

HOOVER



Ovens

USER INSTRUCTIONS

GB

Forni

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

Trouby

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

Ankastre firin

KULLANIM KILAVUZU

TR

- HOA10
- HOA20
- HOL30
- HOA1

INDICE IT

Indicazioni Di Sicurezza	03
1. Avvertenze Generali	04
1.1 Dichiarazione Di Conformità	04
1.2 Suggerimenti Sulla Sicurezza	04
1.3 Raccomandazioni	04
1.4 Installazione	04
1.5 Collegamenti Elettrici	04
2. Tecnologia Pro/exp'r	05
2.1 Accessori Del Forno	05
2.2 Girarrosto	05
2.3 Led Vision	05
2.4 Rimozione E Pulizia Delle Griglie	05
3. Pulizia Del Forno	06
4. Descrizione Del Display	07
4.1 Prima Di Utilizzare Il Forno Per La Prima Volta	07
4.2 Uso del temporizzatore	07
4.3 Regolazione Ora	08
4.4 Timer Elettronico A Sfiamento	08
4.5 Come Utilizzare Il Forno	09
4.6 Suggerimenti Per La Cottura	09
5. Assistenza Tecnica	09

İÇİNDEKİLER TR

Güvenlik Uyarıları	17
1. Genel Uyarılar	18
1.1 Uygunluk Beyanı	18
1.2 Emniyetle İlgili İpuçları	18
1.3 Öneriler	18
1.4 Kurulum	18
1.5 Elektrik Bağlantısı	18
2. Aksesuarlar (Modele Göre)	19
2.1 Fırın Ekipmanı	19
2.2 Şiş	19
2.3 Led Aydınlatma - U-SEE	19
2.4 Yan Izgaraların Çıkarılması Ve Temizlenmesi	19
3. Fırın Temizlenmesi	20
4. Ekran Açıklaması	21
4.1 Fırını İlk Kez Kullanmadan Önce	21
4.2 Pişirme Süresi Zamanlayıcısının Ayarlanması	21
4.3 Saatin Ayarlanması	22
4.4 Dokunmatik Zamanlayıcı	22
4.5 Fırın Kullanımı	23
4.6 Pişirme İpuçları	23
5. Servis Merkezi	23
Garanti Belgesi	24

CONTENTS GB

Safety Instructions.....	10
1. General warnings.....	11
1.1 Declaration of compliance.....	11
1.2 Safety hints	11
1.3 Recommendations	11
1.4 Installation.....	11
1.5 Electrical connection	11
2. Accessories.....	12
2.1 Oven equipment	12
2.2 Rotisserie.....	12
2.3 U-SEE	12
2.4 Removing and cleaning wire racks.....	12
3. Cleaning the oven.....	12
4. Description of the display.....	14
4.1 Before using the oven for the first time	14
4.2 Using the end of cooking timer	14
4.3 Setting The Correct Time.....	15
4.4 Use Of Touch Control Clock Programmer	15
4.5 How to use the oven	16
4.6 Cooking tips	16
5. Service centre	16

OBSAH CZ

Bezpečnostní Pokyny	25
1. Všeobecná Upozornění	26
1.1 Prohlášení O Shodě	26
1.2 Bezpečnostní Typy	26
1.3 Doporučení	26
1.4 Instalace	26
1.5 Připojení K Elektrické Síti	26
2. Pro/exp'r Technologie	27
2.1 Vybavení Trouby	27
2.2 Rožeň	27
2.3 U-SEE	27
2.4 Vyjmutí a čištění drátěných úrovní roštů	27
3. Čištění Trouby	28
4. Popis Displeje	29
4.1 Před Prvním Použitím Trouby	29
4.2 Použití Časovače Na Ukončení Doby Přípravy	29
4.2 Použití Trouby	30
4.3 Nastavení Správného Času	30
4.4 Využití Času Dotykové Ovládání Programmer - Programování	30
4.5 Použití Trouby	31
4.6 Typy K Pečení	31
5. Servisní Středisko	31

INDICAZIONI DI SICUREZZA

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

1. AVVERTENZE GENERALI

Per utilizzare in modo ottimale il forno, è consigliabile leggere con attenzione queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro in modo da poterle consultare in caso di bisogno. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio, come sacchetti di plastica, polistirolo e chiodi fuori della portata dei bambini perché potrebbero essere pericolosi.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiarazione di conformità: questo apparecchio, 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 SUGGERIMENTI SULLA SICUREZZA

• Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso.

• Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio, errato o irragionevole del forno. Durante l'uso di elettrodomestici elettrici, è indispensabile attenersi ad alcune semplici regole di base:

- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa a muro

- Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi

- Non utilizzare il forno con i piedi scalzi

- È generalmente sconsigliabile utilizzare adattatori, basette di alimentazione o prolunghe.

- Se il forno si guasta o uno degli interruttori risulta difettoso, spegnerlo immediatamente e non utilizzarlo.

• Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione se danneggiato. Attenersi alle seguenti istruzioni per sostituire il cavo di alimentazione. Rimuovere il cavo di alimentazione difettoso e sostituirlo con uno dei seguenti modelli: H05RRR-F, H05VV-F o H05V2V2-F. Verificare che le specifiche elettriche del cavo di alimentazione corrispondano a quelle del forno. Fare sostituire il cavo di alimentazione da un tecnico qualificato. Verificare che il cavo di messa a terra (giallo/verde) sia 10 mm più lungo del cavo di alimentazione. Rivolgersi solo a centri di assistenza autorizzati e verificare che vengano utilizzate solo parti di ricambio originali. Il produttore non è in grado di garantire la sicurezza del forno in caso di mancata osservanza delle istruzioni indicate in precedenza.

• Il forno ha le caratteristiche tecniche descritte in questo documento e non deve essere in alcun modo modificato.

• Non utilizzare mai vapore o getti ad alta pressione per pulire il forno.

• Non conservare materiale infiammabile nel forno perché potrebbe incendiarsi nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso.

• Non esercitare pressione sullo sportello del forno e impedire ai bambini di sedersi sopra.

• Utilizzare sempre guanti per inserire e rimuovere le pietanze nel/dal forno.

1.3 RACCOMANDAZIONI

• Dopo l'uso, sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenerlo perfettamente pulito.

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

• Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa.

Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 INSTALLAZIONE

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

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

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

1.5 COLLEGAMENTI ELETTRICI

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI A UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO. La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione, che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare: - la tensione di alimentazione indicata sul misuratore, - l'impostazione del sezionatore. Il filo di messa a terra (giallo/verde) collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

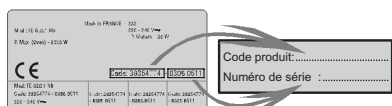
Attenzione:

• Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica a un elettricista qualificato.

• Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento a una messa a terra con una continuità difettosa.

Nota: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato.

Cavo di alimentazione: il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.



2. TECNOLOGIA PRO/EXP'R (A SECONDA DEI MODELLI)

2.1 ACCESSORI DEL FORNO (A SECONDA DEI MODELLI)

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulire tutti gli accessori, lavandoli con una spugna bagnata, sciacquandoli e asciugandoli.

La griglia può sostenere teglie e piatti



La leccarda serve a raccogliere i residui che sgocciolano durante la cottura di alimenti con il grill.

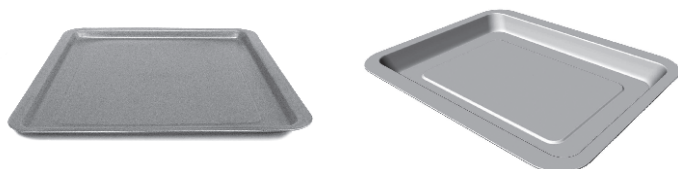


Non utilizzare la vaschetta di gocciolamento come teglia per gli arrosti perché i depositi di grasso possono disperdersi rapidamente all'interno del forno e causare la produzione di un fumo eccessivo.

La **piastra per pizza**, che consente di cucinare pizze più croccanti, è munita di una base e di uno stendipizza.

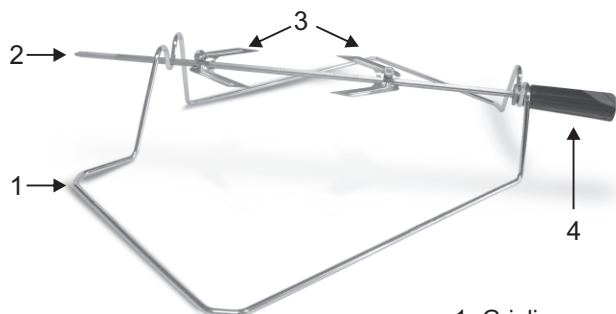


La **teglia per i dolci** deve essere collocata sul vassoio e può essere utilizzata per cucinare pasticcini, come bignè, biscotti, meringhe, ecc.... Non collocare mai la teglia per i dolci direttamente sul ripiano inferiore del forno.



2.2 FUNZIONE GIRARROSTO

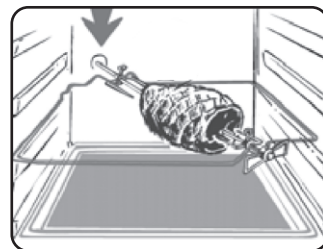
Per arrostiti non è richiesto il pre riscaldamento del forno
Effettuare la cottura con la porta forno chiusa
Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale



- 1- Griglia
- 2- Spiedo
- 3- Ganci e viti
- 4- Impugnatura

MODALITÀ UTILIZZO GIRARROSTO

1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura



Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.

2.3 LED VISION

Questo sistema di illuminazione sostituisce le "lampadine" tradizionali. I 14 LED (sui modelli non pirolitici) o i 10 LED ad alta potenza (sui modelli pirolitici) sono integrati direttamente nello sportello. Questi LED producono una luce bianca di alta qualità che consente di vedere bene tutti i ripiani all'interno del forno senza ombre.

Vantaggi:

Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alla lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

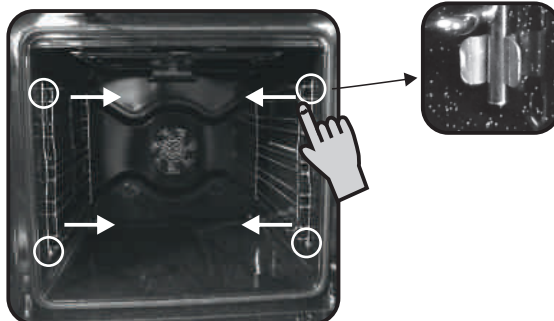
- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

«Elettrodomestico con luci LED bianche di classe 1M, conforme a IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente allo standard EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); emissione luminosa massima pari a 459 nm < 150uW.



2.4 RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Rimuovere le griglie tirandole verso il senso della freccia
2. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
3. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente



3. PULIZIA DEL FORNO 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare operazioni di pulizia manuali.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.
- Utilizzare solo acqua e sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).
- Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.

