basınız. •Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "**-**" "**+**" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın SELECT ve "**-**" "**+**" düğmelerine basın.	•Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için SELECT düğmesine basın. •Programlanmış olan süreyi değiştirmek için SELECT ve "**-**" "**+**" düğmelerine basın.	•Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. saat fonksiyonuna geri dönmek için orta düğmeye basın
PİŞİRME SONU PROGRAMI	•Orta düğmeye 3 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "**-**" "**+**" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini O konumuna getirin.	•Pişirme sonu saatini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 3 kez basınız •Programlanmış olan saati değiştirmek için SELECT ve "**-**" "**+**" düğmelerine basın.	•Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30' a ayarlamanız yeterlidir. •Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir. *•Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.* **UYARI:** Pişirme sonu(END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur.

4. KULLANMA TALİMATLARI

Fonksiyon	Önceden belirlenmiş sıcaklık aralığı (elektronik programlayıcılı modellerde) (Type A)	Termostat ayarı	Fonksiyon
			Fırın lambasını yakar. Aynı zamanda soğutucu fan otomatik olarak devreye girer (Sadece soğutucu fanlı modellerde).
			**Buz Çözdürme Fonksiyonu** Fonksiyon düğmesi bu konuma getirildiğinde turbo fan donmuş gıdaların protein içeriğini değiştirmeden bir kaç dakika içerisinde çözülmesini sağlar.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Fansız Pişirme Fonksiyonu** Alt ve üst fırın ısıtıcılar birlikte kullanılır. Bu seçenek yiyecekleri pişirme ve üzerlerini kızartmak için kullanılan geleneksel bir yöntemdir. Bu seçenek pişirme ve üzerini kızartma için geleneksel kullanım şeklidir. Bu seçenek, et ve av hayvanı butlarının kızartılması, bisküvi ve elma pişirme ile yiyeceklerin üzerlerini kızartmak için idealdir.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Fanlı Pişirme Fonksiyonu** Alt üst ısıtıcılar hava sirkülasyonunun da sağlanması için turbo fan ile birlikte çalıştırılır. Bu fonksiyon kümes hayvanları, hamur işleri, balık ve sebzelerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Isı yiyeceklerin içine daha iyi nüfuz eder ve bu sayede ön ısıtma ve pişirme süreleri kısalır. Böylece farklı türden yiyecekleri tat ve kokuları birbirine karışmadan aynı anda pişirebilirsiniz. Farklı yiyecekleri aynı zamanda pişirebilmeniz için 10 dk ekstra süre önerilmektedir.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Fan ve Alt Isıtıcı Fonksiyonu** Bu işlev hassas yiyecekler için idealdir (tartlar, sufle).
	200	150 ÷ 220	**Fanlı Izgara Fonksiyonu** Üst ısıtıcı eleman fırın içerisindeki havanın sirkülasyonunu sağlayan turbo fan ile birlikte devreye sokulur. Beyaz etler hariç kırmızı etler için ön ısıtma yapılmalıdır. Kalın ve tek parça halindeki yiyeceklerin pişirilmesi için idealdir. Yiyecekleri fırın içerisinde orta seviyeye yerleştiriniz ve altına damlama tepsisini yerleştiriniz. Ayrıca yiyeceklerin ısıtıcı elemana yakın olmamasına dikkat ediniz. Pişirme süresince yiyecekleri çevirerek eşit şekilde pişmesini sağlayınız.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Fan ve Alt Isıtıcı Fonksiyonu** Bu işlev hassas yiyecekler için idealdir (tartlar, sufle).
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizza Fonksiyonu** Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonuyla pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.
 **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**"ECO"** fonksiyonu kullandığınız yağ miktarını azaltarak, daha sağlıklı bir şekilde pişirmenizi sağlar. Fanlı ve ızgara kullanımı sayesinde, yiyeceklerin nemini kaybetmesini önleyerek, yüzeyini kızartarak ve en kısa pişirme zamanını kullanarak yiyecekleri tadından ödün vermeden pişirir. Et, kavrulmuş sebze ve omletler için özellikle uygundur. Fan sayesinde darbeli hava döngüsü, fırındaki yiyeceklerin nemini ve besin değerlerini korur ve bu sayede hızlı ve homojen bir pişirme gerçekleşir. Bu yeni fonksiyon ile tüm tarifleri deneyin ve yiyeceklerde kullandığınız sos miktarını azaltarak hafif pişirilmiş yiyeceklerin zevkine varın!

* Enerji sınıfı tanımında kullanılmış olan CENELEC EN 60350-1 standardına uygun olarak test edilmiştir.

(a) bazı modellerde: "Vario Fan"lı işlev: Pişirme sonuçlarını, sıcaklık yönetimini ve nem yönetimini en iyi duruma getirmek için Candy tarafından geliştirilmiş benzersiz bir sistemdir. Vario Fan sistemi bir fan işlevi seçildiğinde fan hızını otomatik olarak değiştiren kendi kendini etkinleştiren bir sistemdir: Fan işlevleri kontrol panelinde özetlenmiş alanın içindedir.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (AEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir. AEEE, hem kirletici maddeleri (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Tüm kirleticilerin düzgün bir şekilde bertaraf edilmesi ve atılması ve tüm malzemelerin geri kazanılıp ve dönüştürülmesi için AEEE'nin özel işlemlere tabi tutulması önemlidir. Kişiler, AEEE'nin bir çevre sorununa dönüşmemesini sağlamakta önemli bir rol üstlenir; bazı basit kuralların izlenmesi gerekir:

- AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır.
- AEEE'ler, belediye veya kayıtlı şirketler tarafından yönetilen ilgili toplama noktalarına teslim edilmelidir. Pek çok ülkede, büyük AEEE'ler için evden toplama hizmeti verilir.
- Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eskisi satıcıya verilebilir ve satıcı yeni teslim ettiği cihaz başına bir adet olmak üzere ücretsiz olarak bu cihazı teslim alabilir, bunun için alınacak ekipmanın teslim edilen ekipman ile aynı türden ve aynı fonksiyonlara sahip olması gerekir.

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.
Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.
Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.
Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.
• Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
• Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
•Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
• Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapması dışında kalacaktır.
• Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.
Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.
Üretim yeri Türkiye 'dir.

İTHALATCI FİRMA:
CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11
Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE
Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45
www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:
CANDY HOOVER GROUP
Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY
Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403
www.candy-group.com

HOOVER

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
b) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,
ç) İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.
Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
• Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
• Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
• Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında beden indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.
Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara uykırı kullanılmasından kaynaklanın arızalar garanti kapsamı dışındadır.
Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.
Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.
Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş. İçerenköy Mah. Hal Yolu Cad. Çayır Yolu Sk. No:11 Sayar İş Hanı Kat:7 PK:34752 Ataşehir/İSTANBUL Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45 Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Genel Müdür:

Model:.....
Bandrol ve Seri No:.....
Teslim Tarihi Yeri: .....

Fatura Tarihi No: .....
Satıcı Firma Ünvanı: .....

Adres: .....
.....
Tel - Fax: .....
Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):.....

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.
Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

Зміст

Загальні застереження
35

1. Загальні застереження
1.1 Декларація відповідност
1.2 Поради щодо безпеки
1.3 Монтаж
1.4 Вбудовування духової шафи в кухонні меблі
1.5 Важливо
1.6 З'єднання з джерелом живлення
1.7 Обладнання духової шафи
(залежно від моделі)

Корисні поради
37

2.1 Система безпеки для решіток
2.2 Приготування на грилі
2.3 Моделі U•COOK
2.4 U•SEE
2.5 функція Hydro Easy Clean
2.6 Духова шафа з самоочищувальним
каталітичним покриттям
2.7 Чищення та обслуговування
2.8 Сервісний центр

Таймер
39

3.1 Використання таймера зі звуковим сигналом
3.2 Використання таймера закінчення
часу приготування
3.3 Налаштування правильного часу
3.4 Сенсорне програмування годинника

Інструкції 3 експлуатації
40

• Під час приготування їжі всередині духовки або на скляних дверцятах може з'явитися конденсат. Це є звичним явищем. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне потрібної температури приготування.

• Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не у відкритому посуді.

• Не залишайте їжу в духовці, якщо процес приготування тривав понад 15-20 хвилин.

• УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будь-яких нагрітих деталей.

• УВАГА: доступні частини можуть нагріватися при використанні гриля. Діти не повинні наближатися до приладу.

• УВАГА: переконайтеся, що прилад вимкнено перед заміною лампи, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

• УВАГА: для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.

• Діти віком до 8 років без нагляду дорослих повинні перебувати на безпечній відстані від приладу.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням можливих ризиків.

• Очищення та обслуговування не повинно проводитися дітьми без нагляду.

• Не використовуйте шорсткі чи абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.

• Для демонтажу знімних частин потрібно вимкнути духовку, а після очищення знову зібрати їх відповідно до інструкцій.

• Не використовуйте пароочисник.

• Підключіть вилку в робочу розетку із заземленням. Для моделей, не оснащених вилкою, приєднайте стандартну вилку до кабелю, який витримує навантаження, зазначене на ярлику.

• Провід заземлення позначений жовто-зеленим кольором. Ця процедура повинна виконуватися спеціалістом належної кваліфікації. У разі несумісності розетки та вилки приладу, попросіть електрика замінити розетку на іншу, яка відповідатиме необхідному типу. Підключення до джерела живлення також може здійснюватися шляхом розміщення всеполярного вимикача між приладом та джерелом живлення, яке може витримувати максимальне підключене навантаження та яке відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.

• У разі пошкодження кабелю живлення, його потрібно замінити іншим кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або зв'язатися з відділом обслуговування клієнтів.

Якщо кабель пошкоджено, замініть його належним чином відповідно до наступних інструкцій:

- відкрийте кришку клемної панелі;

- від'єднайте кабель живлення та замініть його аналогічним кабелем, який відповідає типу приладу (тип H05VV-F, H05V2V2-F).

• Ця процедура повинна виконуватися спеціалістом належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.

• Недотримання вищезазначених вказівок може негативно вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.

• Будь-які залишки розлитих речовин повинні бути усунені перед очищенням.

• Порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора. У такому разі зверніться до служби підтримки клієнтів.

• Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії/налаштування.



Цей пристрій має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного та електронного обладнання містять забруднюючі речовини (що можуть спричинити негативні наслідки для навколишнього середовища) та базові компоненти (які можна здавати на повторну переробку). Важливо, щоб відходи електричного та електронного обладнання пройшли спеціальну обробку для вида- лення та належної утилізації всіх забруднюючих речовин, і для отримання та повторної переробки всіх матеріалів. Кожна окрема людина може зробити свій внесок для забезпечення того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не створювали проблеми для екології; для цього важливо виконувати деякі основні правила:

• відходи електричного та електронного обладнання не можна утилізовувати як побутові відходи;

• відходи електричного та електронного обладнання необхідно здавати у відповідному пункті збору — муніципальному або в зареєстрованих компаніях. В багатьох країнах збір відходів електричного та електронного обладнання великих розмірів відбувається вдома;

• коли ви придбали новий пристрій, старий можна повернути роздрібному підприємству, яке має безкоштовно прийняти його в обмін, якщо це обладнання еквівалентного типу і виконує ті самі функції, що й нове.

Економія енергії та охорона довкілля

За можливості, уникайте передчасного нагрівання печі та завжди слідкуйте, щоб під час нагрівання вона була заповнена. Намагайтеся відчиняти дверцята печі якомога рідше, щоб уникнути витоку тепла з порожнини печі. Для значної економії електроенергії вимкніть піч за 5 - 10 хвилин до закінчення часу приготування і використовуйте той залишок тепла, який продовжує виробляти піч. Слідкуйте, щоб затвори завжди були чистими та справними, щоб уникнути витоку тепла з порожнини печі. Якщо у вас погодинне тарифікування електроенергії, програма "відкладеного старту початку приготування" сприяє процесу економії електроенергії, запускаючи процес приготування у той часовий відрізок, коли тариф на електроенергію є нижчим.

1. ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Дякуємо, що ви обрали один з наших виробів. Для найбільш ефективного використання вашої духової шафи радимо:

• уважно прочитати ці інструкції, вони містять важливі правила безпечного встановлення, використання та обслуговування духової шафи;

• тримати цей буклет в доступному місці, щоб звертатися до нього в майбутньому.

Всі доступні частини під час роботи пристрою нагріваються, будьте уважні і не торкайтеся цих елементів.

При першому увімкненні духової шафи з неї може виходити дим з різким запахом. Це пов'язано з тим, що клей ізоляційних панелей навколо духової шафи нагрівається вперше.

Це цілком нормально, і якщо таке трапляється, необхідно зачекати доки дим не зникне, перш ніж ставити страви в духову шафу.

Духова шафа нагрівається до високих температур згідно з її призначенням. Особливо гарячим може бути скло дверцят духової шафи.

1.1 ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Деталі цього пристрою, що можуть контактувати з харчовими продуктами, відповідають положенням директиви ЄЕС 89/109.

Stavljanjem CE oznake na ovaj proizvod, izjavljujemo, pod punom odgovornošću, da je ovaj proizvod u saglasnosti sa svim evropskim normama o bezbednosti, zdravlju i svim zahtevima za zaštitu životne sredine, navedenih u zakonodavstvu.

1.2 ПОРАДИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

• Духовою шафою можна користуватися тільки відповідно до її призначення — для приготування їжі. Будь-яке інше використання духової шафи, наприклад, для обігріву, — це використання не за призначенням, і тому становить небезпеку.

• Виробник не несе відповідальності за шкоду, спричинену неналежним, неправильним або невиправданим використанням. **При використанні електроприладів завжди необхідно виконувати кілька базових правил:**

– не тягнути за кабель живлення, щоб витягти вилку з розетки;

– не торкатися духової шафи вологими або мокрими руками чи ногами;

– при користуванні духовою шафою завжди бути у взутті;

– не радимо використовувати адаптери, розгалужувачі з кількома розетками або подовжувачі кабелів;

– якщо духова шафа вийшла з ладу або несправна, вимкнути з мережі і не торкатися її.

• Якщо кабель пошкоджений, його слід негайно замінити.

При заміні кабелю виконуйте наступні інструкції. Вийняти мережевий кабель та замінити його кабелем типу H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F. Кабель повинен витримувати електричний струм, необхідний для роботи духової шафи. Заміну кабелю має виконувати технік відповідної кваліфікації. Кабель заземлення (жовто-зелений) має бути на 10 мм довшим, ніж кабель живлення.

Для ремонту звертатися тільки до авторизованого сервісного центру та використовувати лише оригінальні запчастини. Якщо ці інструкції не виконуються, виробник не може гарантувати безпеку духової шафи.

• Не затуляти стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними плівками, що пропонуються в торговельній мережі. Алюмінієва фольга або інший захист, що безпосередньо торкаються гарячої емалі, можуть розплавитися та пошкодити емальовані поверхні всередині духової шафи.

1.3 МОНТАЖ

Користувач має забезпечити встановлення. Виробник не бере на себе зобов'язання щодо встановлення духової шафи. Якщо необхідна допомога виробника для виправлення пошкоджень, що виникають внаслідок неправильного встановлення, така допомога не покривається гарантією.

Необхідно виконувати інструкції із встановлення, призначені для кваліфікованих спеціалістів. Неправильне встановлення може призводити до шкоди або травм людей, тварин чи пошкодження речей. За таку шкоду або травми виробник відповідальності не несе.

1.4 ВБУДОВУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ В КУХОННІ МЕБЛІ

Встановити духову шафу в призначене для неї місце в кухонних меблях; її можна встановлювати під робочою поверхнею або зверху, у високій шафці. Закріпити духову шафу у вибраному місці гвинтами, використовуючи чотири отвори в рамі для фіксації (рисунок на останній сторінці).

Щоб знайти отвори для кріплення, відчиніть дверцята духової шафи та подивіться всередину. Для забезпечення належної вентиляції при закріпленні духової шафи необхідно дотримуватися розмірів та відстаней, вказаних на схемі на останній сторінці.

Увага: для духових шаф, які комбінуються з варильними поверхнями, необхідно виконувати інструкції, які наведені в інструкціях для варильної поверхні.

1.5 ВАЖЛИВО

Для належної роботи духової шафи її слід вбудовувати в меблі, які придатні для цього. Панелі кухонних меблів, що знаходяться поруч з духовою шафою, мають бути виготовлені з теплостійких матеріалів. Упевніться, що клей, який використовується для обклеювання панелей шпоном, стійкий до температури не менше 120 °C. Пластик або клей, який не витримує такі температури, може розплавитися та деформувати меблі. Коли духова шафа встановлена всередині шафки, електричні деталі повинні бути повністю ізольованими. Це вимога техніки безпеки, що встановлена законом. Всі захисні деталі мають бути жорстко закріплені на своїх місцях, щоб їх неможливо було зняти без використання спеціальних інструментів.

Зняти задню стінку шафки, щоб забезпечити належну вентиляцію і циркуляцію повітря навколо духової шафи. Варильна поверхня повинна мати позаду просвіт не менше 45 мм.

1.6 З'ЄДНАННЯ З ДЖЕРЕЛОМ ЖИВЛЕННЯ

Вставити вилку в електричну розетку. Спочатку упевніться, що розетка має третій контакт для заземлення духової шафи. **Духова шафа повинна бути належним чином заземлена.**

Якщо духова шафа цієї моделі не оснащена вилкою, з'єднати стандартну вилку з кабелем живлення. Вона повинна відповідати характеристикам живлення, вказаним на фірмовій табличці. Кабель заземлення — жовто-зелений. Вилку може приєднати лише спеціаліст з відповідною кваліфікацією. Якщо розетка і вилка несумісні, розетку необхідно замінити. Це може зробити лише спеціаліст з відповідною кваліфікацією. Така особа повинна також перевірити здатність кабелю живлення витримувати струм, необхідний для функціонування духової шафи.

В лінію до джерела живлення необхідно також вбудувати вимикач. Це з'єднання виконується з урахуванням характеристик струму; воно має відповідати чинним нормам та стандартам. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен вмикатися чи вимикатися цим вимикачем. До розетки або вимикача, що використовуються для з'єднання з джерелом живлення, необхідно мати вільний доступ після встановлення духової шафи.

Важливо: під час встановлення провести кабель живлення так, щоб на нього в жодній точці не діяли температури вище 50 °C.

Духова шафа відповідає стандартам безпеки, встановленим контрольними органами. Духова шафа безпечна в експлуатації тільки тоді, коли вона заземлена згідно з чинними нормами та правилами безпеки електропроводки. Ви повинні забезпечити належне заземлення духової шафи.

Виробник не несе відповідальності за травми людей чи тварин або шкоду майна, спричинені неналежним заземленням духової шафи.

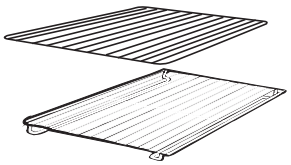
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: напруга та частота живлення вказані на фірмовій табличці (рисунок на останній сторінці).

Система кабелів та проводів має витримувати максимальне електричне навантаження, необхідне для роботи духової шафи. Воно вказане на фірмовій табличці. Якщо у вас є сумніви, зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

1.7 ОБЛАДНАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ (залежно від моделі)

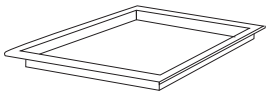
Перед першим використанням обладнання необхідно почистити кожен предмет. Вимити губкою предмети, промити їх чистою водою та висушити.

На **звичайну решітку** можна ставити деки та посуд.



Решітка для піддонів головним чином повинна використовуватися разом з грилем. Використовуйте її для піддону.

Спеціальний профіль решіток забезпечує їх горизонтальність навіть при витягуванні з духової шафи. Немає ризику, що посуд зсунеться або проллється рідина.



В **піддоні** збирається сік від продуктів з грилю. Він використовується лише в режимах «Гриль», «Рожен» або «Гриль з вентилятором»; вийняти його з духової шафи для інших режимів приготування.

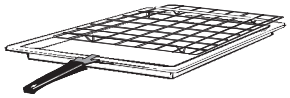
Ніколи не використовуйте піддони для смаження, оскільки виникає дим, жир розбризкується по духовій шафі та забруднює її.

Комплект для піци призначений для приготування піци. Для отримання найкращих результатів слід використовувати цей комплект разом з функцією «Піца».



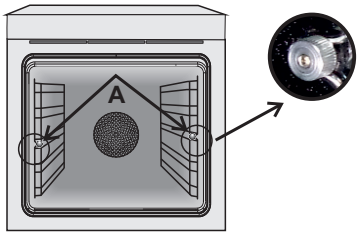
Решітка для піддону

Решітка для піддону ідеальна для приготування страв на грилі. Її слід використовувати з піддоном. Додається також ручка, щоб можна було безпечно пересувати обидва пристрої. Не залишайте ручку всередині духової шафи.



Виймання та чищення решіток

1 - Відкрутити рифлені гайки, повертаючи їх проти годинникової стрілки.
2 - Вийняти решітки, для цього потягнути їх на себе.
3 - Для чищення решіток вимити їх в посудомийній машині або вручну вологою губкою; після цього висушити.
4 - Після чищення поставити їх на місце. Виконати кроки в зворотному порядку.
5 - Встановити рифлені гайки на місце.



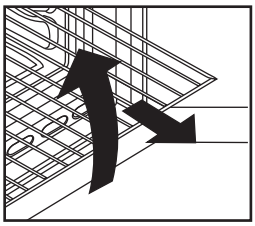
Бічні решітки



Бічна решітка при наявності

2. КОРИСНІ ПОРАДИ

2.1 СИСТЕМА БЕЗПЕКИ ДЛЯ РЕШІТОК



Духова шафа обладнана новою системою безпеки для решіток.
Завдяки їй можна витягувати решітку зі стравою під час приготування, щоб перевірити її, без ризику проливів або випадкового випадіння решітки з духової шафи.
Щоб витягти решітку, тягніть за неї і одночасно піднімайте.

2.2 ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Гриль дозволяє швидко отримати смачну коричневу скоринку на страві. Для підрум'янювання радимо увімкнути гриль на четвертий рівень, залежно від розмірів страви (див. рисунок на сторінці 7).
Майже всі страви можна готувати на грилі, крім дуже пісної дичини та м'ясних рулетів.
М'ясо та рибу для приготування на грилі необхідно спочатку злегка змастити олією.

2.3 МОДЕЛІ U•COOK

Духові шафи U•COOK оснащені запатентованою функцією електронного контролю швидкості вентилятора «VARIOFAN». Під час приготування система автоматично обирає швидкість вентилятора (в багатофункціональному режимі), щоб оптимізувати потік повітря та внутрішню температуру в порожнині духової шафи.

Soft cook

Всі духові шафи U•COOK мають функцію Soft cook .
Це дозволяє керувати розподіленням вологи та температури. Завдяки цьому втрати вологи знижуються на 50 %, страви залишаються ніжними і мають кращий смак. Цей делікатний режим приготування рекомендується для випікання хліба та кондитерських виробів.

Sprinter

Він зменшує час попереднього нагрівання духової шафи: необхідно лише 8 хвилин, щоб досягти 200 °C.

Super grill

Це дає можливість налаштовувати рівень та інтенсивність грилю, потужність збільшується майже на 50 % у порівнянні з традиційною багатофункціональною духовою шафою.

Деякі духові шафи оснащені новими дверцятами «WIDE DOOR», які мають більшу площину вікна, завдяки чому полегшується обслуговування та покращується теплоізоляція.

2.4 U•SEE (залежно від моделі)

Це система підсвічування, що замінює традиційну лампу. 14 світлодіодних ламп вбудовано в дверцята. Вони дають біле високоякісне світло і забезпечують хорошу видимість всередині духової шафи з достатньою яскравістю без тіней на всіх рівнях.

U•SEE

Переваги:

система забезпечує хороше освітлення всередині духової шафи, крім того, вона має більший термін експлуатації, ніж традиційна лампа, її легше обслуговувати, і вона заощаджує енергію.
• Оптимальна видимість.
• Тривалий термін експлуатації системи освітлення.
• Дуже низьке споживання енергії, на 95 % нижче у порівнянні з традиційними системами освітлення.
«Пристрій з білим світлодіодним світлом класу 1M згідно з IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (еквівалент EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимальна потужність джерела світла λ 459 нм < 150 мкВт. Не спостерігається безпосередньо оптичними інструментами».



2.5 ФУНКЦІЯ HYDRO EASY CLEAN

Під час процедури HYDRO EASY CLEAN використовується пара для усунення залишків жиру та їжі з духовки.
1. Налийте 300 мл води в контейнер HYDRO EASY CLEAN, що знаходиться внизу духовки.
2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання ( ) або нагрівання знизу ( ).
3. Встановіть температуру за допомогою значка HYDRO EASY CLEAN
4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.
6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.

Увага
Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний.
При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.



2.6 ДУХОВА ШАФА З САМООЧИЩУВАЛЬНИМ КАТАЛІТИЧНИМ ПОКРИТТЯМ

Спеціальні самоочищувальні панелі з мікропористим покриттям можна окремо придбати для всіх моделей. Якщо вони встановлені, більше не потрібно чистити духову шафу вручну.
Жир, що потрапляє на бокові стінки духової шафи під час смаження, видаляється мікропористим покриттям, яке розщеплює жир каталітичним способом та перетворює його на газ.
Однак надмірне розбризкування може забивати пори і перешкоджати самоочищенню. Здатність самоочищення можна відновити, якщо увімкнути пусту духову шафу на максимум на протязі 10-20 хвилин.
Не використовуйте для чищення абразивні засоби, металеві губки, гострі предмети та жорсткі серветки або хімічні засоби та засоби для миття, які можуть пошкодити каталітичне покриття.
Радимо користуватися глибокими формами для смаження жирних страв, наприклад, м'яса великими шматками та подібних, і ставити під грилем піддон, щоб збирати надлишковий жир. Якщо стінки духової шафи вкриті шаром жиру настільки щільно, що каталітичне покриття стає неефективним, зібрати надлишковий жир м'якою серветкою або губкою, змоченою у гарячій воді.
Щоб самоочищення було ефективним, покриття повинне мати пористу структуру.
Зверніть увагу: всі каталітичні панелі, що зараз пропонуються на ринку, мають термін експлуатації приблизно 300 годин. Тому їх необхідно змінювати кожні 300 годин.

ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ
Перед очищенням та заміною лампи відімкніть подачу живлення в духовці. Лампа та її кришка виготовлені з матеріалів, стійких до високих температур.









Характеристики лампи:
230 В змінного струму, 25 Вт – E 14 база, температура 300°C.
Для заміни несправної лампи просто:

- відкрутіть скляну кришку,
- відкрутіть лампу,
- замініть її аналогічною лампою: див. вищезазначені характеристики,
- після заміни несправної лампи закрутіть захисну скляну кришку.

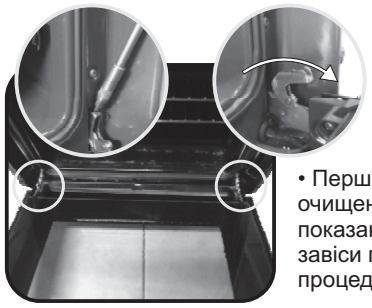
ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ

Внутрішнє скло дверцят у цій духовці можна витягнути та очистити.
Щоб очистити внутрішнє скло, дотримуйтеся наступних вказівок.

• Відкрийте дверцята духовки. *(Рис. 1)*



Рис. 1



• Перш ніж розпочати процедуру очищення, зафіксуйте завіси, як показано на Рис. 2. Розблокуйте завіси після завершення процедури очищення. *(Рис. 2)*

Рис. 2

• Витягніть гвинти, як показано на рисунку *(Рис. 3)*.

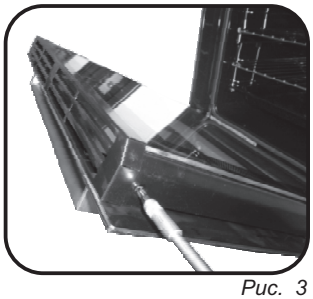
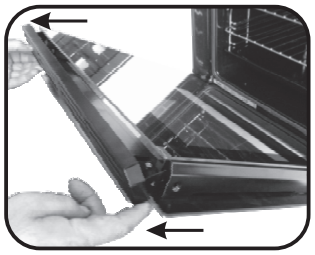


Рис. 3



• Зніміть верхню металеву кришку, потягнувши її вверх. *(Рис. 4)*

Рис. 4

• Обережно витягніть скло з рами дверцят *(Рис. 5)*.

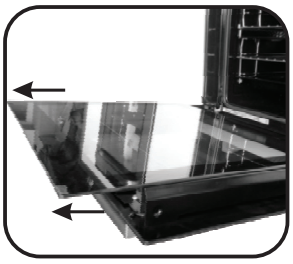


Рис. 5

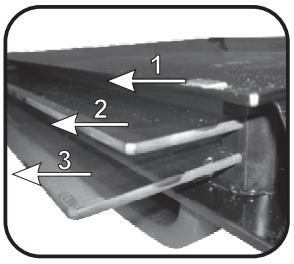


Рис. 6

***• *У духовках з піролітичним очищенням витягніть також друге і третє скло.** (Рис. 6)*

• Після очищення скла, зберіть деталі у зворотньому порядку.

• НА КОЖНОМУ СКЛІ, напис "LOW-E" повинен бути розбірливим і розташованим зліва на дверцятах, біля лівої бокової завіси. Таким чином, структурна поверхня першого скла знаходитиметься ВСЕРЕДИНІ дверцят.



Рис. 7

2.7 ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

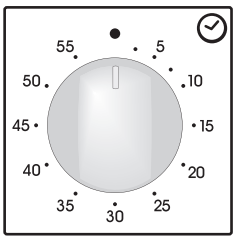
Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуватися абразивними засобами для чищення, металевими мочалками або гострими предметами.
Чистити поверхні з нержавіючої сталі та емальовані поверхні теплою мильною водою або відповідними рекомендованими засобами. В жодному разі не використовувати абразивні порошки, які можуть пошкодити поверхні та погіршити зовнішній вигляд духової шафи. Дуже важливо чистити духову шафу кожного разу після використання. Розтоплений жир в процесі приготування потрапляє на бокові стінки духової шафи. Наступного разу при використанні духової шафи цей жир може спричинити неприємний запах і навіть погіршити результати приготування. Для чищення використовуйте гарячу воду із засобом для миття; після цього ретельно промийте духову шафу чистою водою.
Щоб уникнути цієї рутинної роботи, для всіх моделей можна використовувати внутрішні панелі із самоочищувальним каталітичним покриттям: вони доступні окремо (див. розділ «ДУХОВА ШАФА З САМООЧИЩУВАЛЬНИМ КАТАЛІТИЧНИМ ПОКРИТТЯМ»).
Використовуйте засоби для чищення та абразивні металеві губки типу «brillo» для грилів з нержавіючої сталі.
Скляні поверхні зверху, на дверцятах духової шафи та на дверцятах відділення для підігріву можна чистити, коли вони холодні. Якщо не дотримуватись цього правила, ці поверхні можна пошкодити, і такі пошкодження не включені в гарантію.
Для заміни внутрішнього освітлення:
• вимкнути електроживлення та викрутити лампу. Замінити її лампою того ж типу, стійкою до впливу дуже високих температур.

2.8 СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Перед зверненням до сервісного центру:
якщо духова шафа не працює, радимо перевірити, чи духова шафа правильно з'єднана з джерелом живлення.
У випадку, якщо не вдається встановити причину несправності, від'єднати духову шафу від мережі, не торкатися її та подзвонити в сервісну службу.
Перед дзвінком в сервісну службу запишіть серійний номер, він вказаний на фірмовій табличці (див. рисунок на останній сторінці).
Духова шафа постачається з гарантійним сертифікатом, який гарантує безкоштовний ремонт в сервісному центрі упродовж гарантійного терміну

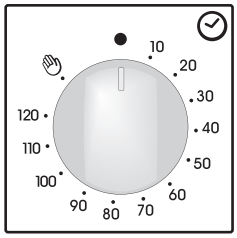
3. ТАЙМЕР

3.1 ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА ЗІ ЗВУКОВИМ СИГНАЛОМ



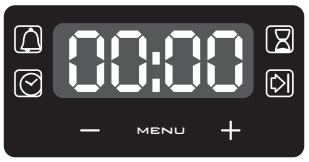
Для встановлення часу приготування — повернути ручку на один повний оберт, а потім встановити покажчик на потрібний час. Після закінчення часу упродовж кількох секунд буде лунати звуковий сигнал.

3.2 ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ



Цей регулятор дозволяє задати потрібний час приготування (макс. 120 хв.). Духова шафа автоматично вимикається, коли заданий час спливає.
Таймер відраховує час назад від встановленого часу і повертається в положення «О», а тоді автоматично вимикається.
Для нормального використання духової шафи слід ставити таймер в положення .
Щоб налаштувати робочі параметри, упевніться, що таймер не знаходиться в положенні «О».

3.3 НАЛАШТУВАННЯ ПРАВИЛЬНОГО ЧАСУ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перша дія, яку необхідно виконати після встановлення духової шафи або після збоїв енергопостачання (це можна встановити через блимання та індикацію дисплея 12:00) — налаштувати правильний час. Це можна зробити наступним чином:

- натиснути головну кнопку 4 рази;
- задати час кнопками «-» «+»;
- відпустити всі кнопки.

УВАГА: духова шафа працює тільки в тому випадку, якщо годинник налаштовано.

3.4 СЕНСОРНЕ ПРОГРАМУВАННЯ ГОДИННИКА

ФУНКЦІЯ	ЯК АКТИВУВАТИ	ЯК ВИМКНУТИ	ЩО ВОНА РОБИТЬ	ДЛЯ ЧОГО ВОНА
БЛОКУВАННЯ КНОПОК	• функція блокування від дітей активується натисканням і утримуванням (+) не менше 5 секунд. З цього моменту всі інші функції заблоковані, на дисплеї по черзі блимає «СТОП» та попередньо заданий час.	• функція блокування від дітей деактивується натисканням і утримуванням сенсорної кнопки (+) не менше 5 секунд. З цього моменту можна знову обрати будь-яку функцію.		
ТАЙМЕР ЗІ ЗВУКОВИМ СИГНАЛОМ	• натиснути головну кнопку 1 раз; • натиснути кнопки «-» «+», щоб задати потрібний час; • відпустити всі кнопки.	• коли заданий час сплине, вмикається звуковий сигнал (цей сигнал сам вимкнеться, але його можна вимкнути одразу, натиснувши кнопку «ВИБІР»).	• наприкінці заданого часу лунає звуковий сигнал; • в процесі приготування дисплей показує час, що залишився.	• дозволяє використовувати духову шафу як будильник (функцію можна увімкнути незалежно від того, чи працює духова шафа).
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	• натиснути головну кнопку 2 рази; • натиснути кнопки «-» або «+», щоб задати потрібну тривалість приготування; • відпустити всі кнопки; • задати функцію приготування за допомогою ручки вибору функцій.	• коли час спливає, духова шафа вимикається автоматично. Якщо ви хочете закінчити приготування раніше, поверніть ручку вибору функцій на «О», або встановіть час на 0:00 («ВИБІР» та кнопки «-» «+»).	• дозволяє попередньо задати час приготування, необхідний для вибраного рецепту; • щоб перевірити, скільки часу залишилося до закінчення, натисніть кнопку «ВИБІР» 2 рази; • для зміни попередньо заданого часу натисніть «ВИБІР» та кнопки «-» «+».	• натиснути будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал. Натиснути головну кнопку, щоб повернутися до функції годинника.
ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ	• натиснути головну кнопку 3 рази; • натиснути кнопки «-» «+», щоб задати час, коли духова шафа має вимкнутися; • відпустити кнопки; • задати функцію приготування за допомогою ручки вибору функцій.	• в заданий час духова шафа вимкнеться. Для вимкнення вручну поверніть ручку вибору функцій в положення «О».	• дозволяє задати час закінчення приготування; • для перевірки попередньо заданого часу натисніть головну кнопку 3 рази; • для зміни попередньо заданого часу натисніть кнопки «ВИБІР» та «-» «+».	• ця функція зазвичай використовується разом з функцією «Час приготування». Наприклад, якщо страву слід готувати 45 хвилин і вона має бути готова о 12:30, просто виберіть необхідну функцію, задайте час приготування на 45 хвилин, а кінець часу приготування на 12:30; • коли спливає заданий час приготування, духова шафа вимикається автоматично і лунає звуковий сигнал; • *приготування автоматично розпочнеться об 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин) і триватиме до попередньо заданого часу закінчення приготування, тоді духова шафа сама автоматично вимкнеться.* **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** **якщо вибрано КІНЕЦЬ приготування, але не задана тривалість часу приготування, духова шафа починає працювати одразу і зупиняється в момент заданого часу закінчення приготування.**

4. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Ручка вибору функцій	Попередньо задана температура та налаштування. (Модель з електронним програмуванням) *(тип A)*	Ручка термостата	Функція
			Увімкнення світла в духовій шафі. Цим автоматично вмикається вентилятор охолодження (тільки для моделей з охолодженням з вентилятором).
			**Розморожування** Коли ручка стоїть в цій позиції, вентилятор працює, повітря кімнатної температури циркулює навколо заморожених продуктів, розморожує їх за кілька хвилин без погіршення або зміни вмісту протеїнів у них.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ МАКС.*	**Природна конвекція** Використовуються верхній та нижній елементи духової шафи. Це традиційна форма запікання та смаження. Цей режим ідеально підходить для смаження великих шматків м'яса та дичини, випікання печива або запікання яблук, отримання скоринки і апетитного зовнішнього вигляду страв.
 	220 *50 ÷ 230*	*50 ÷ МАКС.*	**Приготування їжі з вентилятором** Використовуються верхній та нижній елементи духової шафи з вентилятором для циркуляції повітря всередині духової шафи. Радимо використовувати цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби та овочів. Тепло краще проникає в страви, знижується час приготування та попереднього нагрівання. Ви можете одночасно готувати різні страви з однаковим або різним часом приготування на одному або різних рівнях. Метод приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, запахи не змішуються. Якщо готуєте декілька страв одночасно, слід збільшити час приготування приблизно на 10 хвилин.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ МАКС.*	**Вентилятор плюс нижній елемент** Ця функція ідеально підходить для делікатних страв (торт суфле).
	200	150 ÷ 220	**ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯТОРОМ (a):** використовуйте турбо-гриль із зачиненими дверця-тами. Використовується верхній нагрівальний елемент з вентилятором, повітря циркулює всередині духової шафи. Попереднє нагрівання необхідне для червоного, але не для білого м'яса. Ідеально підходить для приготування товстих шматків продуктів, цілих шматків - запікання свинини, птиці та ін. Ставити страви в гриль безпосередньо на середину решітки, на середній рівень. Зсунути піддон під решітку, щоб зібрати сік. Упевніться, що страва не знаходиться надто близько до грилю. Поверніть страву, коли сплине половина часу приготування.
	Рівень 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ МАКС.*	**ГРИЛЬ: використовуйте гриль із зачиненими дверцятами.** Використовується тільки верхній нагрівальний елемент і ви можете регулювати температуру. Для того, щоб елементи нагрілися до червоного кольору, необхідно п'ять хвилин попереднього нагрівання. Успіх гарантовано для страв гриль, кебабів та гратенів. Біле м'ясо слід розташовувати на відстані від грилю; час приготування довший, але м'ясо буде смачнішим. Червоне м'ясо та філе риби можна укладати на один рівень і ставити внизу піддон.
	220	*50 ÷ МАКС.*	**Функція «Піца»** Ця функція з циркуляцією гарячого повітря в духовій шафі забезпечує ідеальний результат для таких страв, як піца або фокаччо.
 **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Функція **«ECO»** дозволяє готувати здоровішу їжу, зменшуючи необхідну кількість жиру або олії. Завдяки грилю та вентилятору у комбінації з імпульсною циркуляцією повітря волога затримується в стравах, поверхня запікається на грилі і час приготування зменшується без погіршення смаку. Це особливо зручно при приготуванні м'яса, смажених овочів та омлетів. Імпульсний цикл повітря залишає вологу в духовій шафі, вміст вологи в їжі не знижується, завдяки цьому зберігається харчова цінність і забезпечується швидкий рівномірний процес приготування. Спробуйте всі свої рецепти, знижуйте час обробки, відчуйте легкість цієї нової функції!

(a) на деяких моделях: функція з «VarioFan» — це ексклюзивна система, розроблена Candy для оптимізації результатів приготування, керування температурою та вологою. «VarioFan» — це система, яка активується автоматично і змінює швидкість вентилятора, якщо функція вентилятора вибрана: функції з вентилятором — це функції, що знаходяться всередині окресленої ділянки на панелі керування.

* Перевірено згідно з CENELEC EN 60350-1; норма використовується для визначення класу споживання енергії.

Spis treści

Wskazówki Ogólne 43

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

Użteczne Wskazówki 44

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 Funkcja Hydro Easy Clean
2.6 Katalityczny Piekarnik Samooczyszczający Się
2.7 Czyszczenie I Konserwacja

Regulator Czasowy 47

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

Instrukcje Użytkowania 48

• Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
• Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
• Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
• UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części.
• OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
• 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.
• Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
• Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go zastąpić kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
• Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
• Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
• Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
• W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
• Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
• W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory.
Półka musi być włożona całkowicie do komory.
•OSTRZEŻENIE: Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. W kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
• OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
• Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.

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 części przeznaczonej do kontaktu ze środkami spożywczymi spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EWG.

Poprzez umieszczenie oznaczenia CE na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

1.2 UWAGA

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

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

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

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

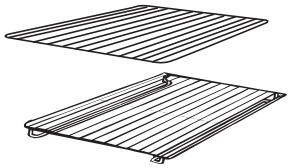
Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolec połączony z uziemieniem. Samo uziemienie powinno być wykonane w sposób prawidłowy. W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, zdolną wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej.
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.



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.



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



Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.

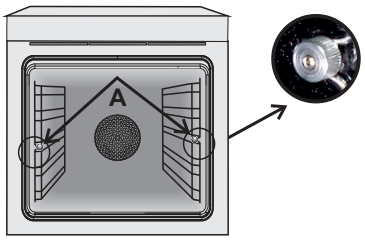


Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grilowania.
Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.
Nie należy pozostawiać uchwytu we wnętrzu piekarnika.



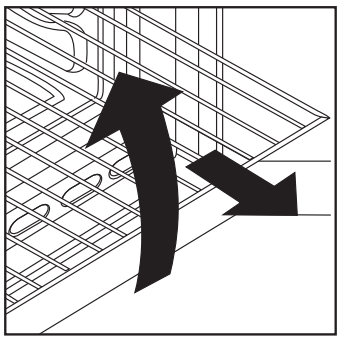
Demontaż i czyszczenie drabinek

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



2. UŻTECZNE WSKAZÓWKI

2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



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

2.2 PIECZENIE Z GRILLEM

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

2.3 MODELE U·COOK

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

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

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

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

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

2.4 Zaleznie od modelu U·SEE

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

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



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

2.5 FUNKCJA HYDRO EASY CLEAN

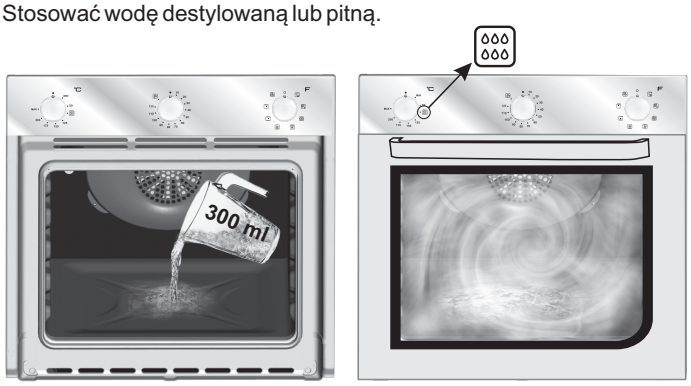
Procedura „HYDRO EASY CLEAN" wykorzystuje parę w celu ułatwienia usuwania z piekarnika tłuszczu i pozostałości po żywności.

1. Wlać 300 ml wody destylowanej lub pitnej do pojemnika HYDRO EASY CLEAN na dnie piekarnika
2. Ustawić funkcję piekarnika na Statyczny ( ) lub na Nagrzewanie ( ) od dołu
3. Ustawić temperaturę na ikonę HYDRO EASY CLEAN ( )
4. Pozostawić urządzenie w takim trybie działania przez 30 minut
5. Wyłączyć urządzenie i pozwolić na ochłodzenie się. Po ochłodzeniu się urządzenia wyczyścić powierzchnię wewnętrzną piekarnika za pomocą ściereczki.

Uwaga:

Upewnić się, że urządzenie jest chłodne przed dotknięciem go, istnieje ryzyko oparzenia się.

Stosować wodę destylowaną lub pitną.



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. Nie wolno stosować produktów ciernych, druciaków, ostrych przedmiotów, szorstkich ściereczek, produktów chemicznych lub detergentów mogących nieodwracalnie zniszczyć powierzchnię emalii.

Zaleca się ponadto stosowanie garnków głębokich w przypadku pieczenia potraw szczególnie tłustych (pieczenie, itd.), zaś w przypadku pieczenia na grillu - stosowanie brytfanny.

Ta prosta wskazówka pozwala na stworzenie idealnych warunków i temperatury dla czyszczenia katalitycznego

Jeśli, z powodu znacznego zabrudzenia piekarnika, nie jest moŻliwe samooczyszczanie, zaleca się usunąć tłuszcz za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki zanurzonej w ciepłej wodzie.

Porowatość emalii jest jej podstawową cechą gwarantującą działanie samooczyszczające.

Uwaga: Wszystkie płyty samooczyszczające się, dostępne w handlu, charakteryzują się skutecznością działania przez okres około 300 godzin pracy piekarnika. Po upływie tego okresu eksploatacji naleŻy płyty te wymienić.









Dane techniczne żarówki:

230 V AC - 25 W – oprawka E 14 base, temperatura 300ºC. Aby wymienić żarówkę:

- odkręć szklaną osłonę,
- wykręć przepaloną żarówkę
- wkręć nową tego samego typu o parametrach podanych powyżej
- wkręć z powrotem szklaną osłonę.

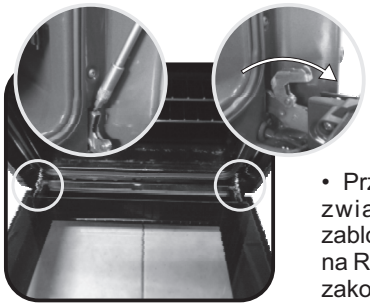
CZYSZCZENIE SZYBY W DRZWIACH

Wewnętrzna szyba drzwi piekarnika może być wymontowana i umyta. W celu umycia wewnętrznej szyby należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

• Otwórzyć drzwi piekarnika. (Rys. 1)



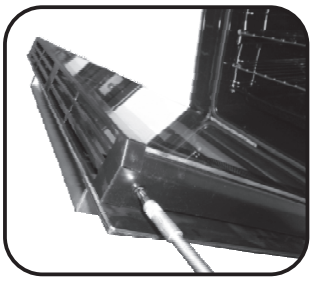
Rys. 1



Rys. 2

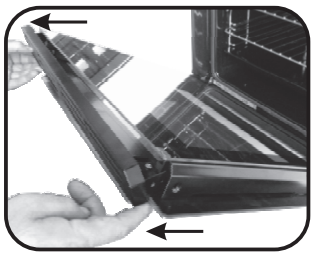
• Przed rozpoczęciem czynności związanych z myciem szyby zablokować zawiasy, jak pokazano na Rys. 2. Odblokować zawiasy po zakończeniu czynności. (Rys. 2)

• Odkręć śruby, jak pokazano na rysunku. (Rys. 3)



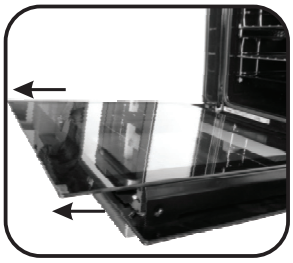
Rys. 3

• Pociągając do góry, zdjąć metalową górną pokrywę. (Rys.4)

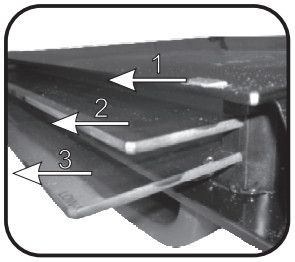


Rys. 4

• Delikatnie wysunąć szybę z ramki drzwi. (Rys. 5)



Rys. 5



• * W piekarnikach z pyrolizą wysuń również drugą i trzecią szybę . (Rys. 6)

Rys. 6

• Po umyciu szyby w celu ponownego montażu, należy powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
• Napis LOW-E NA WSZYSTKICH SZYBACH musi być czytelny i musi być umieszczony w lewym rogu drzwi, blisko lewego zawiasu. Tym sposobem drukowana powierzchnia pierwszej szyby będzie umieszczona po wewnętrznej drzwi.



Rys. 7

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

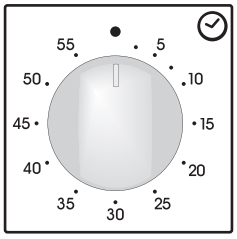
OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA
Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności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

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.

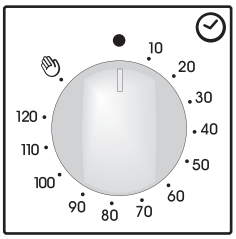
3. REGULATOR CZASOWY

3.1 KORZYSTANIE Z MINUTNIKA



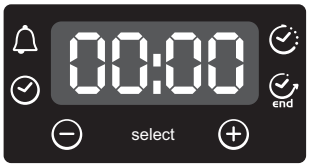
Aby ustawić wybrany czas zakończenia pieczenia należy wykonać pełny obrót pokrętłem, aby powrócić wskaźnikiem na pozycję odpowiadającą wybranemu czasowi. Kiedy upłynie ustawiony czas, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, sygnalizujący koniec pieczenia.

3.2 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KOŃCA PIECZENIA



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

3.3 USTAWIANIE ZEGARA



UWAGA
Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu)
Aby ustawić zegar należy:
•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
•Nastaw godzinę przyciskami "-" "+" .
•Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

3.4 ZEGAR DOTYKOWY

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

4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętło wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektron. *(Type A)*	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętła sterowania na pozycję “żarówka” lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
			**RozmraŻanie** Pozycja ta umoŻliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamroŻonej potrawy, rozmraŻa ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
* 	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 si´ w przypadku wypieków na blasze z regulacjà temperatury od 50 do 240° C.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem** Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
	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).
	200	150 ÷ 220	**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.
	220	*50 ÷ MAX*	**Funkcja pizzy** Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).
** 	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Funkcja **„ECO”** pozwala na zdrowsze pieczenie poprzez ograniczanie ilości wymaganego tłuszczu lub oleju. Dzięki połączonemu działaniu grilla i wentylatora z pulsacyjnym strumieniem powietrza zachowywana jest odpowiednia wilgotność potrawy, grillowana jest ona po powierzchni i wymagany jest krótszy czas pieczenia, co nie przekłada się niekorzystnie na smak. Szczególnie nadaje się do pieczenia mięsa, pieczonych warzyw i omletów. Pulsacyjny strumień powietrza zapewnia wilgotność wewnątrz piekarnika oraz odpowiednie nawilżenie potrawy, zachowując właściwości odżywcze i zapewniając szybki, jednolity proces pieczenia. Warto wypróbować wszystkie swoje przepisy i zmniejszyć ilość nadzienia, jaką zwykle się stosuje, doświadczając lekkości tej nowej funkcji!

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

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

INSTALLAZIONE IT

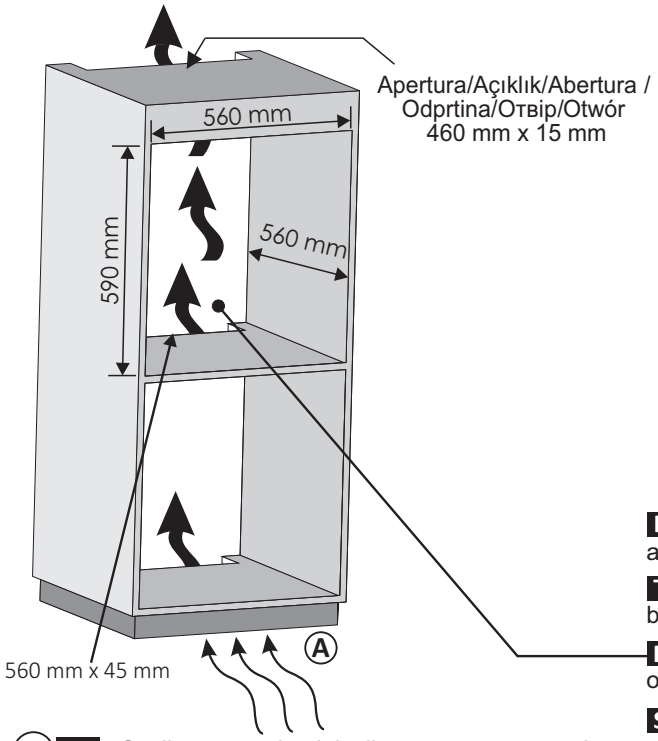
VGRADNJA SI

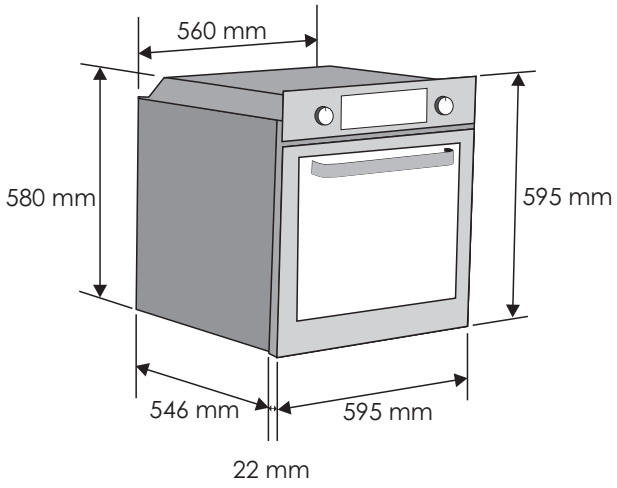
МОНТАЖ UA

INSTALAÇÂO PT

KURULUM TR

INSTALACJA PL





IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

TR Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.

PT Jeśli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

SL Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.

UA Якщо меблі оснащені задньою стінкою, зробіть отвір для кабелю живлення.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

(A) **IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm^2.

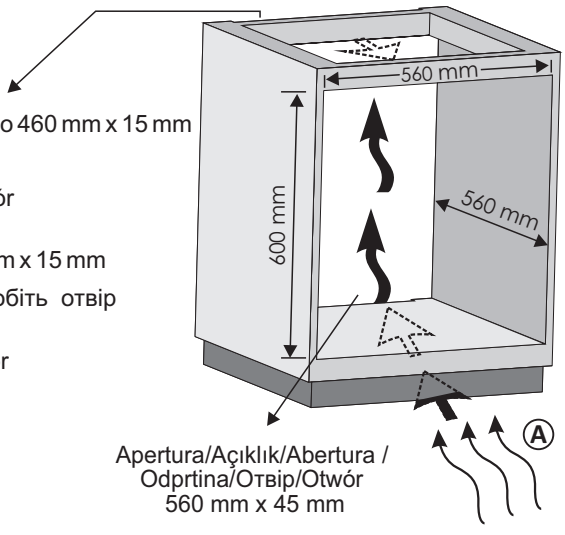
(A) **PT** Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm^2

(A) **SL** Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm^2), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

(A) **TR** Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5,000 mm^2'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

(A) **UA** Якщо монтаж плінтуса не допускає циркуляції повітря, для досягнення максимальної продуктивності печі в ньому має бути отвір 500x10 мм або 5 000 $мм^2$ тієї ж поверхні.

(A) **PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10 mm lub o tej samej powierzchni 5000 mm^2



IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun. 460 mm x 15 mm

PT Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

UA Якщо духовка не оснащена вентилятором для охолодження, зробіть отвір 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

42831715 • 70gr A4 • 07.2019 • REV.0

IT

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

PT

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

SI

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

TR

Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

UA

Виробник не несе відповідальності за неточності, що виникають внаслідок друкарських помилок чи помилок розпізнавання символів, які є в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити необхідні зміни у вироби, включаючи зміни, що стосуються інтересів споживачів, без обмеження характеристик безпеки або функціональних характеристик.

PL

Producent nie odpowiada za jakiekolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiejkolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji