

CANDY

FORNI DA INCASSO
ISTRUZIONI PER L'USO

IT

OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO

ES

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING

NL

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

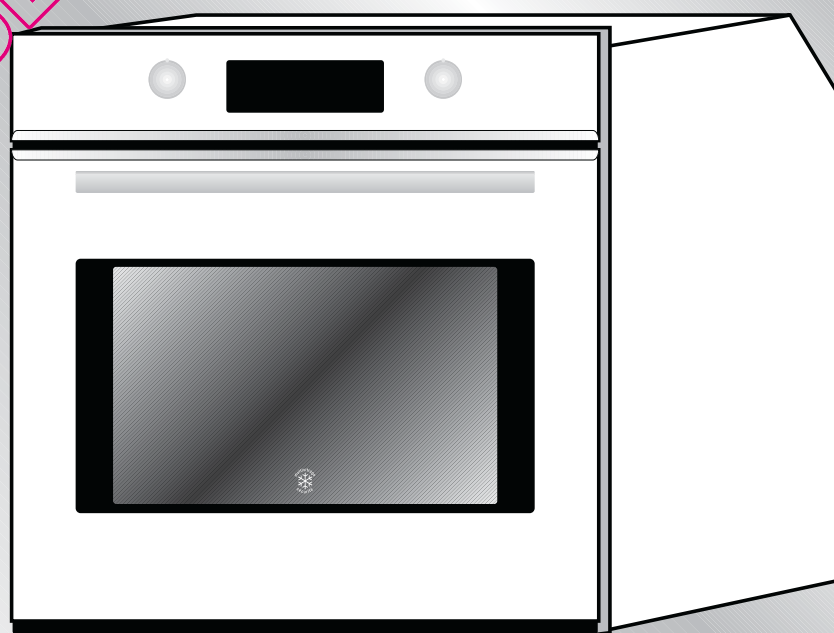
FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

QUELFOUR.COM



QUELFOUR.COM

AVVERTENZE GENERALI

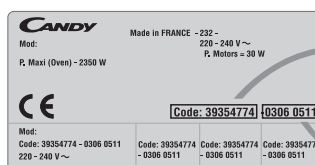
Leggere attentamente le istruzioni incluse in questo libretto. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione e d'impiego, per la manutenzione e la pulizia, ed anche qualche consiglio per un ottimo utilizzo del forno. Conservare con cura questo documento per ogni consultazione ulteriore ed annotare qui sotto, prima dell'installazione il numero di serie del forno, nel caso di richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

Dopo aver sballato il forno assicurarsi che non sia danneggiato, in caso di dubbi contattare personale qualificato.

Tenere i materiali utilizzati per l'imballo (buste di plastica, polistirolo, chiodi o graffette) fuori dalla portata dei bambini.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto delle istruzioni spiegate nel presente libretto

Placca segnaletica (situata sul lato dell'apparecchio)



Codice prodotto:.....
Numero di serie:

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
 - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi
 - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza**
 - in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
 - In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
 - In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni: aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm. rispetto ai conduttori di linea. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il forno possiede delle caratteristiche tecniche ben definite e perciò non potrete apportare modifiche.
- Non utilizzate mai macchine a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno.
- Non mettete alcun prodotto infiammabile nel forno. Potrebbe incendiarsi se il forno venisse acceso accidentalmente.
- Non appoggiatevi e non fate sedere i bambini sulla porta del forno.
- Usate gli appositi guanti da forno per introdurre ed estrarre dal forno recipienti, cibi ed accessori.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

RACCOMANDAZIONI

- Dopo ogni utilizzo, eseguire la manutenzione favorirà una perfetta pulizia con la pirólisi.
- Non rivestire mai le pareti del forno con alluminio o con altri materiali simili. Si rischia di bruciare il foglio d'alluminio e di danneggiare le pareti del forno.
- È consigliato di non utilizzare il forno alle alte temperature per non rischiare di provocare fumo e odori. È dunque meglio allungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura.

- Vi consigliamo di utilizzare solo dei piatti che resistano alle alte temperature.

INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio, gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. Il mobile nel quale il forno deve essere incassato deve essere realizzato con materiali resistenti al calore.

Il forno può essere incassato sia sotto un piano di cottura sia in colonna.

Prima del fissaggio: è indispensabile assicurare una buona aerazione del vano di incasso al fine di permettere una buona circolazione dell'aria necessaria al raffreddamento ed alla protezione dei meccanismi interni. Bisogna quindi praticare aperture (vedere ultima pagina).

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UN INSTALLATORE AUTORIZZATO O DA UN TECNICO QUALIFICATO.

L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti.

La casa costruttrice, declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

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

Il forno è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme e deve essere munito di spina tripolare con polo di terra che assicura la completa messa a terra.

L'efficacia della sicurezza è comunque subordinata anche alla corretta messa a terra del vostro impianto. Pertanto, prima di alimentare elettricamente il forno accertarsi che la presa abbia un corretto collegamento di messa a terra e che la portata amperometrica del contatore elettrico risulti idonea per l'assorbimento indicato dai dati di targa del forno. Nota: non dimenticate che l'apparecchio potrebbe aver bisogno di manutenzione da parte dell'assistenza tecnica. Ponete quindi la presa di corrente in una posizione facilmente accessibile. Questo apparecchio è venduto provvisto di cordone di alimentazione e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 230 Volts.

Attenzione: nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo omnipolare di interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.

La sostituzione del cordone di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine. Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

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

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

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

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

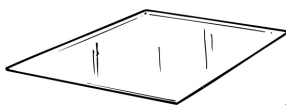
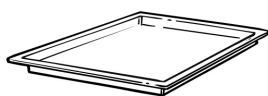
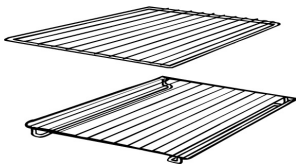
La **leccarda** serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.

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

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

La **piastra pasticceria** deve essere messa direttamente sulla griglia. Si utilizza per cuocere piccola pasticceria come ad esempio biscotti, meringhe, basi per torte,

Non mettere mai questo accessorio sul fondo del forno.



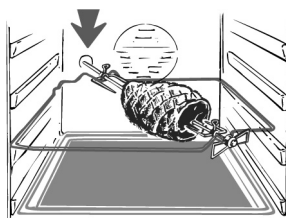
Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 6). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

IL GIRARROSTO (secondo il modello)

Non si effettua preriscaldamento per le cotture al girarrosto. Le cotture al girarrosto si effettuano a porta chiusa.



TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 6-7 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture. Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

MANUTENZIONE DEL FORNO

- Prima di effettuare la pulizia attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non usare mai prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto e l'acciaio.
- Usare semplicemente acqua saponata o prodotti a base di ammoniaca.

LE PARTI IN VETRO

Alla fine di ogni utilizzo del forno, asciugate con carta assorbente. Se gli schizzi sono troppo grandi, pulite con una spugna ed un detergente. Sciacquate ed asciugate. Non usare mai prodotti abrasivi o oggetti taglienti.

LA GUARNIZIONE PORTA FORNO

Pulire con una spugna e del detergente.

GLI ACCESSORI

Pulire con una spugna imbevuta d'acqua saponata. Risciacquare e asciugare. Non usare prodotti abrasivi.

LA LECCARDA

Dopo aver grigliato, estrarre la leccarda dal forno. Abbiate cura di svuotarla in un recipiente a parte, lavare e risciacquare con dell'acqua calda e una spugna imbevuta di detersivo.

Lasciarla a riposo con uno strato d'acqua e detergente per ammorbidire le incrostazioni.

Puo anche essere lavata, in lavastoviglie o con prodotti reperibili in commercio.

Non lasciare mai la leccarda sporca all'interno del forno.

LUCE FORNO

Staccare la spina di alimentazione prima di ogni operazione di pulizia o di sostituzione della lampadina.

La lampadina e il bulbo protettivo sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature.



Caratteristiche della lampadina:
230 V~ - 25 W - Base E 14 -
Temperatura 300°C.

Per la sostituzione della lampadina difettosa, è sufficiente smontare il bulbo in vetro,

- togliere la lampadina,
- sostituirla con una lampadina identica e,
- riavvitare il bulbo in vetro che serve come protezione.

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO - su alcuni modelli -

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.

I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.

Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura. Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.

Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrostiti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill. Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda. La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.

N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

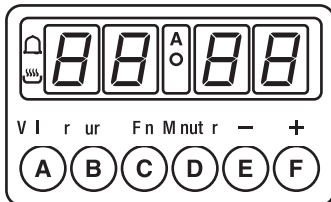
USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

REGOLAZIONE DELL'ORA

ATTENZIONE: Il forno non funziona se l'ora non è stata impostata

Il forno non funziona se sul display lampeggia la scritta 12:00.

L'ora può essere regolata solo con il selettore funzioni in posizione '0'.



• Regolazione dell'ora

Alla prima installazione, sul display lampeggia la scritta 12:00, premere i tasti 'E' o 'F' per regolare l'ora. Sul display appaiono ore e minuti (hh:mm), regolabili da 0:00 a 23.59. Trascorsi 3 secondi dopo la pressione dell'ultimo tasto l'ora impostata è memorizzata, per modificarla premere e tenere premuto per 5 secondi il tasto D, quindi regolare l'ora premendo i tasti 'E' o 'F'.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto D • Premere i tasti E o F per regolare la durata. • Lasciare i tasti • Dopo 3 secondi il simbolo appare sul display ed il conto alla rovescia ha inizio • Sul display appare nuovamente l'ora corrente 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine del tempo impostato il programmatore emette un segnale sonoro per 1 minuto, per fermarlo prima premere qualsiasi tasto • Il contaminuti viene azzerato automaticamente quando viene selezionata una qualsiasi funzione di cottura 	<ul style="list-style-type: none"> • Emette un segnale sonoro al termine di un tempo impostato • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto D 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia • Può essere utilizzato solo a forno spento
DURATA COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Girare il selettore funzioni su una funzione di cottura (diversa da o). Il display mostra la temperatura ed il tempo suggeriti. • Il tempo proposto può essere modificato come segue: <ul style="list-style-type: none"> - premere il tasto B - premere i tasti E o F per modificare il tempo - confermare la scelta premendo il tasto A. Il simbolo ** appare sul display ed il forno inizia la cottura. Se la funzione non viene confermata premendo il tasto A il forno si ferma dopo 1 minuto e sul display appare la scritta END, per azzerare riportare il selettore funzioni su '0' (appare la scritta OFF per 3 secondi) NOTA: la massima durata impostabile è 5 ore, la minima 1 minuto. ** Il simbolo lampeggia fino al raggiungimento della temperatura impostata, e poi diventa fisso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine della durata di cottura impostata il forno si spegne automaticamente e sul display appare la scritta END, viene emesso un segnale sonoro per 1 minuto. • Per fermare prima il segnale sonoro premere qualsiasi tasto oppure riportare il selettore funzioni su '0' (in quest'ultimo caso sul display appare la scritta OFF per 3 secondi) • La durata cottura può essere azzerata in ogni momento riportando il selettore funzioni su '0'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di scegliere la durata della cottura desiderata • Il tempo rimanente viene visualizzato sul display • Per visualizzare la temperatura premere il tasto F • La durata della cottura può essere modificata premendo il tasto B e successivamente i tasti E o F 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di realizzare le cotture desiderate
FINE COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Viene utilizzata in abbinamento con la durata della cottura • Dopo aver girato il selettore funzioni su una funzione di cottura (diversa da o) ed aver impostato una durata della cottura (come indicato sopra) • Impostare l'ora di fine cottura come segue: <ul style="list-style-type: none"> - premere il tasto C - premere i tasti E o F per impostare l'ora desiderata - confermare la scelta premendo il tasto A. Il simbolo 'A' appare sul display ed il forno si mette in attesa. • Sul display vengono visualizzati alternativamente la temperatura di cottura e l'ora di fine cottura • All'ora definita il forno si accende, sul display si spegne il simbolo 'A' e si accende il simbolo ** Se la funzione non viene confermata premendo il tasto A il forno si ferma dopo 1 minuto e sul display appare la scritta END, per azzerare riportare il selettore funzioni su '0' (appare la scritta OFF per 3 secondi) NOTA: la massima durata impostabile è 23 ore 59 minuti. ** Il simbolo lampeggia fino al raggiungimento della temperatura impostata, e poi diventa fisso. 	<ul style="list-style-type: none"> • All'ora definita il forno si spegne automaticamente e sul display appare la scritta END, viene emesso un segnale sonoro per 1 minuto. • Per fermare prima il segnale sonoro premere qualsiasi tasto oppure riportare il selettore funzioni su '0' (in quest'ultimo caso sul display appare la scritta OFF per 3 secondi) • La cottura può essere fermata in ogni momento riportando il selettore funzioni su '0'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di impostare un'ora di fine cottura • Il tempo rimanente viene mostrato sul display • Per visualizzare la temperatura impostata premere il tasto F • Per modificare l'ora di fine cottura premere il tasto C e poi i tasti E o F 	<ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione è utilizzata in combinazione con la durata della cottura. Per esempio il cibo deve cuocere per 45 minuti e si desidera sia pronto alle 12:30. Selezionare la funzione di cottura, impostare la durata della cottura a 45 minuti e la fine cottura alle 12:30. • La cottura parte automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti); al termine della cottura il forno si spegne automaticamente. ATTENZIONE: se viene impostata un'ora di fine cottura senza impostare una durata il forno parte immediatamente e si spegne solo all'ora di fine cottura impostata

ATTENZIONE: quando il programmatore è in modalità di attesa (cottura ritardata), il display mostra alternativamente la temperatura impostata ed il tempo

NB: in ogni momento durante la cottura è possibile visualizzare la temperatura impostata premendo il tasto **F**

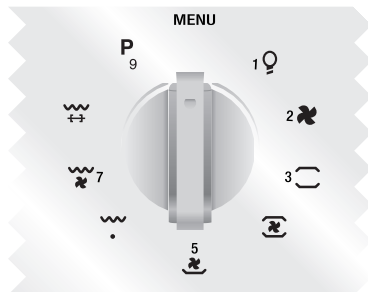
ISTRUZIONI PER L'USO

La nostra gamma comprende estetiche diverse con colori diversi. Per poter individuare le caratteristiche tecniche e funzionali relative al modello del forno che avete appena acquistato seguite gli schemi sotto riportati.

Alcuni modelli sono dotati di manopole a scomparsa, estrarle premendo per poterle ruotare.

Durante il funzionamento del forno la luce interna rimane accesa.

Esempio manopola commutatore



Esempio manopola termostato



ATTENZIONE:

Qualsiasi impostazione del forno (tempo, temperatura, ..) DEVE essere confermata premendo il tasto A. In caso contrario il forno si spegne dopo un minuto e compare la scritta END sul display. Riportare il selettore funzioni su '0', la scritta OFF compare sul display per 3 secondi, allo spegnimento della scritta OFF è possibile reimpostare il forno.

Manopola commutatore	Temperatura proposta	Manopola termostato	Funzione (secondo modello)
			Accende la luce interna.
			SCONGELAMENTO Utilizzo della turbina di cottura. Questa funzione permette di scongelare rapidamente prima della cottura.
	220	50 ÷ 280	CONVEZIONE NATURALE Sfrutta il calore prodotto contemporaneamente dalla resistenza superiore ed inferiore. Dopo aver preriscaldato il forno per circa 10 minuti, è il modo di cottura ideale per arrostiti carni rosse, roast beef, cosciotti di agnello, per cuocere pane e biscotti. Posizionate il ripiano a metà del forno.
	200	50 ÷ 280	CONVEZIONE FORZATA (a) Utilizza entrambe le resistenze insieme con la ventilazione. Questa funzione è raccomandata per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Grazie alla circolazione forzata il calore penetra meglio nel cibo ed il tempo di cottura e di riscaldamento è inferiore. Si possono inoltre cuocere pietanze diverse contemporaneamente, poiché la distribuzione del calore non mescola gli odori tra loro. Calcolare 10 minuti in più quando si cucinano differenti piatti contemporaneamente.
	160	50 ÷ 280	SOFT COOK (a) Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160	50 ÷ 280	VENTILAZIONE E RESISTENZA SUOLA (a) Utilizzo della resistenza di suola e della ventilazione. È il metodo ideale per cuocere crostate e paté. Evitando l'essiccazione delle pietanze, è particolarmente adatto per dolci che devono lievitare, la pasta di pane e altre pietanze simili. Per sfruttare questa funzione vi consigliamo di mettere la teglia al livello più basso. Per questo modo di cottura il forno necessita un preriscaldamento in convezione forzata di una decina di minuti.
	Livello 5	1 ÷ 5	GRILL: l'utilizzo del grill richiede la porta chiusa. Utilizza unicamente la resistenza superiore del forno. La funzione grill può essere regolata in intensità in funzione dell'alimento da cucinare. È la funzione ideale per la carne alla griglia, gli spiedini e le verdure gratinate. Le carni rosse e il pesce devono essere poste sulla griglia posizionando al di sotto la leccarda. Le carni bianche debbono essere poste più lontano al grill, la cottura sarà più lunga ma la carne risulterà più saporita.
	Livello 5	1 ÷ 5	SUPER GRILL: il forno ha due posizioni Grill Grill : 2140 W Grill Super : 3340 W
	200	50 ÷ 280	TURBO-GRILL (a) : l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrostiti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 5	1 ÷ 5	GRILL PIÙ GIRARROSTO Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
P			Pirolisi

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

ATTENZIONE: per tutte le funzioni di cottura il tempo preimpostato è 165 minuti, regolabile da 1 minuto a 5 ore.

* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304

** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304

utilizzato per la definizione della classe energetica.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Le temperature ed i tempi di cottura vengono forniti a titolo indicativo per facilitare l'uso del forno. L'esperienza personale dovrebbe permettere di adattare le ricette ad i gusti ed alle abitudini personali.

Ricordate che la cottura a temperature elevate può causare schizzi di liquidi ed il forno sporcandosi può produrre fumo. Vi consigliamo di ridurre la temperatura di cottura, anche se ciò significa allungarne la durata.

Le pareti del forno sono dotate di supporti per le griglie a differenti livelli.



PESCE

Piatto	Modo cottura	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Posizione griglia
Spigola o Orata	Convezione Naturale	1kg intero	220° C	30 minuti	1
Coda di rospo	Convezione Naturale	1kg brasato	220° C	30 minuti	1
Filetto di sogliola	Convezione Forzata	6 pezzi	160° C	15-20 minuti	1
Pesce alla griglia	Grill	6 filetti	275° C	2x5 minuti	4

VERDURE - ALTRI PIATTI

Piatto	Modo cottura	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Consigli
Cavolo al forno	Convezione Naturale	per 6	200-220° C	1 ora	
Paté in crosta	Convezione Naturale		200-220° C	1 ora/kg	
Cicoria con emmental	Convezione Forzata	per 6	180-200° C	25-30 min	
Soufflé salatini/dolci	Convezione Forzata	per 6	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Pomodori al forno	Convezione Forzata	6-8 pezzi	200-220° C	40-45 min	
Flan di pere	Suola ventilata	per 6	220° C	35-40 min	
“Quiche Lorraine”	Suola ventilata	6 pers.	220° C	45-50 min	
“Gratin dauphinois”	Turbogrill	6 porzioni	200° C	45 min	Piatto ovale

Tutte le cotture si fanno con la griglia al livello '1', eccetto quelle indicate con '*' che richiedono il posizionamento della griglia al livello centrale

CARNE

È consigliabile salare la carne solo a fine cottura, poiché il sale favorisce la fuoriscita dei grassi, il forno si sporca più facilmente e produce più fumo. Gli arrostiti di carne bianca, vitello, agnello e pesce possono essere messi nel forno freddo. La cottura risulterà più lunga ma il cibo verrà cotto uniformemente anche nel suo interno.

Per la carne rossa, un buon preriscaldamento del forno è alla base di una cottura migliore.

PER GRIGLIARE

- Prima d'infornare: tirate fuori la carne dal congelatore qualche ora prima di grigliarla. Poggiate la su fogli di carta da cucina per migliorare il gusto ed impedire che la carne rimanga fredda al suo interno. Aggiungete pepe e spezie prima di grigliare ma ricordatevi di salare solamente a fine cottura. Così la carne resterà morbida e saporita. Ungete tutta la carne da cuocere con un po' d'olio, possibilmente con un pennello da cucina. Aggiungete ancora un po' di aromi e di pepe. Mettete il piatto nel forno. Girate la carne a metà cottura senza bucarla.
- Durante la cottura: non bucate mai il cibo mentre cuoce, o mentre lo si gira: i grassi e l'acqua della carne escono ed il cibo diventa asciutto.

