

CANDY

Съдържание

Общи мерки за безопасност

70

- 1.1 Декларация за съответствие
- 1.2 Съвети за безопасност
- 1.3 Монтаж
- 1.4 Монтиране на фурната в кухнята
- 1.5 Важно
- 1.6 Свързване към захранването
- 1.7 Оборудване на фурната
(в зависимост от модела)

Полезни съвети

72

- 2.1 Система за безопасност на рафтовете
- 2.2 Грил
- 2.3 U-Cook Модели
- 2.4 U-See
- 2.5 Самопочистваща се фурна с каталитични панели
- 2.6 AQUACTIVA функция
- 2.7 Почистване и поддръжка
- 2.8 Сервизен център

Таймер

73

- 3.1 Използване на таймера
- 3.2 Използване на таймера за край на готвенето
- 3.3 Използване на електронния програматор
- 3.4 Настройка на точното време

Инструкции за работа

74

ТЕХНИКА НА БЕЗОПАСНОСТ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагрят до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** достъпните части могат да станат горещи, когато фурната се използва. Децата трябва да бъдат държани на безопасно разстояние.
- Този битов електроуред може да се използва от деца п о-големи от 8 години, а също и от хора с нарушен умствени или физически възможности или, без необходимия опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за съществуващите опасности.
- Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
- Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извърши от деца без надзор. възрастни.
- Битовият уред, по време на своята работа се нагрява до висока температура. Бъдете внимателни и не докосвайте нагревателните елементи, разположени във вътрешността на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
- Не използвайте з а почистване на стъклена повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
- Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
- Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчен от производителя.
- Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
- Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указанi на табелката и има контакт за заземяване. Щепселят трябва да е подходящ за товара, посочен върху етикета и трябва да има свързан към заземяваш контакт, който да работи. Заземяваният проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, попитайте квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселят и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията. Свързването към източника на захранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на захранване, който може да понесе максимално свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяваш кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или свръзката, използвана за връзката, трябва да са лесно достъпни, когато уредът е монтиран.
- Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- Видът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- По време на пиролизния процес на почистване, повърхностите могат да се нагреят повече от обичайното, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухината. Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухината
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не облицовайте стените на фурната с алуминиево фолио или други материали за еднократна употреба, които се продават в магазините. Когато влязат в прям досег с нагорещения еmail, съществува рисък алуминиевото фолио и други подобни материали да се разтопят и да повредят еmailираната вътрешна повърхност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.

1. ОБЩИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимайте да не се докосвате до тези елементи.

При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

1.1 Декларация за съответствие

Частите на този уред, които могат да влязат в контакт с храни, съответстват на разпоредбите на Директива ЕИО 89/109.

Поставяйки  и маркирайки този продукт, ние декларираме на наша отговорност, че той е в съответствие със всички Европейски изисквания за безопасност, здравни и екологични норми.

След като разопаковате фурната, уверете се, че тя не е била повредена по някакъв начин. Ако имате някакви съмнения, не я използвайте: свържете се с квалифициран човек. Съхранявайте опаковъчните материали като найлонови торбички, полистирол, или пирони извън обсега на деца, защото те са опасни за тях.

1.2 Съвети за безопасност

- Тази фурна трябва да бъде използвана само по пряко предназначение, т. е. само за приготвяне на храна. Всяко друго приложение на уреда, например за отопление на помещението, е забранено.
- Производителят не носи отговорност за щети, породени от неправилна употреба на уреда. **Когато използвате електрически уреди трябва да спазвате някои основни правила:**
 - Не дърпайте кабела, за да извадите щепселя от контакта.
 - Не докосвайте фурна с мокри или влажни ръце или крака.
 - Не използвайте фурната, ако сте боси.
 - По принцип не е желателно да се използват преходници, разклонители за няколко щепсели и кабелни разширения.
 - Ако фурната се повреди или дефектира, изключете я от мрежата и не я пипайте.
 - Ако кабелът е повреден трябва да се замени.
- При подмяна на кабела, следвайте тези инструкции. Извадете захранващия кабел и да го замени с един от H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F тип. Кабелът трябва да бъде в състояние да издържи електрическия ток изискван от фурната. Замяната на кабелите трябва да се извърши от квалифицирани техници.
- Заземяването на кабела (жълто-зелен) трябва да е 10 mm подълъг от захранващия кабел. Използвайте само одобрен сервизен център за ремонт и се уверете, че са използвани само оригинални резервни части. Ако горните инструкции не се спазват производителите не могат да гарантират безопасността на фурната.
- **Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио**
Това може да доведе до разтапяне или повреда на уреда.