PARTI IN VETRO

È consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

*Non utilizzare mai detergenti abrasivi o oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie in vetro o frantumarla.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

ACCESSORI

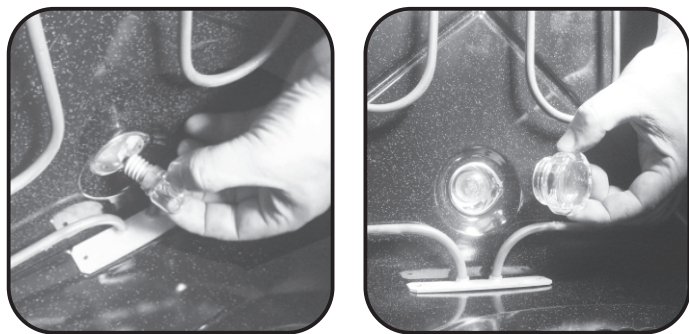
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli. Evitare di usare detergenti abrasivi.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore. Lavare e sciacquare la vaschetta in acqua calda utilizzando una spugna e del detergente per piatti. Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

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 25W E14, 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

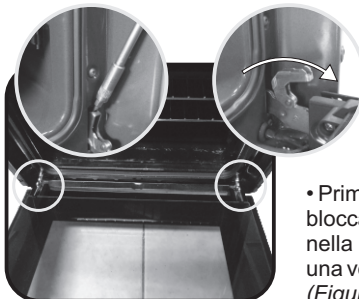


Figura 2

- 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)

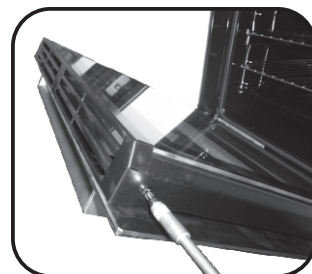


Figura 3

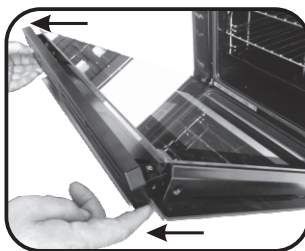


Figura 4

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

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

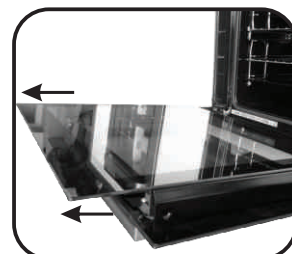


Figura 5

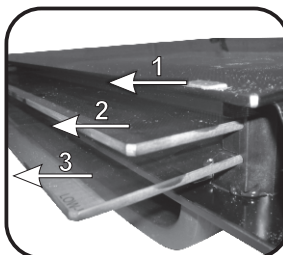


Figura 6

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

- Al termine della pulizia del vetro, riassemble 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.

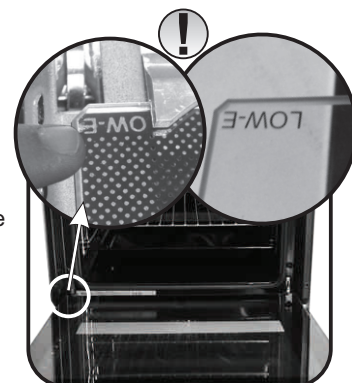
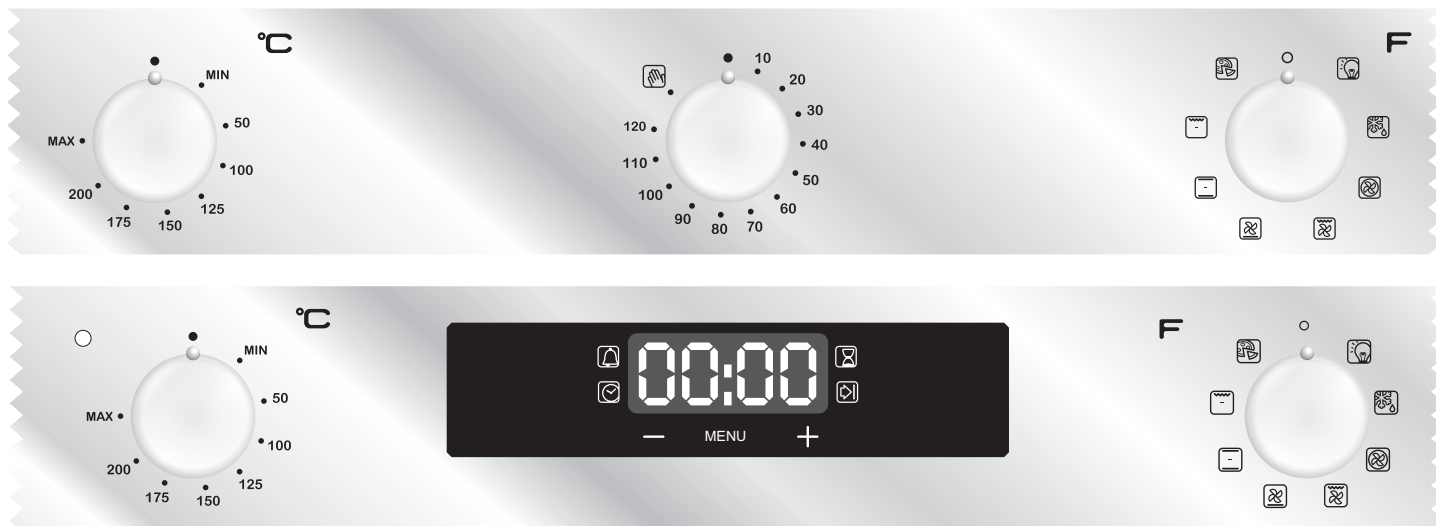


Figura 7

4. DESCRIZIONE DEL DISPLAY



4.1 PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

PULIZIA PRELIMINARE

- Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta:
- Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.
- Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda.
- Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora per rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi. Verificare che la cucina sia ben ventilata durante l'esecuzione di queste operazioni.

PROMEMORIA

Controllare che il timer funzioni correttamente

Premere il pulsante del timer per verificare che funzioni.

Arresto del forno

Può essere necessario effettuare questa operazione se si seleziona un comando errato. Per arrestare il forno, ruotare all'indietro il selettore e portarlo in posizione di arresto.

Blocco dei comandi

Per bloccare i comandi del forno, selezionare il dispositivo di protezione del forno. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione intitolata "Programmazione del dispositivo di sicurezza".

Ventola di raffreddamento

Lo scopo della ventola è proteggere il pannello di controllo e l'elettronica dal calore. La ventola si avvia automaticamente e si arresta al momento in cui viene spento il forno.

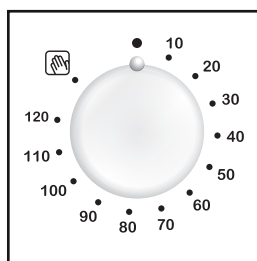
Luce del forno

Ruotando il selettore della luce, è possibile spegnere la luce del forno quando questo non è in uso. La luce è sempre accesa quando il forno è in uso e si accende quando si apre lo sportello.

•IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio deve sempre essere reimpostato quando si collega il forno all'alimentazione elettrica o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica.

4.2 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 quale il forno si spegne automaticamente.

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

4.3 REGOLAZIONE ORA



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

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

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

4.4 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 tutte le funzioni sono riabilitate.		
CONTAMINUTI 	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
DURATA COTTURA 	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "- " "+").	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "- " "+"	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
FINE COTTURA 	•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. <i>Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ("- " "+")</i> <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("- " "+")</i> 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.

4.5 COME UTILIZZARE IL FORNO

• MODALITÀ DI COTTURA



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE In questa modalità viene utilizzato l'elemento inferiore. Questa modalità è ideale per cuocere tutti i piatti a base di pasta; ad esempio flan, quiche, paté e qualsiasi pietanza che richieda più calore e irradiazione dal basso.

Tenere sempre lo sportello del forno chiuso durante la cottura.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTOLA - L'uso combinato dell'elemento riscaldante inferiore e della ventola è ideale per la cottura di torte di frutta, crostate, quiche e dolci.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE - In questa modalità di cottura vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello inferiore e superiore. Questo metodo è ideale per gli arrostiti e le pietanze più tradizionali, come la carne rossa, il roastbeef, le cosce di agnello, la selvaggina, il pane e le pietanze avvolte in fogli di alluminio.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE + VENTOLA - In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello superiore e inferiore, ma viene contemporaneamente fatta circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile utilizzare questo metodo per cucinare carne bianca, torte salate, pesce e verdura. Questo metodo assicura una maggiore penetrazione del calore e richiede un tempo di pre-riscaldamento minore. L'uso della ventola consente di cucinare temporaneamente tipi di alimenti diversi, perché consente di distribuire uniformemente il calore senza il rischio che si mescolino sapori e odori. Quando si cucinano più tipi di alimenti contemporaneamente, è consigliabile incrementare di 10 minuti il tempo di cottura.



ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE + VENTOLA In questa modalità di cottura vengono contemporaneamente utilizzati gli elementi riscaldanti inferiore, superiore e circolare, che provvede a far circolare aria calda all'interno del forno. Questa modalità di cottura è indicata per le stesse pietanze indicate nella sezione relativa alla cottura con ventola.



GRILL In questa modalità di cottura viene utilizzato solo l'elemento riscaldante superiore. Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti grigliati, gli spiedini e i piatti gratinati. Il grill deve essere pre-riscaldato a una temperatura alta per 5 minuti. Per ottenere risultati di cottura ottimali e rendere la carne più succulenta, è consigliabile collocarla a una certa distanza dal grill anche se i tempi di cottura sono più lunghi. I filetti di carne rossa e pesce devono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta di gocciolamento posizionata sotto al ripiano inferiore.



GRILL+ VENTOLA In questa modalità di cottura viene utilizzato l'elemento riscaldante superiore insieme alla ventola per fare circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile pre-riscaldare il forno solo per le carni rosse, ma non per quelle bianche. Il grill è ideale per le pietanze con un maggiore spessore, come la carne di suino o pollo. Gli alimenti da grigliare devono essere collocati al centro del ripiano intermedio. Collocare la vaschetta di gocciolamento sotto al ripiano per raccogliere l'eventuale grasso che gocciola in fase di cottura. Per ottenere risultati ottimali, non collocare gli alimenti troppo vicino al grill e girare la carne a metà del ciclo di cottura.



GRILL+ GIRARROSTO+ VENTOLA - L'uso simultaneo dell'elemento riscaldante superiore e della ventola e del girarrosto consentono di cucinare le pietanze in modo uniforme senza che si secchi e diventi insapore. Il girarrosto è programmato per continuare a ruotare per circa cinque minuti dopo la cottura, in modo da consentire l'uso del calore residuo del forno. Quando si utilizza il girarrosto, non è necessario pre-riscaldare il forno.



SCONGELAMENTO Questa modalità si attiva quando si sposta il selettore in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda attorno all'alimento congelato e ne consente quindi uno scongelamento rapido senza alcuna alterazione del sapore originale. La temperatura è preimpostata su 40°C e non può essere modificata.



RISCALDAMENTO Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.



PIZZA Questa funzione consente di far circolare aria calda all'interno del forno ed è particolarmente indicata per pietanze come pizze o dolci.

4.6 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

È consigliabile salare la carne solo al termine della cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso, che sporca il forno e produce molto fumo.

I tagli di carne bianca, di maiale, vitello e pesce possono essere inseriti freddi nel forno. Benché questo accorgimento allunghi i tempi di cottura, consente di cuocere meglio la porzione centrale del taglio di carne perché il calore a disposizione più tempo per penetrare nel taglio di carne.

Per cucinare in modo corretto la carne rossa, è indispensabile pre-riscaldare in modo appropriato il forno.

GRILL

•Prima di utilizzare il grill

Rimuovere la carne dal congelatore qualche ora prima della cottura. Collocare la carne su più strati di carta da cucina per mantenere inalterato il sapore delle pietanze ed evitare che la porzione centrale rimanga cruda. Aggiungere pepe e spezie alla carne prima di grigliarla, ma non aggiungere sale per mantenere la carne più succosa e tenera. Applicare un leggero strato di olio alla carne, preferibilmente con un pennello da cucina largo. Quindi, cospargere altro pepe e spezie (timo, ecc.) sulla carne.

•Durante la cottura:

Non perforare mai la carne mentre la si gira, perché ciò provoca la dispersione del sugo e rende la carne più secca.

COTTURA DI DOLCI

Evitare di usare teglie lucide perché riflettono il calore e possono rovinare la cottura. Se il dolce cuoce troppo rapidamente, coprirlo con carta oleata o carta d'alluminio. Attenzione: applicare la carta d'alluminio in modo che il lato lucido sia rivolto verso il dolce perché altrimenti il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nel dolce.

Evitare di aprire lo sportello durante i primi 20-15 minuti

L'apertura dello sportello del forno potrebbe provocare lo "sgonfiamento" di soufflé, brioche, pandispagna, ecc. Per controllare se il dolce è perfettamente cotto, è sufficiente punzecchiare il centro con la lama di un coltello o un ago da maglia in metallo. Se l'ago estratto è asciutto, il dolce è pronto e la cottura può definirsi conclusa. Se l'ago che si estrae dal dolce è umido o se ci sono pezzetti di dolce attaccati, proseguire la cottura, abbassando leggermente la temperatura del forno per evitare che il dolce si bruci.

5. ASSISTENZA TECNICA

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:

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

Se non è possibile individuare la causa del guasto:

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

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

Il forno viene fornito con un certificato di garanzia che ne garantisce la riparazione gratuita presso un centro di assistenza durante il periodo di validità della garanzia.

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

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

- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children **MUST** be kept away.

1. GENERAL WARNINGS

Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number in case you need to get help from the after-sales service.

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

The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.

! NOTE: Functions, properties and accessories of ovens which are mentioned in this manual, can be change depending on oven models.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

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

1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed. It must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

• If the cable is damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions.

Remove the power cable and replace it with one of the H05VV-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.

The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

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

•The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.

•Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.

•Do not press on and do not let children sit on the oven door.

•Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

1.3 RECOMMENDATIONS

• After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

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

• In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

Identification plate

•In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high Temperatures.

1.4 INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

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

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

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

1.5 ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.

The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker, in compliance with the installation country.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 220-240 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:

-the supply voltage indicated on the meter,

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

Caution:

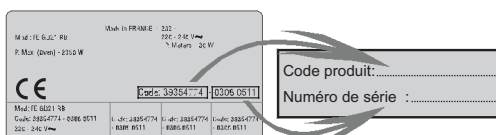
•Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.

•The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

NB: Do not forget that the oven may require after-sales service.

Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

Power supply cable: If the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.



2. ACCESSORIES (According to model)

2.1 OVEN EQUIPMENT

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

The shelf can take moulds and dishes.



The drip tray catches the juices from grilled foods.



Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

Never place the drip tray directly on the oven bottom.

The pizza stone for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.



The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

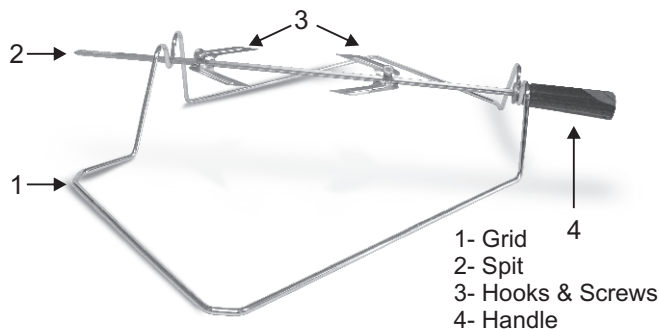


2.2 ROTISSERIE

No pre-heating is required for rotisserie cooking.

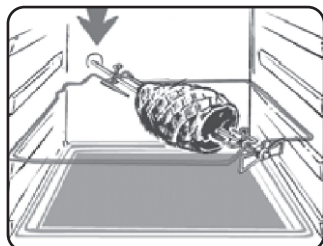
Cooking with the door closed.

The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



HOW TO USE TURNSPIT

1. Unscrew the hooks
2. Put the spit into the meat
3. Fix the meat with the hooks
4. Tighten the screws
5. Insert the spit into the motor hole
6. The handle



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

2.3 LED VISION

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

Advantages :

U.S.E.E System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
 - Long life illumination
 - Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High
- “Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted $\lambda_{459nm} < 150\mu W$.

Not observed directly with optical instruments. “

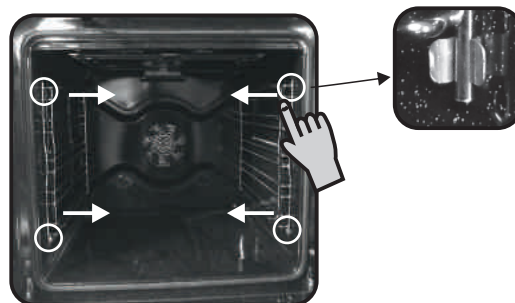


2.4 REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

1- Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)

2- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.

3- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



3. CLEANING THE OVEN

- Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
- Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
- Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.
- Never line the oven sides with aluminium foil.

GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

OVEN DOOR SEAL

If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.

If residues remain attached, soak them off in water and detergent.

It can also go in a dishwasher or be cleaned with a commercial oven cleaner.

Never place a soiled drip tray in the oven.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat. If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

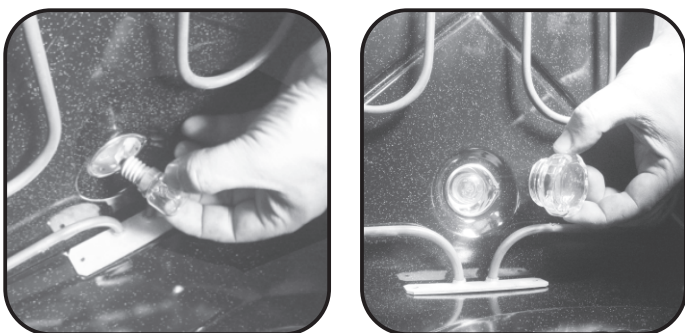
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

OVEN LIGHTING

Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



Bulb characteristics:

230 V AC - 25W- E 14 base Temperature 300°C to change a defective bulb, just:

- Unscrew the glass cover,
- Unscrew the bulb,
- Replace it with the same type: see characteristics above,
- After replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

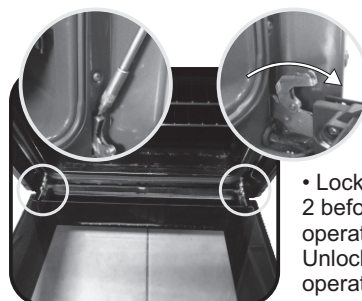
CLEANING THE DOOR GLASS

Internal door glass of this oven can be removed and cleaned. In order to clean the internal glass follow these instructions;

- Open the door of the oven. (Picture 1)



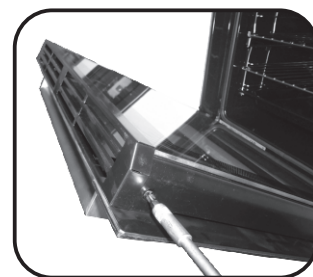
Picture 1



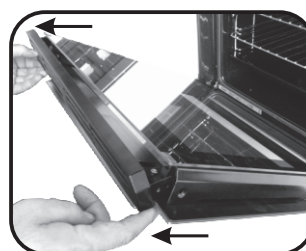
Picture 2

- Lock the hinges as shown in Picture 2 before starting the cleaning operation. Unlock the hinges when the cleaning operation is finished. (Picture 2)

- Remove the screws as shown in Picture (Picture 3)



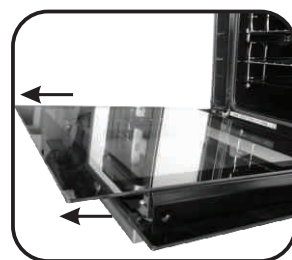
Picture 3



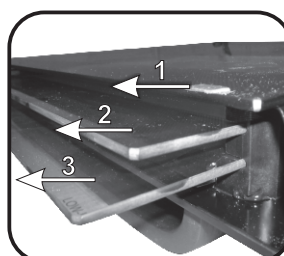
Picture 4

- Remove the top metallic cover by pulling it upwards. (Picture 4)

- Remove the glass by gently pulling it out of the door frame (Picture 5)



Picture 5



Picture 6

- ***For Pyrolytic ovens, please remove also 2nd and 3rd glasses .** (Picture 6)

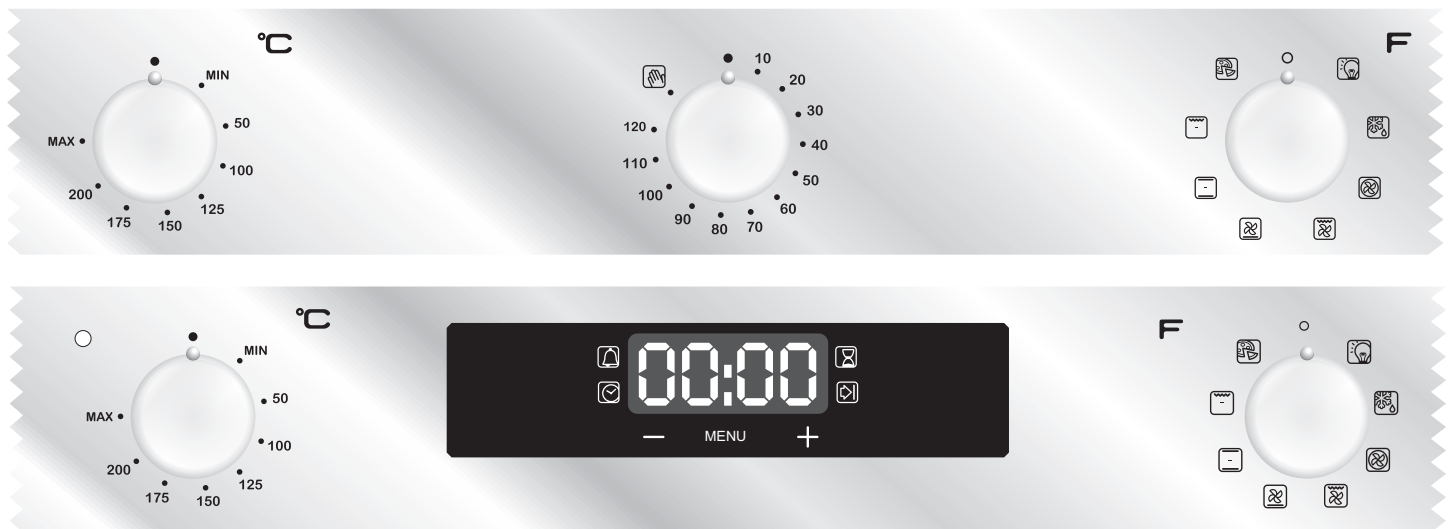
- **After cleaning the glass re-assemble the parts in the reverse order of removal.**

- ON ALL GLASSES LOW-E sign must be properly readable and must be positioned on the left corner of the door, close to the left side hinge. In this way the printed surface of the 1st glass will remain INSIDE the door.



Picture 7

4. DESCRIPTION OF THE DISPLAY



4.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

• PRELIMINARY CLEANING

- Clean the oven before using for the first time:
- Wipe over external surfaces with a damp soft cloth.
- Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
- Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness. Ensure that the room is well ventilated while this is being done.

• THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation on timer

Modification must be confirmed by pressing the button.

Stopping the oven:

This may be necessary if you have input an incorrect instruction. To stop the oven turn back the function selector knob to the Stop Position.

Child safety device:

To lock the oven controls, select the child safety device. Refer to the section entitled "Programming - The child safety device".

The cooling fan :

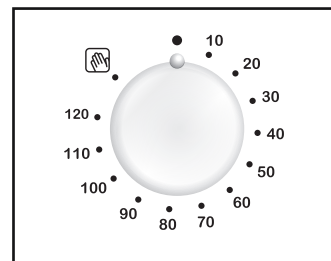
This protects the control panel and electronics from heat damage. It begins and then stops automatically even when the oven is switched off.

Oven lighting :

By turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use.

When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

4.2 USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the  position.

To set the oven ensure the timer is not on the O position.

4.3 SETTING THE CORRECT TIME ⌚



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

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

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

4.4 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

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

4.5 HOW TO USE THE OVEN

• COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.



BOTTOM + FAN - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.



BOTTOM - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.



BOTTOM + TOP - Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.



BOTTOM + TOP + FAN - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.



CIRCULAR HEATING ELEMENT + FAN - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. Meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.



GRILL - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.



GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf.

By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.



GRILL + TURNSPIT + FAN - The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No pre-heating is required for rotisserie cooking.



DEFROST - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.

The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.



KEEP WARM - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level.

The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.



PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

4.6 COOKING TIPS

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.

Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS

• Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper. This improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

• During cooking:

Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.

Caution: The correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.

Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking:

Soufflés, brioche, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

5. SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:

• Check that, if the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

• Disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

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

GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

- 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal 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 tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenli kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- 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 temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

UYARI: Lambayı değiştirmeden önce elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Bağlantının sağlanamaması kablolama kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
- Talimatlarda kullanılacak prizin tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
- Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile değiştirilmelidir.

Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

DİKKAT: Erişilebilir parçalar sıcak olabilir ızgara kullanılırken Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
- Kendi kendine temizlik pirolitik işlemi sırasında yüzey normalden sıcak olabilir, bu nedenle bu işlem esnasında çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. GENEL UYARILAR

Fırından en iyi verimi alabilmek için talimatları dikkatle okuyun. İleride gerekli olabileceğini düşünerek kurulum ve kullanım talimatlarını saklamanız ve satış sonrası servis hizmetlerinden faydalanabilmeniz için fırını kurmadan önce seri numarasını not etmeniz tavsiye olunur. Fırını kutusundan çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmediğinden emin olun. Hasar gördüğüne dair herhangi bir kuşku duyarsanız kullanmayın.

Profesyonel ve yetkili bir kişiyle irtibata geçin. Çocuklar için tehlikeli olabileceğinden, plastik torba, polistiren veya çivi gibi paketlenme materyallerini onların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Bu belgede verilen talimatlara uyulmaması halinde, şirket sorumlu olmayacaktır.

! NOT: Bu kılavuzda bahsedilen fonksiyon, özellik ve aksesuarlar fırın modellerine göre değişebilir.

1.1 UYGUNLUK BEYANI

Bu ekipman, gıdalarla temas ettiği parçalarda, 89/109 sayılı EEC Direktifinde öngörülen düzenlemelere 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.

1.2 EMNİYETLE İLGİLİ İPUÇLARI

• Fırın sadece tasarlandığı amaçlar için kullanılmalıdır. Sadece yemek pişirmek için kullanılmalıdır. Isınmak gibi herhangi bir başka amaçla kullanılması uygunsuz bir kullanım örneği olup tehlike arz edebilir.

• Üreticiler uygunsuz, yanlış veya mantıklı olmayan kullanımlardan ötürü meydana gelebilecek hasarlardan sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken, birkaç temel kuralı takip etmelisiniz.

- Fişi prizden çıkarmak için elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.
- Elleriniz veya ayaklarınız ıslak veya nemliken fırına dokunmayın.
- Fırını kullandığınız zamanlarda ayağınıza mutlaka bir şeyler giyin.
- Adaptör, birden çok fiş için çoklu soket veya uzatma kablolarının kullanımı genellikle pek iyi bir fikir değildir.

- Fırın arıza verirse veya çalışmazsa, ana elektrik hattından elektriğini kesin ve fırına dokunmayın.

• Kablo hasar görmüşse derhal değiştirilmelidir.

Kabloyu değiştirirken aşağıdaki talimatları takip edin.

Elektrik kablosunu çıkarın ve H05VV-F tipinde bir kabloyla değiştirin.

Kablo, fırın için gerekli olan elektrik akımını kaldırabilecek güçte olmalıdır. Kablo değişimi gerekli eğitimi almış yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.

Topraklama kablosu (sarı-yeşil) elektrik kablosundan 10 mm daha uzun olmalıdır.

Onarım işleri için sadece onaylanmış bir servis merkeziyle irtibat kurun ve sadece orijinal parçaların kullanıldığından emin olun. Yukarıdaki talimatlara uyulmaması durumunda, üreticiler fırının güvenliğini garanti edemez.

• Satın almış olduğunuz fırın belirtilen teknik özelliklere sahiptir ve fırın üzerinde herhangi bir değişiklik yapılmaması gerekir.

• Yanıcı ürünleri fırında saklamayın; fırın kazara çalıştırıldığında bu ürünler yangına sebep olabilir.

• Fırın kapağına bastırmayın ve çocukların kapağın üstüne oturmasına izin vermeyin.

• Fırına kap koyarken veya fırından kap çıkarırken fırın eldiveni takın.

• **DİKKAT:** Şiş kullanılırken erişilebilir parçalar ısınabilir.

Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

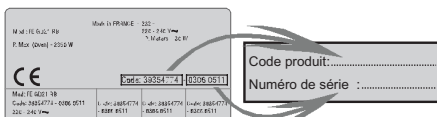
1.3 ÖNERİLER

• Her kullanımdan sonra yapılan küçük çaplı bir temizlik, fırını son derece temiz tutar.

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

• Fırının aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan keskin duman kokusunu önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatıp sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyi olabilir.

Cihaz bilgi panosu:



• Fırınla birlikte verilen aksesuarların yanı sıra, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı tavsiye ederiz.

1.4 KURULUM

Üreticiler, fırının kurulumunu yapma yükümlülüğünde değildir. Yanlış kurulumdan kaynaklanan hataları düzeltmek üzere üreticiden yardım istenirse, sağlanacak bu yardım garanti kapsamında olmayacaktır. Profesyonel olarak yetkili kişilere yönelik kurulum talimatları takip edilmelidir. Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir. Üretici bu tür hasarlardan veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.

Fırının yerleştirileceği mutfak ünitesi en az 70°C sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.

Fırın yüksek bir sütun içine veya tezgah altına yerleştirilebilir.

Fırını yerleştirmeden önce fırın içinde, iç parçaları soğutmak ve korumak için gerekli temiz havanın uygun bir şekilde dolaşabileceği iyi bir havalandırma sağlamanızdır. Yerleştirme türüne göre son sayfada belirtilen açıklık mesafelerini sağlayın.

1.5 ELEKTRİK BAĞLANTISI

ELEKTRİK BAĞLANTISI ONAYLI BİR YÜKLENİCİ VEYA BENZER NİTELİKLERE SAHİP BİR TEKNİSYEN TARAFINDAN YAPILMALIDIR.

Cihazın kurulumu, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan standart ile uyumlu olmalıdır.

Bu koşula uygun davranılmaması halinde, üretici herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Şebeke bağlantısı topraklı bir priz veya çok kutuplu bir devre kesici yardımıyla ilgili ülkenin kurulum standartlarına uygun şekilde yapılmalıdır.

Kurulum uygun sigortalarla korunmalı ve fırını normal şekilde beslemeye yetecek kesitte kablolar kullanılmalıdır.

BAĞLANTI:

Fırın fazlar arasında veya faz ile nötr arasında sadece 220-240 VAC voltaja bağlanan bir güç kablosuyla donatılmıştır.

Bağlantı yapılmadan önce aşağıdakiler kontrol edilmelidir:

-sayaç üzerinde belirtilen güç kaynağı voltajı,

Fırının topraklama ucuna bağlı ana koruma kablosu (yeşil/sarı) tesisatın topraklama ucuna bağlanmalıdır.

Dikkat:

Bağlantıyı yapmadan önce bir elektrikçiye tesisatın topraklama sürekliliğini kontrol ettirin.

Üretici, toprak bağlantısı yapılmamış veya bağlantısının sürekliliği hatalı bir toprak hattına bağlanmış fırının kullanımından meydana gelebilecek olaylardan veya olası sonuçlardan ötürü sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: Fırın için satış sonrası servise ihtiyaç duyulabileceğinizi unutmayın.

Ayrıca prizi, fırının yeri değiştirildikten sonra tekrar bağlanabileceği şekilde yerleştirin.

Güç kablosu: Güç kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa, lütfen bunu satış sonrası servise veya benzer niteliklere sahip bir teknisyene yaptırın.

2. AKSESUARLAR (Modele göre)

2.1 FIRIN EKİPMANI

Ekipmanları ilk kez kullanmadan önce her birini temizlemek gereklidir. Ekipmanları bir süngerle yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

Raf kalıp ve tabaklar için uygundur.



Damlama tepsisi ızgara yapılan yiyeceklerden akan suları tutar.



Damlama tepsisini asla kızartma tepsisi olarak kullanmayın çünkü biriken yağlar hızla fırına yayılıp aşırı duman oluşmasına neden olabilir.

Damlama tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

Modele göre, çıtır çıtır bir pizza için standı ve pizza silindiriyle birlikte **pizza taşı** verilir.



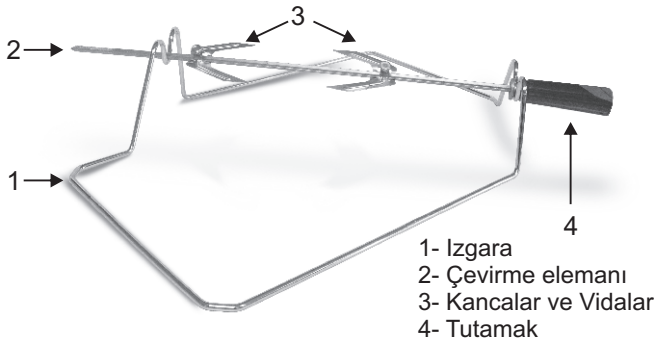
Hamur işi tepsisi rafa yerleştirilmelidir. Ekler, bisküvi, beze vb. küçük hamur işlerini pişirmek içindir.

Hamur işi tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.



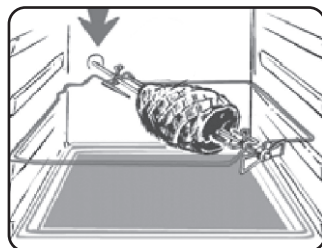
2.2 ŞİŞ

Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez. Kapak kapalıyken pişirilir. Enerji tüketimi klasik sistemden %90-95 daha azdır.



ŞİŞ ÇEVİRMENİN KULLANIMI

1. Kancaların vidalarını çıkarın
2. Çevirme elemanını ete geçirin
3. Eti kancalarla sabitleyin
4. Vidaları sıkın
5. Çevirme elemanını motor deliğine geçirin
6. Tutamağı çıkarın



Fırın çalıştırılırken kullanılmayan aksesuarlar fırından çıkarılmalıdır.

2.3 U·SEE

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 görmeyi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

Avantajları:

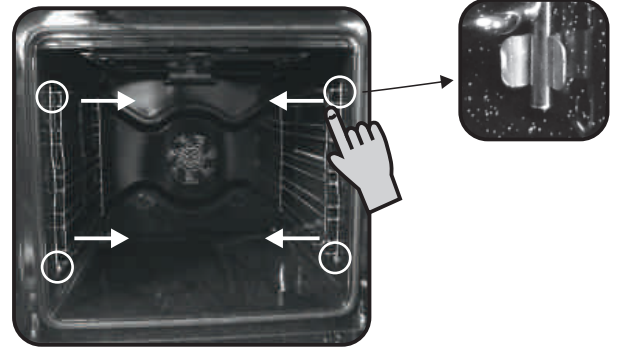
Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

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



2.4 YAN IZGARALARIN ÇIRARILMASI VE TEMİZLENMESİ

- 1- Tel rafı, ok yönünde çekerek, tutucu yuvalarından ve fırın duvarından ayrılmasını sağlayın.
- 2- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
- 3- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.



3. FIRIN TEMİZLENMESİ

- Elle herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
- Fırını temizlerken kesinlikle aşındırıcı temizlik maddeleri, bulaşık teli veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye onarılamaz şekilde hasar görebilir.
- Yalnızca sabunlu su veya ağartıcı (amonyak) temizleyiciler kullanın.
- Fırının yanlarını kesinlikle alüminyum folyo ile kaplamayın.

CAM PARÇALAR

Fırını her kullanışınızda cam kapağı emici bir kağıt havluyla silmenizi öneririz. Lekeler ağırsa iyice sıkılmış deterjanlı bir süngerle silip durulayabilirsiniz.

Cam yüzeyi çizip kırılmasına neden olabilecekleri için fırın kapağının camını temizlemek amacıyla sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin ağızlı metal spatula kullanmayın.

FIRIN KAPAĞI CONTASI

Fırın kapağı contası kirlenirse, hafif nemli bir süngerle temizleyin.

AKSESUARLAR

Bunları sabunlu suya batırılmış bir süngerle temizleyin. Temiz suyla durulayın ve kurulayın. Aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

DAMLAMA TEPSİSİ

Izgara yaptıktan sonra damlama tepsisini fırından çıkarın. Sıcak yağ bir kaba boşaltırken dikkatli olun. Damlama tepsisini bulaşık deterjanlı bir süngerle sıcak su içinde yıkayın.

Tepsiye yapışan artıklar kalırsa, tepsiyi deterjanlı suda bekletin.

Ayrıca bulaşık makinesinde de yıkanabilir veya piyasada satılan bir fırın temizleyiciyle temizlenebilir.

Damlama tepsisini kirliyen kesinlikle fırına yerleştirmeyin.

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 ampülü değiştirmek için aşağıdaki işlemleri uygulamanız yeterlidir:

- Cam kapağı sökün,
- Ampülü sökün,
- Aynı türden bir ampulle değiştirin: yukarıdaki özelliklere

bakın,

geri • Arızalı ampülü değiştirdikten sonra koruyucu cam kapağı vidalayın.

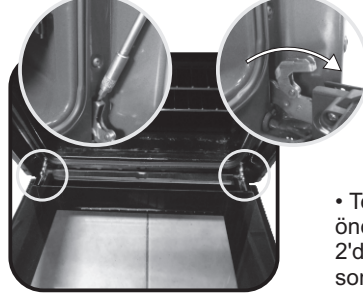
FIRIN KAPI CAMININ TEMİZLENMESİ

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

- Kapağı tamamen açın. (Şekil 1)

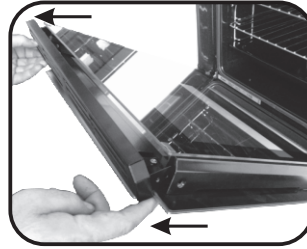


Şekil 1



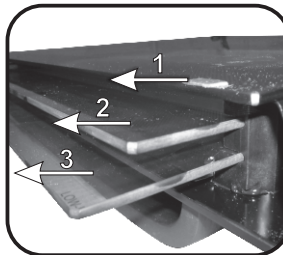
Şekil 2

- Yanlardaki vidaları çıkarın. (Şekil 3)



Şekli 4

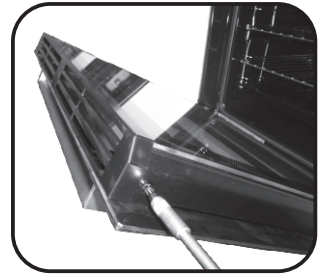
- Kapı camını yavaşça çekerek çıkarın. (Şekil 5)



Şekli 6

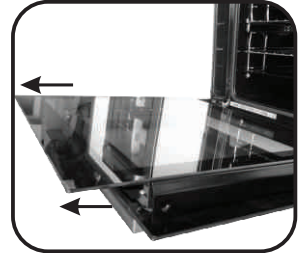
- Temizleme işlemi bittikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki tüm adımları tersine sırayla izleyin.

- 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 3

- Kapağı her iki taraftan ellerinizle tutarak yukarı doğru bir açıyla çekin.



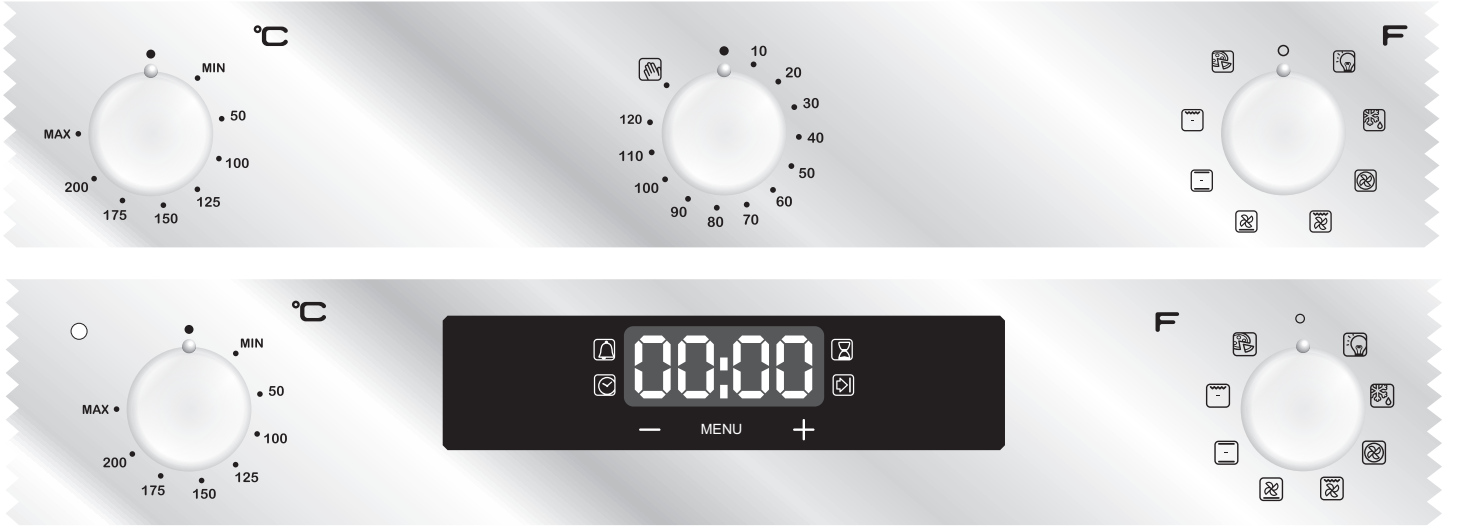
Şekli 5

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



Şekil 7

4. EKRAN AÇIKLAMASI



4.1 FIRINI İLK KEZ KULANMADAN ÖNCE

• ÖN TEMİZLİK

- Fırını ilk kullanım öncesinde temizleyin:
 - Nemli yumuşak bir bezle fırının dış yüzeylerini silin.
 - Tüm aksesuarları yıkayın ve sıcak su ve bulaşık deterjanıyla fırının içini silin.
- Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat süreyle çalıştırın; böylece yeni alındığında fırının içine sinmiş olan kokular ortadan kalkacaktır. Bu işlem yapılırken odanın iyi bir şekilde havalandırılması sağlayın.

• UNUTULMAMASI GEREKEN HUSUSLAR

Zamanlayıcı üzerinden çalışma onayı

Değişiklik düğmeye basarak onaylanmalıdır.

Fırının durdurulması:

Yanlış bir talimat uyguladığınızda fırının durdurulması gerekebilir. Fırını durdurmak için fonksiyon seçme düğmesini çevirerek Stop (Durdurma) Konumuna getirin.

Çocuk emniyet cihazı:

Fırın kontrol düğmelerini kilitlemek için, çocuk emniyet cihazını seçin. Lütfen "Programlama -Çocuk emniyet cihazı" başlıklı bölüme bakın.

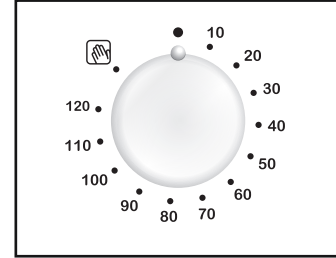
Soğutma fanı:

Bu fan, kontrol panelinin ve elektronik aksamın ısıdan hasar görmesini engeller. Fırın kapalıyken bile çalışır ve daha sonra otomatik olarak kapanır.

Fırın aydınlatma sistemi:

Düğmeyi lamba sembolüne getirerek kullanımda olmadığı zamanlar fırın ışığını açabilirsiniz. Fırın kullanım halindeyken, tüm fırın fonksiyonlarında ve fırın kapısı açıkken ışık yanmaya devam eder.

4.2 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.

4.3 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.

4.4 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 kilitletlenir. 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 "-" "+" düğmeleri	•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 0 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.

4.5 FIRININ KULLANIMI

•PIŞİRME MODU

Tüm pişirme işlemleri fırın kapağı kapatılarak yapılmalıdır.



ALT + FAN - Altıtan ısıtma ile birlikte fan sisteminin kullanılması meyveli pasta, tart, keş ve hamur işleri için idealdir. Yiyeceklerin çok kurummasını önler ve ekmek hamurunun kabarmasını sağlar. Rafı fırın içinde alt konuma yerleştirin.



ALT - Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi için idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ışınım gerektiren pasta, tart, ezme ve diğer bu türlü yiyecekler için kullanın.



ALT + ÜST - Hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntem tüm klasik kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Kırmızı et, biftek, kuzu but, av eti, ekmek veya folyo ile kaplanmış yiyecekler pişirilirken kullanılır.



ALT + ÜST + FAN - Fırın içindeki sıcak havanın dolaşımını sağlayan fan ile birlikte hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntemi piliç, hamur işi, balık ve sebzeler için öneririz. Bu yöntem kullanılarak sıcaklığın daha iyi nüfuz etmesi sağlanır ve pişirme ile ön ısıtma süreleri de kısaltılır. Fanlı pişirme seçeneği, fırın içinde farklı yiyeceklerin hepsini farklı konumlarda aynı anda pişirmenize olanak tanır ve tatlar ile kokuları birbirine karıştırmadan eşit ısı dağılımı sağlar. Farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için 10 dakikalık ekstra süre ayırın.



TURBO REZİSTANS + FAN -Fan ısınan havayı farklı seviyelere üfler. Tatları ve kokuları karıştırmadan farklı yiyecek türlerini (örn. Et ve balık) aynı anda pişirmek için idealdir. Çok hafif ısıyla pişirir ve pandispanya, hamur işi vb. için idealdir.



IZGARA - Üst ısıtma elemanı kullanılır. Karışık ızgara, kebab ve güveç pişirmede başarı garantidir. Izgara önceden 5 dakika süreyle yüksek bir sıcaklığa getirilmelidir. Beyaz etler her zaman ızgara elemanından belirli bir uzaklığa yerleştirilmelidir, bu şekilde pişirme süresi biraz daha uzar ancak et daha sulu kalır. Damlama tepsisi aşağıya, alt raf konumuna konarak kırmızı et ve balık fileto doğrudan rafa yerleştirilebilir.



IZGARA + FAN - Sıcak havanın fırın içinde dolaşımını sağlayan fanla birlikte üst ısıtma elemanı kullanılır. Kırmızı et için ön ısıtma tavsiye edilir ancak beyaz et için gerekli değildir. Izgara, domuz eti veya piliç gibi daha kalın yiyecekler için ideal bir pişirme biçimidir. Izgara yapılacak yiyecekler doğrudan orta rafın merkezine yerleştirilmelidir.

Damlama tepsisini rafın altına yerleştirdiğinizde, akan sular burada toplanır. En iyi sonucu almak için, daima yiyeceklerin ızgara elemanına çok yakın olmasına dikkat edin ve pişirme süresinin ortasına doğru yiyecekleri diğer tarafına çevirin.



IZGARA + ŞİŞ ÇEVİRME + FAN - Fan ve şiş ile aynı anda fırının üst ısıtma elemanını da kullanmak, yemeğin eşit şekilde pişmesini sağlayarak kuru ve tatsız olmasını engelleme avantajı sağlar. Şiş, fırının içinde kalan sıcaklıktan yararlanmak için pişirme sonunda yaklaşık beş dakika daha dönmek şeklinde programlanmıştır. Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.



BUZ ÇÖZME - Kadran bu konuma ayarlandığında fan, donmuş yiyeceklerin etrafında sıcak hava dolaşımı sağlar ve böylece içindeki protein miktarını değiştirmeden birkaç dakika içinde yiyeceğin buzunu çözer. Sıcaklık önceden sabit olarak 40°C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.



SICAK TUTMA - Bu mod, rafı üstten ikinci seviyeye yerleştirmek suretiyle önceden pişirilmiş olan yiyecekleri yeniden ısıtmak için veya rafı alt seviyeye yerleştirmek suretiyle ekmek, pizza veya hamur işi yiyeceklerin buzunu çözmek için tavsiye edilir. Sıcaklık önceden sabit olarak 60 °C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.



PIZZA - Bu fonksiyon, fırın içinde sıcak hava dolaşımıyla pizza veya kek gibi yiyecekler için mükemmel sonuç alınmasını sağlar.

4.6 PIŞİRME İPUÇLARI

Tuz etten yağ sıçramasını tetikleyeceği için pişirme işlemi sonuna kadar etleri tuzlamamanız daha iyi olacaktır. Çünkü bu yağ sıçramaları fırınınızı kirletir ve çok miktarda duman ortaya çıkarır.

Büyük parçalar halindeki beyaz et, domuz eti, dana eti, kuzu eti ve balık soğuk fırına yerleştirilebilir. Pişirme süresi, önceden ısıtılmış fırında pişirme süresinden daha uzun değildir ancak ısı büyük et parçasına daha uzun bir süre boyunca nüfuz edebileceği için orta kısımlar daha iyi pişer.

Doğru ön ısıtma, kırmızı etin başarılı bir şekilde pişirilmesinin püf noktasıdır.

IZGARALAR

•Izgarayı doldurmadan önce:

Eti ızgara yapmadan birkaç saat önce buzdolabından çıkarın. Birkaç kat mutfak kağıdı üzerine serin. Bu serme işlemi sayesinde et daha iyi tutar, böylece daha lezzetli olur ve orta kısmı soğuk kalmaz. Izgara işlemi öncesinde ete biber ve baharat ekleyin ancak tuzu pişirme işlemi bittikten sonra koyun. Bu şekilde et daha iyi tutar ve sulu kalır. Pişirilecek tüm yiyeceklerin üzerine biraz yağ sürün. Bu işlem en iyi, geniş ve düz bir fırça ile yapılır. Ardından biraz daha biber ve baharat (kekik vb.) koyabilirsiniz.

•Pişirme sırasında:

Pişirme sırasında ızgarayı çevirdiğinizde bile yiyecekleri asla delmeyin. Bu durum yiyecek suyunun akmasına ve yiyeceğin kurummasına neden olur.

FIRINLAMA

Parlak sac kullanmaktan kaçının çünkü bunlar ısıyı yansıtır ve keklerinizi bozabilir. Keginiz çabuk kızarıyorsa, yağ geçirmez kağıt veya alüminyum folyo ile kaplayın.

Dikkat: Folyonun doğru kullanımı parlak tarafı keke gelecek şekildedir. Folyoyu bu şekilde yerleştirmesiniz, parlak yüzey ısıyı yansıtır ve ısı yiyeceğe nüfuz etmez.

Pişirme işleminin ilk 20 - 25 dakikası boyunca fırının kapağını açmayın:

Yoksa sufle, tatlı çörek, pandispanya vb yiyecekler sönebilir. Bir bıçağın ağzıyla veya metal bir örgü şiş ile keklerinizin ortasını delerek pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Bıçak ağzı temiz ve kuru çıkarsa kekiniz hazır demektir, dolayısıyla pişirme işlemi durdurabilirsiniz. Şayet bıçağın ağzı nemli ve üzerinde kek parçalarıyla çıkarsa, pişirmeye devam edin ancak yanmadan pişmesini sağlamak için ısı ayarını biraz düşürün.

5. SERVİS MERKEZİ

Servis Merkezini aramadan önce.

Fırın çalışmıyorsa aşağıdakileri yapmanızı öneririz:

Fırının elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun.

Arızanın sebebi tespit edilemiyorsa:

Fırının elektrik bağlantısını kesin, fırına dokunmayın ve satış sonrası hizmet bölümünü arayın.

Servis Merkezini aramadan önce lütfen özellikler panelindeki seri numarasını not etmeyi unutmayın.

Fırın, garanti kapsamında bulunduğu sürece Servis Merkezinde ücretsiz olarak onarılmasını sağlayan bir garanti belgesiyle birlikte verilmektedir.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (AEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir.

AEEE, hem kirlenici maddeleri (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Tüm kirlenici maddelerin 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 kuralları

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 kapsamı dışında kalacaktır.

- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasıyla 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.

İTHALATÇI 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

CANDY

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 alıkoyma ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkân 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 kullanabilir. 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 bedel indirimini veya imkân 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 aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan 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 Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No:11
Sayar İş Merkezi Kat:7 34752 Ataşehir/İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Koruyucu Vekalet Dairesi:703 003 9546

Genel Müdür:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.

UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.

- Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.
- Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.

Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.

Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.

Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič přicházející do kontaktu s potravinami vyhovuje předpisům směrnice EEC 89/109.

Umístěním značky **CE** na produkt deklarujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky EU týkajícími se bezpečnosti, zdraví a životního prostředí, které jsou zakotveny v legislativě a týkají se daného produktu.

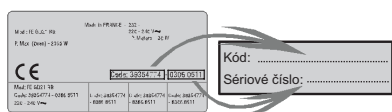
1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

- Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.
- Upozornění: všechny přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se těchto částí.
- Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.
- Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.
- K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.
- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
- Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokřýma rukama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
- Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.
- **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během použití grilu příliš horké.

1.3 DOPORUČENÍ

- Po každém použití trouby stačí minimální úsilí k zachování dokonalého stavu Vaší trouby.
- Nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií. Hliníková fólie se v přímém kontaktu s horkým smaltem může roztavit a poškodit smaltovaný povrch.
- Abyste zabránili nadměrnému znečištění trouby, nedoporučujeme používat troubu s nadměrně vysokými teplotami. Vhodnější je prodloužení doby přípravy a mírné snížení teploty.



Identifikační štítek

- Ve spojení s príslušenstvom dodaným s trúbou doporučujeme použití nádobí a pánv odolným vůči vysokým teplotám.

1.4 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalátor musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.

Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.

Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.

Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI MUSÍ PROVÁDĚT
KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Instalace spotřebiče musí vyhovovat předpisům platným v dané zemi.
Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto pokynů.

Připojení k elektrické síti musí být přes uzemněnou zásuvku, nebo přes všepólové odpojovací zařízení, v souladu s předpisy dané země. Instalace musí být chráněna vhodnou pojistkou a vodiči s dostatečným průřezem pro napájení.

PŘIPOJENÍ:

Trouba je vybavena připojovacím kabelem pro připojení výlučně k 230 VAC k fázi nebo k fázi a neutrálnímu vodiči.

Před připojením zkontrolujte:

- napětí na voltmetru,
- nastavení jističe.

Ochranný vodič (žlutozelený) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojený k uzemňovacímu konektoru instalace.

Upozornění:

- Zkontrolujte připojení uzemnění před připojením spotřebiče.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za úrazy nebo možná poškození vyplývající z neuzemnění trouby, nebo z připojení k vadnému uzemnění.

Poznámka: Nezapomeňte, že trouba může vyžadovat servis. Proto veďte připojení tak, aby bylo možné troubu po vysunutí z pozice připojit k elektrické síti.

Přívodní kabel: Pokud je nutné vyměnit přívodní kabel, přenechte tuto činnost kvalifikovanému servisnímu technikovi.

2. PŘÍSLUŠENSTVÍ (v závislosti na modelu)

2.1 VYBAVENÍ TROUBY

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

Na rošty můžete postavit nádobí a misky.



Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.

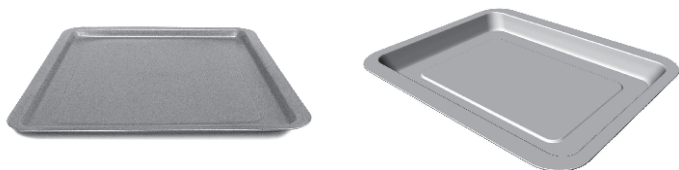


Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytek tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

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



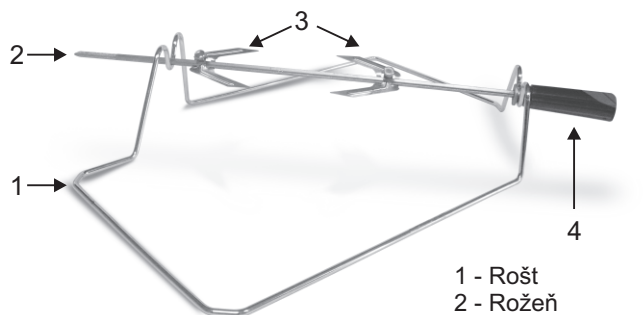
Pečicí plech musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



2.2 ROŽEŇ

Pro grilování na rožni není nutný předhřev.

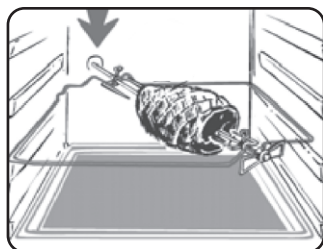
Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému.



- 1 - Rošt
- 2 - Rožeň
- 3 - Háky a šrouby
- 4 - Madlo

POUŽITÍ ROŽNĚ

1. Vyšroubujte háky
2. Napíchněte maso na rožeň
3. Upevněte maso pomocí háků
4. Utáhněte šrouby
5. Vložte rožeň do otvoru motorového pohonu
6. Odmontujte madlo



Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

2.3 U·SEE

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

Výhody:

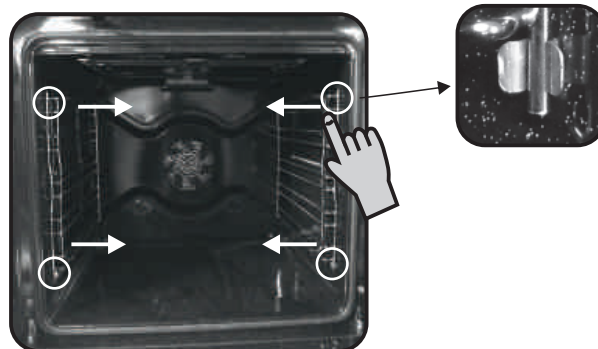
Tento systém nabízí vyjimečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

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



2.4 VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

- 1- Vyjměte rošty vytažením ve směru šipek.
- 2- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
- 3- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.



3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

- Před čištěním nechte troubu vychladnout.
- Nikdy nečistěte troubu drsnými čističi, drátěnkami ani ostrými předměty, neboť můžete poškodit smalt.
- Používejte pouze vodu se saponátem.
- Nikdy nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií.
- Nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

SKLENĚNÉ DÍLY

Utírejte skleněná dvířka kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Pokud je znečištěná větší, čistěte ji navlhčenou houbičkou a mycím prostředkem.

*Nikdy nepoužívejte drsné ani ostré prostředky, neboť můžete poškodit skleněný povrch.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou. - Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Čistěte houbičkou namočenou ve vodě se saponátem. Opláchněte čistou vodou a vysušte. Vyhněte se drsným čističům.

ODKAPÁVACÍ ZÁSObNÍK

Po grilování vyjměte z trouby odkapávací zásobník. Vylijte teplý olej do nádoby. Odkapávací zásobník umyjte a opláchněte horkou vodou a houbičkou se saponátem. Při silném znečištění namočte nečistoty vodou a saponátem. Můžete jej mýt v myčce nádobí nebo komerčně dostupným čističem na trouby. Do trouby nedávejte znečištěný odkapávací zásobník.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Odpojte napájení trouby před čištěním nebo výměnou osvětlení. Žárovka a kryt je vyrobený z materiálu odolného vůči vysokým teplotám.



Vlastnosti žárovky:

230 VAC - 25W - E 14 závit
Teplota 300°C

Pro výměnu žárovky:

- Vyšroubujte skleněný kryt,
- Vyšroubujte žárovku,
- Nahraďte ji za stejný typ: viz parametry výše,
- Po výměně vadné žárovky našroubujte skleněný kryt.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

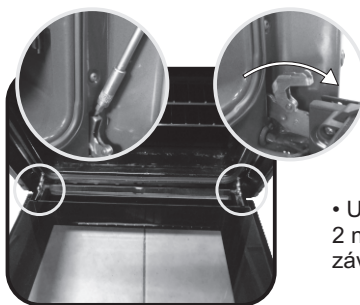
Vnitřní sklo dvířek této trouby můžete vyjmout a vyčistit.

Za účelem čištění vnitřního skla postupujte podle těchto pokynů:

- Otevřete dvířka trouby. (Obrázek 1)



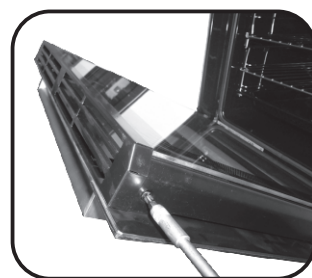
Obrázek 1



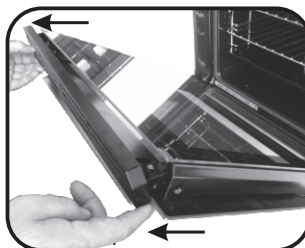
Obrázek 2

- Uzamkněte závěsy podle obrázku 2 než začnete čištění. Po vyčištění závěsy odemkněte (Obrázek 2).

- Vyšroubujte šrouby podle obrázku 3.

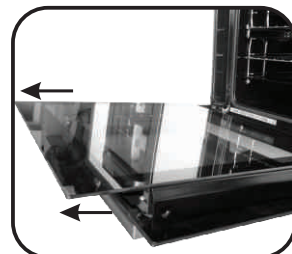


Obrázek 3

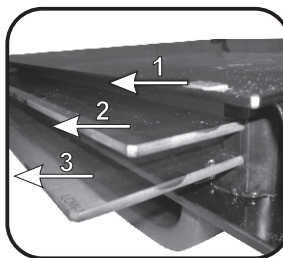


- Sundejte horní kovový kryt potažením nahoru (Obrázek 4).

- Vyndejte sklo vytažením z rámu dvířek (obrázek 5).



Obrázek 5



Obrázek 6

*Pro pyrolytické trouby vyndejte také druhé a třetí sklo (Obrázek 6).

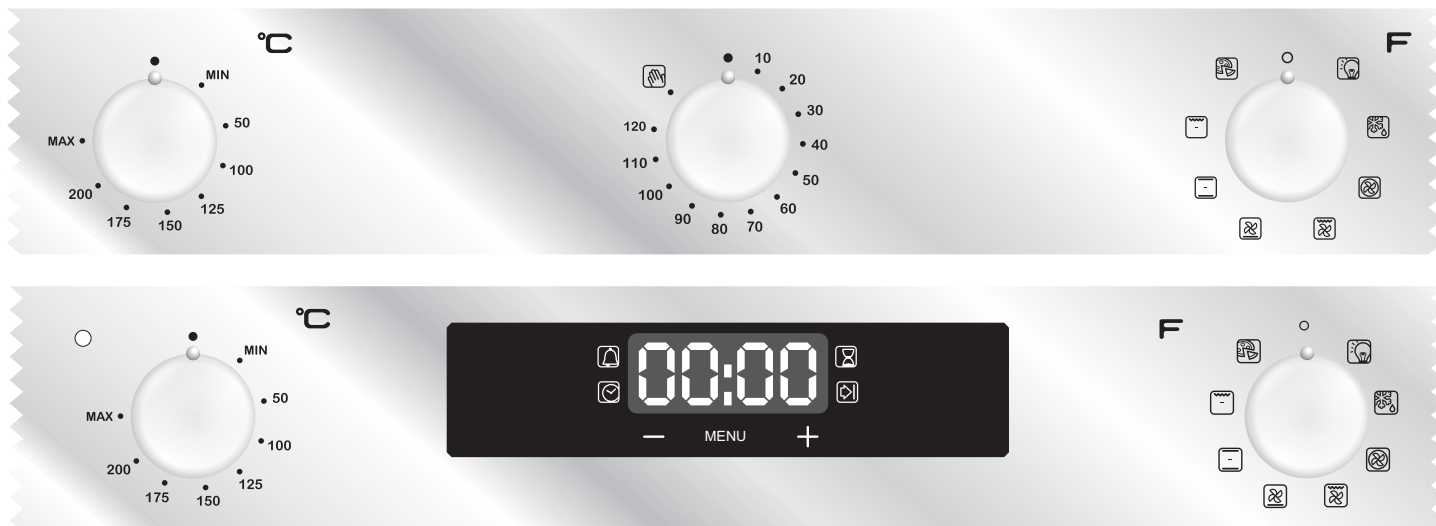
- Po vyčištění skla sestavte všechny díly v opačném pořadí.

- NA VŠECH SKLECH MUSÍ BÝT SYMBOL E správně čitelný a musí být umístěn v levém rohu dvířek u levého závěsu. Tímto způsobem zůstane potíštěný povrch prvního skla UVNITŘ dvířek.



Obrázek 7

4. POPIS DISPLEJE



4.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

• PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte troubu před prvním použitím:
- Utřete vnější povrch trouby vlhkou utěrkou.
- Veškeré příslušenství a vnitřek trouby utřete roztokem horké vody a mycího prostředku.
- Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a nechte zapnutou po dobu přibližně 1 hodiny, tímto odstraníte zbytky pachů z výroby. Poté místnost dobře vyvětrejte.

• PAMATUJTE

Potvrzení činnosti časovače

Úpravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka.

Zastavení trouby:

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny.

K zastavení činnosti trouby.... otočte volič funkcí zpět do pozice Stop.

Dětský zámek:

K zamčení ovládacích prvků trouby zvolte dětský zámek. Viz kapitola "Programování - Dětský zámek".

Chladicí ventilátor:

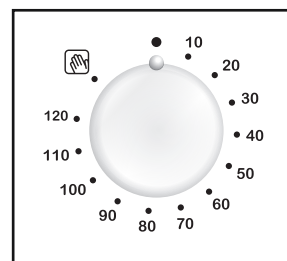
Chrání ovládací panel a elektroniku před poškozením z tepla. Spouští se a vypíná automaticky, i když je trouba vypnutá.

Osvětlení trouby:

Otočením na symbol osvětlení můžete zapnout osvětlení trouby, i když se nepoužívá.

Pokud troubu používáte, osvětlení svítí během celé doby provozu a při otevření dvířek.

4.2 POUŽITÍ ČASOVAČE NA UKONČENÍ DOBY PŘÍPRAVY



Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne.

Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne.

Pro běžné použití trouby nastavte časovač do pozice . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici O.

4.3 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU



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

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

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

4.4 VYUŽITÍ ČASU dotykové ovládání PROGRAMMER - PROGRAMOVÁNÍ

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

4.5 POUŽITÍ TROUBY

• REŽIM PŘÍPRAVY

Veškeré druhy přípravy fungují se zavřenými dvířky.



Spodní ohřev + ventilátor - Kombinace spodního ohřevného tělesa a ventilátoru je ideální pro ovocné koláče, dorty, slané koláče a moučníky. Brání před nadměrným vysušením pokrmu a pomáhá v kynutí těsta. Umístěte rošt na spodní pozici trouby.



Spodní ohřev - Použití spodního ohřevného tělesa. Ideální k pečení všech moučníků. Použijte pro dorty, slané koláče a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.



Spodní + horní ohřev - Používá se spodní a horní ohřevné těleso. Tento způsob je ideální pro všechny klasické druhy pečení. Pokud pečete červené maso, roštěnou, jehněčí stehna, chléb nebo pokrmy zabalené ve fólii.



Spodní + horní + ventilátor - V provozu je spodní a horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který cirkuluje horký vzduch v troubě. Doporučujeme tento způsob pro drůbež, moučníky, ryby a zeleninu. Pomocí tohoto způsobu dosáhnete lepšího pronikání tepla a zkrátí se také doba předhřevu. Možnost ohřevu s ventilátorem vám umožňuje připravovat různé pokrmy společně na různých úrovních v troubě, což nabízí rovnoměrné rozložení tepla bez rizika smíchání chutí a vůní. Při přípravě různých pokrmů současně přidejte dalších přibližně 10 minut k době přípravy.



Kruhové ohřevné těleso + ventilátor - V provozu je horní i spodní ohřevné těleso ve spojení s kruhovým ohřevným tělesem, který rozhání horký vzduch v troubě. Použití je stejné jako u použití ventilátoru.



Gril - Používá horní ohřevné těleso. Úspěch je zaručený pro smíchané grilování, kebaby a pokrmy s kůrkou. Gril je nutné předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, doba přípravy bude o něco delší, ale maso zůstane šťavnaté. Červené maso a rybí filety lze postavit přímo na rošt s vloženým odkapávacím zásobníkem pod ním.



Gril + ventilátor - Používá se horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předhřev doporučujeme pro červené maso, pro bílé není nutný. Grilování je ideální pro pečení silnějších pokrmů jako je vepřové maso a drůbež. Pokrm určený ke grilování dejte doprostřed roštu. Zasuňte odkapávací plech pod rošt k zachycení šťávy. Pro nejlepší výsledky se ujistěte, zda pokrm není příliš blízko topného tělesa a v polovině doby přípravy pokrm otočte.



Gril + rožň + ventilátor - Výhodou použití horního ohřevného tělesa s ventilátorem a otočným rožněm je rovnoměrné propečení pokrmu, zabránění vysušení a ztrátě chuti. Rožň je naprogramovaný na nepřetržitě otáčení po dobu přibližně pěti minut po dopečení, čímž zcela využije zbytkového tepla v troubě. Pro tento druh přípravy není nutný předhřev.



Odmrazování - Pro volbu funkce nastavte volič do této pozice. Ventilátor rozhání horký vzduch kolem mražených pokrmů, čímž umožní rychlé rozmrazení bez změny obsahu proteinů. Teplota je konstantně 40°C, není možné nastavení.



Udržování tepla - Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.



Pizza - Pomocí této funkce cirkuluje v troubě horký vzduch k zajištění perfektních výsledků u pokrmů jako je pizza nebo koláč.

4.6 TYPY K PEČENÍ

Vhodnější je nesolit maso před pečením, neboť sůl podporuje vystřikování šťávy z masa. Tím se znečišťuje trouba a způsobuje mnoho kouře.

Kusy bílého masa, drůbeže, telecí, jehněčí a ryb lze vložit do studené trouby. Doba přípravy je delší než u předehřáté trouby, ale propeče se lépe od středu, neboť teplo má více času proniknout do masa.

Správný předhřev je základem pro úspěšné pečení červeného masa.

GRILOVÁNÍ

• Před grilováním:

Vyjměte maso z chladničky několik hodin před grilováním. Dejte jej na několik vrstev kuchyňských utěrek. Zlepší to chuť a zabráníte udržení chladu uvnitř. Přidejte koření a bylinky k masu před grilováním, ale sůl přidejte teprve po grilování. Tímto zůstane maso šťavnatější. Potřete pokrmy před pečením trochou oleje. Použijte široký štětec na olej. Poté posypte kořením a bylinkami (tymián, apod.).

• Během pečení:

Nikdy nepropichujte pokrm během pečení. Mohl by ztratit šťávu a vysušit se.

PEČENÍ

Vyhňte se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.

Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláčům. V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:

Suflé, briošky, piškotové koláče, apod. mají tendenci padnout. Koláč můžete zkontrolovat vpíchnutím čepele nože, nebo vidličky. Pokud vyberete čepel čistou a suchou, koláč je hotov a můžete zastavit pečení. Pokud je čepel vlhká nebo s kousky těsta, pokračujte v pečení, ale mírně snižte teplotu, aby se koláč nepřipálil.

5. SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

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

V případě, že závadu nelze odstranit:

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

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.

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



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

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

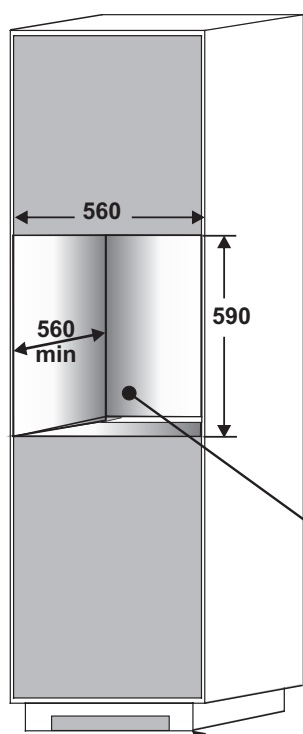
- WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.
- WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.
- Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat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

INSTALLAZIONE

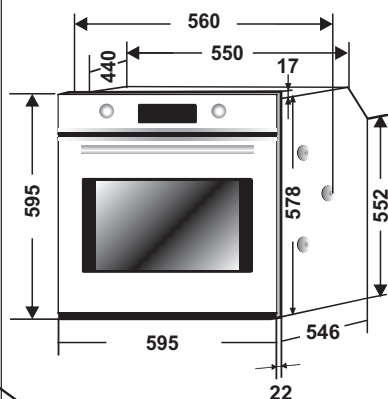
IT

INSTALLATION

GB



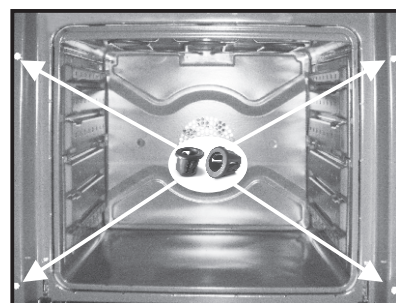
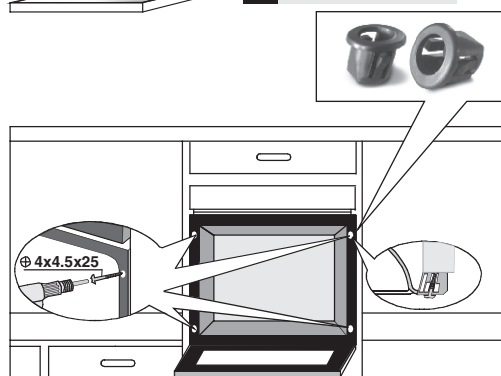
- IT** Forno in colonna (dimensioni in mm)
GB Oven in column (dimensions mm)
TR Sütun üzerinde fırın (mm cinsinden boyutları)
CZ Trouba ve vysoké skříní (rozměry v mm)



- IT** Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.
GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
TR Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.
CZ Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přírodní kabel

- IT** Apertura 500 x 45
GB Opening 500 x 45
TR Açıklık 500 x 45
CZ Otvor 500 x 45

- IT** Apertura 500 x 10
GB Opening 500 x 10
TR Açıklık 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10



IT Fissaggio in nicchia

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

GB Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. **Fixing:** When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

TR Herhangi bir yere montaj

Fırının içindeki poşette dört adet sabitleme vidası vardır. **Yerleştirme:** Fırın kapağı açıkken deliklere erişebilirsiniz, bunlar yüzeylerin her birinde yer alır. Fırını yerleştirmek için vidaları kullanın.

CZ Upevnění v pozici

Uvnitř trouby je sáček se čtyřma upevňovacími šrouby. **Upevnění:** Po otevření dvířek zpřístupníte upevňovací otvory, jsou v rozích. Použijte dodané šrouby k upevnění.

KURULUM

TR

INSTALACE

CZ

IT ATTENZIONE!

L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

GB ATTENTION!

Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

TR DİKKAT!

Vidaları sıkmak için gereğinden fazla kuvvet uygulamak her iki taraftaki havalandırma kanallarını kapatabilir. **Mobilya içine kurulumdan sonra bu havalandırma kanallarının 2 mm açık olduğundan emin olun.**

CZ UPOZORNĚNÍ!

Použitím většího než potřebného tahu při utažení šroubů můžete uzavřít ventilační kanály po stranách.

Ujistěte se, zda jsou ventilační kanály otevřené 2 mm po instalaci do nábytku.

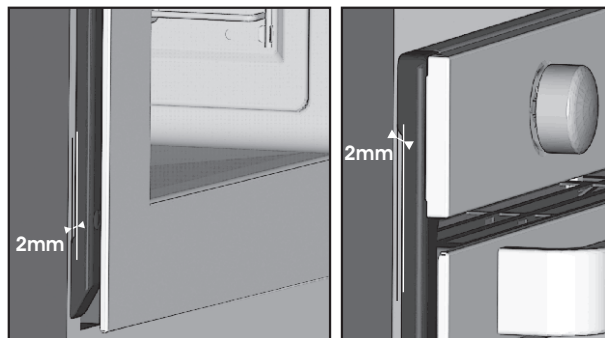
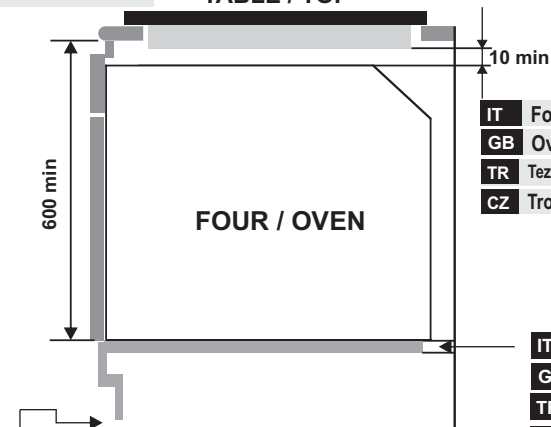


TABLE / TOP



IT Forno installato sotto il piano di lavoro

GB Oven fitted under worktop (dimensions mm)

TR Tezgah altına yerleştirilmiş fırın (mm cinsinden boyutları)

CZ Trouba pod pracovní deskou

IT Apertura 560 x 45

GB Opening 560 x 45

TR Açıklık 560 x 45

CZ Otvor 560 x 45

IT Apertura 560 x 45

GB Opening 560 x 45

TR Açıklık 500 x 10

CZ Otvor 500 x 10



IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

GB

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

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

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.