Piatto	Modo cottura	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Consigli
Anatra	Convezione Naturale	1,5 kg	200-220° C	1 ora 30 min.	
Tacchino	Convezione Naturale	5/6 kg	160-180° C	2 ore 30 - 3 ore	
Oca	Convezione Naturale	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 ore 30 min.	
Cosciotto agnello	Convezione Naturale		200-220° C	15 min. per 1/2 kg	
Pollo arrosto	Convezione Naturale	1/1,5 kg	220° C	circa 1 ora	
Roast beef	Convezione Naturale		240° C	15 min per 1/2 kg	
Coniglio arrosto	Convezione Forzata	800-1 kg	200-220° C	50-60 min	
Manzo	Girarrosto	1kg	275° C	15-20 min	senza preriscaldam.
Agnello / Montone	Girarrosto	1 kg	275° C	20-25 min	senza preriscaldam.
Kebab	Grill	6 pezzi	275° C	2x8 min	Girare a metà cottura
Costolette di maiale	Grill	6 pezzi	275° C	2x8 min	Girare a metà cottura

Ogni ricetta va cucinata con la griglia posizionata sul livello "1".

DOLCI

Evitate di utilizzare degli stampi lucidi perché questi riflettono il calore e possono bruciare l'esterno del dolce. Se la doratura del dolce fosse troppo rapida, ricoprirlo con un foglio di carta da forno o di alluminio. Attenzione : usate il foglio d'alluminio dalla parte giusta: la parte lucida deve essere rivolta verso il dolce. In caso contrario il calore sarà riflesso e non penetrerà all'interno dell'alimento. Evitate di aprire la porta del forno durante i primi 20-25 minuti di cottura altrimenti tutti dolci che richiedono una lievitazione durante la cottura come soufflés, brioches, etc. si sgonfieranno immediatamente. Per controllare la cottura, pungete il centro del dolce con la punta di una lama di coltello. Se una volta estratta sarà pulita, allora il dolce è cotto ed è possibile fermare la cottura. Nel caso in cui la punta della lama rimanga umida, o con dei residui di pasta, continuate la cottura abbassando leggermente la temperatura per evitare che il dolce si bruci esternamente.

Piatto	Modo di cottura	Quantità	°C di cottura	Tempo di cottura	Livello griglia	Consigli
Brioche	Convezione Forzata	800 grs	200° C	40-45 min	1	
Pan di spagna	Convezione Forzata		180-200° C	30-35 min	1	Ø 27
Bigné	Convezione Forzata	40 pezzi	190° C	35 min	1 / 3	2 teglie*
Base per torta	Convezione Forzata	per 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Pasta sfoglia	Convezione Forzata	6 pezzi	200° C	15-20 min	1	
Meringhe	Suola ventilata	1 teglia	80-85° C	4 h 30	1	

* con la ventilazione e la resistenza suola, raccomandiamo il preriscaldamento per risparmiare tempo.

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 below 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 use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

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

DECLARATION OF COMPLIANCE

- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.
- CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

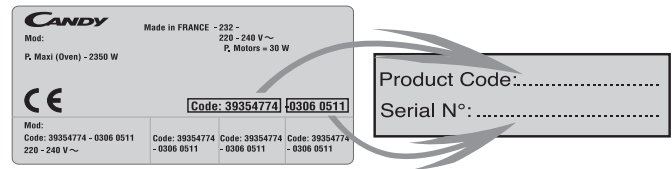
SAFETY HINTS

- 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.
- All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
- 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.
- **Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.**
- 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 it, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2F 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.
- Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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 smoky smells, we recommend not using the oven at too high a temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

- Identification plate (located on the side of the oven)



INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified 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.

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 having a distance between contacts of at least 3 mm.

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 230 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 circuit-breaker setting.

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.

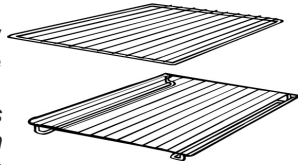
Power supply cable: if the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.

OVEN EQUIPMENT (according to the model)

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

The **tray holder shelf** is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.

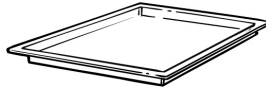
The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.



The **drip tray** catches the juices from grilled foods.

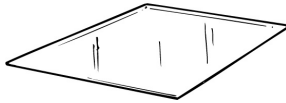
It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill (according to the model); remove it from the oven for other cooking methods.

Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.



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

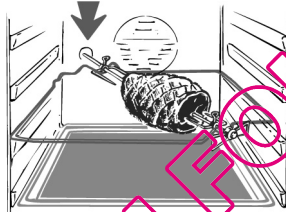
Never place the pastry tray directly on the oven bottom.



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

THE TURNSPIT (according to the model)

No preheating is required for Rotisserie cooking. Rotisserie cooking is done with the door closed.



GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 13).

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 13 - 14. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

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.

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. Never use abrasive cleaners or sharp objects.

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 dish washer or be cleaned with a commercial oven cleaner.

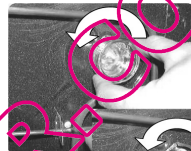
Never place a soiled drip tray in the oven.

Never leave the drip tray in during pyrolysis.

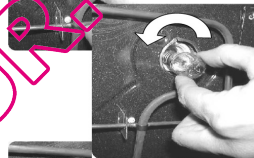
OVEN LIGHTING

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.

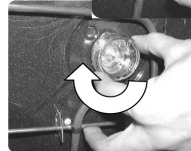


Bulb characteristics:
230 V AC - 25 W - E 14 base -
Temperature 300°C



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.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC - according to the model -

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.

CLEANING THE OVEN : PYROLYSIS - according to the model -

Pyrolysis is a cleaning method that uses high temperatures to destroy dirt.

The resulting smoke is cleaned by the passage of a catalyser. The oven door is provided with a safety lock that prevents it being opened during pyrolysis due to the necessity of high temperatures. The pyrolysis cycle may result in a slight odour in the kitchen which will be more or less noticeable depending on the latter's aeration.

IMPORTANT:

Before carrying out pyrolysis:


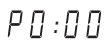
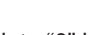
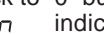
- **Take all accessories out of the oven as** they will be damaged in the high pyrolysis temperatures;
- **Clean away all excess food spills or large scraps of food** which would take too long to be destroyed. **Effectively, large amounts of grease may catch fire under the intense heat emitted by pyrolysis.**
- **Close the oven door.**
- **If you have an hob top installed above the oven, never use the gas burners or the electric plates during pyrolysis to avoid excessive heating of the oven's control panel.**
- **It is strongly advised not to use detergents or any other recommended product for cleaning ovens.**
- Open the oven door.
Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

Remarks:

- *you will save energy by cleaning directly after cooking thus making use of the residual heat in the oven.*

The pyrolysis oven is fitted with a cooling fan which protects the control panel and electronics from heat damage. It begins when the pyrolysis cycle reaches high temperatures and continues to rotate after the oven has been switched off until the centre oven temperature is high.

Activating the pyrolysis cycle

1. Rotate the function selector to the position P.
On the display, appears the indication "Pyro".
2. **The preset time is 1.30 hrs**, this can be varied from 1.30 hr to two hours via the programmer (buttons B + E or F). If the oven is very dirty it is recommended to increase the time to 2 hrs., if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 1:30 hr.
3. It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer (buttons C + F)
4. Confirm the setting by pressing the button A on the programmer – **WARNING: THE CLEANING CYCLE WILL NOT START UNLESS THE CONFIRM BUTTON A HAS BEEN PRESSED.**
On the display, appears the symbol .
5. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds)
6. After a few minutes, when the oven reaches high temperature, the door is locked.
7. Once the pyro cycle parameters have been set and confirmed it is not possible to modify them. To change it is necessary to start from the beginning by cancelling the cycle (turn selector to '0' and 'OFF' will appear for 3 seconds) and start again from point 1.
8. Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically.
On the display appears the indication  until the door is locked then the indication .
9. You can turn the function selector back to "0" but if the temperature is still high, the  indication appears to inform that the door is locked.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

- you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

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

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the 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 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

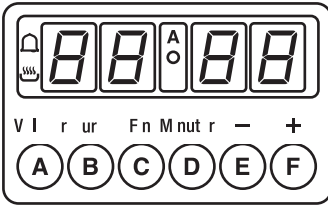
USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

SETTING THE CORRECT TIME

WARNING: The oven will work only once the time has been set.

The oven will not work if the clock is showing a pulsating 12:00.

The time can only be set with the function selector in the 0 position .



• Setting the TIME

At the first installation, when the clock shows 12:00, press the button 'E' or 'F' to set the time. The display will show hh:mm (24 hours) the range is between 0:00 and 23.59. After 3 second have elapsed from releasing the buttons to change the time press the button 'D' hold for 5 seconds and press 'E' or 'F'. The new time will now be set.

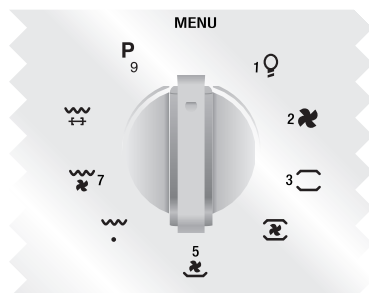
FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	<ul style="list-style-type: none"> Press the button D Press the buttons E or F to set the duration time Release the buttons. After three seconds the symbol will be displayed and countdown will commence. The display will indicate the correct time of the day. 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the set time the programmer will activate an audible alarm which will ring for 1minute; to stop the alarm press any button. The minute minder is automatically set to 0 whenever another function is selected. 	<ul style="list-style-type: none"> Sounds an alarm at the end of the set time To check how long is left press the button D 	<ul style="list-style-type: none"> Allow to use the oven as alarm clock. Can only be used with the oven switched off
COOKING TIME DURATION	<ul style="list-style-type: none"> Turn the function selector to a cooking function (either than or). The display will show the recommended temperature and cooking time.. The preset cooking time can be modified as follows. <ul style="list-style-type: none"> Press the button B Press the buttons E or F to set the cooking time. Confirm your choice by pressing the button A; the symbol** will appear on the display and the oven will begin cooking. <p>. If the function is not confirmed by pressing A, after 1 minute the oven switches itself off and the display will show 'END', to reset turn the function selector back to 0. This operation will be followed by the display of 'OFF' which will be lit for 3 seconds.</p> <p>Note:the maximum cooking duration is 5 hrs and the minimum is 1 min.</p> <p>**The symbol flashes until the temperature programmed is not reached, after it becomes fixed.</p>	<ul style="list-style-type: none"> When the time has elapsed the oven will switch off automatically; the display will show the word "End" and an audible alarm is activated for 1 minute; the alarm can be stopped by pressing any button or by turning the function control back to "0". In the latter "OFF" will be lit for 3 seconds. To stop the cooking function early turn the function control back to "0". 	<ul style="list-style-type: none"> It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. The cooking time left to run is shown on the display. To view the temperature set, press the button F To change the cooking time/duration, press the button B and then press the buttons E or F 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes.
END OF COOKING	<ul style="list-style-type: none"> To be set together with cooking time duration. After turning the function selector (either than or) and after setting the cooking time (as explained above). Set the end of cooking time as follows: <ul style="list-style-type: none"> Press the button C Press the button E or F to set the end of cooking time. Confirm your choice by pressing the button A; the 'A' symbol will appear on the display and the oven will begin wait mode. The display will alternate by showing temperature and time set. At the set time the oven will switch itself on, the 'A' symbol will go off and the symbol** will be come on. <p>. If the function is not confirmed by pressing A after 1 minute the oven switches itself off and the display will show 'END',to reset turn the function selector back to "0".This operation will be followed by the display of 'OFF' which will be lit for 3 seconds.</p> <p>Note:the maximum time which can be set with this function is+ 23h 59'.</p> <p>**The symbol flashes until the temperature programmed is not reached, after it becomes fixed.</p>	<ul style="list-style-type: none"> At the set time the oven will switch off; display will show the word "End" and an audible alarm is activated for 1 minute; the alarm can be stopped by pressing any button or by turning the function control back to "0". In the latter "OFF" will be lit for 3 seconds. To stop the cooking function early turn the function control back to "0". 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to set the end of cooking time. The cooking time left to run is shown on the display. To view the temperature set press the button F To change the cooking time/duration press the button B and then press the buttons E or F 	<ul style="list-style-type: none"> This function is used with Cooking time function. For example if the dish has to be cooked for 45 mins and needs to be ready at 12:30 simply select the required function, set cooking time to 45 mins and the end of cooking time to 12:30. 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. <p>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.</p>

ATTENTION: when the programmer is in waiting mode (delay start set) the set temperature is displayed alternatively with time. N.B. At any stage during cooking it is possible to check the oven temperature by pressing the button "F".

OPERATING INSTRUCTIONS

Our range includes many different styles and colours. To find the technical specifications and functions of the model which you have bought, study the diagrams below. Some models feature push/pull knobs, press to eject before rotating. During oven operation the internal lamp is on.

Example of the Function dial



Thermostat dial



ATTENTION:

Each oven setting, temperature/ time etc. Must be confirmed with by pressing the button "A". Failure in confirming the setting will result in the oven turning itself off in 1 minutes and in 'END' being displayed. Turn the function selector back to the "0" position ('OFF' will appear on the display) wait approx. 3 seconds for this to stop and set the new cooking function.

Function dial	T °C presetted	Thermostat dial	Function (according to the model)
			Turns on the oven light
			DEFROST The cooking fan runs to circulate the air inside the oven. Ideal for defrosting before cooking.
	220	50 ÷ 280	CONVENTIONAL COOKING Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foilwrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	200	50 ÷ 280	FAN COOKING (a) Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	160	50 ÷ 280	Soft Cook (a) Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160	50 ÷ 280	FAN + LOWER ELEMENT (a) The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	Level 5	1 ÷ 5	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	Level 5	1 ÷ 5	SUPER GRILL: the oven has two grill positions Grill : 2140 W Grill SUPER : 3340 W
	200	50 ÷ 280	FAN ASSISTED GRILL (a): use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 5	1 ÷ 5	ROTISSERIE: use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
			Pyrolysis

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

ATTENTION: for any cooking function the preset time is 165 minutes, adjustable from 1 minute to 5 hours

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304

COOKING TIPS

Temperatures and cooking times are given for information only to facilitate using the oven. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits. Remember that cooking at higher temperatures causes more spattering, and the oven can become dirty and smokey. It is better to slightly reduce the cooking temperature, even if it means increasing the cooking time.

The sides of the oven are equipped with different positions numbered from the bottom.



FISH

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level
Tilefish or bream	Conv cooking	1kg whole	220° C	30 min	1
Monk fish or Salmon	Conv cooking	1kg braised	220° C	30 min	1
Fillet of sole	Fan cooking	6 pieces	160° C	15-20 min	1
Grilled fish	Grill	6 fillets	275° C	2x5 min	4

VEGETABLES - OTHERS

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Braised cabbage	Conv cooking	for 6	200-220° C	1 hour	
Pâté en croûte	Conv cooking		200-220° C	1 hour/kg	
Chicory with gruyere	Fan cooking	for 6	180-200° C	25-30 min	
Potatoes in their jackets	Fan cooking	for 6	200-220°	about 1 hour	
Soufflé savoury/sweet	Fan cooking	for 6	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Stuffed tomatoes	Fan cooking	6-8 pieces	200-220° C	40-45 min	
Leek flan	Fan + lower element	for 6	220° C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Fan + lower element	for 6	220° C	45-50 min	
Toast with crottin*	Turbo grill	6 pieces	210° C	3 min to toast one side + 4 min/crottin	Flat steak pan

All the cooking was done at shelf position "1" except cooking marked thus "**", which requires cooking at a middle position.

MEAT

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 searing, 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 sear 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.

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Beef with carrots	Conv cooking	for 6	200-220° C	about 1 hours	
Duck	Conv cooking	1,5 kg	200-220° C	1½ hours	
Turkey	Conv cooking	5/6 kg	160-180° C	2½ - 3 hours	
Goose	Conv cooking	3/4 kg	160-180° C	2 - 2½ hours	
Leg of lamb	Conv cooking		200-220° C	15 min/pound	
Roast chicken	Conv cooking	1/1,5 kg	220° C	about 1 hour	
Roast beef	Conv cooking		240° C	15 min/pound	
Roast rabbit	Fan cooking	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Beef	Rotisserie	1kg	275° C	15-20 min	No preheat
Lamb / Mutton	Rotisserie	1 kg	275° C	20-25 min	No preheat
Kebabs	Grill	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking
Pork chop	Grill	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking

* All cooking was done at shelf position "1".

BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with grease-proof 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, brioches, 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.

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level	Tips
Brioche	Fan cooking	800 grs	200° C	40-40 min	1	
Choux pastry	Fan cooking	40 pieces	190° C	35 min	1 / 3	2 trays
Pastry base	Fan cooking	for 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Puff pastry	Fan cooking	6 pieces	200° C	15-20 min	1	e.g. Bouchée
Meringues	Fan+Lower element*	1 tray	80-85° C	4½ hours	1	Ø profiteroles
Fruit tart	Fan+Lower element*	for 6	220° C	35-40 min	1	
St Honoré	Fan+Lower element*	6 pieces	190° C	30-35 min	1	

* with fan and lower element, we recommend preheating with fan cooking to save time.

INSTRUCCIONES GENERALES

• Lea atentamente el presente manual para poder sacar el mejor partido de su horno. Le aconsejamos que conserve el manual de uso y de instalación para poder consultarlo más adelante y para anotar, antes de la instalación del horno, el número de serie del aparato para una posible intervención del servicio posventa.

Si el horno presenta cualquier fallo, no lo enchufe o desenchúfelo de la alimentación general y llame directamente a un servicio técnico homologado.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones contenidas en el presente manual.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

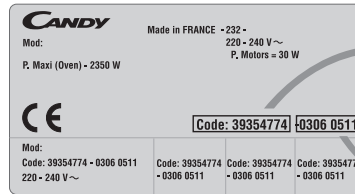
INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.
- Cuando el aparato está en funcionamiento todos sus elementos están calientes. Por ella, tenga cuidado de no tocar estos elementos.
- El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.
- El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
 - No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
 - No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
 - No utilice el aparato si no lleva calzado.
 - No deje que los niños o las personas incapacitadas usen el aparato sin vigilancia.
 - No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
 - En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.
En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:
 - saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
 - esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea. En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales. No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
- El horno que acaba de adquirir posee unas características técnicas definidas que en ningún caso podrán ser modificadas.
- No utilice nunca un limpiador a vapor o de alta presión para limpiar el horno.
- No guarde productos inflamables dentro del horno; podrían prender si alguien pusiera en marcha involuntariamente el horno.
- No se apoye ni deje sentarse a los niños encima de la puerta del horno.
- Utilice guantes térmicos de cocina para introducir o retirar un plato del horno.
- Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

RECOMENDACIONES

- Después de cada utilización, limpie el horno superficialmente. Ello le permitirá obtener unos resultados perfectos cuando lo limpie a fondo.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o con protecciones desechables que se venden en las tiendas. El papel de aluminio o cualquier otra protección en contacto directo con el esmalte caliente podría fundirse y deteriorar el esmalte de la mufla.

Placa de señalización (situada en el lateral del horno).



Código de producto:.....
N. de serie:.....

- Para evitar que su horno se ensucie demasiado y que desprenda fuertes olores de humos, recomendamos no utilizarlo a una temperatura demasiado elevada. Es preferible alargar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Aparte de los accesorios suministrados con el horno, le aconsejamos que utilice solamente fuentes y moldes de repostería resistentes a temperaturas muy elevadas.

INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrenta no están incluidas en la Garantía.

La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable. El mueble donde se debe empotrar el horno debe estar fabricado de un material resistente a una temperatura de 70°C como mínimo. **Se puede e colocar el horno en un lugar alto dentro de una columna o empotrarlo debajo de una superficie de trabajo. Antes de fijarlo, es imprescindible garantizar una buena ventilación del hueco donde quede empotrado para permitir una buena circulación del aire fresco necesario para la refrigeración y para la protección de los órganos interiores. Para ello, realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de empotramiento.**

CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEBE SER REALIZADA POR UN INSTALADOR HOMOLOGADO O POR UN TÉCNICO DE CALIFICACIÓN SIMILAR.

La instalación del aparato debe cumplir la normativa en vigor del país de instalación. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de esta exigencia.

La conexión a la red debe efectuarse a través de una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un dispositivo con corte omnipolar que tenga una distancia de abertura de los contactos de al menos 3 mm.

Es obligatorio que la instalación quede protegida con los fusibles adecuados, debiendo incluir unos cables con sección suficiente para alimentar el aparato con toda normalidad.

CONEXIÓN:

Este aparato está equipado con un cable de alimentación que permite su conexión exclusivamente con una tensión de 230 V~ entre fases o entre fase y neutro.

La conexión se deberá realizar después de haber comprobado:

- la tensión de alimentación indicada en el contador,
- el ajuste del disyuntor.

El hilo de protección del cable (verde/amarillo) conectado al terminal de tierra del aparato debe estar conectado al terminal de tierra de la instalación.

Atención:

- **Un profesional deberá comprobar la continuidad de la tierra de la instalación antes de proceder a la conexión.**
- **Declinamos toda responsabilidad ante cualquier incidente y sus posibles consecuencias que pudieran producirse debido a la utilización de un aparato no conectado a tierra, o conectado a una tierra cuya continuidad sea defectuosa.**

NOTA: Recuerde que la toma de corriente debe quedar colocada de manera que pueda enchufar el horno cuando lo haya sacado del hueco donde está empotrado, por ejemplo en caso de tener que sacarlo ante una posible intervención del servicio de asistencia técnica.