1.3 Монтаж

Монтажът е отговорност на клиента. Производителите не са задължени да осъществяват тази дейност.
Инструкциите за монтаж на професионално квалифициран персонал трябва да се спазват. Неправилният монтаж може да причини вреда или нараняване на хора, животни или вещи. Производителят не може да носи отговорност за тези щети или наранявания.

1.4 Монтиране на фурна в кухнята

Поставете фурната в пространството, в кухнята, то може да бъде монтирано под един работен плот или в един шкаф. Фиксирайте фурната на мястото й, като се използват четирите фиксиращи отвора в рамката. (фиг. на последната страница). За да намерите отворите за закрепване, отворете вратата на фурната и погледнете вътре. За да се позволи подходяща вентилация, измерванията и разстоянията, посочени в диаграмата на последната страница трябва да се спазват.
Забележка: За фурни, които са комбинирани с котлони инструкциите, съдържащи се в ръководството за плочата трябва да се спазват.

1.5 Важно

Ако искате фурната ви да работи нормално, трябва корпуса на кухнята ви да е подходящ. Панелите на кухненски блок, които са в непосредствена близост до пещта трябва да бъде направен от термоустойчив материал. Убедете се че всички материали могат да издържат на нагряване до 120 градуса. В противен случай може да се разтопят и да повредят уреда. След като фурната се монтира, електрическите компоненти трябва да се изолират. Това е законово изискване за безопасност. Всички предпазители трябва да бъдат здраво фиксириани на място, така че е невъзможно да бъдат отстранени, без помощта на специални инструменти.

Плочата за готовене трябва да има отзад разлика от поне 45 mm, за да има добро охлаждане.

1.6 Свързване към ЗАХРАНВАНЕТО

Включете в захранването. Уверете се, че първо има и трети контакт, който действа като заземяване на фурната. **Фурната трябва да бъде правилно заземена.** Ако моделът на фурната не е оборудван с щепсел, сложете стандартен щепсел към захранващия кабел. Трябва да бъде в състояние да понесе захранването посочено на табелата с технически данни. Заземяването е с жълто зелен кабел. Щепселят трябва да бъде сложен от надлежно квалифицирано лице. Ако контактът и щепселят са несъвместими, щепселят трябва да бъде сменен от надлежно квалифициран

персонал. А правилно квалифицирано лице трябва също така да се гарантира, че захранващите кабели могат да издържат на ток, необходим за работата на фурната. ON / OFF превключвател може да бъде свързан към електрическата мрежа. При свързването трябва да отчетете, силата на консумирания.

Важно: По време на монтаж, позиционирайте захранващия кабел по такъв начин, че да не се подлага на температури над 50 ° C във всяка точка. Фурната отговаря на стандартите за безопасност, определени от регулаторните органи. Фурната е безопасно да се използва само ако е заземена в съответствие с действащите правни изисквания за окабеляване безопасност.

Трябва да се гарантира, че фурната е била правилно заземена. **Производителите не могат да бъдат подвеждани под отговорност за вреди или щети на хора, животни или вещи, причинени от неправилното заземяване на фурната.**

ВНИМАНИЕ: напрежението и честотата на захранното са показани на табелката (фиг. на последната страница).

Окабеляването и системата за окабеляване трябва да могат да носят максималната електрическа мощност, която се изисква от фурната. Това е указано на табелата с технически данни.