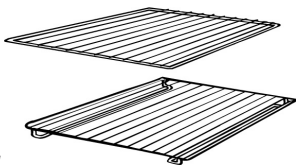
Cable de alimentación: En el caso de que sea necesario cambiarlo, le aconsejamos que recurra al servicio de asistencia técnica o a una persona de calificación similar para realizar dicha operación.

EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

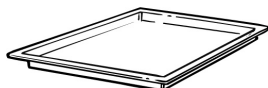
La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.

La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

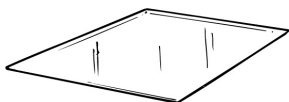
Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.



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



La bandeja para repostería debe colocarse en la repisa. La bandeja es para cocinar piezas pequeñas de pastelería como profiteroles, galletas, merengues, etc. Nunca coloque la bandeja para repostería directamente en el fondo del horno.



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

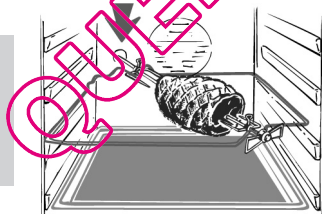
LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3º o 4º estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 20) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.

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

EL ASADOR - según el modelo -

No es necesario precalentar el horno para las cocciones con el asador.
Durante las cocciones con el asador la puerta debe estar cerrada



TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 20 - 21 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

MANTENIMIENTO DEL HORNO

- **Espere a que el horno se haya enfriado antes de realizar una operación de limpieza manual.**
- **No utilice nunca productos abrasivos, esponjas metálicas u objetos cortantes para limpiar su horno, porque el esmalte resultaría irremediablemente dañado.**
- **Utilice solamente agua jabonosa o productos líquidos con amoníaco.**

LAS PARTES ACRISTALADAS

Después de cada utilización del horno, le aconsejamos que seque el cristal de la puerta del horno con un papel absorbente. Si las salpicaduras son demasiado importantes, puede limpiarlas después con una esponja bien escurrida y un producto detergente, enjuagando a continuación. No utilice nunca productos abrasivos u objetos cortantes.

LA JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si la junta del horno está muy sucia, límpiela con una esponja ligeramente humedecida.

LOS ACCESORIOS

Límpielos con una esponja empapada con agua jabonosa. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos. Evite los productos abrasivos.

LA GRASERA

Después de una parrillada, saque del horno la grasera. Tenga la precaución de reservar las grasas en un recipiente. Limpie y enjuague la grasera con agua caliente y utilice una esponja empapada con producto detergente. Si los residuos permanecen pegados, déjela en remojo con agua y añádale un producto detergente.

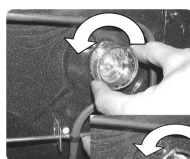
También se puede lavar en el lavaplatos o con otros productos que encontrará en las tiendas.

No vuelva a colocar nunca la grasera sucia en el horno. No efectúe nunca una pirólisis con la grasera en el interior del horno.

ILUMINACIÓN DEL HORNO

Antes de cualquier operación de limpieza o de reemplazo, desenchufe el aparato de la alimentación.

La bombilla, así como su protector, están fabricados en un material resistente a las altas temperaturas.



Características de la bombilla:
230 V~ - 25 W - Casquillo E 14
Temperatura 300°C



Para cambiar una bombilla defectuosa, bastará con:

- desmontar el protector de cristal destornillándolo,
- desenroscar la bombilla,
- cambiarla por un modelo idéntico (véanse sus características más arriba).
- Después de haber cambiado la bombilla defectuosa, vuelva a montar el protector atornillándolo de nuevo

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO - según el modelo -

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.

Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gaseos.

Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza. Tal característica puede ser restablecida mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programando el horno a la máxima temperatura. no usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que pudieran dañar irremediablemente el esmalte. Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.

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

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

LIMPIEZA DEL HORNO: PIRÓLISIS - según el modelo -

La pirólisis es un método de limpieza que utiliza temperaturas elevadas para eliminar la suciedad.

El humo resultante se limpia con el paso de un catalizador. La puerta del horno está provista de un cierre de seguridad que previene su apertura durante la pirólisis, puesto que es necesario alcanzar una temperatura elevada. El ciclo de pirólisis podría impregnar la cocina de un olor desagradable que podrá ser más o menos notable dependiendo de la ventilación posterior.

IMPORTANTE:

Antes de comenzar la pirólisis:

- **Saque todos los accesorios fuera del horno** ya que podrían sufrir algún daño al estar expuestos a las altas temperaturas de pirólisis.
- **Elimine todo tipo de salpicaduras o grandes residuos de alimentos** puesto que el proceso de eliminación sería demasiado largo. **Las cantidades grandes de grasa podrían prender a causa del intenso calor producido por la pirólisis.**
- **Cierre la puerta del horno.**
- **Si su cocina está instalada sobre el horno, nunca utilice los quemadores de gas o las placas eléctricas durante la pirólisis para evitar el calentamiento excesivo del panel de control del horno.**
- **Se recomienda enérgicamente no utilizar detergentes o cualquier otro producto de limpieza de hornos recomendado.**






La pirólisis deja un residuo blanco sobre las paredes del horno. Espere a que el horno se haya enfriado completamente y limpie a continuación el interior del horno con una esponja húmeda para retirar los residuos.

Observaciones:

- Ahorrará energía si limpia directamente después de cocinar ya que así hace uso del calor residual del interior del horno.

El horno está equipado por un ventilador previsto para el enfriamiento de los diferentes órganos del horno y del exterior el cual se pone en funcionamiento cuando el horno alcanza temperaturas elevadas. Continúa girando aunque el selector de funciones está en posición de paro, ya que está directamente ligado a la temperatura del horno.

Activación del ciclo de pirólisis

1. Gire el selector de función hasta la posición P. El visualizador mostrará "Pyro".
2. El tiempo prefijado es de 1 hora y 30 minutos. El tiempo puede variar entre 1 hora y 30 minutos y 2 horas utilizando el programador (botones B+E o F). Si el horno está muy sucio se recomienda aumentar el tiempo hasta dos horas, si el horno está medianamente sucio reduzca el ciclo a 1:30 hora.
3. Existe la posibilidad de aplazar la hora de comienzo del ciclo de pirólisis cambiando la hora de FINALIZACIÓN mediante el programador (botones C + F)
4. Confirme el ajuste presionando el botón A del programador **AVISO: EL CICLO DE LIMPIEZA NO COMENZARÁ SI NO PULSA EL BOTÓN DE CONFIRMACIÓN A.** El visualizador mostrará el símbolo .
5. El ciclo de pirólisis puede detenerse en cualquier momento girando la función del selector hasta '0' (la palabra OFF aparecerá en la pantalla durante tres segundos)
6. Después de algunos minutos, cuando el horno alcanza temperaturas elevadas, la puerta se bloquea.
7. Una vez que los parámetros del ciclo de pirólisis se han establecido y confirmado no existe la posibilidad de modificarlos. Para cambiarlos es necesario comenzar desde el principio y cancelar el ciclo (gire el selector hasta '0' y se le mostrará la palabra 'OFF' durante tres segundos) y comience de nuevo desde el punto 1.
8. Al finalizar el ciclo de pirólisis, el horno se para automáticamente. El visualizador mostrará el símbolo  :  mientras la puerta se bloquee luego la indicación  - E n d .
9. Colocando el mando de funciones en la posición "0", si la temperatura del horno es aún elevada, la puerta permanece bloqueada y el visualizador mostrará la indicación  - - n .

ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto.

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.



Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto

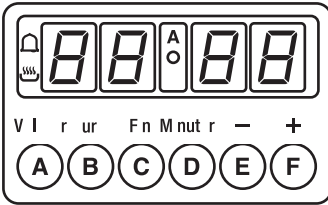
El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR ELÉCTRICO

ESTABLECER LA HORA EXACTA

ADVERTENCIA: El horno sólo funcionará una vez que la hora se haya fijado. El horno no funcionará si el reloj muestra las cifras **12:00** parpadeando. La hora sólo se puede fijar con el selector de función en la posición 0.



• Establecer la HORA

Presione el botón 'E' o 'F' para establecer la hora. El visualizador mostrará hh:mm (24 horas) el intervalo es entre 0:00 y 23.59. Después de que hayan transcurrido tres segundos desde que deje de presionar los botones para cambiar la hora presione el botón 'D' mantenga presionado durante 5 segundos y presione 'E' o 'F'. La nueva hora estará fijada.

FUNCIÓN	CÓMO ACTIVARLO	CÓMO APAGARLO	FUNCIONAMIENTO	USO
CONFIGURACIÓN DE LA HORA	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón D • Presione el botón E o el F para establecer la duración • Libere los botones • Después de tres segundos aparecerá el símbolo y comenzará la cuenta atrás. • El visualizador indicará la hora correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar el ajuste de hora el programador activará una alarma sonora que sonará durante un minuto, para parar la alarma pulse cualquier botón. • El configurador de hora se fija automáticamente en 0 cuando se selecciona cualquier otra función. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suena una alarma al finalizar el ajuste de hora • Para comprobar el tiempo que resta presione el botón D 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite utilizar el horno como alarma • Sólo puede utilizarse con el horno apagado
DURACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el selector de función hasta una función de cocinado (tanto como). El visualizador mostrará la temperatura y tiempo de cocción recomendados. • El tiempo preestablecido de cocinado puede modificarse de la siguiente forma: <ul style="list-style-type: none"> - Presione el botón B - Presione los botones E o F para establecer el tiempo de cocinado - Confirme su elección presionando el botón A; El símbolo aparecerá en la pantalla y el horno comenzará a cocinar. <p>Si la función no se confirma pulsando A, transcurrido un minuto los interruptores del horno se apagarán automáticamente y el visualizador mostrará 'END', para reajustar gire el selector de función hasta el 0. Esta operación irá seguida de la visualización de 'OFF' que se iluminará durante tres segundos.</p> <p>Nota: la duración de cocinado máxima es de 5 horas y la mínima de 1 minuto. **El símbolo parpadea mientras se alcanza la temperatura deseada, y después se fija.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el tiempo haya transcurrido el horno se apagará automáticamente; el visualizador mostrará la palabra "END" y sonará una alarma sonora durante un minuto; • La alarma puede detenerse pulsando cualquier botón o girando el selector de función hasta "0". Se iluminará 'OFF' durante tres segundos. • Para detener la función de cocinado gire el selector hasta "0". 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite preseleccionar el tiempo necesario para la receta escogida • El tiempo de cocinado que resta se muestra en el visualizador. • Para ver la temperatura seleccionada presione el botón F • Para cambiar el tiempo / duración pulse el botón B y pulse después el botón E o F 	<ul style="list-style-type: none"> • Para cocinar las recetas que desee
FIN DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Debe establecerse junto con la duración de cocinado. • Después de girar el selector de función (tanto como) y después de fijar el tiempo de cocinado (tal y como se explica anteriormente) • Establezca el fin de la hora de cocinado tal y como se explica: <ul style="list-style-type: none"> - Pulse el botón C - Pulse el botón E o el F para establecer la hora de fin de cocinado • Confirme su elección presionando el botón A; el símbolo 'A' aparecerá en el visualizador y el horno comenzará el modo de espera. • El visualizador mostrará alternativamente la temperatura y la hora establecida. • A la hora establecida el horno comenzará su funcionamiento, el símbolo "A" desaparecerá y se encenderá el símbolo . <p>Si la función no se confirma pulsando A, transcurrido un minuto los interruptores del horno se apagarán automáticamente y el visualizador mostrará 'END', para reajustar gire el selector de función hasta el "0". Esta operación irá seguida de la visualización de 'OFF' que se iluminará durante tres segundos.</p> <p>Nota: el tiempo máximo que puede ser establecido con esta función es +23h 59' **El símbolo parpadea mientras se alcanza la temperatura deseada, y después se fija.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se establezca la hora el horno se apagará; el visualizador mostrará la palabra "END" y una señal sonora se activará durante un minuto; • La alarma puede detenerse pulsando cualquier botón o girando el selector de función hasta "0". Se iluminará el 'OFF' durante tres segundos. • Para detener la función de cocinado gire el selector hasta "0". 	<ul style="list-style-type: none"> • Le permite establecer el tiempo de cocinado. • El tiempo de cocción restante se le muestra en el visualizador. • Para ver la temperatura pulse el botón F • Para cambiar el tiempo / duración de cocinado pulse el botón B y después presione el botón E o el F 	<ul style="list-style-type: none"> • Esta función se debe utilizar junto con la función "tiempo de cocción". Por ejemplo si el plato debe cocinarse durante 45 minutos y necesita estar preparado a las 12.30, simplemente seleccione la función que necesite, establezca el tiempo en 45 minutos y la hora de final de cocinado en 12.30. • La cocción empezará automáticamente a las 11.45 (12.30 menos 45 min.) y continuará hasta la hora preseleccionada de fin de cocinado, cuando el horno se apagará automáticamente. <p>ADVERTENCIA. Si el FIN de cocinado se selecciona sin seleccionar el tiempo de cocinado, el horno comenzará a cocinar inmediatamente y se detendrá al FIN del tiempo de cocinado seleccionado</p>

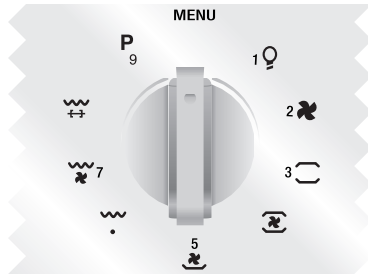
ATENCIÓN: Cuando el programador está en el modo de espera (fijación del comienzo diferido) la temperatura establecida se visualiza alternativamente junto con la hora.

N.B. Durante cualquier fase de la cocción tiene la posibilidad de comprobar la temperatura del horno pulsando el botón "F".

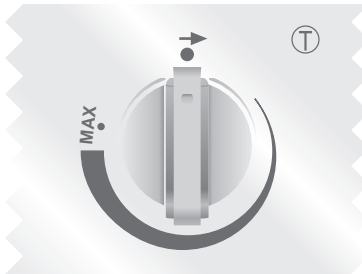
INSTRUCCIONES DE USO

Nuestra gama comprende estéticas distintas con colores distintos. Para poder individualizar las características técnicas y funcionales relativas al modelo del horno que acaba de comprar siga los esquemas abajo indicados. Algunos modelos están dotados de mandos push pull, para poder girar y extraerlos apretando. Durante el funcionamiento del horno la luz interior permanece conectada.

Ejemplo : Disco selector de función



Disco del termostato



ATENCIÓN:

Cada ajuste de horno, temperatura / hora etc debe confirmarse pulsando el botón "A". Si hay algún fallo al confirmar el ajuste como resultado el horno se apagará durante un minuto y se visualizará 'END'. Gire el selector de función hasta la posición "0" ('El OFF' aparecerá en la pantalla) espere aproximadamente durante 3 segundos para que se detenga y seleccione una nueva función de cocinado.

Disco selector de función	T °C pre-establecida	Disco del termostato	Función según el modelo
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	220	50 ÷ 280	CONVECCIÓN NATURAL Utilización simultánea de la resistencia inferior y superior. Precalentar el horno unos diez minutos. Ideal para todas las cocciones al estilo tradicional, para soasar las carnes rojas, los rosbif, las piernas de cordero, las piezas de caza, el pan, los papiotes y los hojaldres. Coloque el plato que quiera cocer en el nivel del medio.
	200	50 ÷ 280	CALOR CIRCULANTE (a) Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	160	50 ÷ 280	SOFT COOK (a) Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cocinando (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	160	50 ÷ 280	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a) Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 5	1 ÷ 5	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	Nivel 5	1 ÷ 5	SUPER GRILL: el horno tiene dos posiciones Grill Grill : 2140 W Grill SUPER : 3340 W
	200	50 ÷ 280	TURBOGRILL (a) : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.
	Nivel 5	1 ÷ 5	Grill asador rotativo Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
P			Pirolisis

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

ATENCIÓN: cualquier función de cocción tiene un tiempo preseleccionado de 165 minutos, ajustable desde el primer minuto hasta las 5 horas.

* Programa de prueba según CENELEC EN 50 304 utilizado para la definición de la clase energética

** Programa de prueba según CENELEC EN 50 304

CONSEJOS DE COCCIÓN

Las temperaturas, así como los tiempos de cocción, se dan a título indicativo para facilitar el buen manejo del aparato. La experiencia personal permitirá más adelante adaptar estos parámetros a los gustos y a las costumbres de cada uno.

Cabe señalar que como más alta es la temperatura de una cocción, más riesgo hay de que se produzcan salpicaduras importantes, favoreciendo así que el horno se ensucie y genere humos. Por ello, a menudo es preferible moderar ligeramente la temperatura de cocción, aunque ello suponga un tiempo de cocción más largo.

Las paredes del horno están equipadas con diferentes niveles numerados empezando desde abajo.



PESCADOS

Recetas	Modo de cocción	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Nivel empezando por abajo
Lubina o Dorada	Conv natural	1kg entero	220° C	30 minutos	1
Rape o Salmón	Conv natural	1kg asado	220° C	30 minutos	1
Filete lenguado	Calor circulante	6 piezas	160° C	15-20 min.	1
Pescado asado	Grill	6 filetes	275° C	2x5 min.	4

VERDURAS - VARIOS

Recetas	Modo de cocción	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Consejos
Coles asadas	Conv natural	6 pers.	200-220° C	1 h	
Empanada	Conv natural		200-220° C	1 hora/kg	
Endivias con gruyere	Calor circulante	6 pers.	180-200° C	25-30 min.	
Soufflé salado/dulce	Calor circulante	6 pers.	180-200° C	50-60 min.	Ø 22
Tomates rellenos	Calor circulante	6-8 pièces	200-220° C	40-45 min.	
Tarta de puerros	Resistencia inf. circulante	6 pers.	220° C	35-40 min.	
Quiche Lorraine	Resistencia inf. circulante	6 pers.	220° C	45-50 min.	
Patatas al gratén con crema de leche	Turbogrill	6 portions	200° C	45 min.	Plato tierra

Todas las cocciones se han realizado en el nivel «1» excepto las cocciones marcadas con el símbolo «*» que requieren una cocción a nivel medio.

CARNES

Es preferible salar las carnes sólo al final de la cocción, porque la sal favorece las salpicaduras de grasa y, con ello, un ensuciamiento rápido del horno y una generación de humo importante. Los asados de carne blanca, cerdo, ternera, cordero y los pescados pueden colocarse en el horno frío. De este modo, la cocción será más larga que con el horno calentado previamente, pero el alimento a cocinar quedará mejor cocido por dentro, porque el calor tendrá más tiempo para propagarse hacia el interior del alimento.

Un buen precalentamiento es siempre garantía de éxito en la cocción de la carne roja.

PARA LAS PARRILLADAS

• Antes de meter en el horno la parrillada: saque la carne de la nevera algunas horas antes de asarla. Colóquela encima de varias capas de papel absorbente: de esta manera quedará mejor soasada, más sabrosa y no habrá riesgo de que quede fría por dentro. Sazone la carne con pimienta y con especias antes de asarla, pero sálela solamente cuando esté cocida. Así quedará mejor soasada y más jugosa. Cubra con un poco de aceite todas las piezas que quiera cocer. Lo mejor es utilizar un pincel largo y plano. Sazónelas después con pimienta y algunas hierbas (romero, etc.).

Meta la parrillada en el horno.

• Durante la cocción: no pinche nunca los alimentos durante su cocción, ni cuando les dé la vuelta: perderían su jugo y la parrillada quedaría seca.

Recetas	Modo de cocción	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Consejos
Pato	Conv natural	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 min.	
Pavo	Conv natural	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Oca	Conv natural	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 h 30 min.	
Pierna de cordero	Conv natural		200-220° C	15 min./libra	
Pollo asado	Conv natural	1/1,5 kg	220° C	1 h aprox.	
Asado de buey	Conv natural		240° C	15 min./ libra	
Conejo asado	Calor circulante	800-1 kg	200-220° C	50-60 min.	
Buey	Asador	1kg	275° C	15-20 min.	Sin precalentam.
Cordero	Asador	1 kg	275° C	20-25 min.	Sin precalentam.
Cerdo	Asador	1 kg	275° C	45-50 min.	Sin precalentam.
Costilla de cerdo	Grill	6 piezas	275° C	2x8 min.	Dar la vuelta a mitad cocción

Todas las cocciones se han realizado en el nivel «1».

REPOSTERÍA

Evite utilizar moldes brillantes. Reflejan el calor y pueden ser perjudiciales para la cocción de los pasteles. Si los pasteles que prepara se doran demasiado rápido, recúbrenlos con una hoja de papel sulfurizado o con una hoja de papel de aluminio. ¡Atención! Utilice la hoja de aluminio en el sentido correcto: el lado brillante debe estar de cara al pastel. En el caso contrario, el calor se reflejará en la cara brillante y no penetrará dentro de la comida.

Evite abrir la puerta del horno durante los 20 – 25 primeros minutos de cocción: los soufflés, bollos, bizcochos de Saboya, etc., volverían a bajar enseguida. Para controlar la cocción de sus pasteles, pínchelos en el centro con un cuchillo o con una aguja de hacer punto. Si al sacarla está seca, significa que el pastel está bien cocido. Puede parar la cocción. Si sale húmeda o con partículas de pastel pegadas, continúe la cocción pero bajando ligeramente el termostato para que el pastel termine de cocerse sin quemarse.

Recetas	Modo de cocción	Cantidad	°C cocción	Tiempo	Nivel piso	Consejos
Bollo	Calor circulante	800 grs	200° C	40-40 min.	1	
Pastel de Saboya	Calor circulante		180-200° C	35-40 min.	1	molde Ø 27
Genovesa	Calor circulante		180-200° C	30-35 min.	1	molde Ø 27
Base de tarta	Calor circulante	6 pers.	180-200° C	20-30 min.	1	Ø 27
Hojaldre	Calor circulante	6 piezas	200° C	15-20 min.	1	ex: volavánt
Merengues	Resistencia inf. circulante*	1 placa	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Pastel St Honoré	Resistencia inf. circulante*	6 piezas	190° C	30-35 min.	1	

* con resistencia inferior circulante, recomendamos un precalentamiento con calor circulante para ganar tiempo.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop.

Wanneer uw oven een defect vertoont, mag u deze niet aansluiten of moet u deze van het stroomnet halen en onmiddellijk een beroep doen op een door erkende technische dienst.

Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.

CE Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen.

Verzeker u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

Tijdens gebruik zijn alle accessoires heet, zorg ervoor dat u deze niet aanraakt.

Bij het gebruik van elk elektrisch apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:

- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;

- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;

- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;

- Zorg ervoor dat kinderen en/of onbevoegde personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken;

- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;

- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.

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

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;

- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;

- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;

- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

De oven die u net aanschafte, bezit bepaalde technische kenmerken en u mag onder geen enkel beding wijzigingen aan dit toestel aanbrengen.

U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken.

Geen brandbare producten in de oven bewaren; ze kunnen ontvlammen bij het onvrijwillig aanzetten van de oven.

U mag niet op de ovendeur leunen en u mag er ook geen kinderen op laten zitten.

U moet hittebestendige ovenwanten gebruiken om een schotel in de oven te plaatsen of eruit te halen.

Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

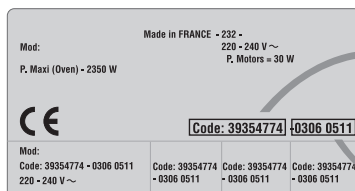
Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

AANBEVELINGEN

Na elk gebruik voert u een klein onderhoud uit zodat het schoonmaken van de oven gemakkelijker verloopt.

De ovenwanden niet bekleden met aluminiumfolie of wegwerpverpakkingen die in de handel verkrijgbaar zijn. De aluminiumfolie of eender welke andere bescherming die rechtstreeks in contact komt met de verwarmde lak, kan smelten en de lak van de moffel beschadigen.

Indetificatie plaatje (bevind zich aan de zijkant van de oven)



Productcode:.....

Serienummer:

- Om een buitensporige vervuiling van uw oven evenals sterke rookgeuren te vermijden, raden wij u aan de oven op een niet al te hoge temperatuur te gebruiken. Het is verkieslijk om de baktijd te verlengen en de temperatuur iets lager in te stellen.
- Naast de bij de oven geleverde accessoires raden wij u aan enkel schotels en bakvormen te gebruiken die tegen zeer hoge temperaturen bestand zijn.

INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoordelijkheid van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C. **De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.**

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE ELEKTRISCHE AANSLUITING MOET DOOR EEN ERKENDE INSTALLATEUR OF EEN TECHNICUS MET EEN GELIJKAARDIGE KNOWHOW UITGEVOERD WORDEN.

De installatie waarin het toestel te plaatsen is, moet conform de geldende norm in het land van installatie zijn. Wijst elke aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid af bij het niet naleven van deze vereiste.

De aansluiting op het net dient te gebeuren aan de hand van een geaard stopcontact of via een voorziening voor omnipolaire stroomonderbreking met een openingsafstand tussen de contacten van minstens 3 mm.

De installatie moet met gepaste zekeringen beschermd worden en een bedrading van een voldoende doorsnede krijgen voor een normale voeding van het toestel.

AANSLUITING:

Dit toestel is uitgerust met een snoer waarbij er enkel een aansluiting kan gebeuren met een spanning van 230 V~ tussen fases of tussen fase en neutraal.

De aansluiting moet in overeenstemming gebeuren nadat u het volgende controleerde:

- de voedingsspanning op de teller,
- de regeling van de hoofdschakelaar.

De beveiligingsdraad van het snoer (groen/geel) die op de Aardklem van het toestel aangesloten is, moet ook op de Aardklem van de installatie aangesloten zijn.

Opgepast:

- U moet een professional gebruiken om na te gaan of de aarding van de installatie overloopt voordat u met de aansluiting verder gaat.
- Onze aansprakelijkheid en verantwoordelijkheid is niet van toepassing voor eender welke incidenten of de eventuele gevolgen ervan die kunnen optreden door het gebruik van een toestel dat niet op een aarding aangesloten is of dat op een aarding met een defecte overloop aangesloten werd.

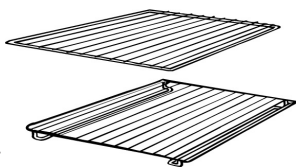
OPMERKING: U mag niet vergeten dat het toestel een tussenkomst van de DNV kan vereisen. U moet er ook op letten dat het stopcontact zo geplaatst wordt dat u het snoer kan uittrekken wanneer de oven uit de niche gehaald is. **Snoer:** wanneer het snoer te vervangen is, raden wij u aan dit door de dienst-na-verkoop of een persoon met een gelijkaardige knowhow te laten uitvoeren.

UITRUSTING VAN DE OVEN

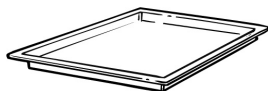
Afhankelijk van het model

Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

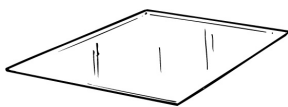
Het schotelrooster dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt. Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.



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



De Bakplaat moet geplaatst worden in de geleiders aan de zijkant van de oven. De bakplaat is o.a. voor het bakken van koekjes, friet enz.. Plaats de plaat NOOIT op de bodem van de oven.



Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

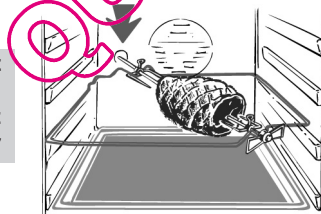
GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.

Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

HET DRAAISPIT Afhankelijk van het model

Bij het draaispit moet er niet voorverwarmd worden. Het bakken met het draaispit gebeurt met een gesloten deur



KOOKTIJDEN

Op pagina 27 - 28 vindt u de aanbevolen kooktijden en temperaturen. Houdt u deze gegevens aan als u de eerste keer een gerecht gaat bereiden in uw oven. U kunt deze tijden en temperaturen echter aanpassen aan uw eigen ervaringen. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om onprettige luchtjes uit de oven te verwijderen

ONDERHOUD VAN DE OVEN.

- De oven laten afkoelen voordat u deze manueel schoonmaakt.
- Nooit schuurmiddelen, metalen sponsjes of snijdende voorwerpen gebruiken om de oven schoon te maken. Zo beschadigt u namelijk onherroepelijk de lak.
- Enkel zeepwater of vloeibare middelen met ammoniak gebruiken.

DE GLAZEN ONDERDELEN

Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken.

DE DICHTING VAN DE OVENDEUR

Bij grote vervuiling moet u de dichting van de ovendeur met een lichtjes vochtige spons schoonmaken.

DE ACCESSOIRES

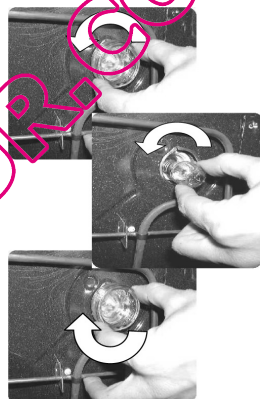
Deze moet u met een spons en wat zeepwater schoonmaken. Spoelen met helder water en afdrogen. Schuurmiddelen zijn steeds te vermijden.

DE LEKBAK

Na het grillen de lekbak uit de oven halen. De vetten in een recipiënt gieten. De lekbak wassen en spoelen in warm water met een spons doordrenkt van detergent. Indien de resten blijven kleven de lekbak in water met een schoonmaakmiddel laten weken. Deze kan natuurlijk ook in de vaatwasser of met een product dat in de handel verkrijgbaar is, schoongemaakt worden. Een vuile lekbak nooit opnieuw in de oven plaatsen. Een lekbak nooit een pyrolysecyclus laten doorlopen.

OVENVERLICHTING Het toestel van de stroomtoevoer halen voor u de verlichting schoonmaakt of de lamp vervangt.

De lamp en zijn bescherming zijn vervaardigd uit materialen die zeer warmtebestendig zijn.



Kenmerken van de lamp:
230 V~ - 25 W - Huls E 14 -
Temperatuur 300°C

Voor het vervangen van de lamp volstaat het:

- de glazen bescherming te verwijderen,
- de lamp weg te nemen,
- deze te vervangen door een identiek model: zie bovenstaande kenmerken,
- na vervanging van de defecte lamp, de glazen bescherming terug te plaatsen.

ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

Afhankelijk van het model

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuse bescherm laag verkrijgbaar. Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuse bescherm laag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstopten en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.

Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden.

Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereid. Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reiniging niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

HET SCHOONMAKEN VAN DE OVEN : PYROLYSE

De Pyrolyse schoonmaak methode is een methode welke d.m.v. hoge temperaturen vuil verwijderd. De rook welke ontstaat wordt door de doorgang van een katalysator gereinigd.

De oven deur is beveiligd zodat deze niet kan worden geopend tijdens de pyrolyse. De pyrolyse kan een lichte geur veroorzaken in de keuken afhankelijk van de ventilatie..

BELANGRIJK:

Voordat u de pyrolyse methode gaat gebruiken:

- verwijder alle accessoires uit de oven; deze zullen als u ze niet verwijderd beschadigen tijdens het gebruik van de pyrolyse methode
- Verwijder alle losse en grote delen etensresten, deze kunnen namelijk vlamvatten door de hitte van de pyrolyse methode.
- Sluit de oven deur.
- Als uw kookplaat boven de oven is geïnstalleerd, gebruik dan NOOIT de gaspitten of elektrische kookzones tijdens de pyrolyse schoonmaak methode.
- Wij adviseren u om geen schoonmaak middelen te gebruiken bij het reinigen van de oven.
- De pyrolyse methode laat een witte laag op de oven wand achter, wacht tot de oven is afgekoeld, daarna kunt u de laag verwijderen met een vochtige spons.




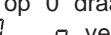
Opmerking:

- **U bespaart energie door de oven direct na gebruik schoon te maken. U maakt dan gebruik van de overgebleven hitte van de oven.**

- De pyrolyse oven is voorzien van een ventilator, deze beschermd het bedieningspaneel en electronica tegen oververhitting.

Hij schakelt in als de pyrolyse reiniging hoge temperaturen bereikt, en blijft ventileren totdat de oven weer op de juiste temperatuur is.

Het instellen van de Pyrolyse methode.

1. Draai de programmaknop op de P stand.
Op het display zal "Pyro" komen te staan.
2. De vooraf ingestelde tijd is 1.30 uur, dit kan worden verlengt met 1.30 uur tot 2 uur via de programmeur (toets B + E of F).
Als de oven erg vuil is raden wij aan om de tijd te verlengen met 2 uur. Als de oven gematigd vuil is raden we een verlenging van 1.30 uur aan.
3. Het is mogelijk de start tijd van de pyrolyse uit te stellen door de eind tijd te veranderen (toets C+F).
4. Bevestig de instellingen door de A knop in te toetsen.
LET OP: Het schoonmaak programma zal niet starten totdat u de A toets heeft ingedrukt.
Op het display komt dit symbool te staan 
5. De Pyrolyse schoonmaak methode kan te allen tijden gestopt worden door de programmaknop op de 0 stand te draaien.
6. Na een paar minuten, als de oven een hoge temperatuur heeft bereikt, zal de deur vergrendelen.
7. Als de Pyrolyse eenmaal ingesteld is en bevestigd kan u de instellingen niet meer veranderen. Als u dit toch wilt zult u de programmaknop op de 0 moeten draaien en het programma opnieuw instellen vanaf punt 1.
8. Als het pyrolyse programma is beëindigd, zal deze automatisch uitschakelen.
Op het display zal  verschijnen als de deur ontgrendeld is zal  verschijnen.
9. U kunt de keuzeknop op "0" draaien maar als de temperatuur nog te hoog is zal  verschijnen om u te informeren dat de deur nog vergrendeld is.

SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt

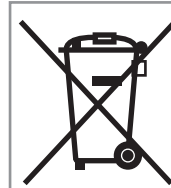
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:

- na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.

Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:

- haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
- gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
- bel de Service Dienst

Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.

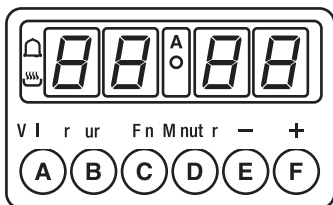
Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen veroorzaken.

Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden. Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR

INSTELLEN VAN DE JUISTE TIJD.

LET OP: De oven werkt alleen als de tijd is ingesteld.
De oven zal niet functioneren als de klok een knipperende 12:00 weergeeft
 De tijd kan alleen worden ingesteld met de functietoets in het 0 programma.



• De TIJD instellen.

Bij de eerste installatie, als de klok 12:00 weergeeft; druk de E of F toets om de tijd in te stellen. In het display verschijnt hh:mm (24 uur) u kunt de tijd instellen tussen 0:00 en 23:59.

3 sec. na het loslaten van de toets kan u de tijd instellen. Druk de toets D' voor 5 sec. en toets E of F. De nieuwe tijd kan ingesteld worden.

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELLEN	WERKING	DOEL
TIMER	<ul style="list-style-type: none"> Druk toets D Druk de toetsen E of F voor het instellen van de tijdsduur. Laat de toetsen los. Na 3 seconden zal dit symbool verschijnen en het aftellen van de tijd zal beginnen. Het display zal de juiste tijd aangeven. 	<ul style="list-style-type: none"> Aan het einde van het programma zal er een alarm belletje klinken (1 min) Deze kan u uitzetten door het indrukken van een willekeurige toets. De Timer gaat automatisch weer op 0 als er een andere functie wordt geselecteerd. 	<ul style="list-style-type: none"> Geluidssignaal aan het eind van de ingestelde tijd. Bekijken van de resttijd. 	<ul style="list-style-type: none"> De oven gebruiken als wekker.
KOOK/ BAK TIJD	<ul style="list-style-type: none"> Draai de schakelaar op een kook functie. Het display zal de aanbevolen kooktijd en temperatuur laten zien. De vooraf ingestelde tijd kan u als volgt wijzigen. Druk toets B Druk toets E of F om de kooktijd in te stellen. Bevestig uw keuze door de A toets in te drukken. Het symbool ** zal op het display verschijnen en de oven zal beginnen met koken. <p>Als de functie niet is bevestigd door het toetsen van A, zal de oven na een minuut zichzelf uitschakelen en in het display zal "END" verschijnen. Draai de programmaknop naar 0 om het programma te re setten.</p> <p>Opmerking: De maximale kooktijd is 5 uur en de minimale tijd is 1 minuut.</p> <p>** Het symbool knippert zolang de geprogrammeerde temperatuur nog niet is bereikt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Als de tijd verstreken is zal de oven automatisch uitschakelen. In het display zal END verschijnen en er zal een geluidssignaal klinken. Het signaal kan uitgezet worden door het indrukken van een willekeurige toets of door de programmaknop op 0 te draaien. Om het programma vroegtijdig te beëindigen draait u de programmaknop op 0. 	<ul style="list-style-type: none"> Vooraf instellen van de kooktijd. Bekijken van de resterende kook tijd op het display. Kooktemperatuur bekijken door het toetsen van de F. Veranderen van de kook tijd drukt u toets B en vervolgens de toets E of F. 	<ul style="list-style-type: none"> Voor het bereiden van de gewenste recepten.
EINDE BAK-EN KOOKTIJD	<ul style="list-style-type: none"> moet samen ingesteld worden met de kooktijd. Nadat u de programmaknop heeft gedraaid en na het instellen van de kooktijd (zoals boven vermeld) Instellen van eindtijd gaat als volgt: Druk toets C Druk toets E of F om de eind tijd in te stellen. Bevestigen met toets A, u ziet het A symbool op het display en de oven staat in de wacht modus. Het display zal vervolgens de temperatuur en de tijd laten zien. Op de ingestelde tijd zal de oven zichzelf inschakelen. Het A symbool zal verdwijnen en dit symbool ** zal zichtbaar zijn. <p>Als u het ingestelde programma niet binnen 1 min. bevestigd met de A toets zal de oven automatisch uitschakelen. Draai de knop weer naar programma 0 en stel het gewenste programma opnieuw in.</p> <p>Opmerking: De maximale tijd die kan worden ingesteld is 23h 59'.</p> <p>** Het symbool knippert zolang de geprogrammeerde temperatuur nog niet is bereikt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> De overgeschakeld uit op de ingesteld tijd, in het display zal END komen te staan en er zal een geluidssignaal klinken. Het signaal kan uitgeschakeld worden door het intoetsen van een willekeurige toets of de programmaknop naar 0 te draaien. Als u het programma vroegtijdig wil beëindigen, draait u de programmaknop op 0. 	<ul style="list-style-type: none"> Instellen van de Eind tijd van een programma. Resterende tijd word weergegeven in het display. Om de temperatuur te bekijken toetst u F. Om de Kooktijd te veranderen toetst u B en vervolgens de toets E en F 	<ul style="list-style-type: none"> Het instellen van de kooktijd, bijv. als uw gerecht 45 min moet koken en u om 12:30 uur aan tafel wilt. Zet dan de kooktijd op 45 min en de eind tijd op 12:30. Het apparaat zal dan automatisch om 11:45 starten en zal doorgaan tot de ingestelde tijd verstreken is. De oven schakelt automatisch uit. <p>LET OP: Als u alleen de eind tijd heeft ingesteld (dus geen kooktijd) , zal de oven meteen beginnen met koken en pas stoppen op de ingestelde eind tijd.</p>

Let op: Als het programma in de wacht modus staat (start delay) de instelde tijd word weergegeven.

N.B. Tijdens het Koken kunt u altijd de kooktemperatuur nakijken door op de "F" toets te drukken.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

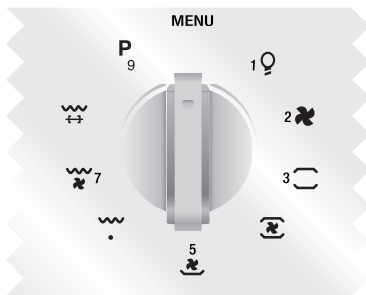
Ons assortiment bestaat uit meerdere stijlen en kleuren. Om de technische specificaties en functies van het model welke u heeft aangeschaft te kunnen vinden, dient u naar onderstaande diagrammen te kijken.

Sommige modellen hebben druk/draai knoppen, druk eerst alvorens te draaien.

De ovenverlichting zal gaan branden zodra de oven is ingeschakeld.

Voorbeeld : Programma knop

Thermostaat knop



Let op:

Elke oven functie, temperatuur / tijd enz. Moet bevestigd worden met de "A" toets. Als u vergeet te bevestigen zal de oven na 1 min. automatisch "einde" weergeven. Draai de knop naar het 0 programma (er zal uit verschijnen in het display) wacht ongeveer 3 sec. en programmeer de kook instellingen opnieuw.

Programma knop	Standaard	Thermostaat knop	Functie	Afhankelijk van het model
			Activeert de ovenverlichting	
			ONTDOOIEN Werking van de bakturbine die de hete lucht in de ovenruimte stuwt. Ideaal voor het ontdooien van voedingswaren vóór het bakken	
	220	50 ÷ 280	NATUURLIJKE CONVECTIE Tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstand. Wij raden aan de oven een tiental minuten voor te verwarmen. Uitermate geschikt voor alle traditionele bakmethodes en voor het bakken van rood vlees, rosbeef, schapenbout, wild brood, papilloten en bladerdeeg. Het te bereiden gerecht en de schotel op een rooster plaatsen en op het middenschap zetten.	**
	200	50 ÷ 280	HETELUCHTCIRCULATIE (a) Tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor het bakken van gevogelte, gebak, vis, groenten, ... De warmte dringt beter in het gerecht door en vermindert de baktijd evenals de tijd die nodig is om voor te verwarmen. U kan gecombineerd bakken met al dan niet identieke bereidingen op één of twee schappen. Deze bakwijze garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte in de oven en vermengt de geuren met. Een tiental minuten extra voorzien voor het gecombineerd bakken	*
	160	50 ÷ 280	SOFT COOK (a) Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.	
	160	50 ÷ 280	VLOER GECOMBINEERD MET HETELUCHTCIRCULATIE (a) De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten	
	Level 5	1 ÷ 5	GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak	
	Level 5	1 ÷ 5	De oven heeft twee posities grill : Grill : 2140 W Super Grill : 3340 W	
	200	50 ÷ 280	TURBOGRILL (a) : U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte. Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middelhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.	
	Level 5	1 ÷ 5	Plateau positie Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.	
P			Pyrolyse	

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

LET OP: Voor elke kookfunctie is de vooraf ingestelde (standaard) tijd 165 minuten, in te stellen van 1 minuut tot 5 uur.

* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304. ** Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304 ter bepaling van de energie efficiency klasse

RAADGEVINGEN BIJ HET BAKKEN

De baktemperaturen en -tijden zijn louter informatief om de werking van het toestel te vergemakkelijken. De persoonlijke ervaring laat dan toe deze instellingen naar eigen smaak en gewoonte af te stellen.

Wij merken echter op dat hoe hoger de baktemperatuur is, hoe groter de kans op aanzienlijke spatten en hoe groter de vervuiling van de oven en de mogelijkheid op rookvorming zal zijn. Het is dus vaak verkiezelijk om de baktemperatuur te matigen, zelfs wanneer dit een langere baktijd inhoudt.

De ovenwanden zijn voorzien van verschillende niveaus die van beneden naar boven genummerd zijn.



VIS

Recepten	Bakwijze	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd de cuisson	Schapniveau van onderuit
Baars of brasem	Natuurrl. conv.	1kg volledig	220° C	30 minuten	1
Zeeduivel of zalm	Natuurrl. conv.	1kg gestoofd	220° C	30 minuten	1
Tongfilet	Hete lucht	6 stukken	160° C	15-20 min	1
Gegrilde vis	Grill	6 filets	275° C	2x5 min	4

GROENTEN - DIVERS

Recepten	Bakwijze	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd	Tips
Gestoomde kolen	Natuurrl. conv.	6 pers.	200-220° C	1 u	
Bladerdeegpastei	Natuurrl. conv.		200-220° C	1 uur/kg	
Witloof in kaas	Hete lucht	6 pers.	180-200° C	25-30 min	
Zout/zoete soufflé	Hete lucht	6 pers.	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Gevulde tomaten	Hete lucht	6-8 stukken	200-220° C	40-45 min	
Flamiche met prei	Vloer/hete lucht	6 pers.	220° C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Vloer/hete lucht	6 pers.	220° C	45-50 min	
Gratin dauphinois	Turbogrill	6 portie	200° C	45 min.	Oval schotel

Al het bakken gebeurde op schapniveau «1» uitgezonderd het bakken dat gemarkeerd werd met het symbool «*», wat u in het midden moet bakken.

VLEES

Wij raden aan het vlees pas te zouten op het einde van het bakken omdat zout het vet activeert en dus zorgt voor een snellere vervuiling van de oven en aanzienlijke rookontwikkeling. De gebraden van wit vlees, varken, kalf, lam en vis kunnen in een koude oven geplaatst worden. Het bakken gaat hier iets trager dan bij een reeds voorverwarmde oven, maar gebeurt beter in het midden van het te bakken stuk aangezien de warmte meer tijd heeft om tot het midden van de eetwaren door te dringen.

Goed voorverwarmen ligt steeds aan de basis van een goed gebraden stuk rood vlees.

OM TE GRILLEN

• Voordat u het grillstuk in de oven stopt:

Het vlees enkele uren voor het grillen uit de koelkast nemen. Wij raden u aan dit op laagjes absorberend papier te leggen : het bruint makkelijker, blijft sappiger en blijft niet koud aan de binnenzijde.

Het vlees kruiden voor u het op de grill legt, maar het zout slechts gebruiken na het bakken, want anders zal het vlees slecht bruinen en minder sappig zijn. Alle te bakken stukken met een beetje olie insmeren. Het best gebruikt u een lang en vlak penseel. Vervolgens met peper en enkele kruiden (tijm, ...) besprenkelen.

Het grillstuk in de oven stoppen.

• Tijdens het bakken:

Nooit in de eetwaren prikken tijdens het bakken , ook niet wanneer u ze omdraait: het sap loopt eruit en het vlees wordt droog.

Recepten	Bakwijze	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd	Tips
Eend	Natuurl. conv.	1,5 kg	200-220° C	1 u 30 min.	
Kalkoen	Natuurl. conv.	5/6 kg	160-180° C	2 u 30 - 3 u	
Gans	Natuurl. conv.	3/4 kg	160-180° C	2 - 2u 30 min.	
Schapebout	Natuurl. conv.		200-220° C	15 min./pond	
Gebraden kip	Natuurl. conv.	1/1,5 kg	220° C	ongeveer 1 u	
Rundgebraad	Natuurl. conv.		240° C	15 min/pound	
Gebraden konijn	Hete lucht	800-1 kg	200-220° C	50-60 min.	
Rund	Draaispit	1kg	275° C	15-20 min.	Zonder voorverwarming
Lamp / schaap	Draaispit	1 kg	275° C	20-25 min.	Zonder voorverwarming
Spiesen	Grill	6 stukken	275° C	2x8 min.	Halverwege draaien
Varkensrib	Grill	6 stukken	275° C	2x8 min.	Halverwege draaien

Al het bakken gebeurde op schapniveau "1".

GEBAK

U moet steeds vermijden om glanzende vormen te gebruiken, aangezien deze de warmte weerkaatsen en het bakken van de taart nadelig kunnen beïnvloeden. Wanneer uw taarten te vlug goudbruin bakken, moet u ze met een vel perkament- of aluminiumpapier bedekken. Opgepast: u moet het aluminiumpapier wel langs de juiste zijde gebruiken: de glanzende zijde moet naar de taart gericht zijn. Is dit niet het geval, dan zal de warmte op het glanzende oppervlak weerkaatsen en niet tot de kern van het gerecht doordringen. U moet ook vermijden de ovendeur tijdens de eerste 20 tot 25 minuten te openen: de soufflés, taarten, koekjes, gebakjes kunnen invallen. Om het bakken van uw gebak te controleren, moet u in de kern met een mes of een breinaald prikken. Wanneer deze er droog uitkomt, is uw taart klaar. U kan de oven dan stoppen. Wanneer het mes er vochtig of met enkele taartdeeltjes uitkomt, moet u blijven bakken maar met een lichtjes lagere temperatuur zodat de taart blijft bakken zonder aan te branden.

Recepten	Bakwijze	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd	Schapniveau	Tips
Cake	Natuurl. conv.	1,5 kg	180-200° C	50+60 min.	1	
Vruchtenclafoutis	Natuurl. conv.	6 pers.	200-220° C	40-50 min.	1	Ø 27
Quadre - quarts	Natuurl. conv.	1,5 kg	200-220° C	45-50 min.	1	
Versierde taart	Natuurl. conv.	for 6	200-220° C	40-45 min.	1	Ø 27
Brioche	Hete lucht	800 grs	200° C	40-40 min.	1	
Savoie - taart	Hete lucht		180-200° C	35-40 min.	1	vorm Ø 27
Génoise	Hete lucht		180-200° C	30-35 min.	1	Vorm Ø 27
Crèmevulling	Hete lucht	40 stukken	190° C	35 min.	1 / 3	2 platen
Tartbodem	Hete lucht	6 pers.	180-200° C	20-30 min.	1	Ø 27
Bladerdeeg	Hete lucht	6 stukken	200° C	15-20 min.	1	vb: Hapjes
Schuimgebakje	Vloer / hete lucht*	1 plaat	80-85° C	4 u 30	1	profiterolen
Vruchtentaart	Vloer / hete lucht*	6 pers.	220° C	35-40 min.	1	
St Honoré	Vloer / hete lucht*	6 stukken	190° C	30-35 min.	1	

* Bij de combinatie vloer/hete lucht raden wij aan met hete lucht voor te verwarmen zodat u tijd wint.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltene Bedienungsanleitung ausführlich durch. Sie liefert wichtige Hinweise für die Installation, die Bedienung und die Pflege sowie einige Tipps zum optimalen Gebrauch Ihres Ofens. Bewahren Sie diese Unterlagen an sicherer Stelle auf, damit Ihnen diese Informationen auch zukünftig jederzeit zur Verfügung stehen.

Wir können keine Haftung für eventuelle Schäden übernehmen, die durch Mißachtung der folgenden Anweisungen entstehen sollten.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

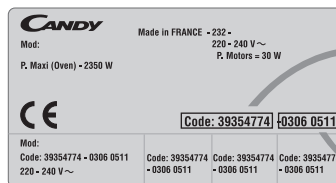
- Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:
 - Während der Benutzung wird der Backofen naturgemäß heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht zu berühren.
 - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
 - Das Gerät nicht barfuß bedienen.
 - Verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren.
 - Bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
 - Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muss der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muss vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
Die Missachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
 - Der Ofen, den Sie erworben haben, zeichnet sich durch bestimmte technische Eigenschaften aus; auf keinen Fall dürfen Änderungen an der Ausstattung vorgenommen werden.
 - Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens!
 - Lagern Sie keine entflammaren Gegenstände im Ofen; sie könnten verbrennen, wenn der Ofen unbeabsichtigt eingeschaltet wird!
 - Stützen Sie sich nicht an der Ofentür ab und stellen Sie sicher, dass keine Kinder sich darauf setzen!
 - Benutzen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Gerichte in den Ofen stellen oder daraus herausnehmen!
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

EMPFEHLUNGEN

- Den Ofen nach jeder Benutzung reinigen - dies begünstigt die vollständige Reinigung der Pyrolyse.
- Um eine übermäßige Verschmutzung des Ofens sowie den daraus resultierenden starken Rauchdunst zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, den Ofen nicht bei zu hohen Temperaturen zu nutzen. Es ist günstiger, die Garzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.
- Wir empfehlen Ihnen, außer den mitgelieferten Zubehörtteilen nur Bleche und Backformen zu verwenden, die sehr hohen Temperaturen widerstehen.



Matrikel:
Seriennummer:

- Niemals die Backofenwände mit Aluminiumpapier ausschlagen. Das in direktem Kontakt mit den erhitzten Teilen stehende Aluminiumpapier könnte schmelzen und das Email des Muffels zerstören.

INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Das Möbelstück, welches den Ofen aufnehmen soll, muss gegen Temperaturen von mindestens 70°C beständig sein.

Der Ofen kann in einen säulenförmigen Hohlraum oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden.

Vor dem festen Einbau des Ofens: Bei jedem Einbau muss sichergestellt werden, dass der Ofenraum gut gelüftet wird, damit die Kaltluftzufuhr zur Kühlung und zum Schutz der Innenflächen des Ofens gewährleistet werden kann. Bohren Sie hierfür anhand der Zeichnungen auf Seite 50 je nach Einbauweise die entsprechenden Öffnungen ein.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS MUSS VON EINEM ZUGELASSENEN ELEKTRIKER ODER EINEM ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN TECHNIKER HERGESTELLT WERDEN.

Die Hausinstallation, an die das Gerät angeschlossen wird, muss entsprechend den geltenden Normen des Landes ausgeführt werden, wo dieses zum Einsatz kommt.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die auf Missachtung dieser Bestimmung zurückzuführen sind. Der Anschluss an die Stromversorgung muss über eine geerdete Wandsteckdose oder mittels eines omnipolaren Ausschalters mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm hergestellt werden.

Der elektrische Anschluss muss durch geeignete Sicherungen geschützt sein; der Kabelquerschnitt muss groß genug sein, um eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Gerätes zu ermöglichen.

ANSCHLUSS: Der Ofen ist mit einem Versorgungskabel ausgestattet, das ausschließlich für eine Spannung von 230 V WS zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nulleiter geeignet ist.

Der Anschluss muss entsprechend der Skizze auf der nächsten Seite ausgeführt werden, nachdem

- die auf dem Zähler angezeigte Einspeisespannung
- und die Auslegung des Ausschalters für den Stromkreis geprüft worden sind.

Der gelb-grüne Erdungskabel, das an einem Ende an den Erdungskontakt des Gerätes angeschlossen ist, muss am anderen Ende mit dem Erdungskontakt der Stromquelle verbunden sein.

Warnung:

- Vor der Inbetriebnahme lassen Sie die Kontinuität der Erdverbindung von einem Elektriker überprüfen!
- Der Hersteller kann nicht für Unfälle oder Schäden haftbar gemacht werden, die auf fehlende oder unsachgemäße bzw. unterbrochene Erdung zurückzuführen sind.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass der Ofen ggf. auch einmal instandgesetzt oder gewartet werden muss. Um diese Arbeiten zu erleichtern, sorgen Sie dafür, dass die Steckdose sich an einer Stelle befindet, wo es möglich ist, den Ofen zu bewegen, ohne die Stromversorgung unterbrechen zu müssen.

Stromkabel: Das Stromkabel darf ausschließlich durch unseren Kundendienst oder durch einen qualifizierten Servicetechniker ausgewechselt werden.

OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.

Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet.

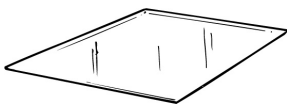
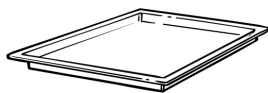
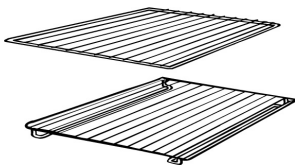
Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagrecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden. Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen.

Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt. Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.

Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.

Das Backblech wird direkt in die Sprossen des Backraums eingeschoben. Es ist für das Ablegen von Backwerk wie Blätterteigröllchen, Baisers, Sandkuchen usw. bestimmt. Seine nach oben gezogenen Ränder erleichtern Ihnen das Ausformen von Rändern für Torten- und Kuchenböden usw.

Während der Nutzung des Ofens müssen die nicht gebrauchten Teile aus dem Ofen entfernt werden.

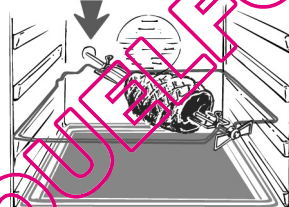


GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (s. Abb. Seite 34). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

DER DREHSPIEß (Je nach Modell)

Bei Zubereitungen mit dem Drehspieß erfolgt kein Vorheizen. Die Tür muss bei Gebrauch des Drehspießes geschlossen bleiben.



GARZEITEN

Auf Seite 34 - 35 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Lassen Sie vor dem Reinigen den Backofen abkühlen.
- Benutzen Sie zum Reinigen niemals aggressive Reinigungsmittel, Scheuerkissen, harte Bürsten oder scharfe Gegenstände, denn diese könnten die Emailoberfläche der Ofenwände dauerhaft schädigen.
- Verwenden Sie lediglich eine Seifenlösung oder Bleichmittel (Ammoniak).
- Legen Sie die Ofenwände nie mit Aluminiumfolie aus, da es dadurch zu einem Hitzestau kommt, der die Emaille permanent schädigen könnte.

GLASSCHEIBE Es wird empfohlen, nach jeder Benutzung mit einem absorbierenden Papiertuch die Glasscheibe innen abzuwischen. Sind Flecken vorhanden, können Sie die Scheibe nach dem Abkühlen des Ofens mit einem Schwamm und einem Glasreiniger säubern. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen bzw. spitzen Gegenstände.

DICHTUNG DER OFENTÜR

Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie sie.

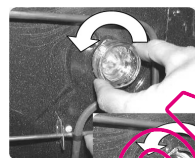
ZUBEHÖR

Benutzen Sie zur Reinigung der Zubehörteile einen Schwamm und heiße Seifenlösung. Spülen Sie danach die Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie sie. Vermeiden Sie die Verwendung von korrosiven Reinigungsmitteln. Auffangschale: Entfernen Sie nach dem Grillen die Auffangschale aus dem Ofen und gießen Sie das Fett in einen Behälter. Reinigen und spülen Sie die Auffangschale in sehr heißem Wasser, verwenden Sie dabei einen Schwamm und Waschlauge. Sollten an der Auffangschale immer noch hartnäckige angebrannte Speiserückstände haften bleiben, so tauchen Sie sie in eine Wasser- und Waschlauge. Die Auffangschale ist spülmaschinenfest; sie kann also auch im Geschirrspüler oder mit einem handelsüblichen Backofenreiniger gereinigt werden. Bewahren Sie die verschmutzte Auffangschale nicht im Ofen auf. Die Auffangschale darf nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.

OFENBELEUCHTUNG

Vor dem Reinigen oder dem Erneuern der Lichtquelle muss die Stromversorgung ausgeschaltet und der Stecker vom Netz getrennt werden!

Die Lampe und ihr Gehäuse bestehen aus einem extrem hitzebeständigen Material.



Technische Daten der Lampe:
230 V ~ - 25 W - Base E 14
Temperatur 300°C

Anweisungen zum Auswechseln einer defekten oder durchgebrannten Lampe:

- Entfernen Sie einfach das Glasgehäuse.
- Schrauben Sie die defekte Lampe ab.
- Ersetzen Sie sie mit einer neuen gleichen Typs: siehe die o.a. technischen Daten.
- Schrauben Sie nach dem Auswechseln den Schutzdeckel wieder an.

KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET Je nach Modell

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen-Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies lässt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern.

Zum Braten von besonders großen bzw. fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zum Auffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen.

Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm.

Die Emailbeschichtung muss immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist.

HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden

REINIGUNG DES BACKOFENS: DIE PYROLYSE - Je nach Modell

Die **Pyrolyse** ist ein Reinigungssystem, das mit dem Einsatz sehr hoher Temperaturen die Schmutzpartikel im Backofen verdampfen lässt und somit entfernt.

Die dabei entstehenden Dämpfe werden beim Durchgang durch den Katalysatorfilter gereinigt.

Da während der Pyrolyse die Temperatur im Backofen extrem hoch ist, verriegelt ein Sicherheitsmechanismus die Tür, so dass sie nicht geöffnet werden kann.

Während der Pyrolyse kann ein leichter Geruch im Raum entstehen, das je nach Durchlüftung des Raumes unterschiedlich stark wahrnehmbar ist.

WICHTIG :

- Vor der Pyrolyse:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, sie würden die hohen Temperaturen nicht ohne Schaden überstehen.
- Großflächig übergelaufene Speisen oder große Fettflecken entfernen. Fettrückstände, besonders wenn sie in großer Anzahl vorhanden sind, können sich unter Einwirkung der starken Wärme, die von der Pyrolyse ausgeht, leicht entzünden.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Wenn über dem Backofen noch ein Kochfeld installiert ist, dürfen die Kochstellen (Gasbrenner, Elektroplatten oder Ceranflächen) während der Pyrolyse nicht benutzt werden, damit sich das Schaltbrett nicht übermäßig erhitzt. Backofenreinigungsmittel oder andere handelsübliche Reinigungsmittel dürfen auf keinen Fall verwendet werden. Die Pyrolyse hinterlässt auf den Backofenwänden einige weißliche Rückstände. Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist und reinigen Sie dann das Backofeninnere mit einem feuchten Schwamm.

Anmerkung:

- Wenn Sie die Pyrolyse direkt nach einem Backvorgang starten, wird die noch vorhandene Wärme für die Pyrolyse ausgenutzt, und Sie können so Zeit und Strom sparen.

Der Backofen mit Pyrolyse ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, damit die Backofenkomponenten vor der Hitze geschützt werden können. Der Kühlventilator tritt automatisch in Funktion, sobald in der Mitte des Backofens hohe Temperaturen erreicht werden, und bleibt noch für einige Minuten nach dem Ende der Pyrolyse eingeschaltet.

Pyrolyse einschalten

1. Drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktion auf die Position P.
Auf dem Display erscheint die Aufschrift "Pyro".
2. Die voreingestellte Dauer der Pyrolysefunktion ist 1 Stunde 30 Minuten. Sie können die Dauer mit der elektronischen Zeitschaltuhr (Tasten B + E+ F) zwischen 1 Stunde 30 Minuten und 2 Stunden einstellen. Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, empfehlen wir, die Dauer der Pyrolyse auf 2 Stunden zu erhöhen. Wenn er dagegen nur eine geringe Verschmutzung aufweist, reicht bereits eine Pyrolysedauer von 1 30 Minuten Stunde.
3. Sie können die Pyrolyse auch mit einer Startzeitvorwahl bzw. Startverzögerung programmieren. Hierzu stellen Sie das Backzeitende mit der Zeitschaltuhr (Tasten C + F) ein.
4. Bestätigen Sie die gewählten Einstellungen durch Drücken der Taste A der elektronischen Zeitschaltuhr.
ACHTUNG: DER PYROLYSEZYKLUS STARTET NICHT, WENN DIE TASTE A NICHT GEDRÜCKT WIRD.
Auf dem Display erscheint das Symbol ☼
5. Die Pyrolyse kann jederzeit unterbrochen werden. Hierzu drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktion wieder auf die Position 0 (die Aufschrift OFF erscheint 3 Sekunden lang auf dem Display).
6. Nach einigen Minuten, wenn der Backofen eine hohe Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt.

7. Nachdem die Parameter für die Pyrolyse eingegeben und bestätigt wurden, können sie nicht mehr verändert werden. Möchten Sie dennoch etwas verändern, müssen Sie zuerst das Pyrolyse-Programm komplett löschen (drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktion auf 0, die Aufschrift Off erscheint 3 Sekunden lang im Display) und die Einstellung von neuem anfangen (ab Punkt 1).

8. Am Ende des Pyrolyse-Vorgangs schaltet sich der Backofen automatisch aus. Solange die Tür verriegelt bleibt, zeigt das Display die Aufschrift $P \square : \square \square$, danach erscheint $_ E n d$

9. Der Backfunktionschalter kann wieder auf 0 gedreht werden. Solange die Temperatur im Backofen noch sehr hoch ist, erscheint im Display die Aufschrift $\square _ _ n$, um anzuzeigen, dass die Tür noch verriegelt ist.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

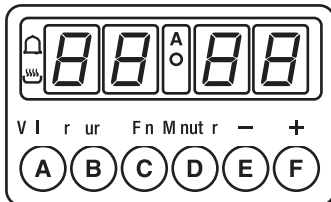
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN ZEITSCHALTUHR

UHRZEIT EINSTELLEN

ACHTUNG: Der Backofen funktioniert nicht, wenn die Uhrzeit nicht eingestellt wurde. **In diesem Fall blinkt im Display die Aufschrift 12:00.**

Die Uhrzeit kann eingestellt werden, wenn der Wahlschalter für die Backfunktion auf '0' gestellt ist.



• Uhrzeit einstellen

Bei der Erstinstallation erscheint auf dem Display die Uhrzeit 12:00. Drücken Sie die Knöpfe 'E' bzw. 'F', um die Uhrzeit einzustellen. Im Display erscheinen Stunden und Minuten (hh:mm), einstellbar zwischen 00:00 und 23:59. Drei Sekunden nach dem letzten Betätigen der Taste ist die eingestellte Uhrzeit festgelegt. Sie kann noch verändert werden, wenn Sie 5 Sekunden lang die Taste D drücken und anschließend über die Tasten 'E' bzw. 'F' die Uhrzeit ändern.

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	AUSWIRKUNG	NÜTZLICH FÜR
MINUTEN-ZÄHLER	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Taste D • Drücken Sie die Tasten E bzw. F, um die Zeitdauer einzustellen. • Lassen Sie die Tasten los • Nach 3 Sekunden erscheint das Symbol im Display und die Zeit fängt an abzulaufen. • Im Display erscheint erneut die aktuelle Uhrzeit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Am Ende der eingestellten Zeit ertönt 1 Minute lang ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann. • Der Minutenzähler wird automatisch annulliert, sobald irgendeine Backfunktion eingestellt wird. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ein akustisches Signal ertönt am Ende der eingestellten Zeitdauer • Um die Restzeit einzublenden, drücken Sie die Taste D. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nutzung der elektronischen Zeitschaltuhr wie ein Wecker. • Kann nur bei ausgeschaltetem Backofen benutzt werden.
BACKZEIT-DAUER	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktion auf die gewünschte Funktion (anders als bzw.). Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur und Backdauer. • Die voreingestellte Zeit kann wie folgt verändert werden: <ul style="list-style-type: none"> - Drücken Sie die Taste B - Drücken Sie die Tasten E bzw. F, um die Zeitdauer zu verändern - Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Taste A. Das Symbol ** erscheint auf dem Display und der Backofen tritt in Funktion. <p>Wenn die Funktion nicht durch Drücken der Taste A bestätigt wird, schaltet sich der Backofen nach einer Minute ab, und die Aufschrift END erscheint im Display. Um zu annullieren, drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktion auf '0' (im Display erscheint OFF 3 Sekunden lang). HINWEIS: Die maximal einstellbare Dauer beträgt 5 Stunden, die Mindestdauer 1 Minuten.</p> <p>** Das Symbol blinkt solange, bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, danach leuchtet es fest.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Am Ende der eingestellten Backdauer schaltet sich der Backofen automatisch ab. Im Display erscheint die Meldung END, und ein akustisches Signal ertönt 1 Minute lang. • Um das akustische Signal abzustellen, drücken Sie irgendeine Taste oder stellen Sie den Wahlschalter der Backfunktion wieder auf '0' (in diesem Fall erscheint auf dem Display 3 Sekunden lang die Aufschrift OFF). • Die Backdauer kann jederzeit annulliert werden, wenn der Wahlschalter der Backfunktion wieder auf '0' gedreht wird. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ermöglicht die Einstellung der gewünschten Garzeit. • Die Restzeit bleibt im Display eingeblendet. • Um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie die Taste F. • Die Backdauer kann durch Drücken der Taste B und anschließend der Tasten E bzw. F verändert werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Einstellung der gewünschten Garzeit.
BACKZEITENDE	<ul style="list-style-type: none"> • Wird zusammen mit der Backdauer benutzt. • Wählen Sie zuerst eine Backfunktion (Wahlschalter auf eine andere Position als bzw.) und stellen Sie eine Backdauer ein (wie oben angegeben). • Stellen Sie dann das Backzeitende wie folgt ein: <ul style="list-style-type: none"> - Drücken Sie die Taste C - Drücken Sie die Tasten E bzw. F, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen. - Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste A. Das Symbol 'A' erscheint im Display, und der Backofen stellt sich in Wartebetrieb. • Das Display zeigt abwechselnd die Backtemperatur und das Backzeitende an. • Zu der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen ein, auf dem Display verschwindet das Symbol 'A' und das Symbol ** erscheint. Wenn die Funktion nicht mit der Taste A bestätigt wird, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute ab, und die Aufschrift END erscheint im Display. Um zu annullieren, drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktion auf '0' (im Display erscheint OFF 3 Sekunden lang). HINWEIS: Das maximal einstellbare Backzeitende beträgt 23 Stunden 59 Minuten ** Das Symbol blinkt solange, bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, danach leuchtet es fest. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zu der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen aus. Im Display erscheint die Meldung END, und ein akustisches Signal ertönt 1 Minute lang. • Um das akustische Signal abzustellen, drücken Sie irgendeine Taste oder stellen Sie den Wahlschalter der Backfunktion wieder auf '0' (in diesem Fall erscheint auf dem Display 3 Sekunden lang die Aufschrift OFF). • Die Funktion kann jederzeit annulliert werden, wenn der Wahlschalter der Backfunktion wieder auf '0' gedreht wird. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ermöglicht die Einstellung des Backzeitendes • Die Restzeit wird im Display angezeigt. • Um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie die Taste F. • Das Backzeitende kann durch Drücken der Taste C und anschließend der Tasten E bzw. F verändert werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird in Kombination mit der Backdauer benutzt. Wenn z.B. die Speise 45 Minuten backen soll und Sie möchten, dass das Gericht um 12:30 fertig ist, wählen Sie zuerst die Backfunktion, stellen Sie dann die Backdauer 45 Minuten ein und schließlich das Backzeitende um 12:30 Uhr. • Der Backofen startet automatisch um 11:45 Uhr (12:30 minus 45 Minuten) und schaltet sich automatisch am Ende der Backdauer aus. <p>ACHTUNG: Wird ein Backzeitende eingestellt, ohne dass eine Backdauer gewählt wurde, schaltet sich der Backofen sofort ein und erst nach Ablauf der eingestellten Backdauer wieder aus.</p>

ACHTUNG: Wenn die Zeitschaltuhr in Wartebetrieb ist (z.B. bei zeitverzögertem Backstart) zeigt das Display abwechselnd die eingestellte Temperatur und die Zeit an.

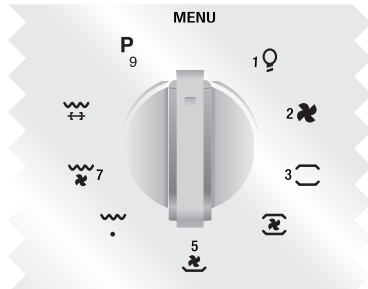
HINWEIS: Während des Backvorgangs kann die eingestellte Temperatur jederzeit durch Drücken der Taste **F** angezeigt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Unsere Backöfen sind in unterschiedlichen Modellen mit unterschiedlichem Design und Farben erhältlich. Vergleichen Sie das Schaltbrett Ihres Modells mit den untenstehenden Zeichnungen, um die richtige Beschreibung der Eigenschaften und Leistungsmerkmale Ihres Backofens ausfindig zu machen.

Einigen Modelle sind mit versenkbaren Bedienelementen ausgestattet. Drücken Sie auf die Knöpfe, bevor Sie diese drehen.

Beispiel Kontrollknebel zur Auswahl der Backfunktion



Beispiel Thermostatknobel



ACHTUNG:

Jede Einstellung, die Sie am Backofen vornehmen (Backzeiten, Temperatur usw....) MUSS mit der Taste A bestätigt werden, sonst schaltet sich der Backofen nach einer Minute aus und die Aufschrift END erscheint im Display. Drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktion wieder auf die Position '0', im Display erscheint 3 Sekunden lang die Meldung OFF. Sobald diese verschwindet, können Sie den Backofen neu programmieren.

Kontrollknebel Backfunktion	voreingestellte Temperatur	Thermostatknobel	Funktion je nach Modell
			Die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.
			Auftauen: Das Gebläse dient zur Umwälzung der Luft im Ofen. Ideal zum Auftauen von eingefrorenen Lebensmitteln vor der Zubereitung.
	220	50 ÷ 280	Oberhitze / Unterhitze: Sowohl das obere als auch das untere Heizelement werden verwendet, nicht jedoch der Lüfter. Heizen Sie den Ofen für ca. 10 Minuten vor. Diese Funktion eignet sich für konventionelles Braten und Backen, sowie für die Zubereitung von Gerichten wie rotem Fleisch, Roastbeef, Lammkeule, Wild, Brot und Blätterteig, auch in Aluminiumfolie eingewickelt.
	200	50 ÷ 280	Umluft (a): Bei dieser Betriebsart werden das untere und das obere Heizelement sowie das Gebläse verwendet, welches die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Betriebsart ist für Geflügel, Gebäck, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze dringt dabei tiefer in die Lebensmittel ein; dadurch reduziert sich die Garzeit. Diese Funktion bietet die Möglichkeit, unter Verwendung eines weiteren oder mehrerer Einschübe, mehrere Gerichte, selbst wenn unterschiedlich zubereitet, gleichzeitig zu backen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert, dass die Speisedüfte sich miteinander vermischen. Wenn Sie mehrere Gerichte gleichzeitig backen, sollten Sie die Garzeit um zehn Minuten verlängern.
	160	50 ÷ 280	Soft Cook (a) Soft Cook ist die ideale Funktion für Backwaren und Brot. Dank der reduzierten Geschwindigkeit des Ventilators wird die Feuchtigkeit im Backraum erhöht. Das bietet optimale Backverhältnisse für alle Speisen, die beim Garen eine geschmeidige Konsistenz bewahren sollen und nicht zerbröseln dürfen (wie z. B. Kuchen, Brot, Gebäck).
	160	50 ÷ 280	Umluft mit Unterhitze (a): Erfolgt unter Verwendung des unteren Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten, Gebäck, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das "Aufgehen" des Teigs, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein und wärmen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.
	Niveau 5	1 ÷ 5	Grill: Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das gereicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
	Niveau 5	1 ÷ 5	Der Ofen hat zwei Positione Grill: Grill 2140 W Super Grill : 3340 W
	200	50 ÷ 280	Turbogrill (a): Wenn Sie den Turbogrill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost in der Mitte des Ofens auf mittlerer Höhe und schieben Sie die Fettauffangschale darunter ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.
	Niveau 5	1 ÷ 5	Grill mit Drehspeiß Einschaltung der Grillheizung und des Bratspießmotors. Dient zum Braten am Speiß.
			Pyrolyse

(a) Je nach Modell : Funktion mit Vario Fan. Vario Fan ist das exklusive, von Candy entwickelte Backsystem, das die Backergebnisse, die Temperatur und die Feuchtigkeit im Backofen optimiert. Das System Vario Fan verändert automatisch die Drehgeschwindigkeit des Ventilators bei allen Multifunktions-Backprogrammen. Das System wird automatisch aktiviert, sobald eine Funktion aus dem gestrichelten Bereich des Schaltbretts gewählt wird.

ACHTUNG: Für alle Backfunktionen beträgt die werksseitig voreingestellte Backzeit 165 Minuten, regelbar zwischen 1 Minuten und 5 Stunde

* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304 zur Feststellung der Energieeffizienzklasse

** Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

Folgende Tipps bezüglich Backtemperatur und Backzeit sollen nur als Empfehlung betrachtet werden und lediglich dazu dienen, Ihnen den Gebrauch des Ofens zu erleichtern. Die persönliche Erfahrung, sowie Ihr Geschmack und Ihre Gewohnheiten werden Ihnen dazu verhelfen, die optimalen Werte für Ihre Gerichte herauszufinden.

Bitte beachten Sie, dass je höher die Zubereitungstemperatur ist, desto höher das Risiko einer Verschmutzung der Innenwände des Backofens ist, wodurch es zu Raumentwicklung kommt. Es ist deshalb in den meisten Fällen empfehlenswert, die Zubereitungstemperatur leicht zu reduzieren, selbst wenn dadurch eine eventuelle Verlängerung der Garzeit einzukalkulieren ist.

Die Seiten des Ofens sind mit verschiedenen, von unten an nummerierten Einschubebenen versehen.



FISCH

Gerichte	Betriebsart	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Einschubebene von unten
Ziegelfisch oder Brasse	Oberhitze/Unterhitze	1kg ganz	220° C	30 Min	1
Seeteufel oder Lachs	Oberhitze/Unterhitze	1kg geschmort	220° C	30 Min	1
Schollenfilet	Umluft	6 Stück	160° C	15-20 Min	1
Grillfisch	Grill	6 Filets	MAX	2x5 Min	4

GEMÜSE UND SONSTIGES

Gerichte	Betriebsart	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Tipps
Schichtkohl, geschmort	Oberhitze/Unterhitze	6 Pers.	200-220° C	1 Stunde	
Ragout in Teigmantel	Oberhitze/Unterhitze		200-220° C	1 Stunde/kg	
Chicorée mit Gruyere-Käse	Umluft	6 Pers.	180-200° C	25-30 Min	
Süßes oder pikantes Soufflé	Umluft	6 Pers.	180-200° C	50-60 Min	Ø 22
Gefüllte Tomaten	Umluft	6-8 Stück	200-220° C	40-45 Min	
Lauch- oder Porreekuchen	Umluft mit hunterhitze	6 Pers.	220° C	35-40 Min	
Quiche Lorraine	Umluft mit hunterhitze	6 Pers.	220° C	45-50 Min	
Bohneneintopf mit Käse überbacken Steingutgeschirr	Turbogrill	6 Portionen	200° C	45 Min	

Alle Backvorgänge erfolgen auf der Einschubebene 1, mit Ausnahme der mit *** angegebenen Gerichte, bei denen der Gitterrost in die mittlere Einschubleiste eingeschoben werden muss.

FLEISCH

Die Gerichte sollten erst nach Abschluss des Zubereitungsprozesses gesalzen werden, da Salz die Ausscheidung von Fett aus dem Fleisch fördert und somit Spritzer und Rauchentwicklung im Ofeninneren verursachen kann.

Für die Zubereitung von Braten aus weißem Fleisch (Schwein, Kalb, Lamm) sowie Fisch sollte der Ofen nicht vorgewärmt werden. Die Zubereitung dauert dadurch länger als in einem vorgeheizten Ofen, jedoch wird das Fleisch in der Mitte besser durchgegart, da die Hitze langsamer in das Fleischstück ein- und vordringt.

Ein korrektes Vorheizen ist die Voraussetzung für beste Ergebnisse beim Zubereiten roter Fleischarten.

GRILL:

• **Vor dem Grillen:** nehmen Sie das Grillgut einige Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Es ist zu empfehlen, es auf mehrlagiges Saugpapier zu legen: Dadurch wird überflüssiges Wasser entfernt, der Geschmack kommt besser zur Geltung und das Fleisch wird gut durchgegart. Bestreuen Sie das Grillgut vor dem Grillen mit Pfeffer und Gewürzen, salzen Sie aber erst nach der Zubereitung. Somit kann es besser geschnitten werden und saftig bleiben. Bepinseln Sie das Grillgut mit ein wenig Öl. Benutzen Sie dazu am besten einen breiten Flachpinsel.

Danach würzen Sie das Fleisch mit noch mehr Pfeffer und Kräutern (Thymian usw.).

Sie können jetzt das Grillgut in den Ofen legen.

• **Während des Grillens:** stechen Sie nie das Grillgut während des Grillens ein, auch nicht, wenn Sie es drehen. Der Saft würde sonst austreten und das Fleisch somit stärker austrocknen.

Gerichte	Betriebsart	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Tipps
Ente	Oberhitze/Unterhitze	1,5 kg	200-220° C	2½ Stunden	
Truthahn	Oberhitze/Unterhitze	5-6 kg	160-180° C	2½ bis 3 Stunden	
Gans	Oberhitze/Unterhitze	3-4 kg	160-180° C	2 bis 2½ Stunden	
Lammkeule	Oberhitze/Unterhitze		200-220° C	15 Min/Pfund	
Grillhähnchen	Oberhitze/Unterhitze	1-1,5 kg	220° C	ca. 1 Stunde	
Roast beef	Oberhitze/Unterhitze		240° C	15 Min/Pfund	
Kaninchenbraten	Umluft	200 g - 1 kg	200-220° C	50-60 Min	
Rindfleisch	Braten mit Drehspieß	1 kg	MAX	15-20 Min	kein Vorheizen
Lamm / Hammelfleisch	Braten mit Drehspieß	1 kg	MAX	20-25 Min	kein Vorheizen
Kebab	Grill	6 Stück	MAX	2x8 Min	Nach der Hälfte der Kochzeit wenden
Schweinekotelett	Grill	6 Stück	MAX	2x8 Min	Nach der Hälfte der Kochzeit wenden

Für die Zubereitung aller o.a. Gerichte soll die Ablage auf Position "1" gelegt werden.

BACKEN (für Kuchen und Pasteten):

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen: sie reflektieren nämlich die Hitze und können dadurch das Backgut verderben. Falls Ihr Kuchen zu schnell bräunt, decken Sie ihn mit einer Lage fettbeständigem Papier oder Aluminiumfolie ab. Achtung! Verwenden Sie die Aluminiumfolie richtig: Sie ist so auf das Backgut zu legen, dass deren glänzende Seite zum Backgut hin gerichtet ist (matte Seite nach oben); anderenfalls wird die Hitze von der glänzenden Oberfläche nach außen reflektiert und kann nicht in das Backgut eindringen. Vermeiden Sie es, die Backofentür in den ersten 20 bis 25 Minuten der Zubereitung zu öffnen; Biskuitkuchen, Souffles und Brötchen könnten sonst einsinken.

Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie ihn mit einer Messerklinge oder einer metallischen Stricknadel ein: Ist sie beim Herausziehen sauber und trocken, dann ist der Kuchen durch und Sie können das Backen beenden. Sollte das Messer oder die Nadel dagegen feucht oder sollte noch Teig daran haften geblieben sein, ist der Garvorgang fortzusetzen, allerdings mit leicht verminderter Temperatur, so dass das Backgut nicht weiter gebräunt wird.

Gerichte	Betriebsart	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Einschubleiste von unten	Tipps
Hefegebäck	Umluft	800 Gramm	200° C	40-45 Min	1	Formen Ø 27
Biskuit	Umluft		180-200° C	35-40 Min	1	2 Ablagen
Rosinenkuchen	Umluft		180-200° C	30-35 Min	1	Ø 27
Brandteig	Umluft	40 Stück	190° C	35 Min	1 / 3	z.B. Windbeutel
Mürbeteig	Umluft	6 Stück	180-200° C	20-30 Min	1	Ø 27
Blätterteig	Umluft	6 Stück	200° C	15-20 Min	1	
Baiser	Umluft mit unterhitze*	1 Tablett	80-85° C	4½ Stunden	1	
Obstkuchen	Umluft mit unterhitze*	6 Pers.	220° C	35-40 Min	1	

* Betriebsart "Umluft mit Unterhitze"; damit Sie Zeit sparen können, empfehlen wir das Vorwärmen mit Betriebsart "Oberhitze / Unterhitze".

INSTRUCTIONS GENERALES

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

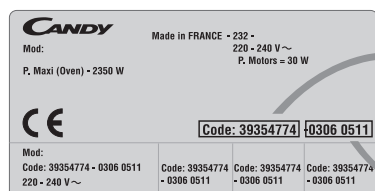
ATTENTION

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

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude ainsi que tous les éléments chauffants. Il est donc nécessaire d'éloigner les enfants et de ne pas toucher ces éléments.

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique
(située sur le côté de
l'enveloppe extérieure)



C r u i t :
N u m r s r i :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

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

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

CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillées.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four. L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillée. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment lors de cycles de nettoyage Pyrolyse.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé pour le constructeur.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

RECOMMANDATIONS

- Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures (ex. en terre).

INSTALLATION

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

IMPORTANT:

L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE REALISEE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C.

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

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

- L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

RACCORDEMENT:

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

- Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:
 - . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
 - . le réglage du disjoncteur.
- Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la borne Terre de l'appareil doit être relié à la borne Terre de l'installation.

Attention :

. Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

NOTA: Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

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

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

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

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche, ou Turbogril (selon modèle de four). Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbogril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

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

Le plat à pâtisserie

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc... Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

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

LA CUISSON AU GRIL

La cuisson se fait à porte fermée et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

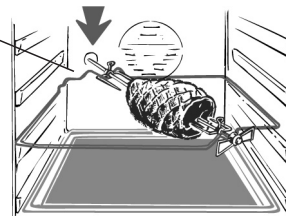
- Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
- Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

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

TOURNEBROCHE selon modèle de four

Bossage à l'arrière

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.



TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 41, 42 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

. Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



Caractéristiques de l'ampoule :
230 V~ - 25 W - Culot E 14 -
Température 300°C

Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- démonter le cache en verre en le dévissant,
- dévisser l'ampoule,
- la remplacer par un modèle identique : voir caractéristiques ci-dessus,
- après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE - selon modèle -

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évitent le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.

Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

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

ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE - selon modèle -

LA PYROLYSE est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.

Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce: elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT :

Avant de réaliser une Pyrolyse :

- **Retirer du four tous les accessoires** : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- En cas d'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.
- Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours. Ouvrir la porte de four.





La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres.

Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

Remarques :

- **un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.**

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.

1. Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position P.
Le display affiche "Pyro".
2. **La durée de pyrolyse par défaut est de 1h30**, réglable de 1:30 heure à 2 heures par l'intermédiaire du programmeur (touches **B + E** ou **B + F**). Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 2h00, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 1h30.
3. Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin à l'aide du programmeur (touche C+F).
4. Lorsque tous les réglages sont terminés, confirmer en appuyant sur la touche A du programmeur – **ATTENTION, SANS CETTE CONFIRMATION LA PYROLYSE NE DEMARRE PAS ET LA PROGRAMMATION EST ANNULEE.**
Le display affiche le symbole .
5. Après avoir confirmé les paramètres, il n'est plus possible de les modifier, il faut alors annuler la programmation en repositionnant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec) et reprendre la procédure depuis le départ.
6. Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille.
7. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).
8. A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement.
Le display affiche le symbole  tant que la porte est verrouillée puis .
9. Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera  pour signaler que la porte est verrouillée.

ASSISTANCE TECHNIQUE

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



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

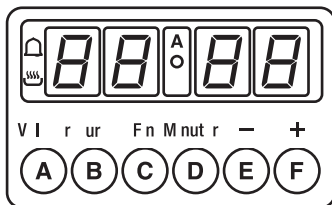
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

REGLAGE DE L'HEURE

ATTENTION: Le four fonctionne seulement après avoir procédé au réglage de l'heure. Avec l'affichage 12:00 clignotant il n'est pas possible de faire fonctionner le four. Le réglage de l'heure n'est possible que si le sélecteur des fonctions est sur la position 0.



• MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

A la première installation, lorsque le four affiche 12:00, appuyer sur les touches E ou F pour régler l'heure. L'affichage de l'heure est en hh:mm (24 heures), le réglage est possible entre 0:00 et 23:59. Pendant les 3 secondes qui suivent la dernière pression sur la touche pour modifier l'heure, il est nécessaire d'appuyer sur la touche D pendant 5 secondes et, successivement E et/ou F pour le réglage. Après avoir relâché les touches E et/ou F la nouvelle heure est mémorisée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche D Appuyer sur les touches E ou F pour régler la durée Relâcher les touches Après trois secondes, sur le cadran s'affiche la cloche et le décompte débute immédiatement Sur le cadran, s'affiche l'heure courante 	<ul style="list-style-type: none"> une fois le temps écoulé, le programmeur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement après 1 minute; pour un arrêt anticipé appuyer sur n'importe quelle touche du programmeur 	<ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche D 	<ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un aide-mémoire Peut être utilisé seulement avec le four éteint
DUREE DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Positionner le sélecteur des fonctions sur une position autre que "0" "0:" ou "*". Sur le cadran s'affiche la température pré-réglée. Le temps pré-réglé de la cuisson peut être modifié en: <ul style="list-style-type: none"> *appuyant sur la touche B puis sur les touches E ou F pour ajuster la durée *appuyant sur la touche A pour confirmer la fonction choisie, sur le cadran s'affiche le symbole ** et le four démarre. Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche A après 1 minute, le four se coupe et le cadran affiche END et reste jusqu'à ce que le sélecteur n'est pas été repositionné sur "0". L'accomplissement de cette dernière opération est signalé par l'affichage sur le cadran du symbole OFF actif pendant 3 secondes. Nota: la durée max de la cuisson est égale à 5 heures et le minimum est de 1 minute. ** Le symbole clignote tant que la température enregistrée n'est pas atteinte, puis il devient fixe. 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Sur le cadran apparaît le symbole END et le programmeur émet un bip sonore actif pendant 1 minute qui peut être stoppé en: <ul style="list-style-type: none"> * appuyant sur une touche quelconque du programmeur, * en ramenant à zéro le sélecteur des fonctions. Dans ce cas, le symbole OFF s'affiche pendant 3 secondes. * pour arrêter la cuisson en cours de cycle, ramener le sélecteur des fonctions sur la position "0" 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four Le temps restant jusqu'à la fin de cuisson s'affiche sur le cadran Pour visualiser la température réglée, appuyer sur la touche F 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
FIN DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> A utiliser avec la fonction Durée de cuisson Après avoir placé le sélecteur des fonctions sur une position autre que "0" "0:" ou "* " et avoir réglé une durée, régler une heure de fin de cuisson: <ul style="list-style-type: none"> *appuyer sur la touche C. *ajuster l'heure de fin en appuyant sur les touches E ou F Confirmer avec la touche A les réglages effectués Le Symbole A sur le cadran et le four est en position d'attente Le cadran affiche en alternance la température et l'heure réglée 	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; sur le cadran apparaît le symbole END et le programmeur émet un bip sonore actif pendant 1 minute qui peut être stoppé en: <ul style="list-style-type: none"> * appuyant sur une touche quelconque du programmeur, * en ramenant à zéro le sélecteur des fonctions. Dans ce cas, le symbole OFF s'affiche pendant 3 secondes. * pour arrêter la cuisson en cours de cycle, ramener le sélecteur des fonctions sur la position "0" 	<ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Le temps restant jusqu'à la fin de cuisson s'affiche sur le cadran Pour visualiser la température réglée, appuyer sur la touche F 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on veut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement.
	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure programmée, le four démarre automatiquement, et s'éteint le symbole A. Le symbole s'affiche et clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte, puis il devient fixe. Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche A après 1 minute, le four se coupe et le cadran affiche END et reste jusqu'à ce que le sélecteur n'est pas été repositionné sur "0". L'accomplissement de cette dernière opération est signalé par l'affichage sur le cadran du symbole OFF actif pendant 3 secondes. Nota: la fin de cuisson maxi égale à l'heure courante + 23 h 59 minutes 			

ATTENTION: Quand le programmeur se trouve en position d'attente, en raison d'une cuisson différée, la température s'affiche en alternance avec l'heure réglée.

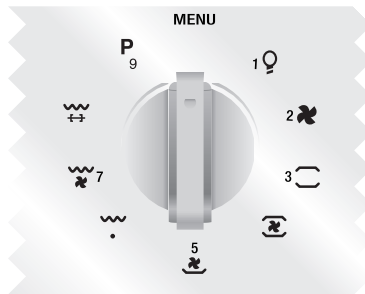
N.B.: A tout moment de la cuisson il est possible de visualiser sur le cadran la température réglée en agissant sur la touche F.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Notre gamme de four est composée de modèles avec des caractéristiques, des esthétiques et des coloris différents. Veuillez vous reporter à la rubrique correspondante au modèle que vous avez acheté.

Quelques modèles sont dotés de manettes "Push-pull". Pour les tourner, les extraire en appuyant dessus.

Exemple de Bouton de sélection



Bouton de réglage de la température



ATTENTION:

Chaque programmation du four, de même que la température / la durée pré-enregistrée, doivent être confirmées avec la touche A. Si tel n'est pas le cas, le four se coupe après 1 minute et sur le cadran apparaît l'affichage END.

Ramener sur 0 le sélecteur des fonctions (apparaît l'affichage OFF sur le programmeur) et attendre l'extinction du symbole OFF (3 secondes) pour procéder au réglage d'une nouvelle cuisson.

Bouton de sélection	T °C par défaut	Bouton de réglage de la température	Fonction selon modèle
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
**	220	50 ÷ 280	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
*	200	50 ÷ 280	Chaleur brassée (a): Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	160	50 ÷ 280	Soft Cook (a) Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160	50 ÷ 280	Sole brassée (a): Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 5	1 ÷ 5	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	Niveau 5	1 ÷ 5	SUPER GRILL: le four a deux positions de gril Gril : 2140 W Super Gril : 3340 W
	200	50 ÷ 280	Turbo-Gril (a): l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 5	1 ÷ 5	Gril plus tournebroche Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
P			Pyrolyse

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

ATTENTION: pour tous les modes de cuisson, la durée pré réglée est 165 minutes (sauf PIZZA, qui est 25 minutes après préchauffage), modifiable de 1 minute à 5 heures.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

CONSEILS DE CUISSON

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.

Les parois du four sont équipées de différents niveaux numérotés à partir du bas.



POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220° C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220° C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160° C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	275° C	2x5 minutes	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220° C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220° C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	25-30 mins	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220° C	40-45 mins	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220° C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220° C	40-45 mins	
Toast de crottin*	Turbogril	6 pièces	210° C	3 mins pour toaster un côté+4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogril	6 portions	200° C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogril	4 pièces	210°	45 mins	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES

• Avant d'enfourner la grillade: sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. La poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).

Enfourner la grillade.

• Pendant la cuisson: ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220° C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 mins	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220° C	15 mins/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1,5 kg	220° C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240° C	15 mins/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	275° C	20-25 mins	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin 1°.

PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 grs	200° C	45-50 mins	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200° C	30-35 mins	1	moule Ø 27
Pâte a choux	Chaleur brassée	40 pièces	190° C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée ex: Bouchée	Chaleur brassée	6 pièces	200° C	15-20 mins	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190° C	30-35 mins	1	

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

- Ler atentamente este manual, para poder tirar todo o partido do forno. Aconselhamos que este manual seja guardado para posterior consulta e que nele seja anotado, antes da instalação do aparelho, o respectivo número de série para os casos em que, eventualmente, seja necessário recorrer à intervenção do Serviço Após Venda..
- Não guardar produtos inflamáveis no forno; podem inflamar-se por activação involuntária do forno.
- Não se apoie nem deixe que as crianças se sentem na porta do forno.
- Utilizar luvas térmicas de cozinha, para introduzir ou retirar qualquer recipiente do forno.

Declinamos toda a responsabilidade em caso de incumprimento das instruções deste manual.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

- Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.
- CE** Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

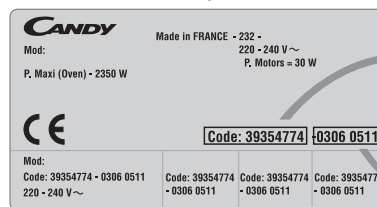
Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

- O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos.
- Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, conseqüentemente, é considerada perigosa.
- Enquanto o forno está em funcionamento, todos os seus elementos interiores estão quentes. Deve ter em atenção não lhes tocar.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.
- Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.
- Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Nunca utilize o forno quando estiver descalço.
- Não permita que crianças ou adultos irresponsáveis utilizem o forno, salvo sob a supervisão de alguém responsável.
- Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.
- Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.
- Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.
Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.
O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.
- Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.
- O forno que acaba de adquirir tem características técnicas bem definidas e, por isso, não pode sofrer quaisquer modificações.
- A porta do forno integra vários vidros para evitar o risco de queimadura quando em funcionamento. Todavia, aconselhamos a manter as crianças afastadas.
- Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão.
- Se o forno apresentar qualquer avaria, não o ligar ou desligá-lo da corrente e contactar directamente os serviços técnicos acreditados pelo fabricante.

Placa de identificação (ao lado do forno)



Product Code:.....
Serial N°:

- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

RECOMENDAÇÕES

- Sempre que o forno for utilizado, fazer uma pequena limpeza para que este se mantenha em perfeitas condições.
- Não forrar as paredes do forno com folha de alumínio ou com qualquer protecção descartável vulgarmente à venda, pois pode fundir em contacto directo com o esmalte quente e danificar o forno.
- Para evitar que o forno se suje excessivamente e também o fumo e cheiro que daí podem resultar, não o usar a temperaturas demasiado altas. É preferível demorar mais o tempo e baixar um pouco o nível térmico.
- Para além dos acessórios fornecidos conjuntamente com o forno, aconselhamos a utilizar apenas recipientes resistentes a altas temperaturas.

INSTALAÇÃO

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária assistência técnica do fabricante para reparar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. A instalação deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos. O móvel em que o forno vai ser encastrado devem ser resistente a temperaturas de 70°C no mínimo.

O forno pode ser encaixado por baixo de uma bancada ou colocado em plano superior em coluna adequada.
Antes da fixação: É indispensável certificar-se de que o nicho de encastramento tem bom arejamento, para circulação do ar frio necessário à refrigeração e à protecção dos órgãos internos. Para isso, fazer a uma abertura própria, conforme indicado na página 50, consoante com o tipo de encastramento.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO FORNO DEVE SER EFECTUADA POR UM INSTALADOR ACREDITADO OU POR UM TÉCNICO COM QUALIFICAÇÃO SEMELHANTE.

A instalação eléctrica a que o forno vai ser ligado deve estar de acordo com as normas vigentes no país de instalação. O fabricante declina a sua responsabilidade em caso de incumprimento desta exigência.

A ligação à rede deve ser feita através de tomada de corrente com ligação à terra ou através de um dispositivo de corte omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3mm. A instalação deve obrigatoriamente ser protegida por fusíveis apropriados e possuir fios com secção suficiente para a alimentação normal do aparelho.

LIGAÇÃO:

Este aparelho tem um cabo de alimentação que permite apenas a sua ligação a corrente de 230 V~, entre fases ou entre fase e neutro.

A ligação deve ser efectuada de acordo com o esquema da página seguinte, depois de verificada:

- . a tensão de alimentação do contador,
- . a regulação do disjuntor.

O fio de protecção do cabo (verde/amarelo), ligado ao borne Terra do aparelho, deve ser ligado ao borne Terra da instalação.

Atenção:

- **Mandar verificar por um profissional a continuidade da terra da instalação, antes de proceder à ligação.**
- **Declinamos qualquer responsabilidade por acidentes ou pelas suas eventuais consequências, em caso de não ligação à terra do aparelho ou por ligação a terra com deficiente continuidade.**

NOTA: Não esquecer que o aparelho pode necessitar de qualquer intervenção por parte do Serviço Após Venda. Por isso, mandar colocar a tomada de corrente de forma a poder ligar-se o forno, quando fora do nicho.

Cabo de alimentação: Se for necessário, substituir o cabo de alimentação; essa substituição deve ser efectuada pelo Serviço Após Venda ou por pessoas com qualificação idêntica.

EQUIPAMENTO DO FORNO

(de acordo com modelo)

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

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

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

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

La bandeja para repostería debe colocarse en la repisa. La bandeja es para cocinar piezas pequeñas de pastelería como profiteroles, galletas, merengues, etc. Nunca coloque la bandeja para repostería directamente en el fondo del horno.

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

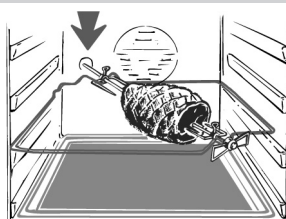
GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 48.

Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

ESPETO (de acordo com modelo)

Não é preciso pré-aquecer o forno para utilizar o espeto. Os cozinhados no espeto fazem-se com a porta fechada.



TEMPOS DE COZEDURA

Para saber quais os tempos de cozedura recomendados para cozinhar os alimentos, quando utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que consulte as tabelas constantes na páginas 48, 49. Quando adquirir mais experiência do modo de funcionamento do seu forno, poderá querer alterar os tempos indicados segundo o seu gosto.

LIMPEZA DO FORNO

- **Esperar que o forno arrefeça, antes de proceder à sua limpeza manual.**
- **Nunca utilizar produtos abrasivos, esfregões de arame ou objectos cortantes, para limpar o forno, pois danificariam irremediavelmente o esmalte.**
- **Utilizar apenas água e sabão ou produtos líquidos amoniacais.**

A PARTE ENVIDRAÇADA

Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca utilizar produtos abrasivos ou objectos cortantes.

A JUNTA DA PORTA DO FORNO

Se estiver muito suja, limpá-la com uma esponja ligeiramente húmida.

OS AC ACESSÓRIOS ESSÓRIOS

Limpá-los com uma esponja embebida em água e sabão. Enxaguar com água limpa e secar. Evitar produtos abrasivos.

O TABULEIRO DE RECOLHA DE SUCOS

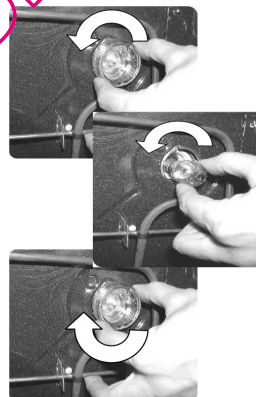
Depois de grelhar, retirar do forno este tabuleiro. Ter o cuidado de deitar a gordura num recipiente. Lavar e enxaguar o tabuleiro de recolha de sucos com água quente, utilizando uma esponja com detergente.

Se os resíduos ficarem colados, mergulhá-lo em água com detergente. Também pode ser limpo na máquina de lavar ou com um dos produtos habitualmente vendidos para este fim. Nunca voltar a utilizar, no forno, o tabuleiro de recolha de sucos sujo. Nunca utilizar o processo de pirólise no tabuleiro de recolha de sucos.

LUZ DO FORNO

Desligar o aparelho da corrente, antes de fazer qualquer operação de limpeza ou de substituição.

A lâmpada e a respectiva tampa são de material resistente a temperaturas bastante altas.



Características da lâmpada:
230 V~ - 25 W - Casquilho E 14
Temperatura 300°C

Para substituir uma lâmpada fundida, basta:

- . desapertar a tampa de vidro,
- . desapertar a lâmpada,
- . substituí-la por outra idêntica (ver características acima),
- . após substituição da lâmpada, voltar a apertar a tampa de vidro que serve de protecção

FORNO AUTO-LIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO (de acordo com modelo)

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.

A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.

No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.

Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.

Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.

Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.

Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.

N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

LIMPEZA DO FORNO: PIRÓLISE

A pirólise é um método de limpeza que recorre a temperaturas elevadas para destruir a sujidade.

O fumo resultante é eliminado através a passagem de um catalizador. A porta do forno dispõe de um fecho de segurança que a impede de ser aberta durante a pirólise, tendo em vista as temperaturas elevadas que são necessárias. A realização do ciclo de pirólise poderá dar azo à presença de um cheiro ligeiro na cozinha, que será mais ou menos notório conforme o arejamento da mesma.

IMPORTANTE:

Antes de levar a cabo a pirólise:

- **Remova todos os acessórios do forno, a fim de evitar** que sejam danificados pelas temperaturas elevadas registadas durante a pirólise.

- **Limpe todos os derrames de alimentos de maiores dimensões ou os restos de alimentos de grandes dimensões** que demorariam demasiado tempo a ser destruídos pela pirólise. **Na verdade, eventuais acumulações de grande quantidade de gordura poderão incendiar-se devido ao calor intenso produzido durante a pirólise.**

- **Feche a porta do forno.**

- **Se tiver uma placa de cozedura instalada por cima do forno, nunca utilize os queimadores a gás ou as chapas eléctricas durante a pirólise para evitar um aquecimento excessivo do painel de comandos do forno.**

- **O fabricante recomenda vivamente que nunca utilize detergente ou quaisquer outros produtos recomendados para a limpeza de fornos.**

- A pirólise deixa um resíduo branco nas paredes do forno. Espere que o forno arrefeça completamente e, em seguida, limpe o interior do forno com uma esponja húmida, para eliminar estes resíduos.

Observações:

- *Poupará energia se limpar o forno imediatamente a seguir a utilizá-lo, tirando desta forma partido do calor residual acumulado no interior do forno.*

O forno pirolítico está equipado com uma ventoinha de refrigeração que protege o painel de controlo e electrónico das temperaturas elevadas. Põe-se em funcionamento quando o forno atinge temperaturas elevadas. Continua a funcionar depois do forno ser desligado, enquanto a temperatura está alta.

Como activar o ciclo de pirólise

1. Rode o botão de selecção de funções para a posição P. No visor aparece a indicação "Pyro".
2. **A duração da pirólise está predefinida para 1 hora e 30 minutos**, esta duração pode ser alterada dos 1 hora e 30 minutos às 2 horas com o programador (teclas B+ E ou F). Se o forno estiver muito sujo, o fabricante recomenda que a duração do ciclo de pirólise seja aumentado para 2 horas. Se, pelo contrário, o forno só se apresentar moderadamente sujo, o fabricante recomenda que esta duração seja reduzida para 1 hora e 30 minutos.
3. É possível diferir o início do ciclo de limpeza por pirólise mediante a alteração da hora de fim "END" com o programador (teclas C+F)
4. Confirme a regulação feita premindo a tecla A do programador. **ATENÇÃO: O CICLO DE LIMPEZA SÓ SE INICIA DEPOIS DE A TECLA DE CONFIRMAÇÃO A TER SIDO PREMIDA.** No visor aparece a indicação "P".
5. Uma vez definidos e confirmados os parâmetros do ciclo de limpeza por pirólise, já não é possível modificá-los. Para os alterar terá de cancelar o ciclo, rodando o botão de selecção de funções para a posição correspondente a "0", o que faz com que a indicação "OFF" seja apresentada no mostrador durante 3 segundos, e de recomeçar a definição do ciclo a partir do ponto 1.

6. Depois de alguns minutos, quando o forno atinge temperaturas elevadas, a porta fica bloqueada.

7. O ciclo de limpeza por pirólise pode ser interrompido em qualquer altura, para o que basta rodar o botão de selecção de funções de volta à posição correspondente a "0" (neste caso a indicação "OFF" - desligado - é apresentada no mostrador durante 3 segundos).

8. Uma vez terminado o ciclo pirolítico, o forno desliga-se automaticamente.

No visor aparecerá a indicação **P 0 : 00** enquanto a porta estiver bloqueada aparece a indicação **- E n d**

9. Pode colocar o selector de funções na posição "0", mas se a temperatura do forno permanecer elevada, a porta permanece bloqueada e no visor aparece a indicação **0 - - n**.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica

Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria:

desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto

deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

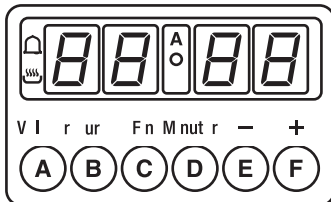
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR ELÉCTRICO

ESTABLECER LA HORA EXACTA

ADVERTENCIA: El horno sólo funcionará una vez que la hora se haya fijado. **El horno no funcionará si el reloj muestra las cifras 12:00 parpadeando.** La hora sólo se puede fijar con el selector de función en la posición 0.



• Establecer la HORA

Na primeira instalação, quando o relógio mostra 12:00, pressione el botón 'E' o 'F' para establecer la hora. El visualizador mostrará hh :mm (24 horas) el intervalo es entre 0:00 y 23.59. Después de que hayan transcurrido tres segundos desde que deje de presionar los botones para cambiar la hora presione el botón 'D' mantenga presionado durante 5 segundos y presione 'E' o 'F'. La nueva hora estará fijada.

FUNCIÓN	COMO ACTIVARLO	COMO APAGARLO	FUNCIONAMIENTO	USO
CONFIGURACIÓN DE LA HORA	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón D • Presione el botón E o el F para establecer la duración • Libere los botones • Después de tres segundos aparecerá el símbolo y comenzará la cuenta atrás. • El visualizador indicará la hora correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar el ajuste de hora el programador activará una alarma sonora que sonará durante un minuto, para parar la alarma pulse cualquier botón. • El configurador de hora se fija automáticamente en 0 cuando se selecciona cualquier otra función. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suena una alarma al finalizar el ajuste de hora • Para comprobar el tiempo que resta presione el botón D 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite utilizar el horno como alarma • Sólo puede utilizarse con el horno apagado
DURACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el selector de función hasta una función de cocinado (tanto: como). • El visualizador mostrará la temperatura y tiempo de cocción recomendados. • El tiempo preestablecido de cocinado puede modificarse de la siguiente forma - Presione el botón B - Presione los botones E o F para establecer el tiempo de cocinado - Confirme su elección presionando el botón A; El símbolo aparecerá en la pantalla y el horno comenzará a cocinar. <p>Si la función no se confirma pulsando A, transcurrido un minuto los interruptores del horno se apagarán automáticamente y el visualizador mostrará 'END', para reajustar gire el selector de función hasta el 0. Esta operación irá seguida de la visualización de 'OFF' que se iluminará durante tres segundos.</p> <p>Nota: la duración de cocinado máxima es de 5 horas y la mínima de 1 minutos.</p> <p>** O símbolo pisca enquanto a temperatura programada não for atingida, e depois fixa-se.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el tiempo haya transcurrido el horno se apagará automáticamente; el visualizador mostrará la palabra "END" y sonará una alarma sonora durante un minuto; • La alarma puede detenerse pulsando cualquier botón o girando el selector de función hasta "0". Se iluminará 'OFF' durante tres segundos. • Para detener la función de cocinado gire el selector hasta "0". 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite preseleccionar el tiempo necesario para la receta escogida • El tiempo de cocinado que resta se muestra en el visualizador. • Para ver la temperatura seleccionada presione el botón F • Para cambiar el tiempo / duración pulse el botón B y pulse después el botón E o F 	<ul style="list-style-type: none"> • Para cocinar las recetas que desee
FIN DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Debe establecerse junto con la duración de cocinado. • Después de girar el selector de función (tanto: como) y después de fijar el tiempo de cocinado (tal y como se explica anteriormente) • Establezca el fin de la hora de cocinado tal y como se explica: - Pulse el botón C - Pulse el botón E o el F para establecer la hora de fin de cocinado • Confirme su elección presionando el botón A; el símbolo 'A' aparecerá en el visualizador y el horno comenzará el modo de espera. <p>• El visualizador mostrará alternativamente la temperatura y la hora establecida.</p> <p>• A la hora establecida el horno comenzará su funcionamiento, el símbolo "A" desaparecerá y se encenderá el símbolo .</p> <p>Si la función no se confirma pulsando A, transcurrido un minuto los interruptores del horno se apagarán automáticamente y el visualizador mostrará 'END', para reajustar gire el selector de función hasta el "0". Esta operación irá seguida de la visualización de 'OFF' que se iluminará durante tres segundos.</p> <p>Nota: el tiempo máximo que puede ser establecido con esta función es +23h 59'</p> <p>** O símbolo pisca enquanto a temperatura programada não for atingida, e depois fixa-se.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se establezca la hora el horno se apagará; el visualizador mostrará la palabra "END" y una señal sonora se activará durante un minuto; • La alarma puede detenerse pulsando cualquier botón o girando el selector de función hasta "0". Se iluminará el 'OFF' durante tres segundos. • Para detener la función de cocinado gire el selector hasta "0". 	<ul style="list-style-type: none"> • Le permite establecer el tiempo de cocinado. • El tiempo de cocción restante se le muestra en el visualizador. • Para ver la temperatura pulse el botón F • Para cambiar el tiempo / duración de cocinado pulse el botón B y después presione el botón E o el F 	<ul style="list-style-type: none"> • Esta función se suele utilizar junto con la función "tiempo de cocción". Por ejemplo si el plato debe cocinarse durante 45 minutos y necesita estar preparado a las 12.30, simplemente seleccione la función que necesite, establezca el tiempo en 45 minutos y la hora de final de cocinado en 12.30. • La cocción empezará automáticamente a las 11.45 (12.30 menos 45 min.) y continuará hasta la hora preseleccionada de fin de cocinado, cuando el horno se apagará automáticamente. <p>ADVERTENCIA. Si el FIN de cocinado se selecciona sin seleccionar el tiempo de cocinado, el horno comenzará a cocinar inmediatamente y se detendrá al FIN del tiempo de cocinado seleccionado seleccionado</p>

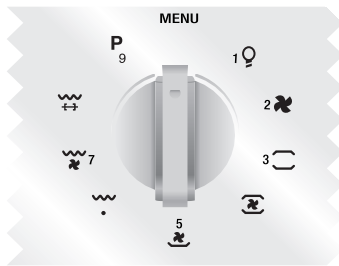
ATENCIÓN: Cuando el programador está en el modo de espera (fijación del comienzo diferido) la temperatura establecida se visualiza alternativamente junto con la hora.

N.B. Durante cualquier fase de la cocción tiene la posibilidad de comprobar la temperatura del horno pulsando el botón "F"

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

A nossa gama de produtos inclui produtos com os mais diversos estilos e cores. Para localizar as especificações técnicas e as funções do modelo por si adquirido, agradecemos que analise o diagrama abaixo. Alguns modelos estão equipados com botões de puxar/premir, que têm de ser premidos, para serem ejetados, antes de poderem ser rodados. Durante o funcionamento do forno a luz interior do mesmo mantém-se acesa.

Exemplo : Botão de selecção de funções



Botão de comando do termóstato



ATENCIÓN:

Cada ajuste de horno, temperatura / hora etc debe confirmarse pulsando el botón "A". Si hay algún fallo al confirmar el ajuste como resultado el horno se apagará durante un minuto y se visualizará 'FIN'. Gire el selector de función hasta la posición "0" ('El OFF' aparecerá en la pantalla) espere aproximadamente durante 3 segundos para que se detenga y seleccione una nueva función de cocinado.

Botão de selecção de funções	Temp. °C predefinida	Botão de comando do termóstato	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAÇÃO Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Ótimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
	220	50 ÷ 280	COZEDURA COMUM Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
	200	50 ÷ 280	CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a) Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de pré-aquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogênea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
	160	50 ÷ 280	Soft Cook (a) A função Soft cook é a ideal para a confecção de bolos, artigos de pastelaria e pão. Graças à velocidade reduzida da ventoinha, esta função aumenta a humidade existente no interior do forno. Um teor de humidade mais elevado cria as condições ideais para os alimentos que têm necessidade de manter uma consistência elástica durante a sua cozedura (como é o caso, por ex., das tartes, dos bolos, do pão e dos biscoitos), evitando, desta forma, que a sua superfície se quebre.
	160	50 ÷ 280	BASE VENTILADA (a) Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas..., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nível 5	1 ÷ 5	GRELHADOR utiliza-se com a porta fechada: Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso pré-aquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
	Nível 5	1 ÷ 5	SUPER GRELHADOR: o forno tem duas posições Grelhador Grelhador : 2140 W Super Grelhador : 3340 W
	200	50 ÷ 280	TURBOGRELHADOR (a) utiliza-se com a porta fechada: Utilização da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nível 5	1 ÷ 5	Grelhador mais espeto giratório Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
P			Pirolisis

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

ATENÇÃO: o tempo de cozedura predefinido para qualquer função é de 165 minutos, podendo ser ajustado de 1 minuto a 5 horas.

* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304 utilizada para definição da classe energética.

** Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304

CONSELHOS DE COZEDURA

As temperaturas bem como o tempo de cozedura que a seguir se indicam são dados apenas com o fim de facilitar o uso inicial do aparelho. A experiência pessoal ditará depois a adaptação destes tempos ao gosto e aos hábitos de cada um.

Convém notar que quanto mais alta for a temperatura de um cozinhado, mais serão os salpicos que irão sujar o forno e provocar fumos. É pois preferível baixar ligeiramente a temperatura, mesmo que para tal seja necessário despendar mais tempo.

As paredes do forno tem vários níveis de patamar numerados a contar de baixo.



PEIXES

Pratos	Modo de cozedura	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Nível de patamar a contar de baixo
Robalo ou dourada	Cozed. comum	1kg inteiro	220° C	30 minutos	1
Pargo ou salmão	Cozed. comum	1kg assado	220° C	30 minutos	1
Fillet of sole	Circ. ar quente	6 filtes	160° C	15-20 mins	1
Peixe grelhado	Grelhador	6 filtes	275° C	2x5 mins	4

LEGUMES - DIVERSOS

Pratos	Modo de cozedura	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Conselhos
Couves estufadas	Cozed. comum	6 pessoas	200-220° C	1 h	
Empadões	Cozed. comum		200-220° C	1 hora/kg	
Endivas com gruyère	Circ. ar quente	6 pessoas	180-200° C	25-30 minutos	
Suflés salgados doces	Circ. ar quente	6 pessoas	180-200° C	50-60 minutos	Ø 22
Tomates recheados	Circ. ar quente	6-8 peças	200-220° C	40-45 minutos	
Flamiche de pêras	Base ventilada	6 pessoas	220° C	35-40 minutos	
Quiche Lorraine	Base ventilada	6 pessoas	220° C	45-50 minutos	
Esparguete gratinado a bolonhesa	Turbogrelhador	6 peças	200° C	45 minutos	Oval earthenware

Todos os cozinhados foram executados no nível de patamar «1» excepto os pratos marcados com o símbolo «*» que necessitam de cozedura a nível médio.

CARNES

É preferível só salgar as carnes no final da cozedura, porque o sal contribui para os salpicos de gordura com os consequentes fumos, e assim o forno suja-se rapidamente. Os assados de carne branca, porco, vitela, cabrito e peixes podem ser postos no forno a frio. A cozedura é mais demorada do que em forno previamente aquecido, mas o interior da peça coze melhor, pois o ar quente tem mais tempo para se propagar até ao centro do alimento.

Um bom prévio aquecimento está sempre na origem do êxito da cozedura de uma carne vermelha.

PARA OS GRELHADOS

- Antes de colocar a carne no forno:

Retirar a carne do frigorífico algumas horas antes de a grelhar. Colocá-la sobre várias camadas de papel absorvente; ficará mais tenra, mais saborosa e não haverá o risco de ficar gelada no interior. Juntar pimenta e especiarias, antes de a grelhar, mas só a salgar depois de cozinhada, caso contrário ficará menos tenra e gostosa. Pincelar cada peça com um pouco de óleo. É melhor utilizar um pincel largo e achatado. Juntar seguidamente pimenta e algumas ervas (tomilho, etc.). Meter a carne no forno.

- Durante a cozedura:

Nunca picar os alimentos enquanto estão a ser cozinhados, nem quando os voltar: o suco escorreria e ficariam secos.

Pratos	Modo de cozedura	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Conselhos
Pato	Coz. comum	1,5 kg	200-220° C	1 h 30	
Perú	Coz. comum	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Ganso	Coz. comum	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 h 30	
Perna de cabrito	Coz. comum		200-220° C	15 min/libra	
Frango assado	Coz. comum	1/1,5 kg	220° C	cerca de 1 h	
Carne de vaca assada	Coz. comum		240° C	15 min/libra	
Coelho assado	Circ. ar quente	800-1 kg	200-220° C	50-60 minutos	
Vaca	Espeto	1kg	275° C	15-20 minutos	Sem préaquecimento
Cabrito / Borrego	Espeto	1 kg	275° C	20-25 minutos	Sem préaquecimento
Espetadas	Grelhador	6 peças	275° C	2x8 minutos	Virar a meio da cozedura
Pork chop	Grelhador	6 peças	275° C	2x8 minutos	Virar a meio da cozedura

* Todos os cozinhados foram executados no nível de patamar "1".

DOCES

Evitar utilizar formas brilhantes, porque reflectem o calor e podem prejudicar a cozedura dos bolos. Se estes alourarem demasiadamente depressa, cubra-os com papel de alumínio ou papel vegetal.

Atenção: Utilizar o papel de alumínio no sentido correcto, ou seja – com a face brilhante voltada para o bolo. Caso contrário, a face brilhante reflectiria o calor, não deixando que este penetrasse no interior. Evitar abrir a porta do forno durante os primeiros 20 a 25 minutos: os suflés, bolos... ficariam espalmados. Para verificar se o bolo se encontra devidamente cozido, picá-lo no centro com a lâmina de uma faca ou com uma agulha de triço. Se estas saírem secas, o bolo está cozido, mas se saírem húmidas ou com algumas partículas de bolo agarradas, continuar a cozedura, mas baixar ligeiramente a temperatura para que o bolo acabe de cozer sem queimar.

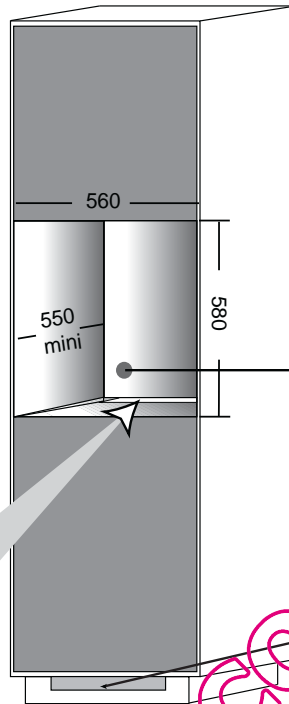
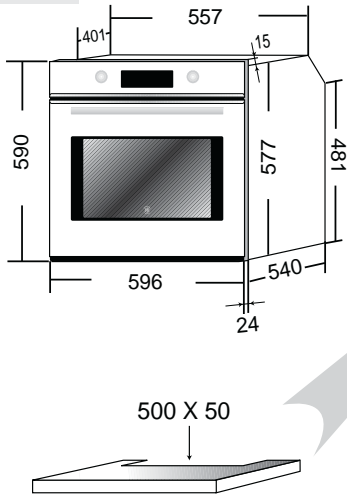
Receitas	Modo de cozedura	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Nível patamar	Conselhos
Bolo inglês	Coz. comum	1,5 kg	180-200° C	50+60 min	1	
Bolo de frutas	Coz. comum	6 pessoas	200-220° C	40-50 min	1	Ø 27
Bolo mármore	Coz. comum	1,5 kg	200-220° C	45-50 min	1	
Tarte guarnecida	Coz. comum	6 pessoas	200-220° C	40-45 min	1	Ø 27
Brioche	Circ. ar quente	800 grs	200° C	40-40 min	1	
Pão-de-ló	Circ. ar quente		180-200° C	35-40 min	1	forma Ø 27
Pudim flã	Circ. ar quente		180-200° C	30-35 min	1	forma Ø 27
Biscoitos	Circ. ar quente	40 peças	190° C	35 min	1 / 3	2 placas
Fundo de tarte	Circ. ar quente	for 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Massa folhada	Circ. ar quente	6 peças	200° C	15-20 min	1	
Merengues	Base ventilada*	1 placa	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte de frutos	Base ventilada*	6 pessoas	220° C	35-40 min	1	
Queijadas	Base ventilada*	6 peças	190° C	30-35 min	1	

* Em base ventilada, recomenda-se um pré-aquecimento em modo de circulação de ar quente, para ganhar tempo.

INSTALLAZIONE (dimensioni in mm)	IT
INSTALLATION (dimensions mm)	GB
INSTALACIÓN (dimensiones en mm)	ES
INSTALLATIE (afmetingen in mm)	NL

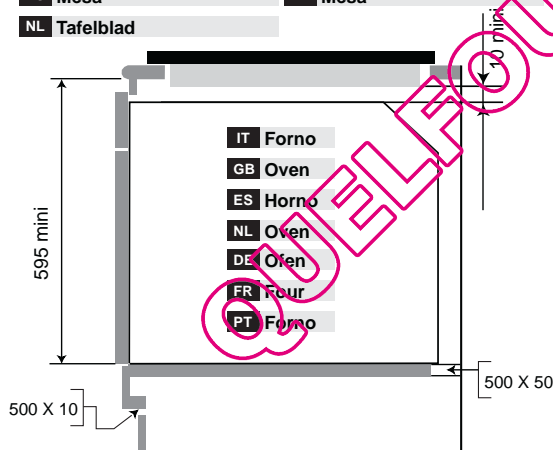
INSTALLATION (Die Abmessungen sind in Millimetern angegeben)	DE
INSTALLATION (dimensions en mm)	FR
INSTALAÇÃO (dimensões em mm)	PT

IT Forno incassato in colonna	DE Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum
GB Oven in column	FR Four en colonne
ES Horno en columna	PT Forno em coluna
NL Kolomoven	



IT Apertura per il passaggio del cavo di alimentazione
GB Opening for power supply cable
ES Obertura para pasar el cable de alimentación
NL Doorgangsoening voor de voedingskabel
DE Öffnung für das Stromversorgungskabel
FR Ouverture pour le passage du câble d'alimentation
PT Abertura para passagem do cabo de alimentação

IT Piano di cottura	DE Koch- bzw. Arbeitsfläche
GB Top	FR Table
ES Mesa	PT Mesa
NL Tafelblad	



IT Fissaggio
GB Fixing in the location
ES Fijación en el hueco de empotramiento
NL Plaatsing in de inbouwniche
DE Befestigung des Ofens an seinem Sitz
FR Fixation dans la niche d'encastrement
PT Fixação em nicho de encastramento



IT Forno incassato sotto un piano di cottura	DE Einbau des Ofens unter einer Arbeitsfläche
GB Oven fitted under worktop	FR Four enchâssé sous plan de travail
ES Horno empotrado bajo superficie de trabajo	PT Forno por baixo de bancada
NL Oven ingebouwd onder het werkblad	

IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.
GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.
ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.
NL De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen in technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.
DE Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.
FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.
PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.