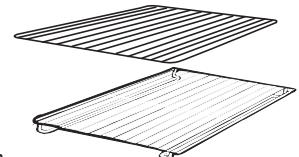
Ако имате някакви съмнения, обърнете се към квалифициран електротехник.

1.7 ОБОРУДВАНЕ ЗА ФУРНА (в зависимост от модела)

Необходимо е да се направи първоначално почистване на оборудването, преди първото използване на всеки от тях. Измийте ги с гъба. Изплакнете и подсушете.

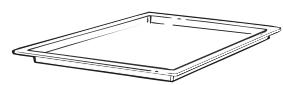
На скарата може да се слагат чинии и съдове.

Особено добра е за печене на грил. Използвайте я заедно с **тавичката за мазнини**.



Специалният профил на рафтовете означава, че те стоят хоризонтално, дори когато се вадят. Не съществува риск от разливане на ястието.

Тавичката улавя соковете от храните, които се готвят на скарата. Използва се само с грил, скара или Fan Grill Assisted ; Извадете я ако използвате други програми.



Никога не използвайте тавата за улавяне на сокове като тава за мазнини, тъй като това създава дълъг и мазнините ще изпръскат и замърсят фурната.

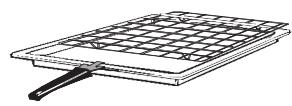


Пица комплект. За да се получат най-добри резултати от комплекта трябва да се използва заедно с функцията "пица".

Тава за мазнини

Идеална е за печене на грил.

Използвайте я заедно с решетката . Включена е и дръжка за по-лесното изваждане на 2та елемента.

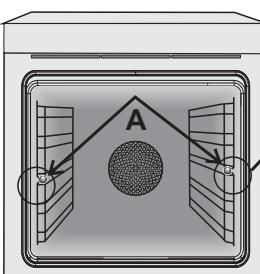


НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!

Страницично тел мрежата, ако е включчен.



Сваляне и почистване на металните стелажи



1- Свалете гайките като ги развиете обратно на часовниковата стрелка.

2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.

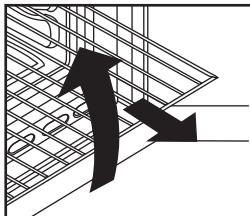
3- Задочистите стелажите ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, като ги подсушете след това.

4- След процеса на почистване инсталирате телените рафтовете в обратен ред.

5- Завийте обратно гайките.

2. Полезни съвети

2.1 Система за безопасност на рафтовете



Фурната разполага с нова система за безопасност на рафта. Това ви позволява да извадите рафтите при проверката на храната, без опасност от хранителни разливки или рафтове, попадащи случайно от фурната. За да извадите рафтите извадете и повдигнете.

2.2 Грил

Печенето позволява да се даде на храната бързо кафяв цвят. За препоръчаме да поставите скарата върху четвъртото ниво, в зависимост от пропорциите на храна (вж. фиг. Стр. 7).

Почти всички меса могат да се приготват на грил. Изключение правят много постните храни и ролките месо. При приготвяне на месо и риба, трябва преди поставянето им във фурната да добавите подправки и мазнина.

2.3 U·COOK Моделите

U·COOK Фурните имат електронен контрол на скоростта на вентилатора, патентован VARIOFAN. По време на готовене, тази система променя автоматично скоростта на вентилатора (в многофункционалния режим), за да се оптимизира въздушния поток и вътрешната температура в фурната.

Всяка **U·COOK** фурна има функция. Това дава възможност за управление на разпределението на влагата и температурата. Това намалява загубата на влага с 50%, което гарантира че храната остава нежна и с по-добър вкус. Препоръчва се за печене на хляб и сладкарски изделия.

Това намалява времето за подгряване на пещите: само за 8 минути, за да достигне 200 градуса по Целзий.

Дава възможност за определяне на нивото и интензивността на печене на грил, до 50% повече мощност в сравнение с традиционната фурна.

Някои фурни са оборудвани с нова врата "WIDE DOOR", която има по-голяма площ на прозорец, което позволява по-добра поддръжка и подобрена топлоизолация.

2.4 В зависимост от модела

U·SEE

Има осветителна система, която заменя традиционната «кушка». 14 LED светлинни са интегрирани в рамките на вратата. Те произвеждат бяло освещение, което позволява да преглеждате вътрешната страна на фурната с яснота.

Предимства:

U·SEE Системата, освен че осигурява отлично освещение във фурната, живее по-дълго в сравнение с традиционните крушка и е по-лесно и да се поддържа и най-вече пести енергия.

- По-добро освещяване
- Дълъг живот на освещение
- Много ниска консумация на енергия, 95% по-ниска от консумация

"Уреда с бяла светлина LED на 1M Class според IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (еквивалентен на EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимално светлината, излъчвана мощност λ459nm <150uW.

Не се наблюдава с оптични уреди."



2.5 Време за готовене

За препоръчителното време за приготвяне и температури първия път, когато използвате фурната, вижт табелиците на стр. 87, 88. След това може да продължите с нормална употреба.

2.6 Самопочистваща се ФУРНА с катализатор

Специални самопочистващи се панели, обхванати в микропоресто покритие се предлагат като допълнително оборудване за всички модели. Ако те са монтирани, фурната не трябва да се почиства на ръка.

Мазнини, които са пръснали върху стените на фурната по време на печење се отстраняват от микропорестото покритие.

Прекалено наслояване все пак може да блокира порите и следователно да пречи на самопочистването. Самопочистваща способност може да бъде възстановена чрез включване на празна фурната до максимална температура за около 10-20 минути. Не използвайте абразивни продукти, остри предмети, грапави кърпи или химични продукти и препарати, които могат трайно да повредят катализатора.

Когато готовите по-мазни храни е препоръчително да използвате по-дълбоки съдове и да сложите тавичката за събиране на мазнина.

ВАЖНО Всички каталитични облицовки в момента на пазара има трудов живот на около 300 часа. Затова те трябва да се сменят след около 300 часа.

2.7 AQUACTIVA функция

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static () и ли Bottom () при нагряване.
3. Настройте температурата Aquactiva icon.
4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.
5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.
6. Когато уредът е истински, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение:

Уверете се, че уредът е истински, преди да го докоснете.

Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестирирана или питейна вода.



2.8 Почистване и поддръжка

Почиствайте неръждаема стомана и емайлирани повърхности с топла сапунена вода или с подходящи маркови продукти. В никакъв случай не използвайте абразивни прахове, които могат да повредят повърхностите на фурната. Много важно е да почистите фурната всеки път, когато тя се използва. Разтопените мазници се отлагат по стените на фурната по време на готовене. Следващият път, когато фурната се използва тази мазнина може да предизвика неприятни миризми и може дори да застраши готовното. Използвайте топла вода и препарат за почистване; изплакнете обилино.

За да направите тази скучна работа излишна, всички модели могат да бъдат облицованы с каталитични самопочистващи се панели: те се доставят като опция (вижте раздела САМОПОЧИСТВАЩА ФУРНА с каталитични панели).

Използвайте перилни препарати и абразивни средства метални като «Brillo подложки» за неръждаеми стоманени решетки. Съклепените повърхности трябва да се почистят когато са изстинали. Повреди по тях не се покриват от гаранцията. За да смените интериорното освещение изключете захранването и развийте крушката. Сменете с идентична крушка, която може да издържа на много високи температури.

2.9 Сервизен център

Преди да се обадите на Service Centre

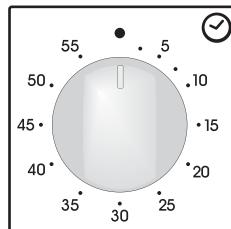
Ако фурната не работи, ние препоръчваме:

да проверите, че фурната е правилно включена в захранването.
Ако причината за неизправността не може да се установи:
изключете фурната от електрическата мрежа, не докосвайте фурната и се обадете на следпродажбено обслужване.

Преди да се обадите на Центъра за услуги не забравяйте да си запишете серийния номер на табелата с технически данни (виж фиг. На последната страница). Фурната се доставя с гаранционен сертификат, който гарантира, че тя ще бъде ремонтирана безплатно от Сервизния център.

3. ТАЙМЕРА

3.1 Използване на таймера

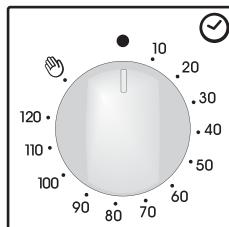


За да настроите времето за готвене, завъртете врътката до едно пълно завъртане след това позиционирайте индексът на необходимото време. Когато времето е изтекло, сигнал ще звъни в продължение на няколко секунди.

3.4 Използване на електронния програматор

Функция	Как да активираме	Как да изключите	Какво прави	За какво се използва
Заключване 	<ul style="list-style-type: none">Функцията "Заключване" се активира като задържите бутона Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички други функции са заключени и на дисплея ще започне да мига STOP и предварително зададено време на пресекулки..	<ul style="list-style-type: none">Функцията "Заключване" се деактивира като задържите бутона Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички функции могат да бъдат избирани отново.		
Таймер 	<ul style="list-style-type: none">Натиснете централния бутон 1 пътНатиснете бутона "-" "+" за да изберете времеосвободете всички бутони	<ul style="list-style-type: none">Когато зададеното време изтече, се активира звуков сигнал (тази аларма ще спре от само себе си, обаче можеда се спре незабавно с натискане на бутона) SELECT.да се спре незабавно с натискане на бутона) SELECT.	<ul style="list-style-type: none">Аларма в края на времето.По време на работа се показва ост. време	<ul style="list-style-type: none">Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).
Време за готвене 	<ul style="list-style-type: none">Натиснете централния бутон 2 пъти.Натиснете бутони "-" или "+" за да изберете продължителностосвободете всички бутониИзберете функция със селектора	<ul style="list-style-type: none">Натиснете някой бутон за да спрете сигнала.Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.	<ul style="list-style-type: none">Позволява ви да зададете времето за готвене за избраната рецепта.За да проверите оставащото време натиснете SELECT 2 пъти.За промяна на зададеното време натиснете SELECT и "-" "+" бутони.	<ul style="list-style-type: none">При изтичане на времето фурната ще се изключи автоматично.Ако искате да спрете готвенето по-рано завъртете селектора на 0, или зададете времето на 0:00 (SELECT и "-" "+" бутони)
Край на готвенето 	<ul style="list-style-type: none">Натиснете централния бутон 3 пъти.Натиснете бутони "-" "+" , за да зададете времето, в което желаете фурната, да се изключиосвободете бутонитеЗадайте функцията за готвене с селектора за избор	<ul style="list-style-type: none">В зададеното време, фурната ще се изключи.За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция O.	<ul style="list-style-type: none">Позволява ви да зададете края на времето за готвене.За да проверите предварително зададеното време натиснетецентралния бутон 3 пътиЗа промяна настройките SELECT + "-" "+"	<ul style="list-style-type: none">Тази функция обикновено се използва с функцията "готвене". Например, ако ястието трябва да бъде пригответо в продължение на 45 минути и трябва да е готово до 12:30 часа, трябва само да изберете желаната функция, зададете времето за готвене до 45 минути и края на времето за готвене до 12:30 часа.В края на времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично и звукова аларма ще звъни.Готвенето ще се стартира автоматично в 11:45 (12:30 минус 45 минути) и ще продължи до предварително зададеното време за край на готвене, когато фурната ще се изключи автоматично. <p>ВНИМАНИЕ: Ако зададете "край на готвенето" без да зададете краен час, готвенето започва веднага.</p>

3.2 Използване на таймера за край на готвенето



Този контрол позволява да настроите желаното време за готвене (макс. 120 мин.) Фурната ще се изключи автоматично в края на зададеното време.

Таймерът ще отброява обратно зададеното време до позицията O и изключва автоматично.

За нормалното използване на фурната настройте таймера на позиция.

За да настройте фурната се уверете, че таймерът не е на позиция O.

3.3 Настройване на точното време



ВНИМАНИЕ: първата операция за извършване след като фурната е била инсталациони или след прекъсване на захранването (това се разпознава от мигането на дисплея) е задаването на правилното време. Това се постига, както следва:

Натиснете централния бутон

• Задайте времето с "-" "+" бутони.

• Освободете всички бутони

ВНИМАНИЕ: Фурната ще работи само при условие че часовникът е настроен.

4. Инструкции за работа

Селектор на функции	Настройки на температурата (при модели с електронен програматор TYPE A)	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
			Размразяване Когато изберете тази функция вентилатора циркулира въздуха около замразената храна така че я размразява за няколко минути без да се промени състава на протеин.
Sprinter	MAX	MAX	Супер грил Тази функция прави храната по-хрупкава. Характеризира се с 50% по-голяма мощност от стандартния грил.
*	220 $50 \div 240$	$50 \div MAX$	Натурална конвекция Използват се долн и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	200 $50 \div 230$	$50 \div MAX$	Готовне на вентилатор Използват се долн и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времената за претопляне и готовне се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готовите повече от 1 ястие.
Soft cook	200 $50 \div 230$	-	Меко готовне (a) Функция за хляб и сладкарски изделия. Намалената скорост на вентилатора създава идеални условия за готовното на този тип храни, които трябва да станат еластична консистенция докато се говят и в същото време да избегнат препичането на повърхността.
	160 $50 \div 220$	$50 \div MAX$	Вентилатор и долн нагревател Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлете)
	Level 4 $1 \div 4$	$50 \div MAX$	Грил Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готовне е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
Super grill	Level 4 $1 \div 4$	$50 \div MAX$	Супер грил Фурната има 2 позиции на грила: Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W
	190 $180 \div 200$	$50 \div 200$	Грил с вентилатор : Използвайте турбо грил със затворена врата. Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини , за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готовното обърнете храната.
	Level 4 $1 \div 4$	$50 \div 200$	Грил / шиш Използва се за продукти приготвяни на въртящ се шиш
	220	$50 \div MAX$	Пица Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез циркулиране на горещ въздух във фурната.
*	190 $180 \div 200$	$50 \div 200$	Функцията „Деликатно готовне“ ви позволява да готовите по здравословен начин, като намалите количеството на необходимата мазнина. Благодарение на използването на грил и вентилатор, комбинирано с пулсиращо движение на въздуха се запазва съдържанието налага в храната, запича се повърхността, намалява се времето за готовне без да се променя вкуса. Особено е подходяща за готовне на месо, печени зеленчуци и омлети. Движението на пулсиращ въздух запазва влажността вътре във фурната и влагостъръжанието на храната, запазвайки хранителните качества и гарантирайки бърз и единакъв процес на готовне. Пробвайте всичките си рецепти и се възползвайте от лекотата на тази функция!

(a) За някой модели : функцията с VARIOFAN е ексклузивна система разработена от Candy за оптимизиране на резултатите от готовното. VARIO FAN системата се активира сама и автоматично променя скоростта на вентилатора, когато изберете определена функция: Функциите на вентилатора са в ограденото поле на контролния панел.

* Тестван в съответствие с CENELEC EN 60350-1 използвано за дефиниране на енергийния клас.

Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/EO за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсявания и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат да окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

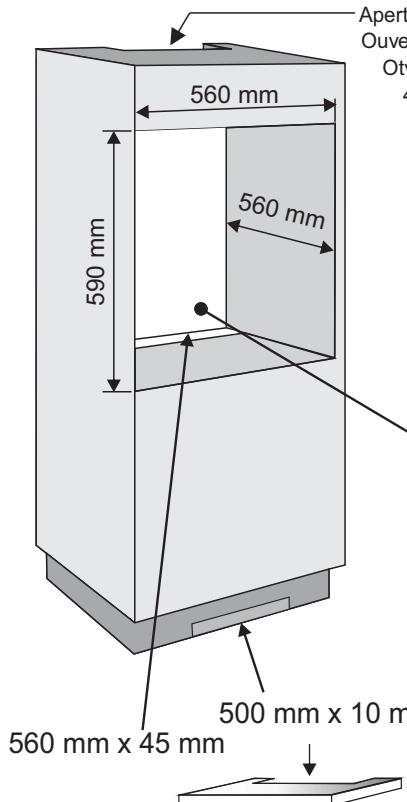
- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.

• WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

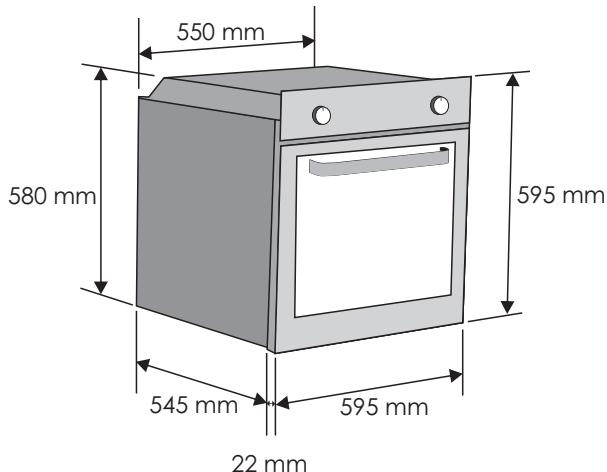
• когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип и същите функции като доставеното оборудване

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готовне отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готовне и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложението старт, за да стартирате готовното на по-ниска тарифа.

INSTALLAZIONE**IT****INSTALLATION****GB****INSTALACIÓN****ES****INSTALLATIE****NL****INSTALLATION****DE****VGRADNJA****SI**

Apertura/Opening/Öffnung/
Ouverture/Abertura/Otwór/
Otvor/Odprtina/Отвор
460 mm x 15 mm

INSTALLATION**FR****INSTALAÇÃO****PT****INSTALACJA****PL****INSTALACE****CZ****МОНТАЖ****БГ**

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

PL Jeżeli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

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

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

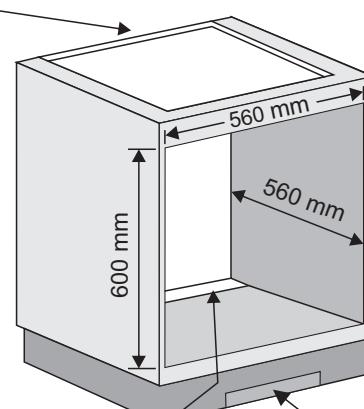
PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

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

CZ Pokud nemá troubu chladící ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

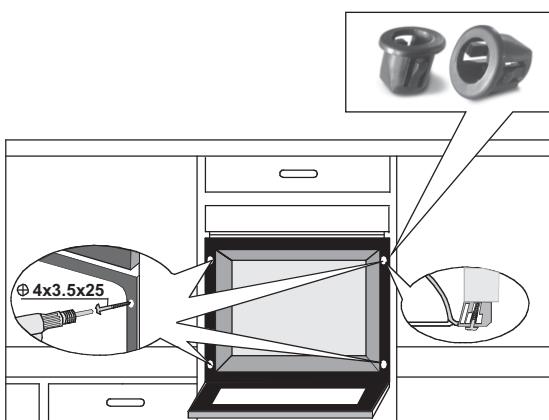
SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm



Apertura/Opening/Öffnung/
Ouverture/Abertura/Otwór/
Otvor/Odprtina/Отвор
560 mm x 45 mm

Apertura/Opening/Öffnung/
Ouverture/Abertura/Otwór/
Otvor/Odprtina/Отвор
500 mm x 10 mm



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 en 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.

PL

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za użyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

SI

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

БГ

Производителя не носи отговорност за неточности и грешки, възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда.