

Haier

# Full User Manual

www.haier-europe.com

Candy Hoover Group S.r.l.

English
Français
Italiano
Deutsch
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Polski
Čeština
Română
Magyar
Slovenščina
Српски
Lietuvių
Eesti
Latviešu
Български
Hrvatski
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
Українська
Türkçe

## WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

**NOTE:** Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

## SUMMARY


**1. SAFETY INFORMATION**

**2. PRODUCT INTRODUCTION**
2.1. Overview of the product
2.2. Accessories
2.3. Control panel
2.4. Connectivity

**3. BEFORE STARTING**
3.1. Information to start
3.2. First usage
3.3. Preliminary cleaning

**4. OPERATION OF PRODUCT**
4.1. How the product works
4.2. Cooking functions
4.2.1. Standard functions
4.2.2. Special functions
4.2.3. Multi Step Feature

**5. COOKING GUIDELINES**
5.1. General Cooking tables
5.2. Everyday Cooking tables

**6. CARE & CLEANING**
6.1. General recommendations
6.2. Cleaning the oven
6.2.1. Inside the oven: cleaning functions
6.2.2. Outside the oven: removal and cleaning the glass door
6.3. Cleaning of accessories
6.4. Maintenance

**7. TROUBLESHOOTING**

**8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL**
8.1. Appliance disposal
8.2. Saving and respecting the environment

**9. INSTALLATION**

# 1. SAFETY INFORMATION

## GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

## Use in accordance with attendend use

- Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

## Use limitations

- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used 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.
- ⚠**WARNING**: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.
- ⚠ **WARNING**: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

## INSTALLATION WARNINGS

- 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 the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appli-

ance at the rated frequencies.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains to avoid overheating.
- 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.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must with stand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.
- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage.

## ELECTRICAL WARNINGS

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional.
- Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in

line with current legislation.

- In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.
- The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- ⚠ **WARNING**: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
  - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
  - in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- ⓘ **NOTE**: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- ⚠ **CAUTION**: in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplier through an ex-

ternal switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

## USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- ⚠ **WARNING**: 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, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- ⚠ **WARNING**: Never remove the oven door seal.
- ⚠ **CAUTION**: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- ⚠ **WARNING**: Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.

## WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- ⚠ **WARNING**: before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels.
- In ovens with Preci Probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the Preci Probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process (if available), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

## WARNINGS (*FOR STEAM VESSEL)

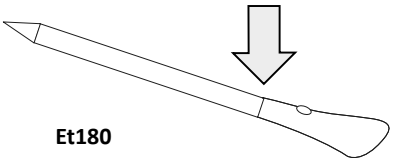
- ⚠ **WARNING**: Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function the released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill the vessel during the steam function.
- ⚠ **WARNING**: After use, any residual water in the vessel might still be hot. Please handle with care.
- Please note that the Steam Vessel is intended to be used only inside an oven. Do not use the Steam Vessel on hobs or on an open flame.
- It is not recommended to put the vessel inside the dishwasher. Wash it by hand with a regular dish soap.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers on the Steam Vessel.

* Depending on the oven model.

## WARNINGS for WIRELESS TEMPERATURE PROBE

- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.

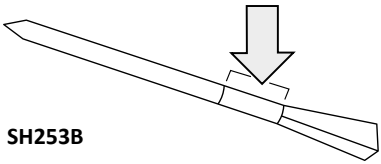
Insert wireless temperature probe in the food up to there



Et180

or

insert wireless probe in the food up to the area between the line and the cap

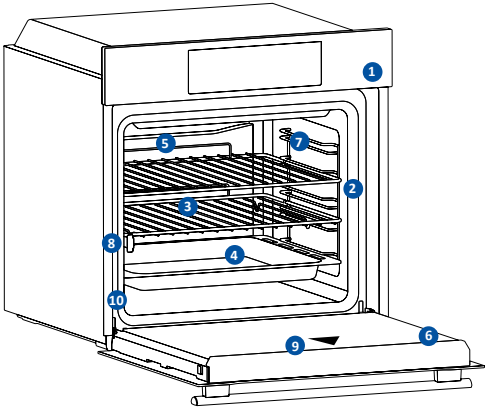


SH253B

- Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by oven directly.
- Do not use Preci Probe in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Preci Probe due to misuse of the device.
- Clean the Preci Probe before the use.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 250°C: the selectable temperature is also limited to 250°C.
- If the Preci Probe temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Preci Probe must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

# 2. PRODUCT INTRODUCTION

## 2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



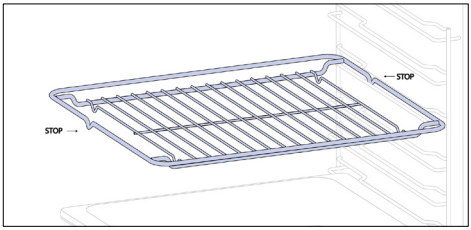

1. **Control Panel**
2. **Shelf Positions Numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan Cover**
6. **Oven Door**
7. **Lateral Wire Grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Telescopic Guides**
9. **Camera** (only if present)
10. **Serial Number & QR Code**

Write here your serial number for future reference.



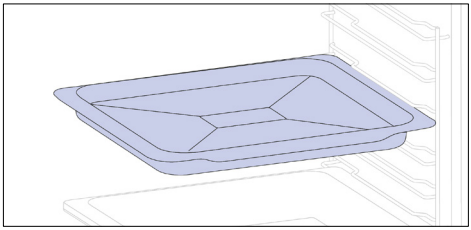
## 2.2. ACCESSORIES

### Metal grid



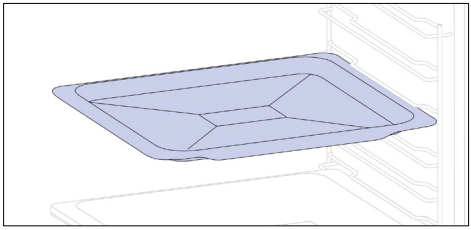

A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

### Deeper Tray



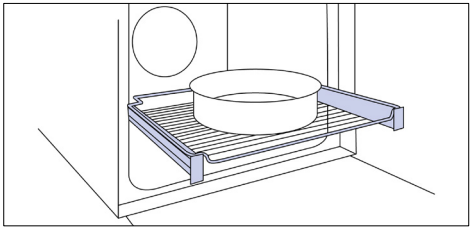
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

### Baking tray (only if present*)



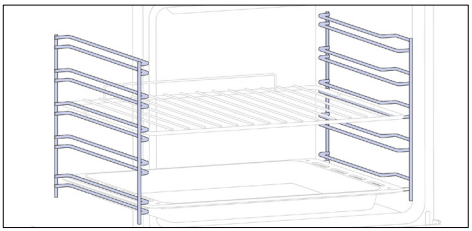
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

### Telescopic Guides (only if present*)



Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

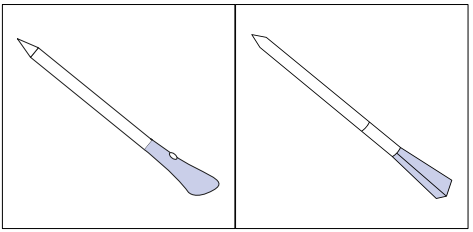
**Lateral wire grids** (only if present*)



Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

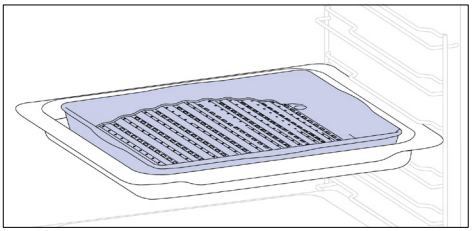
**NOTE**: 6 or 7 levels depending on the model.

**Preci Probe** (only if present*)



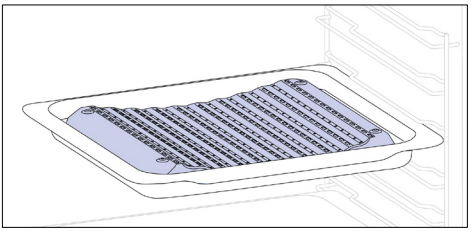
This Preci Probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

**Dual tray – BBQ mode** (only if present*)



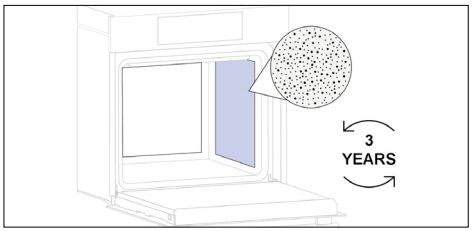
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

**Dual tray – STEAM mode** (only if present*)

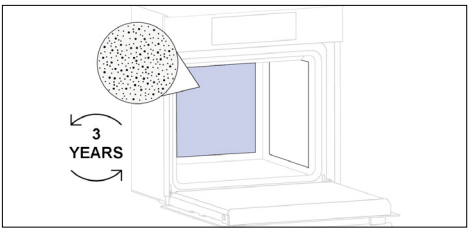


The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more “wet” cooking will be obtained.

**Catalytic Panels** (only if present*)

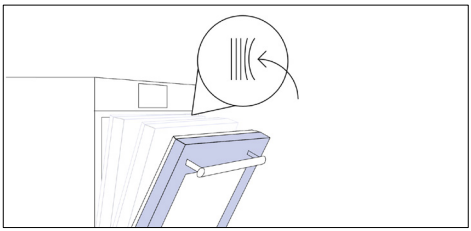



**Catalytic Fan Cover** (only if present*)



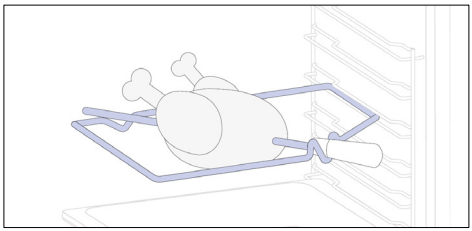

Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

**Softclose/Soft open hinges** (only if present*)



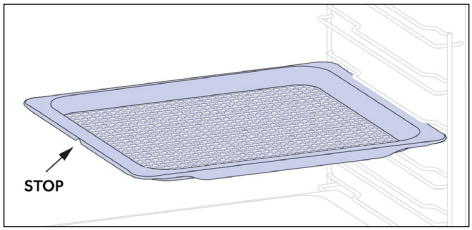
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

**Turnspit** (only if present*)



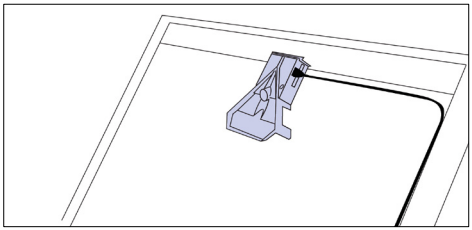
The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked omogeniusly. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

**Airfry tray** (only if present*)



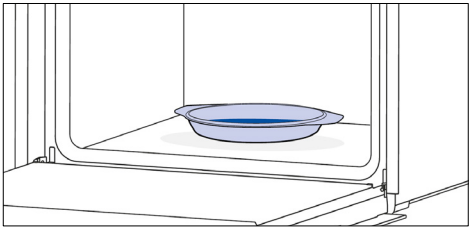

The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

**Camera** (only if present*)



The bionic vision camera detects and recognizes the food, setting the most appropriate parameters to cook it.

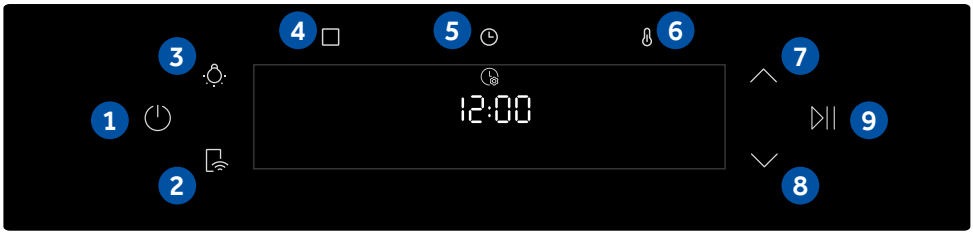
**Steam Vessel** (only if present*)



The Steam Vessel is a useful accessory to fill with water in order to generate steam during cooking, enhancing flavor, texture, and moisture for tastier meals.

**EN:** Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.

## 2.3. CONTROL PANEL




**Low Power Consumption Data According To Commission Regulation (EU) 2023/826**

Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W

Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min

Functions and function ranking can be changed depending on the model.

1. On/Off
2. Remote Control
3. Lamp
4. Functions
5. Time
6. Temperature

7./8. Navigation buttons

9. Start/Pause

### MAIN FUNCTIONS

The control panel has the following main functions:

| Symbol | Function | Description |
|---|---|---|
| | **On/Off** | Press to turn on/off the oven. |
| | **Remote Control ON/OFF** | Press the button to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application). |
| | **Light** | Press to turn on/off the oven cavity light |
| | **Functions** | Press once to access Manual functions, twice for Everyday cooking programs, three times for Cleaning menu, and four times for WIFI menu. |
| | **Time** | Press once for cooking duration, twice for the minute minder (available in standby mode), three times for delay start. In standby mode are available the kitchen timer and, by pressing for 3 sec, the Time of day. |
| | **Temperature** | Press once to check the cavity temperature, twice to activate the fastpreheating option (only available during the oven's preheat phase). |
| | **Navigation buttons** | Press Navigation buttons to scroll between function and to adjust the parameters. |
| | **Start/Pause** | Press to Start/Pause cooking or to confirm the functions. |

## 2.4. CONNECTIVITY

### Wireless Parameters

| Technology | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frequency Band(s) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maximum Power [mW] | 100 | 10 |

### Wireless Probe Wireless Parameters

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technology | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frequency Band(s) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maximum Power [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) The Bluetooth ® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Candy Hoover Group SRL is under licence. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

* Depending on the oven model.

### Product information for networked equipment

Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: 2,0 W.

Period after which the equipment reaches automatically networked standby condition: 20 min

### How to activate wireless network port:

Wifi module switches on as soon as the user press the power on button.

### How to deactivate wireless network port:

Wi-fi module deactivates as soon as the user presses the power off button. The wi-fi can also be de-activated when the oven is on by selecting “off” in the Wi-fi settings menu.

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements for the UK market. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

## HOW TO INTERACT WITH THE APP

Your appliance may be connected to your home wireless network and operated remotely using the app. Connect your appliance to ensure it stays up to date with the latest software and features.

### NOTE

- Once the oven is turned on, the WIFI icons blinks for 30 minutes. During this period it's possible to enroll the product.
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your oven.
- For further guidance and troubleshooting, please refer to the app.

Download on your smartphone.

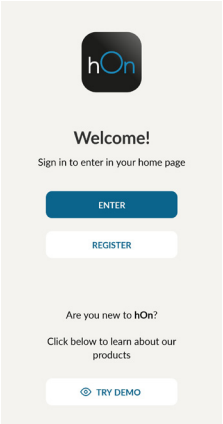
Available on the App Store

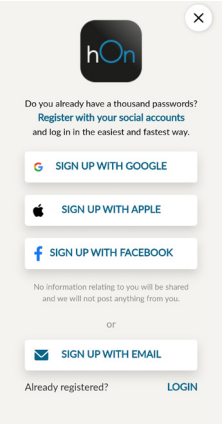
GET IT ON Google Play

The following pictures are for illustrative purposes only.

## NEW USER REGISTRATION

- Click on “Register”
- You can register through social accounts or sign up with your personal email

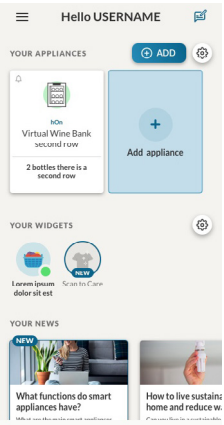



## QUICK PAIR ENROLLMENT

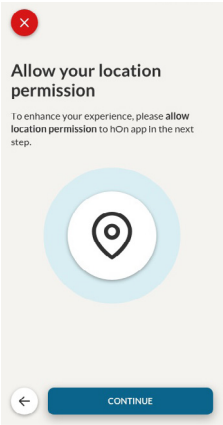
**Step 1**

- Select “Add appliance”.



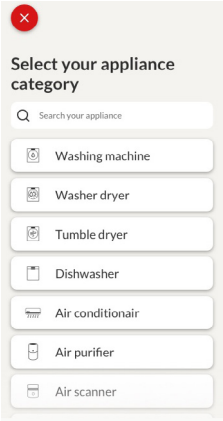
**Step 2**

- Allow your location permission.



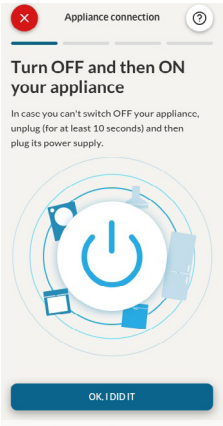

**Step 3**

- Select oven from the appliance category.



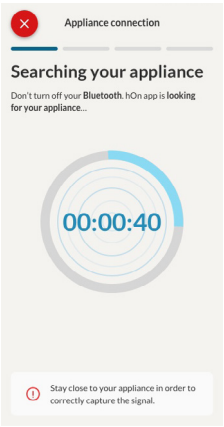

**Step 4**

- Turn on your appliance; if it is already on, turn it off and on again.



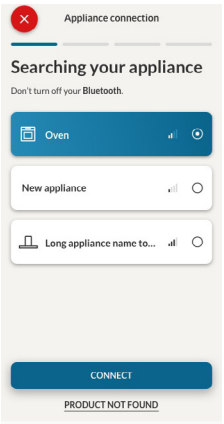
**Step 5**

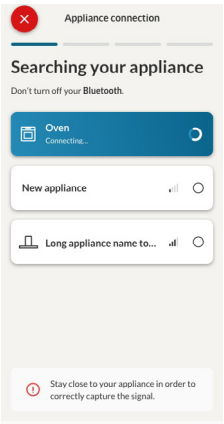
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.




**Step 6.1-6.2**

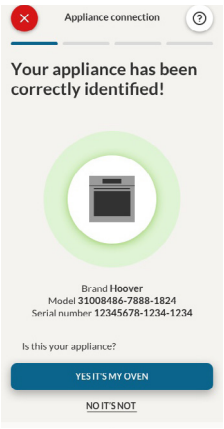
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.




**Step 7**

- Your Oven will be found and you can control it through hOn.

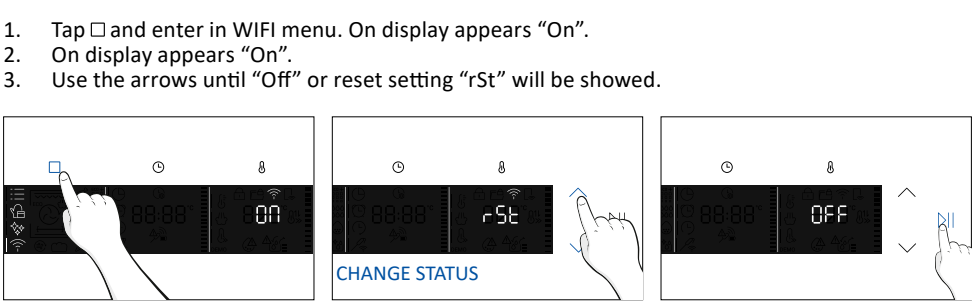


## HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

Once the appliance is connected, the user can change the WiFi settings between:

- **WIFI ON: It is only possible to monitor the oven status by App.**
- **WIFI hOn: The oven can be used exclusively by App.**
- **WIFI OFF: The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.**
- **WIFI RESET: The connection is reset and a new enrollment is possible.**

1. Tap ☐ and enter in WIFI menu. On display appears “On”.
2. On display appears “On”.
3. Use the arrows until “Off” or reset setting “rSt” will be showed.




## REMOTE CONTROL

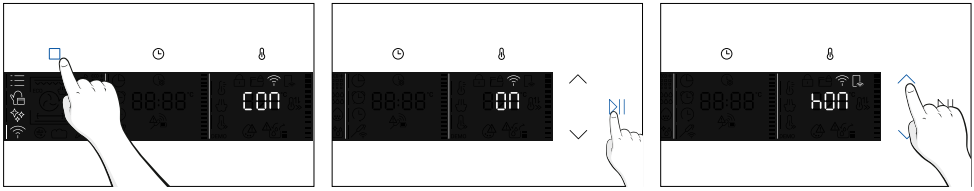
The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App.

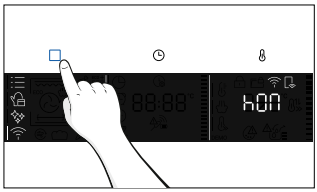
This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; monitoring of the cooking process using the probe; managing saved recipes using the “Jolly function” on the product (see related section). Furthermore, it is possible to receive notifications once programs or recipes are completed. The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

**NOTE**: It is available for all cooking functions on the product, except for Gratin, Grill and Supergrill programs.

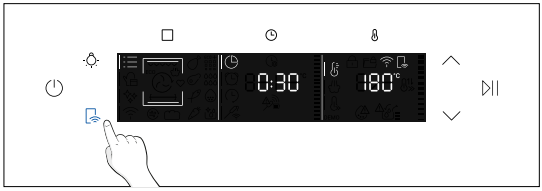
### How to activate Remote Control:

1. Tap ☐ to select the WIFI mode.
2. On display appears “connect”. Tap ⏯.“On” will start blinking.
3. Tap ⌄ to select the “hOn” mode and tap ⏯ to activate Remote Control.
4. Press ☐ to exit “hOn” mode.
5. Access to the App, select a program and let the cooking starts. During the process is possible to control and change the program parameters from both product and App.

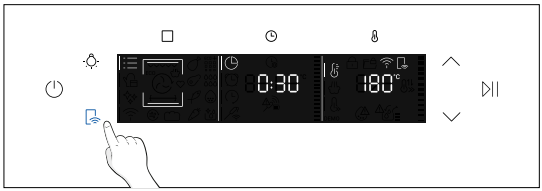




It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button.

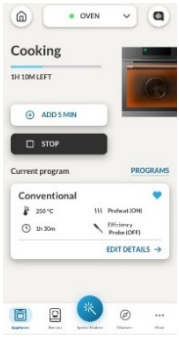



**How to stop Remote Control:**
While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance.



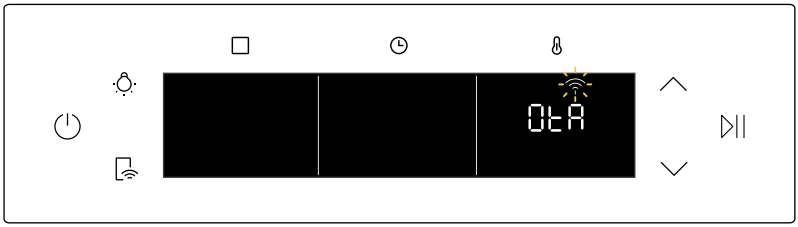

You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the ‘STOP’ Button on display device. The oven will automatically stop the cooking.

**NOTE**: If the user stops the cooking in progress from the oven, simultaneously the stopped cooking will be seen in the App.



### OVER THE AIR UPDATE (OTA)

The oven is equipped with an over the air (OTA) update function. When the oven is connected and enrolled in app and no cooking functions are active, the update will start automatically. During the update, “OtA” will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and no commands on the product will be available. This process may take a few minutes. Do not disconnect or unplug the oven during this time. Once the update is complete, “12:00” will blink on the display. Reset the time to start using the oven again.






# 3. BEFORE STARTING

## 3.1. INFORMATION TO START

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don’t worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

### How door works

During the pyrolytic cleaning process, the oven door remains locked at all times. If it’s not locked, the oven will display error code 24 and pause the cleaning function.

### How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.
For ovens equipped with a door switch (see below), the light automatically turns on when the door is opened.
For ovens equipped with lamp button, it can also be used to activate the lighting.
If the oven door remains open for more than 10 minutes, the lights will automatically turn off.
During pyrolytic cleaning process light remains off. *

### How cooling fan works

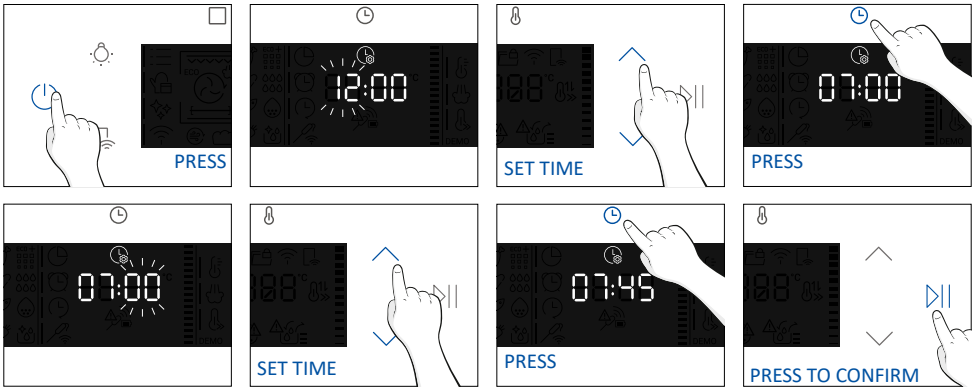
The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off.
It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.
When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.
During pyrolytic cleaning and when door is locked, cooling fan is switched on. *
During ECO function the light will remain off.

(*only for pyro ovens)

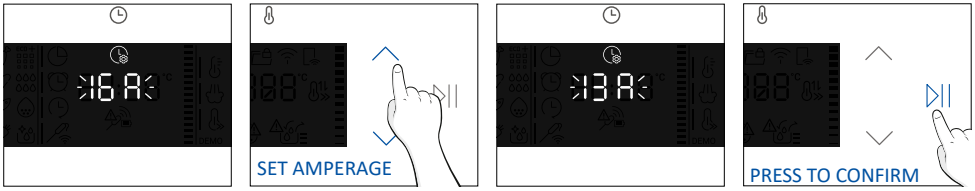
### 3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day, choose between 13 ampere or 16 ampere, select brightness and sound level.

- **SET THE TIME:** The display will show the blinking preset time '12:00'. To modify it, hold ⏻ and use the arrows to set the current hour. Press 🕒 to confirm hours. Follow the same procedure to set the minutes. To confirm press ⏯ .

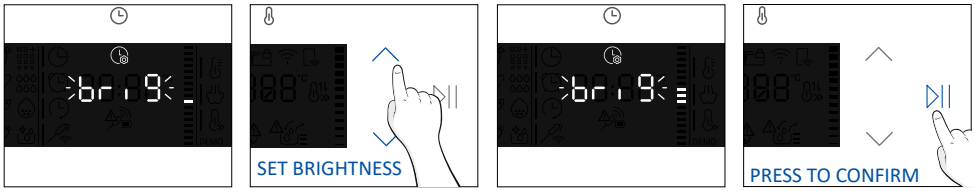



- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to ⏯ 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because the power absorption is increased). On the display, you'll see two choices: 13A and 16A. Select your preferred one by using the arrows. To confirm press ⏯.

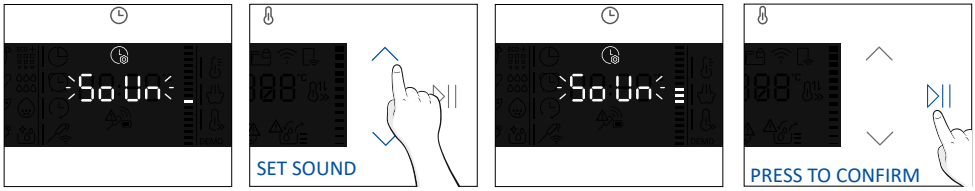



ⓘ **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

- **BRIGHTNESS:** The display shows the symbol “brig”. The numbers represent the level of brightness intensity, editable using the arrows. To confirm press ⏯.

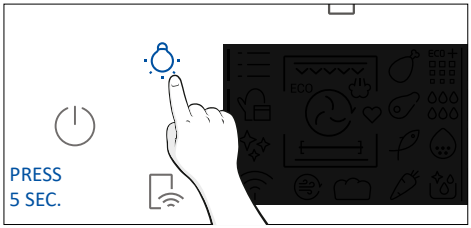


- **SOUND:** The display shows the symbol “Soun”. The numbers represent the level of sound intensity, editable using the arrows. To confirm press ⏯.



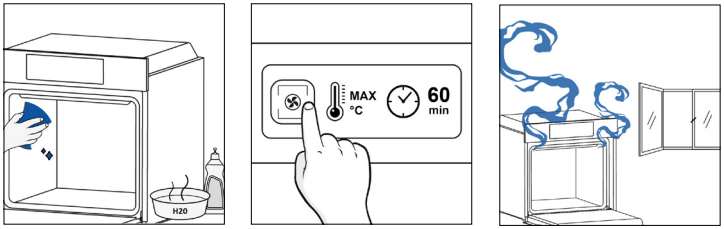

- **POST INSTALLATION INSTRUCTIONS**

It is possible to go back to initial settings by pressing Lamp button for 5 sec.




### 3.3. PRELIMINARY CLEANING

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

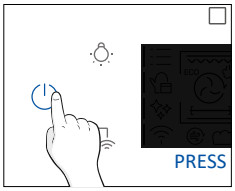


# 4. OPERATION OF PRODUCT

## 4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

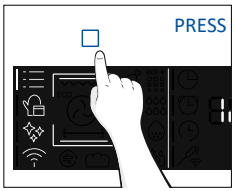
### SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON/OFF the oven, hold ⏻




### FUNCTIONS MENU

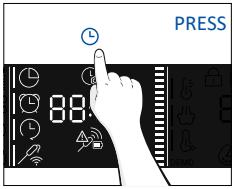
Access the Function menu by pressing ☐.
To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

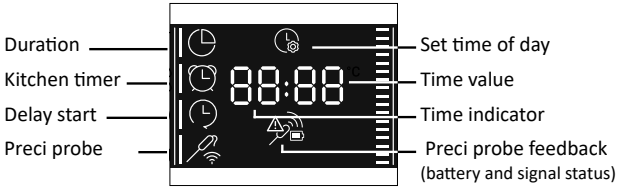



| Symbol | Function | Description |
|---|---|---|
| | **Main Functions** | This function allows to select the desired cooking program by using arrows. Tap ◷ and 🌡 to set time and temperature. Press ⏯ to start the function. To pause the program, click again. |
| | **Food Categories** | In this menu you can access to 4 food cooking categories already integrated on your oven by using arrows. The display will show default time and temperature. |
| | WIFI | In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the hOn App. |
| | **Cleaning Functions** | This function allows to choose a cleaning system available on your oven. |

## TIME MENU

After having selecting the cooking program, access Time menu by pressing ⏲.
To navigate into tap ⏲ as many times as is needed to enter in the following settings:

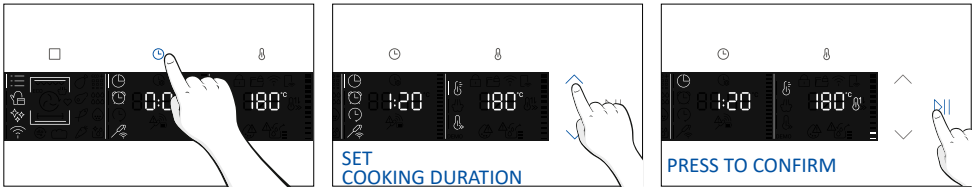


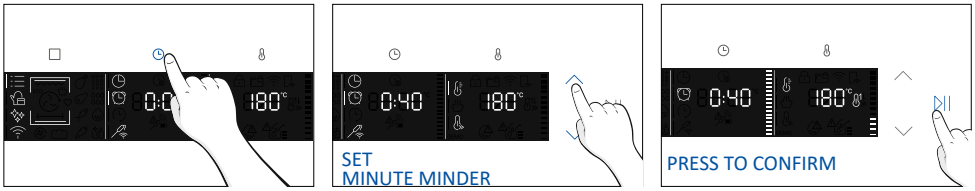

**NOTE**: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

| Symbol | Function | Description |
|---|---|---|
| | **a)Cooking Duration** | Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.<br>Press ⏲ to enter in the Time menu. Tap ⏲ as many times as you need to select “Cooking duration” function. Then use the arrows to regulate the value and press ⏯ to confirm.<br>The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by pressing ⏲ and by using the arrows. When duration is elapsed the display shows “End” and the cooking stops. |
| | **b)Minute Minder** | Allows to use the oven as alarm clock.<br>Press ⏲ to enter in the Time menu. Tap ⏲ as many times as you need to select “Minute minder” function. Then use the arrows to regulate the value and press ⏯ to confirm.<br>During cooking phase is possible to change the duration value by pressing ⏲ and by using the arrows. Then press ⏯ to restart the cooking. When duration is elapsed, the cooking continues until manually interrupted.<br><br>This function can be also set when the oven is in stand by mode by pressing ⏲ . When activated, the minute minder operates independently of the oven’s cooking functions. |
| | **c)Delay Start** | Allows to choose the cooking start time.<br>Press ⏲ to enter in the Time menu. Tap ⏲ as many times as you need to select “Delay start” function. Then use the arrows to regulate the value and press ⏯ to confirm.<br>NOTE: Delay start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available with grill’s functions |

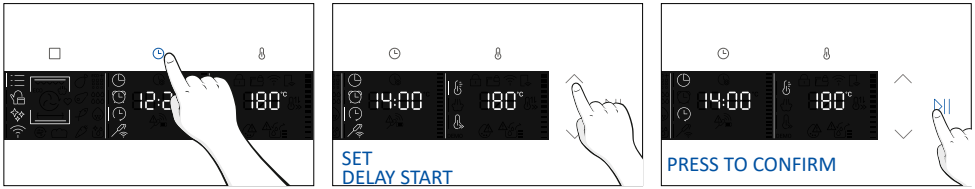
## a. Cooking Duration




## b. Minute Minder

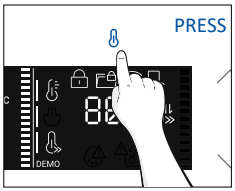


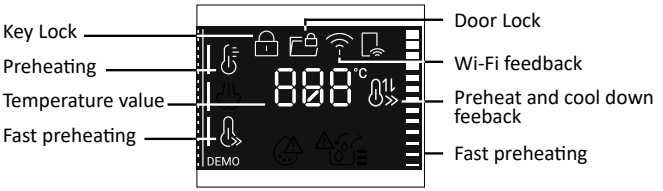

## c. Delay Start



## TEMPERATURE MENU

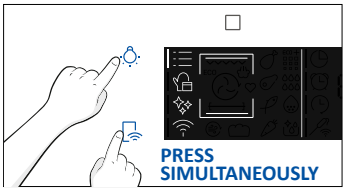
After having selecting the cooking program, access Temperature menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:




| Symbol | Function | Description |
|---|---|---|
| | **Temperature** | Press to set the temperature and use arrows to regulate the value. |
| | **Fast Preheating** | Press twice to set the fast temperature. |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Symbol | Function | Description |
|---|---|---|
| | **Child Lock** |  This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate it, simultaneously press the Lamp and Remote Control buttons for 3 seconds. An icon with a padlock will appear on the user interface. In this condition, the oven user interface is locked, and no changes in settings can be made. To deactivate the child lock, press the Lamp and Remote Control buttons again for 3 seconds (the icon with the key will disappear). |

## 4.2. COOKING FUNCTIONS

### FAST PREHEATING OPTION

In order to accelerate preheating phase, the fast-preheating option can be selected by pressing the temperature icon for 3s after having selected cooking program and temperature. This option will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function.
To save energy, when fast preheating is activated the lamp will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature

### 4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

**NOTE**: for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating.
"YES/FAST PREHEAT" means that preheating is required and fast preheat option is available; "NO" means that preheat is not available and foods must be inserted with cold oven.

| Symbol | Function | T°C default<br>T°C range | Suggested shelf position | Preheat | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Conventional | 200°C<br>30-250/300°C *** | L2/L3 | YES/FAST PREHEAT | IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.Can be used with Preci Probe. |
|  | Convection + fan | 175°C<br>50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | YES/FAST PREHEAT | IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content.<br>Can be used with Preci Probe. |
|  | Multi-Level | 160°C<br>50-250/300°C *** | L4<br>for single level<br>L2+L5<br>for double level<br>L2+L4+L6<br>for triple level | YES/FAST PREHEAT | IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Preci Probe. |
|  | Bottom heating | 170°C<br>50-230°C | L2 | YES/FAST PREHEAT | IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation. Can be used with Preci Probe |
|  | Bottom heating+fan | 170°C<br>50-230°C | L2 | YES/FAST PREHEAT | IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level.<br>Can be used with Preci Probe. |
|  | Grill | L5<br>L1-L5 | L6 for thin food<br>L5 for thicker foods | NO | IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the inner top heating element. Use with the door closed. Place a tray underneath to collect juices. |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | NO | IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). |

| Symbol | Function | T°C default<br>T°C range | Suggested shelf position | Preheat | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | YES/FAST PREHEAT | IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed. |
|  | Multilevel + | 200°C<br>150-250°C | 6 Levels<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Levels<br>L1+L3+L5+L7 | YES/FAST PREHEAT | IDEAL FOR: complete menu cooking without odor mixing. Foods do not have to be extracted at the same cooking time |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | NO | IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables<br><br>This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off. |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | L4 | NO | IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods. |
|  | Bread | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | NO | IDEAL FOR: cooking bread and bread loaves |
|  | Pizza<br>*** | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | NO | IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes |
|  | White meat | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEAL FOR: poultry and cuts of white meat |
|  | Red meat | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEAL FOR: beef and cuts of red meat |
|  | Fish | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | NO | IDEAL FOR: whole fish and fillets |
|  | Veg | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEAL FOR: roasted vegetables and potatoes |

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

**Use with the door closed.

*** Depending on the oven model.

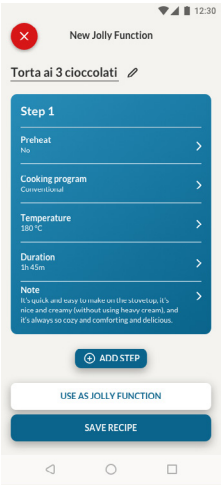
### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

| Symbol | Function | T°C default<br>T°C range | Suggested shelf position | Preheat | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Add to the preset list of functions your favorite one that's not already present in your oven. You can configure it through the hOn app. |

### ♡ Jolly function

Thanks to the Jolly function, this product offers a fully customizable experience, allowing you to store your personalized recipes directly on the oven. You can execute these recipes as often as you like, even without the need to log into the app.



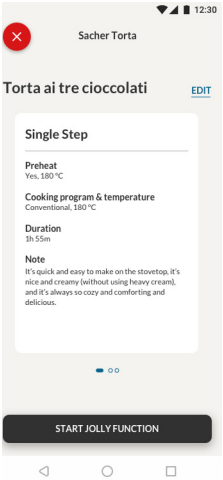


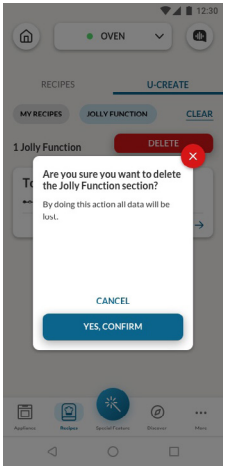

**How to Set the Jolly Function:**

To set the Jolly function on your oven, open the app's U-CREATE section, select the recipe you want to use, and click 'Use As Jolly Function'.
From this point onward, you can launch it from the product even without interaction with the app. Simply turn the function knob to the Jolly function to start the cooking process.
The display will show the preset temperature.

## How to edit the Jolly function:

To edit a Jolly function, go to the app's recipe section and select the card of the recipe designated as a Jolly function. Tap the "edit" button to customize the recipe and modify the previously set settings.
A pop-up message will inform you that to save the newly modified Jolly function, you must remove the previous one. If you confirm, the previous Jolly function will be deleted, and the new parameters will be saved on the product and will be visible in the app.



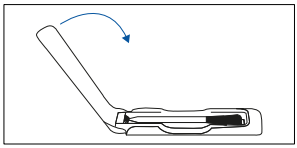

## How to Delete the Jolly Function:

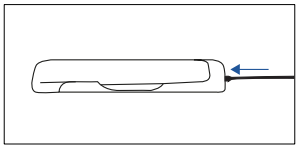
To remove the Jolly function from the oven's user interface, access the app's U-CREATE section.
By tapping on the card of the recipe designated as a Jolly function, it's possible to delete it by clicking the red button 'delete button'.
A pop-up will confirm the operation, asking for your confirmation. If you proceed, the Jolly function saved on the oven will be removed, and it will no longer be available in the app.

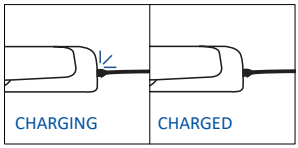
## PRECI PROBE

### Before the use verify the charge of the Preci Probe:

1. Put Preci Probe into the charger and close the cover.
2. Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/ notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function.
3. LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Preci Probe is fully charged.



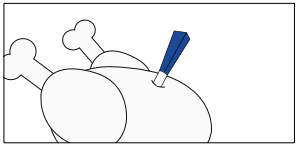


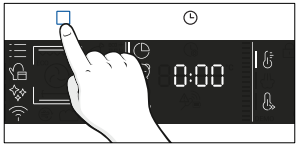


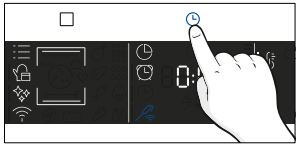


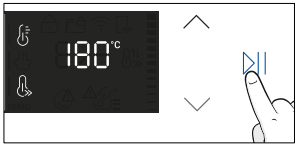

### How to enroll and use Preci Probe:

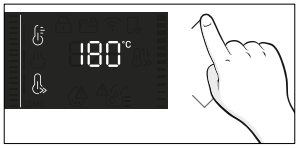
1. Insert the Probe in the food.
2. Tap □ to select the desired function and Tap ◷ as many times as you need to select Probe icon.
3. After a while, the oven will recognize the Probe code. Tap ⏯, and use arrows to set the target temperature.
4. Tap ⏯ to confirm. From this moment, the oven will use the Probe's data to monitor the internal temperature of your food.
5. Once the desired internal temperature is reached, the alarm sounds and the oven turns off. Carefully remove the Probe from the food.

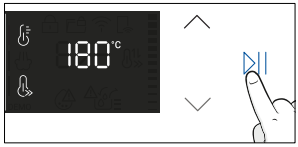




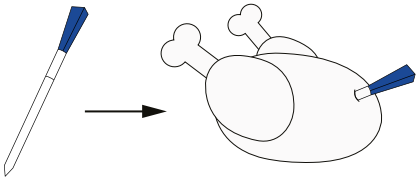


### Cooking tips

The Probe is equipped with a single measuring point. Insert it entirely into the food with the metal tip positioned at the centre of the food. Place this point as close as possible to the thickest (coldest) part of the food to accurately monitor the cooking process.



The Probe can be used with manual functions (Conventional, Conventional + Fan, Grill, Super grill, Gratin and Multilevel), with FOOD COOKING CATEGORIES (Meat, Fish and Vegetables)

| Food category | Suggested core T°C | Suggested positioning |
|---|---|---|
| Roast beef | 45°C | Diagonally in the thickest part. For cylindrical shape foods (i.e. beef roasts) place the tip as close as possible to the geometric center |
| Roasted meats | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Poultry | 83-85°C | Into the thickest part of the breast |
| Fish (whole/steaks) | 65°C | Diagonally in the thickest part |
| Bread/casseroles | 90°C | Close to the geometric center of the food |

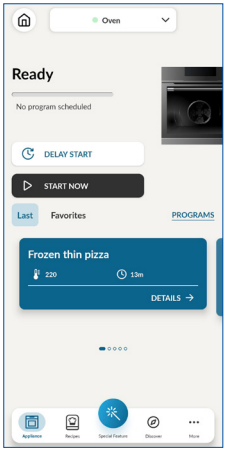
## HOW TO USE THE CAMERA *

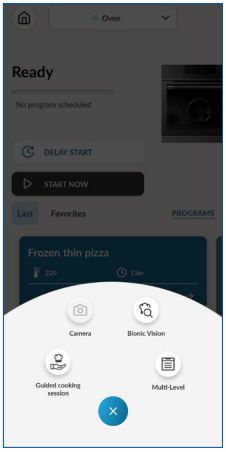
The bionic vision camera works with the Preci Taste function available on the App. The camera can recognize the food and set the related parameters to cook it properly. You can monitor the status of the cooking process directly from the App.

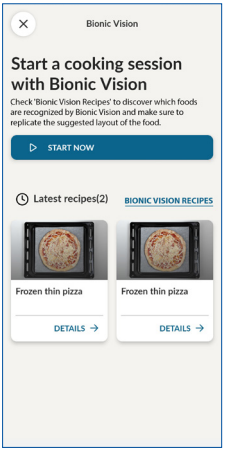
The camera isn't available during pre-heating, Eco, and Pyrolysis functions.

To use the camera, the Remote Control must be active.

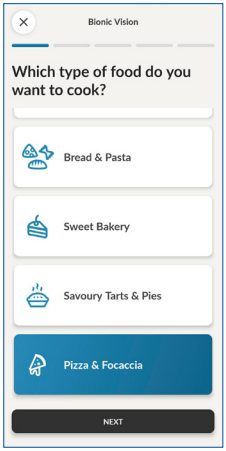
**Step 1.** On the App, press "Special Feature", then select "Bionic Vision" and press "Start Now".



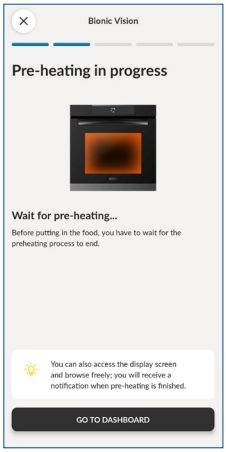




**Step 2.** Select the food category that you want to cook, then press "Next" to confirm.

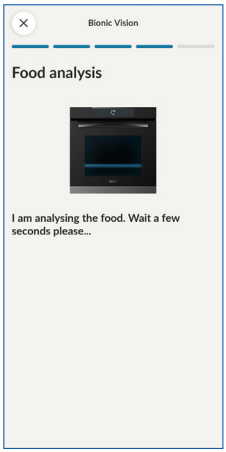


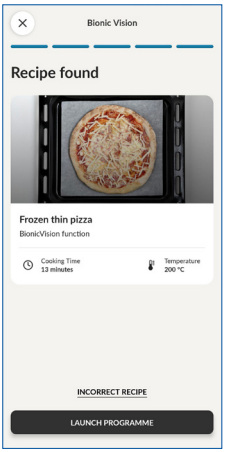

* only if present

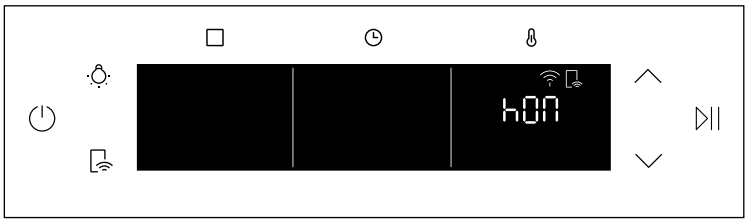
**Step 3.** After the Preci Taste recipe is launched from the App, pre-heating will start. To start this function, the oven cavity must be empty.



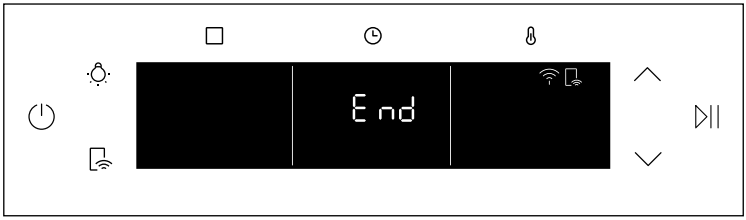

**Step 4.** After the pre-heating phase, the food can be placed in the cavity. Close the oven door to enable the food to be detected. The oven will recognize the food through the camera and set the appropriate parameters. During this process, “hOn” will be shown on the oven display. After receiving confirmation from the user, the cooking process starts automatically.



**Step 5.** When cooking ends, “End” will be shown on the display. The cooking time can be extended should you prefer your food more cooked.




**NOTE**: Before operating the camera, make sure that the glass in the camera’s range is clean to guarantee a clear view.



### 4.2.3. MULTI STEP FEATURE

The Multi Step feature allows to maintain previously set cooking parameters (temperature and time) while changing function during cooking, by pressing the ☐ button.

The feature is available for all the MAIN FUNCTIONS ☰ except for ECO and JOLLY programs

# 5. COOKING GUIDELINES

## 5.1. GENERAL COOKING TABLE

This products comes with two different variants of lateral racks, having 6 or 7 cooking levels. Please refer to the correct cooking table accordingly.

**NOTE**: For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place them staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.

**6 Levels Model ****

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Prehe-at | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sweet bakery | Small cakes /Muffins | 1 | Conventional Multilevel | 175°C 160°C | Y | Baking tray | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Deeper + Baking trays | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sponge cakes (26 cm Ø) | 1 | Conventional Multilevel | 170°C 150°C | y | Metal grid + Cake tin | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Metal grids + Cake tin | L1+L4 | 50-60 |
| | Biscuits/ Shortbreads | 1 | Conventional Multilevel | 150°C | Y | Baking tray | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Multilevel | 140°C | | Deeper + Baking trays | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multilevel | 190°C | Y | Baking tray | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Multilevel | 170°C | | Baking tray | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multilevel | 90°C | Y | Baking tray | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Conventional | 150°C | Y | Baking tray | L3 | 15-20 |
| | Apple pie | 1 | Conventional | 185°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multilevel | 170°C | Y | Metal grid + Cake tin | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Conventional | 170°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 40-60 |
| | Chocolate souffle | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray + molds | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Conventional | 150°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Convection + Fan | 175°C | Y | Baking tray | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | | Deeper + Baking trays | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Multilevel | 160°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frozen | 1 | Conventional | 210°C | Y | Baking tray | L3 | 30-45 |
| Breads and Flatbread | Toast bread | 1 | Supergrill | 05 | N | Metal grid | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L2/L3 | 25-35 |
| | Bread, whole | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 35-50 |

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Savory pies and casseroles | Salty cakes / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Convection + Fan Pizza | 180°C 200°C | Y N | Metal grid + Quiche tin | L3 L2 | 30-50 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Y | Metal grid + Quiche tin | L1+L4 | 50-70 |
| | Cheese souffle | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, fresh | 1 | Convection + Fan | 200°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, frozen | 1 | Conventional | 180°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 50-60 |
| | Baked pasta | 1 | Gratin | 200°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, frozen | 1 | Conventional | 180°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, fresh (Tray) | 1 | Conventional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Baking tray | L2/L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Y | Deeper + Baking trays | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, fresh (Round) | 1 | Conventional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Baking tray | L2/L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Y | Deeper + Baking trays | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, frozen (thin crust) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metal grid | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multilevel | 200°C | Y | Metal grid | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Multilevel | 180°C | | Metal grid | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meat & Poultry | Roasted whole chicken (1-1.2kg) | 1 | Multilevel Gratin | 220°C | Y | Metal grid Place baking tray at L1 with 150ml of water | L4 | 40-60 |
| | Chicken thighs | 1 | AirFry | 220°C | N | Air fry tray** | L4 | 30-50 |
| | Roasted duck | 1 | Multilevel Gratin | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 50-60 |

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Prehe-at | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Meat & Poultry | Rooster | 1 | Multilevel Gratin | 220°C | Y | Metal grid Place baking tray at L1 | L4 | 20-40 |
| | Roasted Turkey | 1 | Multilevel Gratin | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 50-60 |
| | Pork ribs (1000-1200g) | 1 | Conventional | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 80-100 |
| | Sausages | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metal grid | L5 | 40-50 |
| | Roast beef (500g) | 1 | Multilevel | 220°C | Y | Baking tray | L3 | 20-40 |
| | Meatloaf (1000-1500g) | 1 | Conventional | 180°C | Y | Baking tray | L3 | 40-50 |
| | Roasted chicken with potatoes | 1 | Conventional | 200°C | Y | Deeper tray | L4 | 45-60 |
| Fish and Seafood | Grilled seafood | 1 | Supergrill | 04 | N | Metal grid | L5 | 15-30 |
| | Frozen fish sticks | 1 | AirFry | 200°C | N | Air fry tray** | L4 | 20-25 |
| | Baked fish | 1 | ECO | 200°C | N | Metal grid Place baking tray at L1 | L3 | 40-60 |
| Vege-tables | Vegetable gratin | 1 | ECO | 200°C | N | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 80-90 |
| | Frozen french fries (300-500g) | 1 | AirFry | 220°C | N | Air fry tray** | L4 | 18-25 |
| | Roasted potatoes | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L4 | 30-50 |

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.
*if preheating required
** Depending on the oven model.

## 7 Levels Model **

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sweet bakery | Small cakes /Muffins | 1 | Conventional Multilevel | 175°C 160°C | Y | Baking tray | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Deeper + Baking trays | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sponge cakes (26 cm Ø) | 1 | Conventional Multilevel | 170°C 150°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Metal grids + Cake tin | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscuits/ Shortbreads | 1 | Conventional Multilevel | 150°C | Y | Baking tray | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 140°C | | Baking trays | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multilevel | 190°C | Y | Baking tray | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multilevel | 170°C | | Baking tray | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multilevel | 90°C | Y | Baking tray | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Conventional | 150°C | Y | Baking tray | L3 | 15-20 |
| | Apple pie | 1 | Conventional | 185°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multilevel | 170°C | Y | Metal grid + Cake tin | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Conventional | 170°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 40-60 |
| | Chocolate souffle | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray + molds | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Conventional | 150°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Convection+Fan | 180°C | Y | Baking tray | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | | Deeper + Baking trays | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multilevel | 160°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frozen | 1 | Conventional | 210°C | Y | Baking tray | L3 | 30-45 |
| Breads and Flatbread | Toast bread | 1 | Supergrill | 05 | N | Metal grid | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 25-35 |
| | Bread, whole | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 35-50 |

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Savory pies and casseroles | Salty cakes / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Convection+Fan Pizza | 180°C 200°C | Y N | Metal grid + Quiche tin | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Y | Metal grid + Quiche tin | L2+L5 | 50-70 |
| | Cheese souffle | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, fresh | 1 | Convection+Fan | 180°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, frozen | 1 | Conventional | 200°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, frozen | 1 | Conventional | 180°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 45-55 |
| | Baked pasta | 1 | Gratin | 200°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, fresh (Tray) | 1 | Conventional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Baking tray | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Y | Deeper + Baking trays | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, fresh (Round) | 1 | Conventional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Baking tray | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Y | Deeper + Baking trays | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, frozen (thin crust) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metal grid | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multilevel | 200°C | Y | Metal grid | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multilevel | 180°C | Y | Metal grid | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meat & Poultry | Roasted whole chicken (1-1.2kg) | 1 | Multilevel Gratin | 220°C | Y | Metal grid Place Baking tray at L1 with 150ml of water | L3 L4 | 40-60 |
| | Chicken thighs | 1 | Multilevel | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 30-50 |
| | Roasted duck | 1 | Multilevel Gratin | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 L4 | 50-60 |
| | Rooster | 1 | Multilevel Gratin | 220°C | Y | Metal grid Place baking tray at L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Roasted Turkey | 1 | Gratin | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 50-60 |
| | Pork ribs (1000-1200g) | 1 | Conventional | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 80-100 |
| | Sausages | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metal grid | L5 | 40-50 |
| | Roast beef (500g) | 1 | Gratin | 220°C | Y | Baking tray | L3 | 20-40 |
| | Meatloaf (1000-1500g) | 1 | Conventional | 180°C | Y | Baking tray | L3 | 40-50 |
| | Roasted chicken with potatoes | 1 | Gratin | 200°C | Y | Deeper tray | L4 | 45-60 |
| Fish and Seafood | Grilled seafood | 1 | Supergrill | 04 | N | Metal grid | L5 | 15-30 |
| | Frozen fish sticks | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry tray** | L4 | 20-25 |
| | Baked fish | 1 | ECO | 200°C | N | Metal grid Place baking tray at L1 | L3 | 40-60 |
| Vege-tables | Vegetable Gratin | 1 | ECO | 200°C | N | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 80-90 |
| | Frozen French Fries (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | Y | Air fry tray** | L4 | 18-25 |
| | Potato gratin | 1 | Gratin | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L4 | 15-25 |
| | Roasted potatoes | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L4 | 30-50 |

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.
*if preheating required
** Depending on the oven model.

## 5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.
After selecting the cooking program, the default time will be shown and can be edited by turning the right knob; cooking temperature can be changed by pressing the dedicated icon. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

| Symbol | Description | Pre-heat | Shelf position | Volume of water in vessel* | Temperature range (°C) | Time Range (min) | Meat Probe temperature (if available) | Description |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | White Meat | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | For poultry and cuts of white meat |
|  | Red Meat | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | For beef and cuts of red meat |
|  | Fish | NO | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | For whole fish and fillets. |
|  | Vegetables | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | For roasted vegetables and potatoes |

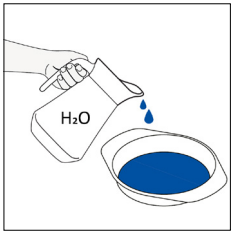
**NOTE**: if, after turning off the oven, there is a need to continue cooking, it's recommended avoiding th use of everyday cooking programs and instead opting for standard functions.

*** After using the Steam Vessel**
Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain in the vessel.
After using the Steam Vessel, allow the appliance to cool before cleaning.
To remove limescale stains, pour a mixture of 150 ml vinegar and 50 ml water into the vessel.
After waiting for about 10 min, wipe it with a soft cloth.

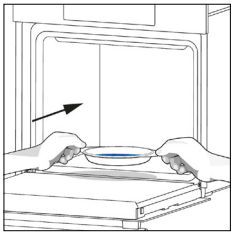
* Depending on the oven model.

## *HOW TO USE THE STEAM VESSEL FOR STEAM COOKING PROGRAMS

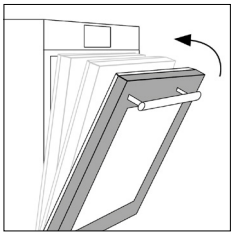
After selecting the steam cooking program, proceed as follows:



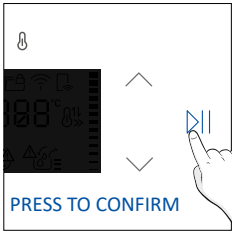

**1.** Add the recommended amount of water to the Steam Vessel from the sink or through a jug.



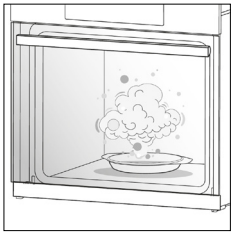
**2.** Place the Steam Vessel at the bottom of the oven cavity.



**3.** Make sure to close the oven door.




**4.** Press to confirm.



* Depending on the oven model.

| Recipe | Serving size | Cooking program | T°C | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Beef roast | 500-800g | Red Meat | 190°C | Metal grid | L3 | 30-40 |
| Beef fillet | 200g | Red Meat | 200°C | Metal grid | L3 | 20-25 |
| Meatloaf | 1000-1500g | Red Meat | 180°C | Metal grid | L3 | 40-50 |
| Beef wellington | 500g | Red Meat | 200°C | Metal grid | L3 | 50-80 |
| Pot roast | 800-1000g | White Meat | 200°C | Metal grid | L3 | 40-70 |
| Pork ribs | 1000-1200g | White Meat | 200°C | Metal grid | L3 | 80-100 |
| Lamb rack | 800-1000g | White Meat | 200°C | Metal grid | L3 | 60-80 |
| Lamb leg | 1500-2000g | White Meat | 190°C | Metal grid | L3 | 80-100 |
| Salmon fillets | 200-600g | Fish | 170°C | Baking tray | L3 | 20-35 |
| Tuna steaks | 600g (app. 4 pcs) | Fish | 180°C | Metal grid | L3 | 15-20 |
| Swordfish steaks | 700g (app. 4 pcs) | Fish | 200°C | Baking tray | L3 | 15-20 |
| Cod fillet | 600g (app. 4 pcs) | Fish | 150°C | Baking tray | L3 | 15-20 |
| Seabream, whole | 1 | Fish | 170°C | Baking tray | L3 | 35-45 |
| Seabream, fillet | 600g (app. 4 pcs) | Fish | 150°C | Baking tray | L3 | 15-20 |
| Seabass fillet | 600g (app. 4 pcs) | Fish | 150°C | Baking tray | L3 | 15-20 |
| Salt baked fish | 1 | Fish | 220°C | Baking tray | L3 | 30-40 |
| Fish skewers | 8 pieces | Fish | 150°C | Metal grid | L3 | 20-30 |
| Stuffed squid | 4 pieces | Fish | 180°C | Baking tray | L3 | 25-40 |
| Whole bread | 1 | Bread | 200°C | Metal grid | L3 | 35-50 |
| Rye bread | 1 | Bread | 190°C | Metal grid | L3 | 35-50 |
| Sandwich loaf | 1 | Bread | 200°C | Metal grid | L3 | 35-50 |
| Frozen baguettes | 1 | Bread | 200°C | Metal grid | L3 | 15-25 |
| Frozen puff pastry snacks | 1 | Bread | 190°C | Metal grid | L3 | 20-30 |
| Fennels | 1 tray | Vegetables | 200°C | Metal grid | L3 | 30-40 |

| Recipe | Serving size | Cooking program | T°C | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mixed vegetables | 1 tray | Vegetables | 190°C | Metal grid | L3 | 40-45 |
| Cauliflowers | 1 tray | Vegetables | 190°C | Metal grid | L3 | 40-50 |
| Pumpkins, cubed | 1 tray | Vegetables | 200°C | Metal grid | L3 | 30-40 |
| Stuffed peppers | 1 tray | Vegetables | 180°C | Metal grid | L3 | 70-80 |
| Stuffed zucchini | 1 tray | Vegetables | 190°C | Metal grid | L3 | 35-45 |
| Carrot sticks | 1 tray | Vegetables | 180°C | Baking tray | L3 | 35-40 |
| Broccoli | 1 tray | Vegetables | 190°C | Baking tray | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 tray | Vegetables | 190°C | Metal grid | L3 | 40-45 |
| Vegetable flan | 6 ramekins | Vegetables | 180°C | Baking tray + molds | L3 | 25-35 |

# 6. CARE & CLEANING

## 6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum 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 dirt of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking molds resistant to very high temperatures.

## 6.2. CLEANING THE OVEN

### 6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

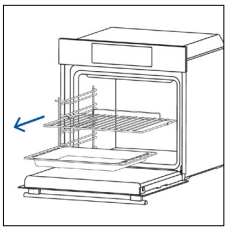
**Pyrolytic cleaning** (depending on the oven model)
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

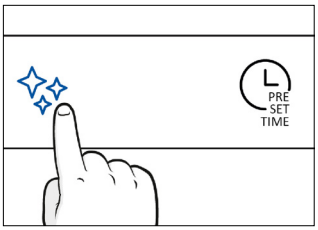
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.
At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces. To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel wool. Suitable cleaning agents are hot soapy water or oven cleaner.

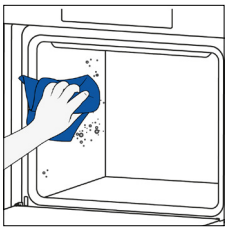
**How does it work:**

1. Remove any accessories from the oven, such as grids, side racks and side racks screw (*);
2. Turn function knob on ✧. Turn the dial control to set the Pyrolytic program;
   Allow the function to operate for the preset time. During this process and the following cooling phase, the oven door will remain locked.
3. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
   ⚠ **WARNING**: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.

(*) only for models with 7 levels.





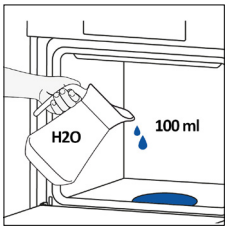



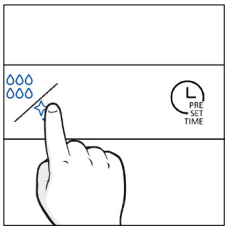
### H2O cleaning

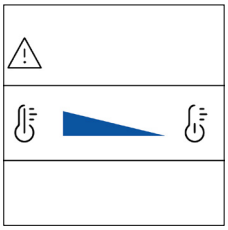
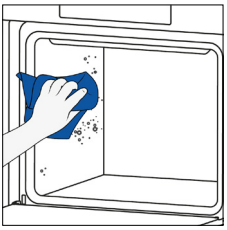
The H2O cleaning function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

**How does it work:**

1. Pour 100 ml of water with a drop of washing-up liquid into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the knob on . If necessary, turn the dial control to set the Hydro clean program. Allow the function to operate for the preset time.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. **WARNING**: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrosions.





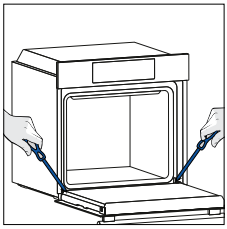
### Catalytic cleaning (depending on the oven model)

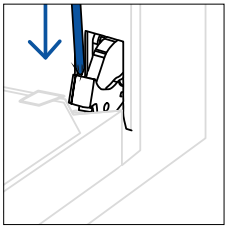
The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

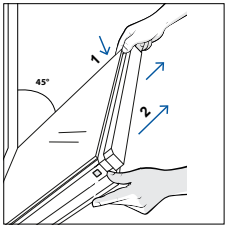
### 6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.

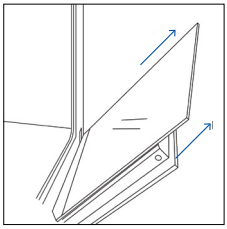




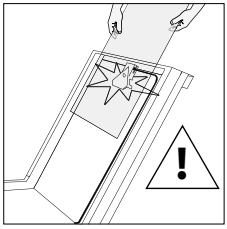
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



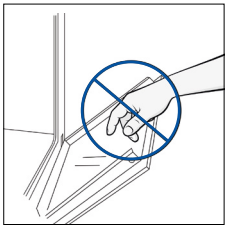

3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



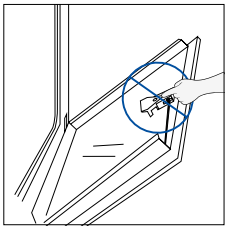
4. ⚠ **WARNING**: the inner and middle glasses must not hit the camera (*) during their removal or insertion.



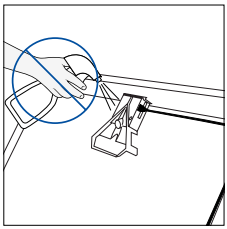
5. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.

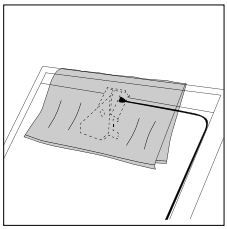


6. ⚠ **WARNING**: The camera (*) shall not be detached, forced, opened or removed during cleaning operations.



7. ⚠ **WARNING**: the camera shall be prevented from coming into contact with any detergents during cleaning operations.

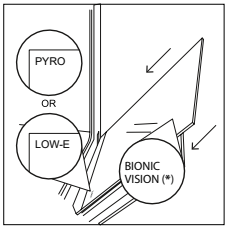




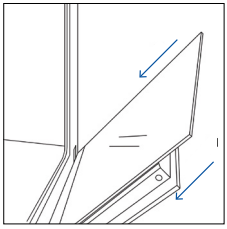
8. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



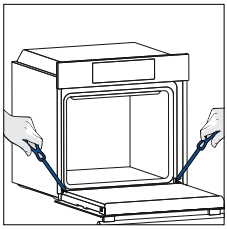

9. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.Make sure that the “Bionic Vision” text appears as shown here, so that it is correctly readable when the oven door is open.

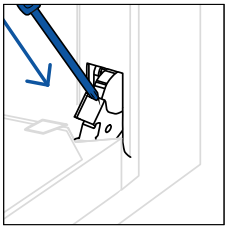



10. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.

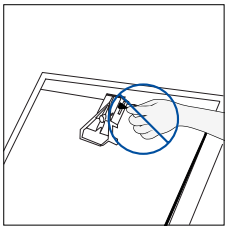


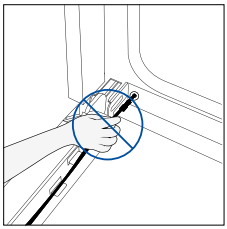
11. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.





12. ⚠ **WARNING**: The camera (*) connectors shall not be disconnected during cleaning operations.





* only if present

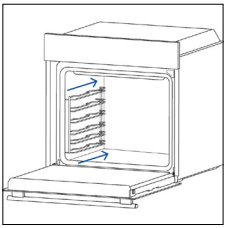
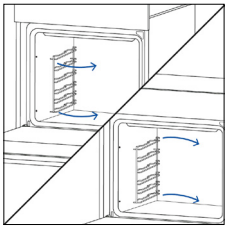
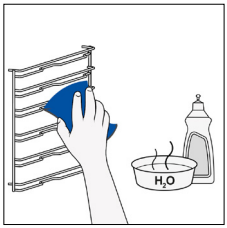
### 6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

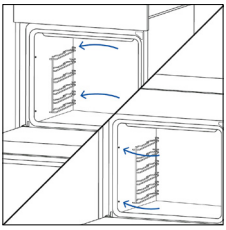
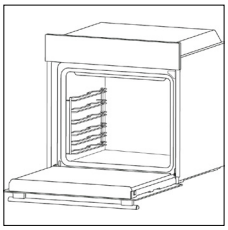
Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

**CLEANING OF SIDE RACKS:**

– **6 levels model**

1. Remove the side racks by pulling them in the direction of the arrows.
2. To clean the side racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the side racks in reverse order.

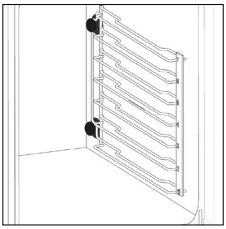
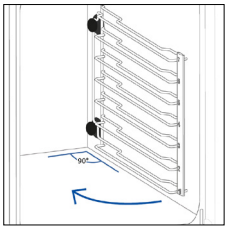




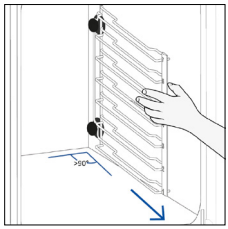



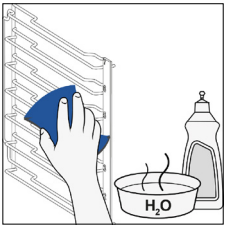
⚠ **WARNING**: Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

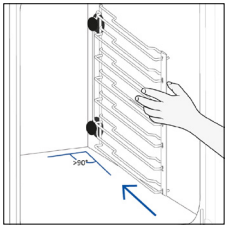
– **7 levels model***

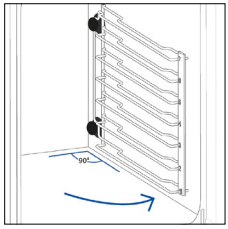
1. Remove the side racks by first pulling the front part in the direction of the arrow and detaching the rear part from the screws.
2. To clean the side racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the side racks in reverse order: positioning the rear part between the screws and push the front part in the direction of the arrow.










* Depending on the oven model.

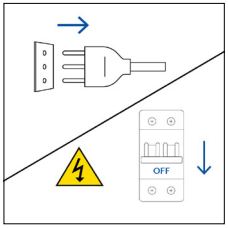
## 6.4. MAINTENANCE

### COMPONENTS REPLACEMENT

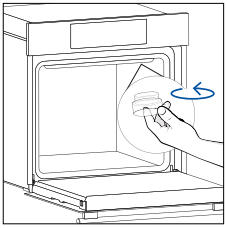
**Changing the bulb on top:**

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Remove the lamp's glass cover.
3. Disassemble the bulb.
4. Replace the bulb with a new one of the same type.
5. Relocate the lamp's glass cover.
6. Reconnect the oven from mains supply.

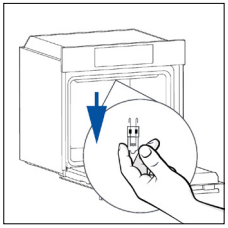
**Step 1**



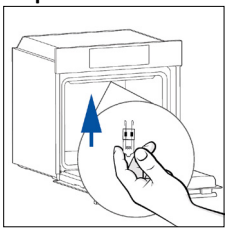

**Step 2**



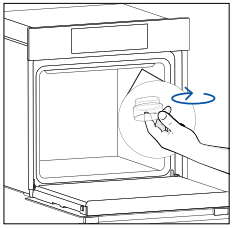
**Step 3**



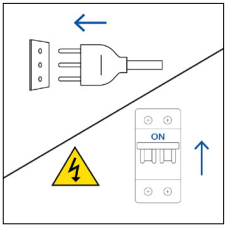
**Step 4**

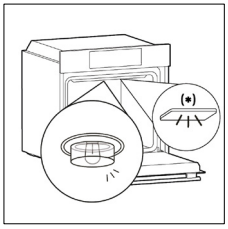


**Step 5**



**Step 6**



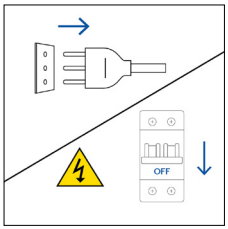




This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)
* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

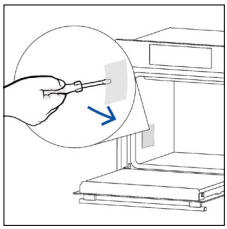
### Changing the lateral bulb:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Use a flat-head screwdriver by positioning it to the side of the protective glass and gently apply pressure to remove it.
3. Carefully grasp the bulb from its base.
4. Insert the new one.
5. Reinstall the protective glass by pressing it gently until it’s locked into position.
6. Reconnect the oven from mains supply.

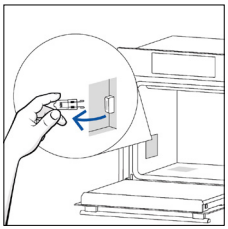
**Step 1**



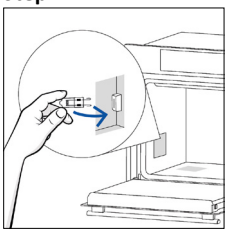

**Step 2**



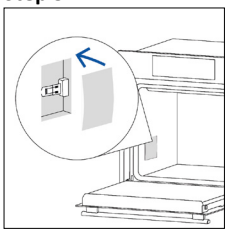
**Step 3**



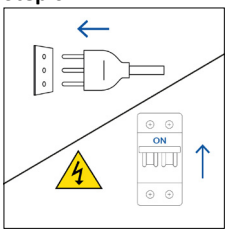
**Step 4**



**Step 5**



**Step 6**




This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

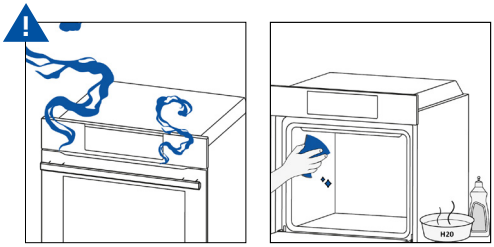
# 7. TROUBLESHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code “ER” followed by two digits, which will identify the error.
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.
If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn’t, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

**Error**




**Smoke**



# 8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

## 8.1. APPLIANCE DISPOSAL



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be re-used). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials.
Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

– the WEEE should not be treated as domestic waste;
– the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

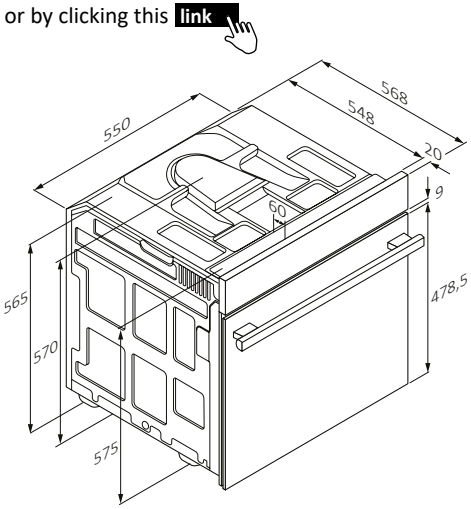
## 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

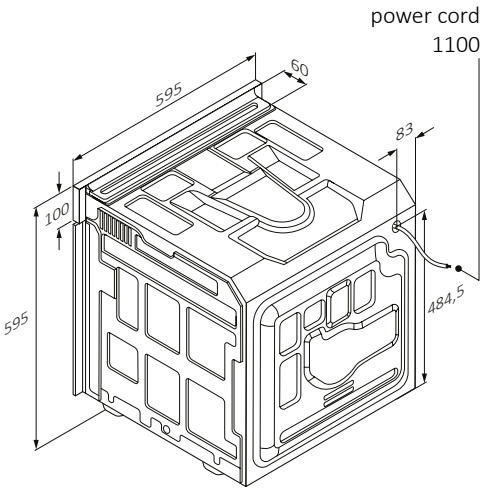
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

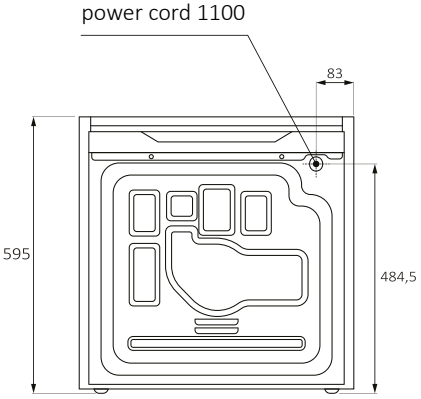
# 9. INSTALLATION

You can view the product installation video
by scanning the Qr Code

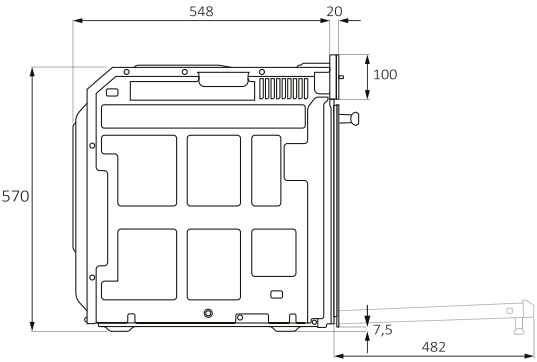
or by clicking this **link**



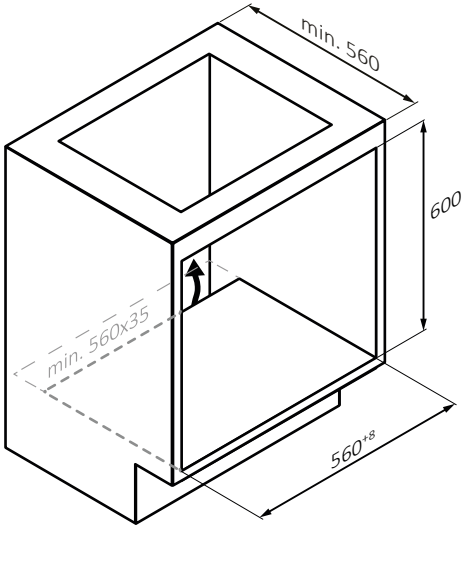



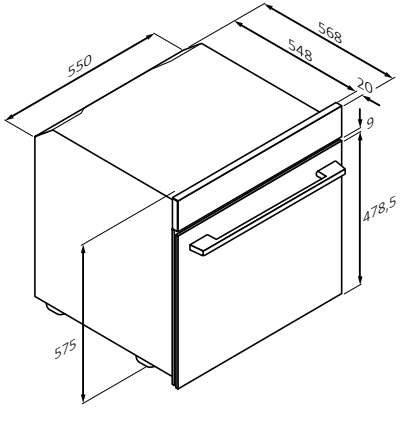

Back view

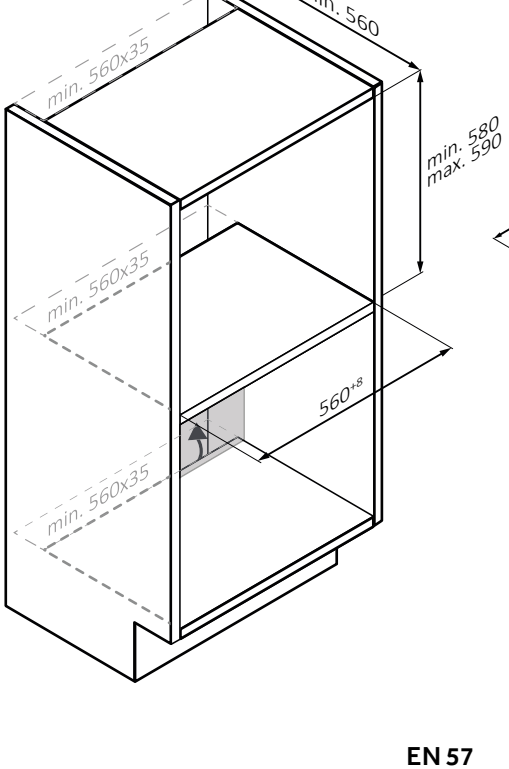


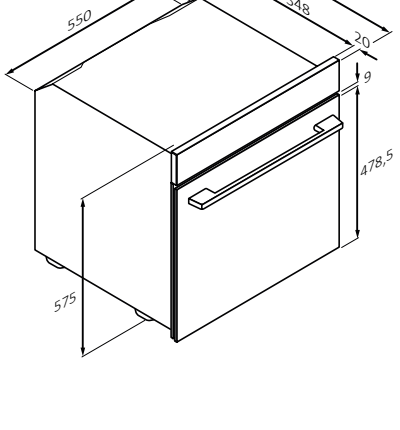

Side view

mm

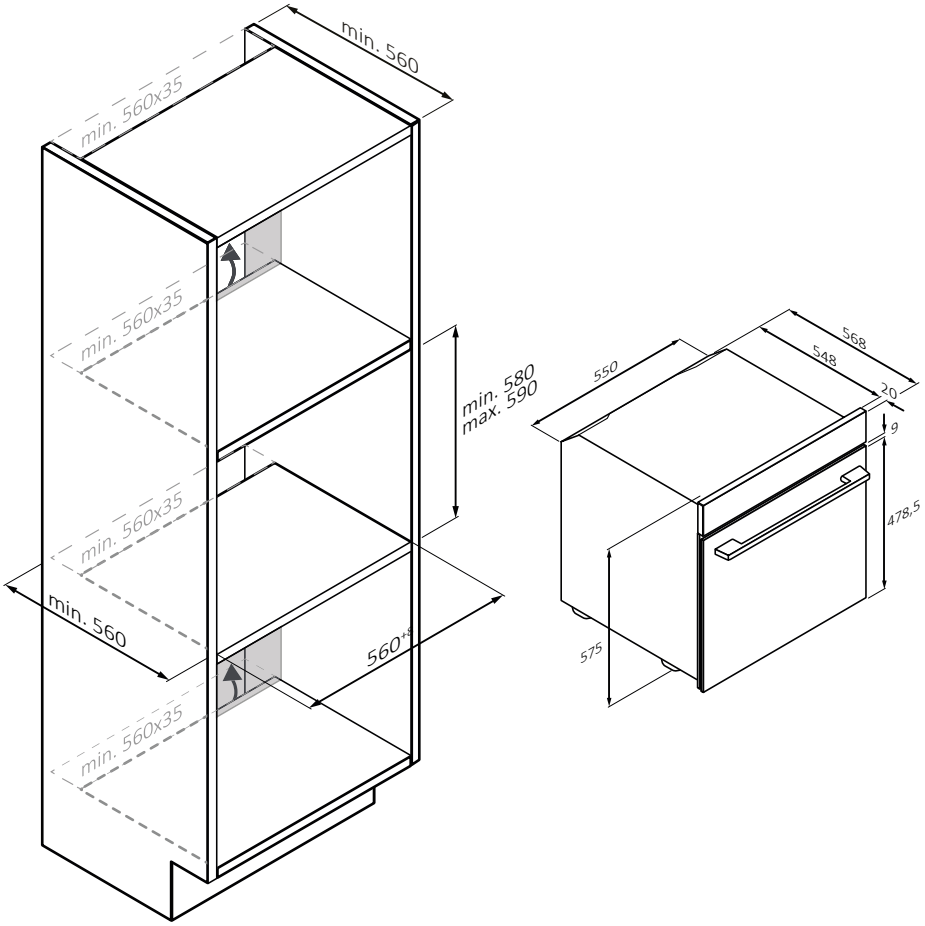

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

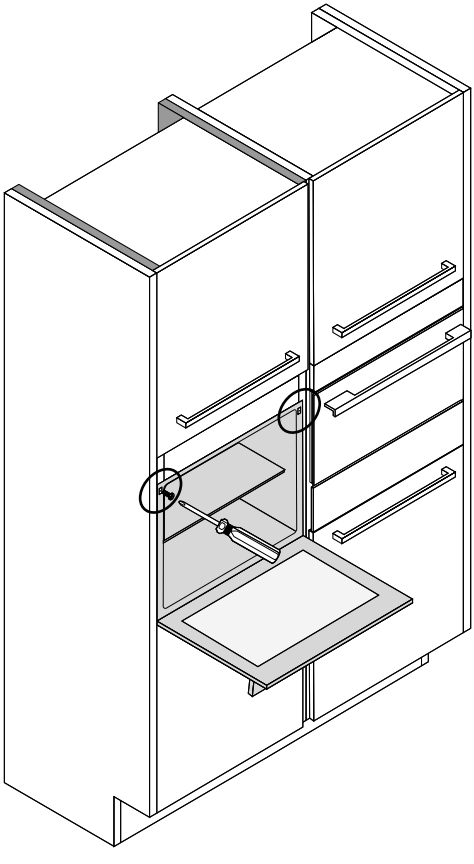

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

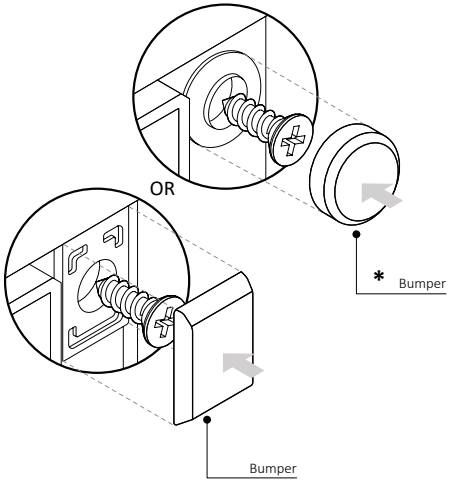

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(only if present*)

mm

## BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

**REMARQUE:** Veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

## SOMMAIRE


**1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

**2. DESCRIPTION DU PRODUIT**
2.1. Vue D'ensemble Du Produit
2.2. Accessoires
2.3. Panel Panneau De Commande
2.4. Connectivité

**3. AVANT DE COMMENCER**
3.1. Informations Pour Commencer
3.2. Premiére Utilisation
3.3. Nettoyage Preliminaire

**4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT**
4.1. Comment fonctionne le produit
4.2. Fonctions De Cuisson
4.2.1. Fonctions Standard
4.2.2. Fonctions Speciales
4.2.3. Caractéristique Multi-Étapes

**5. DIRECTIVES DE CUISSON**
5.1. Tableau Pour La Cuisine Generale
5.2. Tableau Pour Everyday Cooking

**6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE**
6.1. Recommandations Generales
6.2. Nettoyage Du Four
6.2.1. Interieur Du Four : Fonctions De Nettoyage
6.2.2. Exterieur Du Four : Retrait Et Nettoyage De La Porte En Verre
6.3. Nettoyage Des Accessoires
6.4. Entretien

**7. DÉPANNAGE**

**8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION**
8.1. Élimination De L'appareil
8.2. Protection Et Respect De L'environnement

**9. INSTALLATION**

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

## Utilisation conforme à l'usage prévu

- Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

## Limites d'utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
- Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation.
- Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.
- Pour enlever les films de protection et les autocollants publicitaires sur la surface de la façade du four avant la première utilisation.

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.
- Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type

adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation

- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
  - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
  - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
  - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.
- ⓘ **REMARQUE**: étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- ⚠ **ATTENTION**: afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un

circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

**UTILISATION ET MAINTENANCE**

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque de cuisson spécial friture ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal.
- Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- ⚠ **ATTENTION**: e remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

## AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

- Il faut éliminer l'excès de liquide renversé avant d'effectuer le nettoyage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
  - Nettoyez la porte du four ;
  - Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
  - Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
  - Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il convient de boucher le trou avec le rivet fourni. Fermez toujours le trou avec le rivet lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

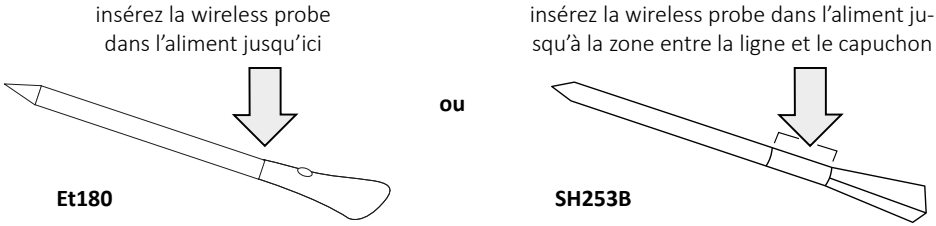
## AVERTISSEMENTS (*POUR LE BAC À EAU)

- ⚠ **AVERTISSEMENT**: risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil. L'utilisation de la fonction vapeur peut provoquer des brûlures lorsque la vapeur est libérée : ouvrez la porte avec prudence pour éviter toute blessure après avoir utilisé une fonction de cuisson à la vapeur.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le bac pendant la fonction vapeur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Après utilisation, l'eau résiduelle présente dans le bac peut être encore chaude. Veuillez manipuler le bac avec précaution.
- Veuillez noter que le bac à eau est destiné à être utilisé uniquement à l'intérieur d'un four. N'utilisez pas le bac à eau sur une plaque de cuisson ou sur une flamme nue.
- Il n'est pas recommandé de mettre le bac au lave-vaisselle. Lavez-le à la main avec du liquide vaisselle ordinaire.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni des racloirs en métal pointus dans le bac à eau.

* Selon le modèle de four.

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL

- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- NE TOUCHEZ PAS LA SONDE SANS FIL À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer la sonde des aliments après la cuisson.

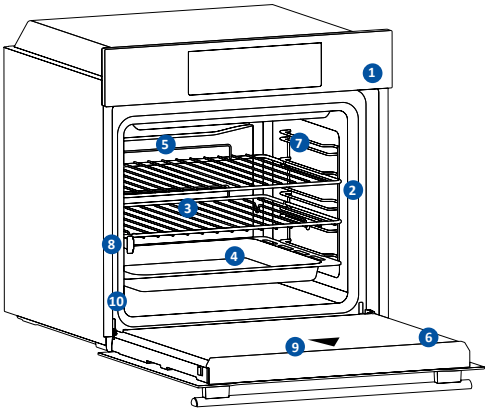



- N'exposez pas directement la partie métallique de la sonde sans fil à la chaleur générée par le four. N'exposez pas la partie métallique de la sonde sans fil à la chaleur générée par l'appareil.
- N'utilisez pas la sonde sans fil dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas la sonde sans fil dans un four à micro-ondes.La sonde sans fil peut être nettoyée et lavée mais ne la plongez pas trop longtemps dans l'eau.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
- Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné sur la sonde sans fil suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez la sonde sans fil avant de l'utiliser.
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 250°C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 250°C.
- Si la température de la sonde sans fil dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et il faudra la sortir du four dans les plus brefs délais, en portant des manoques, pour éviter d'abîmer la sonde.

# 2. DESCRIPTION DU PRODUIT



## 2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

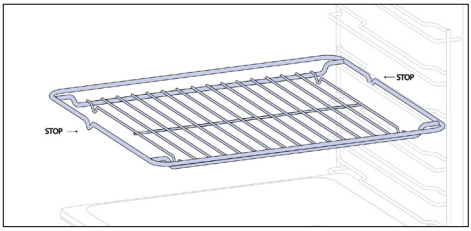



1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des positions de la grille**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Cache ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. **Rails Télescopiques**
9. **Appareil photo** (seulement si présent*)
10. **Numéro de série & QR Code**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

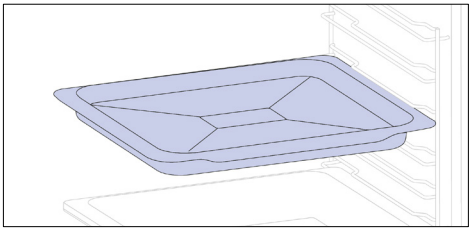
## 2.2 ACCESSOIRES

### Grilles



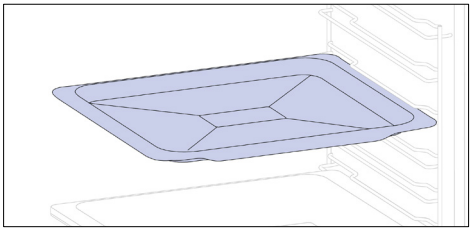

Une grille de four est une plaque amovible et réglable qui supporte les ustensiles de cuisine et peut être réglée à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins. Ne placez pas les aliments directement dessus ; utilisez plutôt du papier sulfurisé ou des plaques de cuisson adaptées.

### Plaque plus profonde



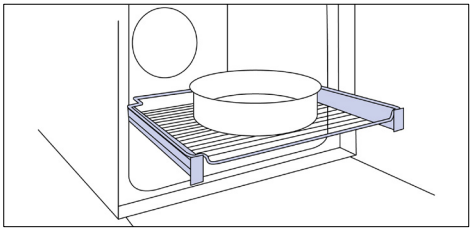
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

### Plaque du four (seulement si présent*)



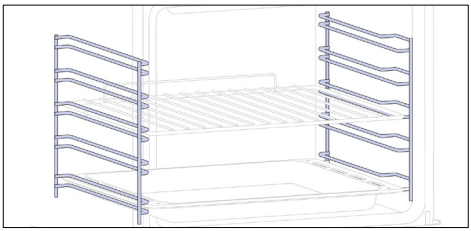
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures dans le four.

### Rails Télescopiques (seulement si présent*)



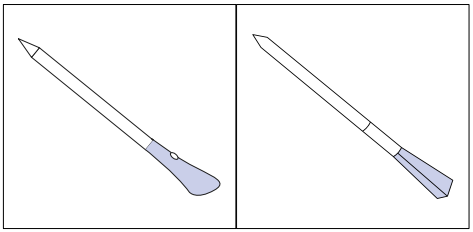
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

**Grilles Latérales** (seulement si présent*)



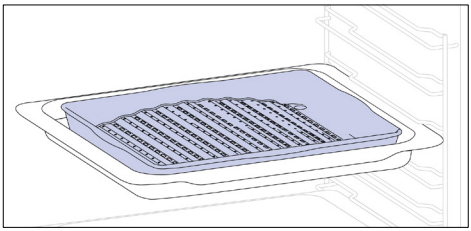
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.
**REMARQUE**: 6 ou 7 niveaux selon le modèle.

**Preci Probe** (seulement si présent*)



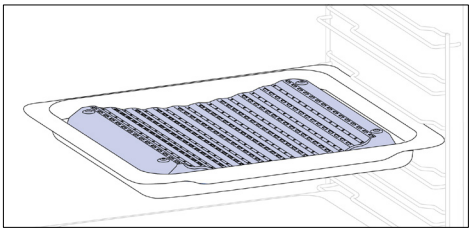
Cette sonde de cuisson est une sonde de température qui, insérée dans l'aliment et reliée au four par un câble, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

**Double Plaque - Mode BBQ** (seulement si présent*)



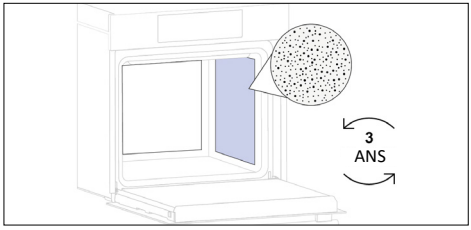
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

**Double Plaque - Mode Vapeur** (seulement si présent*)

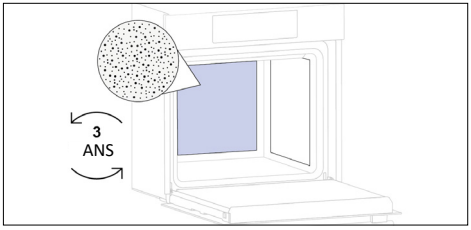


La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

**Panneaux Catalytiques** (seulement si présent*)




**Cache ventilateur Catalytiques**
(seulement si présent*)



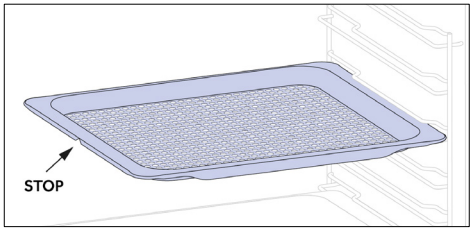

Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

**Charnières à Fermeture/Ouverture en Douceur** (seulement si présent*)



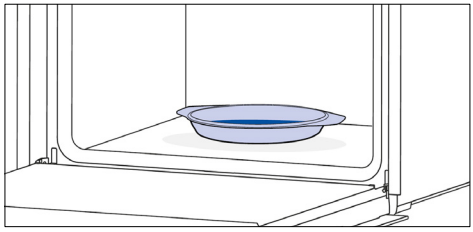
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

**Plat de cuisson Air Fry** (seulement si présent*)



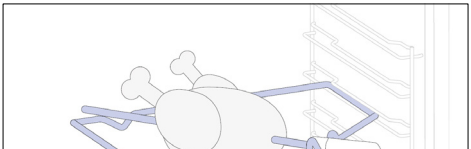

La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les miettes de pain.

**Le Bac à Eau** (seulement si présent*)



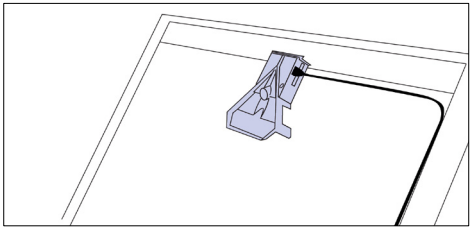
Le récipient à vapeur est un accessoire utile à remplir d'eau pour générer de la vapeur pendant la cuisson, améliorant ainsi la saveur, la texture et l'humidité des plats.

**Tournebroche** (seulement si présent*)



Le tournebroche fonctionne en même temps que la résistance supérieure. En tournant, les aliments peuvent être cuits de façon homogène. Il est préférable de l'utiliser pour les aliments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels.

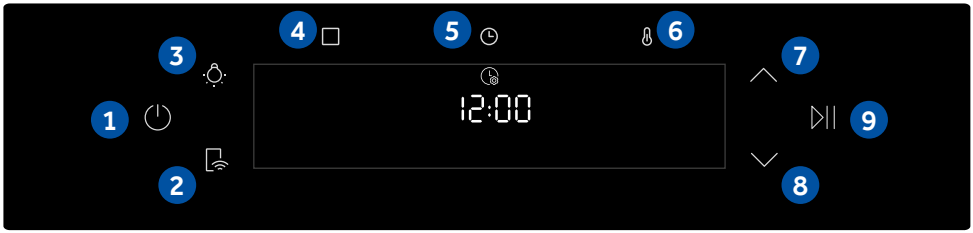
**Appareil photo**(seulement si présent*)



L'appareil photo à vision bionique détecte et reconnaît les aliments et définit les paramètres les plus appropriés pour les cuire.

**FR**: Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.

## 2.3 PANEL PANNEAU DE COMMANDE




**Données De Faible Consommation D'électricité Selon Le Règlement (UE) 2023/826 De La Commission**

Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W

Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min

Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés en fonction du modèle.

1. Marche/Arrêt
2. Contrôle à distance
3. Lampe
4. Fonctions
5. Temps
6. Température

7/8. Boutons de navigation

9. Démarrage/Pause

### FONCTIONS PRINCIPALES

Le panneau de contrôle a les fonctions principales suivantes:

| Symbole | Fonction | Description |
|---|---|---|
| | **Marche/Arrêt** | Appuyez pour allumer/éteindre le four. |
| | **Contrôle à distance** | Appuyez sur le bouton pour activer le contrôle à distance, après avoir appairé le four à l'application hOn (via l'application) |
| | **Lumière** | Appuyez pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four. |
| | **Fonctions** | Appuyez une fois pour accéder aux fonctions manuelles, deux fois pour les programmes Everyday Cooking, trois fois pour le menu de nettoyage et quatre fois pour le menu WI-FI. |
| | **Temps** | Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme (disponible en mode veille), trois fois pour le départ différé. En mode veille, il est possible d'utiliser la minuterie et, en appuyant pendant 3 secondes, l'heure du jour. |
| | **Température** | Appuyez une fois pour vérifier la température de la cavité, deux fois pour activer l'option de préchauffage rapide (disponible uniquement pendant la phase de préchauffage du four). |
| | **Boutons de navigation** | Appuyez sur les boutons de navigation pour faire défiler entre les fonctions et ajuster les paramètres. |
| | **Démarrage/Pause** | Appuyez pour démarrer/mettre en pause la cuisson ou pour confirmer les fonctions. |

## 2.4. CONNECTIVITÉ

### Paramètres Sans Fil

| Technologie | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Bande(s) de fréquence [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Puissance maximale [mW] | 100 | 10 |

### Sonde Sans Fil Paramètres Sans Fil

| * Modèle | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technologie | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Bande(s) de fréquence [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Puissance maximale [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par Candy Hoover Group SRL se fait sous licence. Les autres marques et noms commerciaux mentionnés appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

* Selon le modèle de four.

### Informations Sur Le Produit Pour Les Équipements En Réseau

La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en veille avec maintien de la connexion au réseau : 20 min

### Comment activer le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi s'allume dès que l'utilisateur appuie sur le bouton de mise sous tension.

### Comment désactiver le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi se désactive dès que l'utilisateur appuie sur le bouton de mise hors tension. Le Wi-Fi peut également être désactivé lorsque le four est allumé, en sélectionnant "off" dans le menu des réglages Wi-Fi.

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

## COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

Votre appareil peut être connecté au réseau sans fil de votre domicile et commandé à distance à l'aide de l'application. Connectez votre appareil pour vous assurer qu'il reste à jour avec les derniers logiciels et fonctionnalités.

### REMARQUE

- Une fois le four allumé, l'icône WI-FI clignote pendant 30 minutes. Pendant cette période, il est possible d'enregistrer le produit.
- Assurez-vous que le réseau Wi-Fi de votre domicile est activé.
- Vous serez guidé pas à pas sur votre appareil et sur votre appareil mobile.
- La connexion de votre four peut prendre jusqu'à 10 minutes.
- Pour plus de conseils et pour le dépannage, veuillez vous référer à l'application.

Téléchargez l'application hOn sur votre smartphone

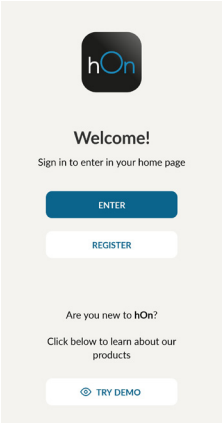
Available on the App Store

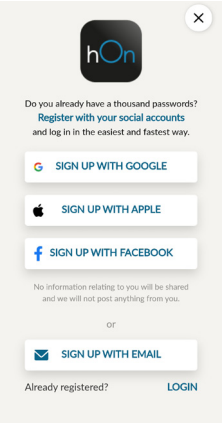
GET IT ON Google Play

Les images suivantes sont à titre d'illustration uniquement.

## INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

- Cliquez sur "S'inscrire"
- Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle

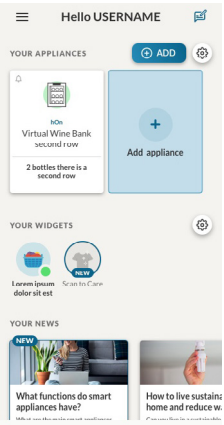



## APPAIRAGE RAPIDE

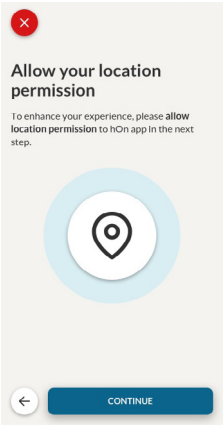
**Étape 1**

- Sélectionnez "Ajouter un appareil"



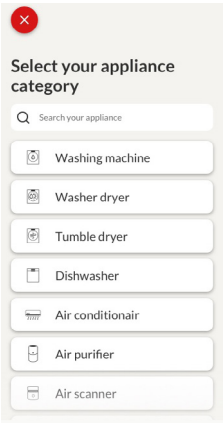
**Étape 2**

- Autorisez votre localisation



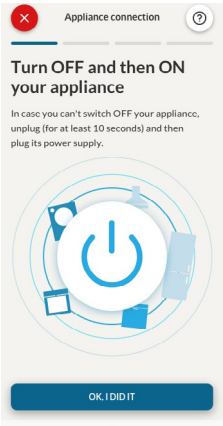

**Étape 3**

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils



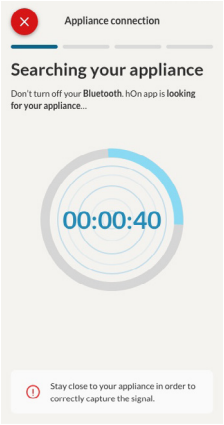

**Étape 4**

- Allumez votre appareil ; s'il est déjà allumé, éteignez-le et rallumez-le



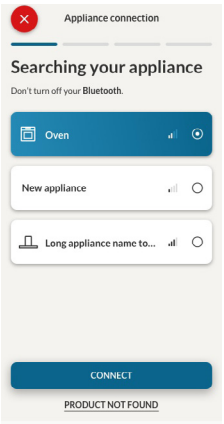
**Étape 5**

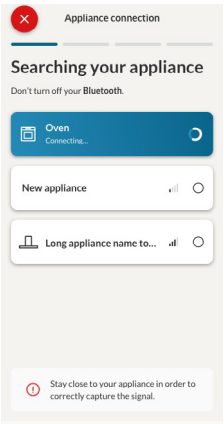
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager. L'icône Wi-Fi se met à clignoter sur votre écran




**Étape 6.1-6.2**

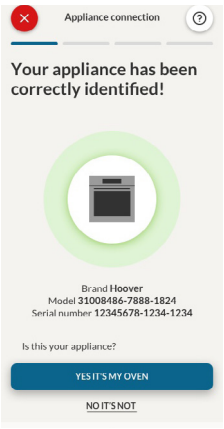
- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur "connecter" et attendez quelques secondes




**Étape 7**

- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn. L'icône Wi-Fi cesse alors de clignoter à l'écran

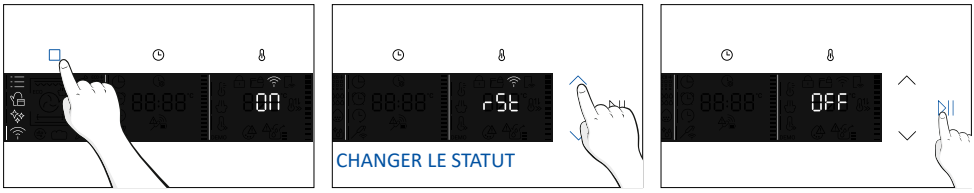


## COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

Une fois l'appareil enregistré, l'utilisateur peut modifier les paramètres du WI-FI entre :

- **WI-FI ON (Wi-Fi activé) :** l'application permet seulement de surveiller l'état du four.
- **WIFI hOn**: Le four ne peut être utilisé qu'avec l'application.
- **WI-FI OFF (Wi-Fi désactivé) :** le four n'est pas connecté mais toujours enregistré avec des identifiants réseau sauvegardés.
- **WI-FI RESET (Remise à zéro du Wi-Fi) :** la connexion est réinitialisée et un nouvel enregistrement est possible.

1. Appuyez☐ sur et entrez dans le menu WIFI. Sur l'écran, apparaît "On".
2. L'écran affiche "On".
3. Utilisez les flèches jusqu'à ce que "Off» s'affiche ou que le paramètre de réinitialisation "St".




## CONTRÔLE À DISTANCE

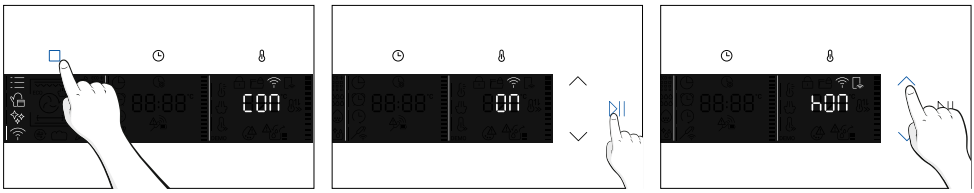
Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn

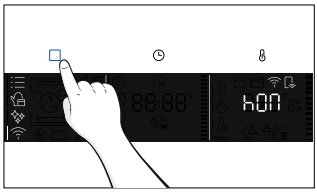
Cette fonction permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de cuisson en cours d'utilisation ; le suivi du processus de cuisson à l'aide de la sonde ; la gestion des recettes sauvegardées à l'aide de la « fonction Jolly » sur le produit (se reporter au paragraphe correspondant). De plus, il est possible de recevoirdes notifications lorsque des programmes ou des recettes sont terminés. Le contrôle à distance ne peut être activé que lorsque le produit est enregistré.

**REMARQUE**: il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson du produit, à l'exception des programmes Gratin et Supergrill.

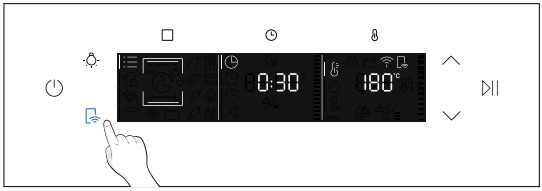
**Comment activer le contrôle à distance :**

1. Appuyez☐sur pour sélectionner le mode WIFI.
2. Sur l'écran apparaît "Connection". Appuyez⏯ sur . Le "On" commencera à clignoter.
3. Appuyez ⌄ sur pour sélectionner le mode "hOn" et appuyez ⏯sur pour activer la télécommande.
4. Appuyez ☐su pour quitter le mode 'hOn'.
5. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.

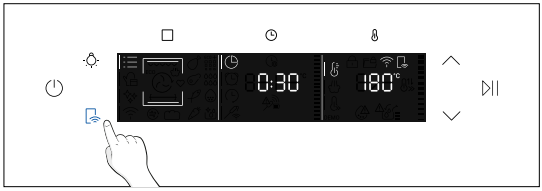





Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante

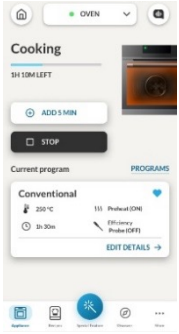



**Comment arrêter le contrôle à distance:**
Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement depuis le produit luimême en appuyant sur le bouton correspondant. Ces actions interrompent le processus de cuisson.Vous pouvez également appuyer sur la touche correspondante du contrôle à distance fourni avec votre appareil. Ces actions interrompent le processus de cuisson



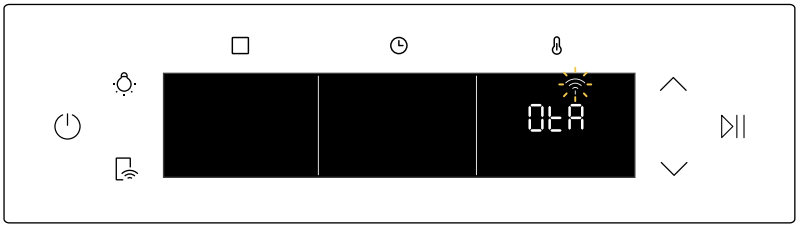

Vous pouvez également arrêter le programme de cuisson à distance à l'aide de l'application en cliquant sur la touche « STOP » sur l'écran de l'appareil. Le four arrête automatiquement la cuisson.

**REMARQUE**: Si l'utilisateur interrompt la cuisson en cours dans le four, la cuisson interrompue sera simultanément affichée dans l'application.



### MISE À JOUR PAR LA TECHNOLOGIE « OVER-THE-AIR » (OTA)

Le four est équipé d'une fonction de mise à jour par la technologie « Over-The-Air » (OTA) qui vous permet de maintenir facilement votre four à jour avec les dernières fonctionnalités. Si disponible, une fois que le four est connecté, lorsque le bouton est tourné sur « Wi-Fi » ou qu'un programme de cuisson vient de se terminer, la mise à jour s'initiera automatiquement. « OtA » apparaîtra sur l'écran, l'icône Wi-Fi clignotera et toutes les commandes du produit seront temporairement indisponibles. Ce processus peut prendre quelques minutes, veuillez donc ne pas débrancher ou déconnecter le four pendant ce temps. Une fois la mise à jour terminée, « 12:00 » clignotera sur l'écran. Il vous suffit de réinitialiser l'heure et de commencer à cuisiner !






# 3. AVANT DE COMMENCER

## 3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

### Fonctionnement de la porte

Pendant la pyrolyse, la porte du four reste verrouillée en permanence. S'il n'est pas verrouillé, le four affiche le code d'erreur 24 et interrompt la fonction de nettoyage.

### Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.
Pour les fours équipés d'un interrupteur de porte (voir ci-dessous), la lumière s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Pour les fours équipés d'une touche lampe, celle-ci peut également être utilisée pour allumer la lumière. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 10 minutes, la lumière s'éteint automatiquement. Pendant la pyrolyse, la lumière reste éteinte. *

### Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

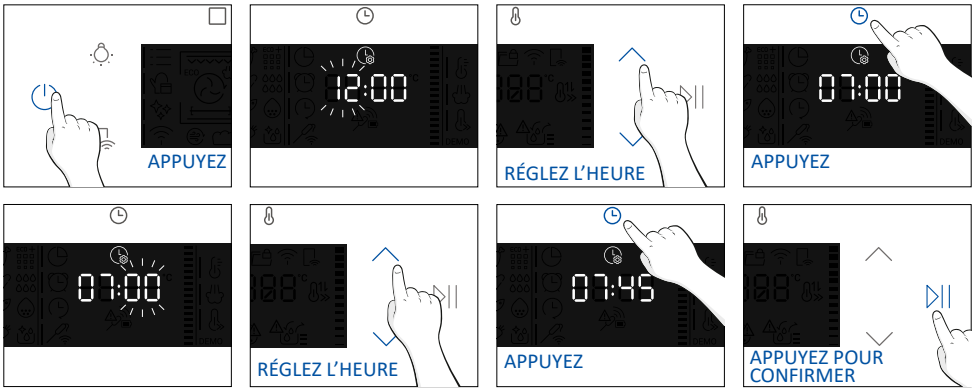
Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. C'est pourquoi vous continuez à entendre le ventilateur de refroidissement pendant un certain temps, même après avoir éteint le four.
Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four. Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande. Pendant la pyrolyse et lorsque la porte est verrouillée, le ventilateur de refroidissement est activé. *
Pendant la fonction ÉCO, la lumière reste éteinte.

(*uniquement pour les fours à pyrolyse)

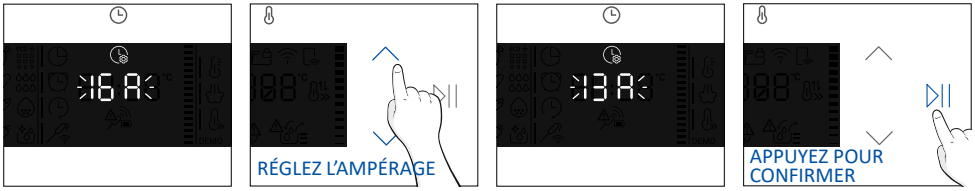
### 3.2. PREMIÉRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure, à choisir entre 13 et 16 ampères, à sélectionner la luminosité et le niveau sonore.

- **RÉGLEZ L'HEURE:** L'écran affichera l'heure préréglée clignotante '12:00'. Pour la modifier, maintenez ⏻ et utilisez les flèches pour régler l'heure actuelle. Appuyez sur 🕒 pour confirmer l'heure. Suivez la même procédure pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez su ⏯ .

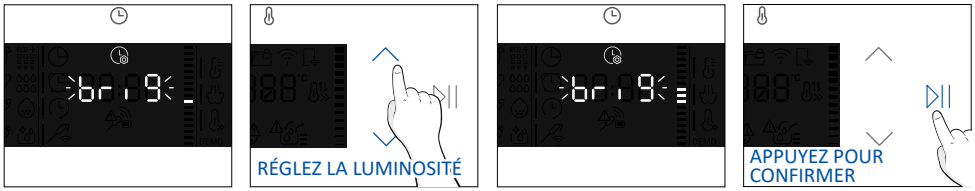



- **AMPÉRAGE:** Par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre domicile dispose d'une puissance plus faible, vous pouvez modifier ce réglage à 13 A. Ce réglage affecte la vitesse à laquelle le four chauffe. Choisir l'option supérieure (16 A) signifie qu'il chauffe plus rapidement (car l'absorption de puissance est augmentée). Sur l'écran, vous verrez deux choix: 13 A et 16 A. Sélectionnez celui que vous préférez en utilisant les flèches. Pour confirmer, appuyez sur ⏯.

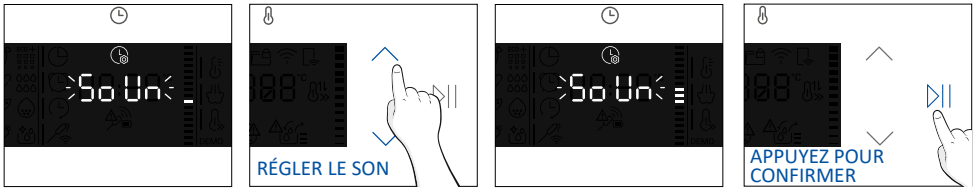



ⓘ **REMARQUE:** l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

- **LUMINOSITÉ:** L'écran affiche le symbole 'brig'. Les chiffres représentent le niveau d'intensité de luminosité, modifiables à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur ⏯

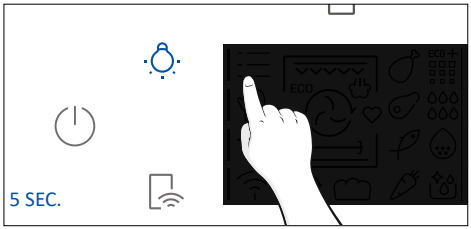


- **SON:** L'écran affiche le symbole 'Soun'. Les chiffres représentent le niveau d'intensité sonore, modifiables à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez su ⏯



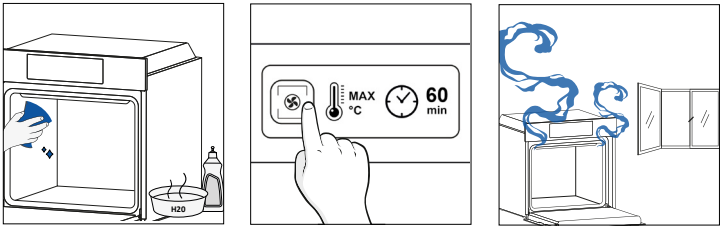

- **INSTRUCTIONS POST-INSTALLATION**

Il est possible de revenir aux paramètres initiaux en appuyant sur le bouton Lampe pendant 5 secondes.




### 3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

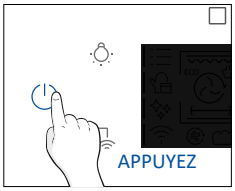


# 4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

## 4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

### MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

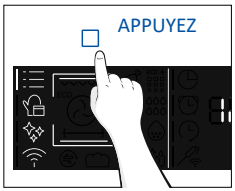
Pour allumer/éteindre le four, maintenez enfoncé ⏻






### MENU FONCTION

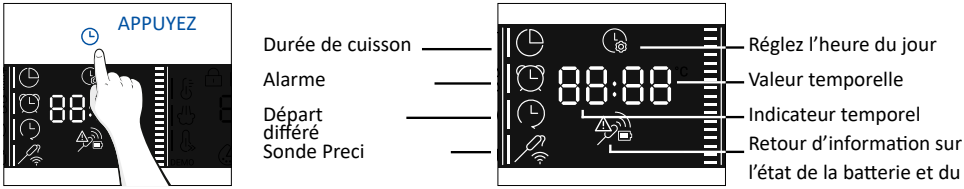
Accédez au menu Fonction en appuyant sur ☐.
Pour naviguer, appuyez autant de fois que nécessaire pour accéder aux paramètres suivants.




| Symbole | Fonction | Description |
|---|---|---|
| | **Fonctions Principales** | Cette fonction permet de sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide des flèches. Appuyez sur ◷ et 🌡 pour régler le temps et la température. Appuyez sur ⏯ pour démarrer la fonction. Pour mettre en pause le programme, appuyez à nouveau. |
| | **Catégories D'aliments** | Dans ce menu, vous pouvez accéder à 4 catégories de cuisson d'aliments déjà intégrées dans votre four en utilisant les flèches. L'écran affichera le temps et la température par défaut. |
| | **Wifi** | Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'enregistrer avec l'application hOn. |
| | **Fonctions De Nettoyage** | Cette fonction permet de choisir un système de nettoyage disponible sur votre four. |

## MENU TEMPS

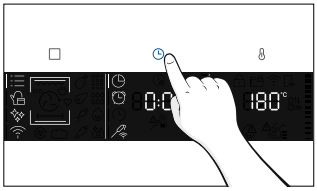
Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu Temps en appuyant sur ⏲.
Pour naviguer, appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour accéder aux paramètres suivants:




**NOTE**: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

| Symbol | Fonction | Description |
|---|---|---|
| | **A)Durée De Cuisson** | Permet de prérégler le temps de cuisson nécessaire pour la recette choisie. Appuyez sur⏲pour accéder au menu Temps. Appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction "Durée de cuisson". Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur pour confirmer. Le compte à rebours démarre à la fin du préchauffage (s'il est présent). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en appuyant sur⏲ et en utilisant les flèches. Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche "End" et la cuisson s'arrête. |
| | **B)Alarme** | Permet de utiliser le four comme une alarme. Appuyez sur ⏲ pour accéder au menu de temps. Appuyez sur ⏲autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction "Minuteur". Ensuite, utilisez les flèches pour régler la valeur et appuyez sur ⏯ pour confirmer. Pendant la phase de cuisson, il est possible de changer la valeur de la durée en appuyant sur ⏲ et en utilisant les flèches. Appuyez ensuite pour redémarrer la cuisson. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce qu'elle soit interrompue manuellement.Cette fonction peut également être configurée lorsque le four est en mode veille en appuyant sur⏲ . Lorsqu'elle est activée, la minuterie fonctionne indépendamment des fonctions de cuisson du four. |
| | **C)Départ Différé** | Permet de choisir l'heure de début de la cuisson. Appuyez sur ⏲ pour accéder au menu de temps. Appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction "Démarrage différé". Ensuite, utilisez les flèches pour régler la valeur et appuyez sur pour confirmer. REMARQUE: Le démarrage différé est activable uniquement après avoir réglé la Durée de cuisson et n'est pas disponible avec les fonctions de grillade. |

## a. DURÉE DE CUISSON

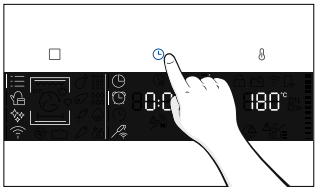


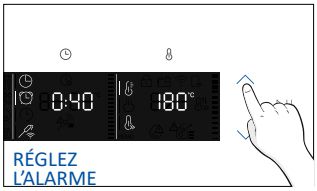






## b. ALARME

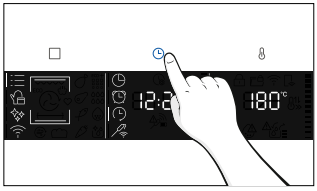


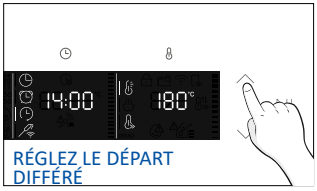






## c.DÉPART DIFFÉRÉ

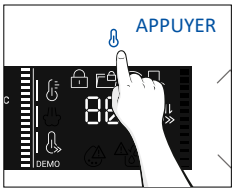


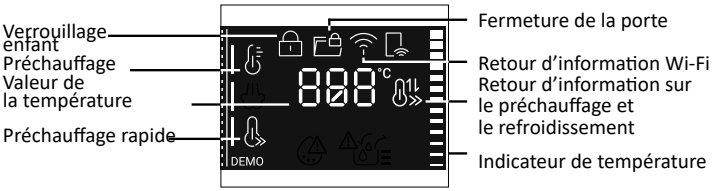





## CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE

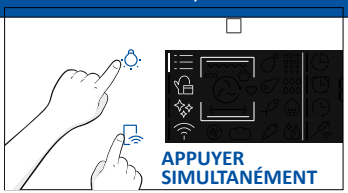
Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu de température en appuyant sur 🌡.Pour naviguer, appuyez sur 🌡 autant de fois que nécessaire pour accéder aux paramètres suivants:




| Symbole | Fonction | Description |
|---|---|---|
| 🌡 | **Température** | Appuyez sur🌡pour régler la température et utilisez les flèches pour ajuster la valeur |
| 🌡» | **Fast Preheating** | Appuyez deux fois sur 🌡pour régler la température rapide. |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Symbole | Fonction | Description |
|---|---|---|
| 💡 📶 | **VERROUILLAGE ENFANT** |   Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran pour empêcher toute utilisation non désirée par des mineurs. Pour l'activer, appuyez simultanément sur les boutons Lampe et Télécommande pendant 3 secondes. Une icône représentant une clé apparaîtra sur l'interface utilisateur. Dans cette condition, l'interface utilisateur du four est verrouillée et aucun changement de paramètres ne peut être effectué. Pour désactiver le verrouillage enfant, appuyez à nouveau sur les boutons Lampe et Télécommande pendant 3 secondes (l'icône avec la clé disparaîtra) |

## 4.2. FONCTIONS DE CUISSON

### OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Afin d'accélérer la phase de préchauffage, l'option de préchauffage rapide peut être sélectionnée en appuyant sur l'icône de température pendant 3 secondes après avoir sélectionné le programme de cuisson et la température. Cette option active une combinaison de ventilateur et résistances, quelle que soit la fonction de cuisson choisie.
Pour économiser de l'énergie, lorsque le préchauffage rapide est activé, le ventilateur de la cavité sera éteint jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée.

### 4.2.1. FONCTIONS STANDARD

**REMARQUE**: pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase.Suivez les instructions dans le tableau ci-dessous concernant le préchauffage. "OUI/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE" signifie que le préchauffage est nécessaire et que l'option de préchauffage rapide est disponible ; "NON" signifie que le préchauffage n'est pas disponible et que les aliments doivent être insérés dans un four froid.

| Symbole | Fonction | T par défaut en °C<br>Plage de T en °C | Position suggérée pour la grille | Préchauffage | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Convection naturelle | 200°C<br>30-250/300°C<br>*** | L2/L3 | Oui Préchauffage rapide | IDÉALE POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur.Peut être utilisée avec Sonde Preci. |
|  | Convection + ventilateur | 175°C<br>50-250/300°C<br>*** | L2/L3/L4 | Oui Préchauffage rapide | IDÉAL POUR : rôtis, plats à gratin, légumes et tartes avec des garnitures humides sur un seul niveau. Idéal pour la cuisson d'aliments à forte teneur en eau. Peut être utilisé avec la sonde Preci. |
|  | Multi niveaux | 160°C<br>50-250/300°C<br>*** | L4 (une plaque)<br>L2+L5 (deux plaques)<br>L2+L4+L6 (trois plaques) | Oui Préchauffage rapide | IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments. Peut être utilisée avec Sonde Preci. |
|  | Chauffage bas | 170°C<br>50-230°C | L2 | Oui Préchauffage rapide | IDÉAL POUR : crème caramel, puddings et bain-marie sur un seul niveau. Cette fonction peut également être utilisée pour finaliser une préparation. Peut être utilisé avec la sonde Preci. |
|  | Chauffage bas + ventilateur | 170°C<br>50-230°C | L2 | Oui Préchauffage rapide | IDÉAL POUR : pizzas, cakes salés, tartes et aliments avec des garnitures liquides sur un seul niveau. Peut être utilisé avec la sonde Preci. |
|  | Grill | L5<br>L1-L5 | L6 pour les aliments fins L5 pour les aliments plus épais | Non | IDÉAL POUR : gratins, viandes grillées, poissons, légumes. Cette fonction utilise uniquement l'élément chauffant supérieur intérieur. Utilisez avec la porte fermée. Placez un plateau en dessous pour recueillir les jus. |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | Non | IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé.La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). |

| Symbole | Fonction | T par défaut en °C Plage de T en °C | Position suggérée pour la grille | Préchauffage | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratin | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Oui Préchauffage rapide | IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez lalèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. |
|  | Multiniveau + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Oui Préchauffage rapide | IDÉAL POUR : cuisiner un menu complet sans mélange d'odeurs. Les aliments n'ont pas besoin d'être extraits en même temps de cuisson. Consultez le paragraphe dédié pour des suggestions de menu |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | Non | IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. La lampe de la cavité est éteinte |
|  | Friture à l'air | 200°C 150-250°C | L4 | Non | IDÉALE POUR : préparer des aliments surgelés ou des aliments panés et précuits qui sont habituellement frits. Grâce à la plaque prévue à cet effet, l'air chaud peut circuler uniformément sur les aliments. |
|  | Pain | 210°C 190-220°C | L2/L3 | Non | IDÉAL POUR : cuire du pain et des miches de pain. |
|  | Pizza *** | 300°C 200-300°C | L2/L3 | Non | IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas sans préchauffer le four. Utilisez des températures plus basses pour les produits surgelés et 300 °C pour les recettes maison. |
|  | Viande blanche | 190°C 180-200°C | L3/L4 | Non | IDÉAL POUR : la volaille et les morceaux de viande blanche. |
|  | Viande rouge | 190°C 180-200°C | L3/L4 | Non | IDÉAL POUR : le bœuf et les morceaux de viande rouge. |
|  | Poisson | 170°C 160-180°C | L3/L4 | Non | IDÉAL POUR : poissons entiers et filets. |
|  | Légumes | 190°C 180-200°C | L3/L4 | Non | IDÉAL POUR : légumes rôtis et pommes de terre. |

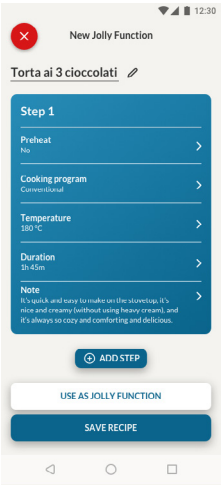
* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.
**À utiliser avec la porte fermée.
*** En fonction du modèle de four.

### 4.2.2. FONCTIONS SPECIALES

| Symbole | Fonction | T par défaut en °C<br>Plage de T en °C | Position suggérée pour la grille | Préchauffage | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Ajoutez à la liste prédéfinie des fonctions celle que vous préférez et qui n'est pas encore présente dans votre four. Vous pouvez la configurer via l'application hOn. |

### ♡ Fonction Jolly

Grâce à la fonction Jolly, ce produit offre une expérience entièrement personnalisable, vous permettant de stocker vos recettes personnalisées directement sur le four. Vous pouvez exécuter ces recettes aussi souvent que vous le souhaitez, même sans avoir besoin de vous connecter à l'application.



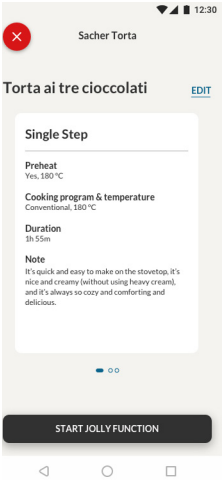

### Comment régler la fonction Jolly :

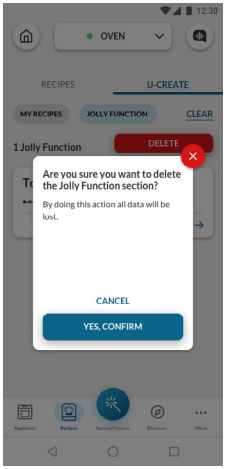
Pour activer la fonction Jolly sur votre four, ouvrez la section des U-CREATE de l'application, sélectionnez la recette que vous souhaitez utiliser puis cliquez sur « Utiliser comme fonction Jolly ».
À partir de ce moment-là, vous pouvez la démarrer à partir du produit, même sans interaction avec l'application. Il suffit de tourner le bouton de fonction sur la fonction Jolly pour démarrer le processus de cuisson.
L'écran affiche la température prédéfinie.

## Comment modifier la fonction Jolly :

Pour modifier une fonction Jolly, allez dans la section des recettes de l'application et sélectionnez la carte de la recette désignée comme fonction Jolly. Appuyez sur le bouton « modifier » pour personnaliser la recette et changer les paramètres définis auparavant.

Un message contextuel vous informe alors que pour enregistrer la nouvelle fonction Jolly modifiée, vous devez supprimer la précédente. Si vous confirmez, la fonction Jolly précédente sera supprimée et les nouveaux paramètres seront enregistrés sur le produit et seront visibles dans l'application.




## Comment supprimer la fonction Jolly :

Pour supprimer la fonction Jolly de l'interface utilisateur du four, accédez à la section des U-CREATE de l'application.

En appuyant sur la carte de la recette désignée comme fonction Jolly, il est possible de la supprimer en cliquant sur la touche rouge « touche de suppression ».

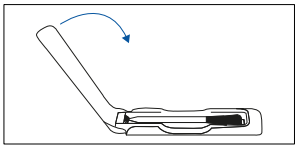
Une fenêtre contextuelle confirme l'opération et vous demande de la confirmer.

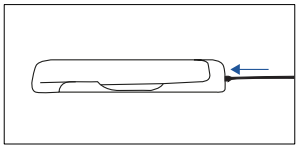
Si vous procédez ainsi, la fonction Jolly enregistrée sur le four sera supprimée et ne sera plus disponible dans l'application.

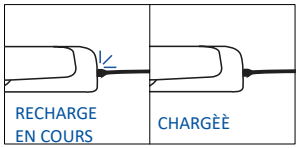
## PRECI PROBE

**Avant de l'utiliser, vérifiez que Preci Probe est chargée :**

1. Insérez la sonde Preci dans le chargeur et refermez le couvercle.
2. Branchez le chargeur à une source d'alimentation USB, comme un adaptateur USB ou une prise USB d'un PC/portable, en utilisant le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une batterie externe en raison de sa fonction d'extinction automatique.
3. Le voyant lumineux du chargeur s'allumera et clignotera pendant la charge. Il s'éteindra lorsque la sonde Preci sera complètement chargée.

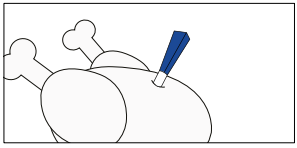


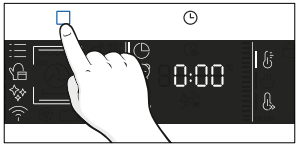


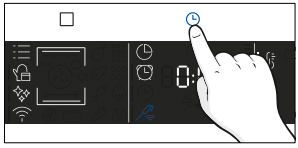


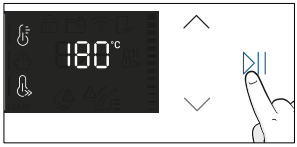

**Comment enregistrer et utiliser Preci Probe :**

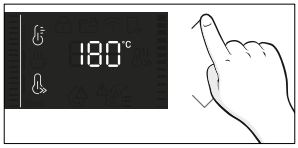
1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Appuyez□ sur pour sélectionner la fonction désirée et appuyez◷ sur autant de fois que nécessaire pour sélectionner l'icône de la sonde.
3. Après un moment, le four reconnaîtra le code de la sonde. Appuyez ⏯sur et utilisez les flèches pour régler la température désirée
4. Appuyez ⏯sur pour confirmer. À partir de ce moment, le four utilisera les données de la sonde pour surveiller la température interne de votre aliment.
5. Lorsque la température interne désirée est atteinte, une alarme retentira et le four s'éteindra. Retirez soigneusement la sonde de l'aliment.

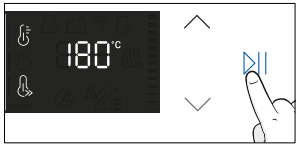




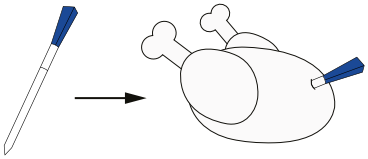


### Astuces de cuisson

La sonde est équipée d'un seul point de mesure. Introduisez-la entièrement dans l'aliment en plaçant la pointe métallique au centre de l'aliment. Placez ce point le plus près possible de la partie la plus épaisse (la plus froide) de l'aliment afin de surveiller avec précision le processus de cuisson.



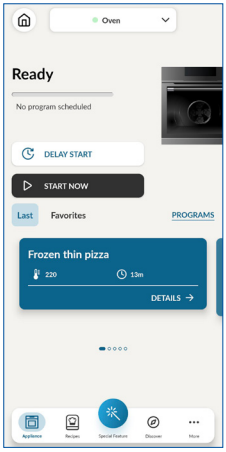
La sonde peut être utilisée avec les fonctions manuelles (Convection naturelle, Convection + Ventilateur, Gril, Super grill, Gratin et Multi-niveaux), avec les CATÉGORIES DE CUISSON DES ALIMENTS (Viande, Poisson et Légumes) et le Gentle cooking.

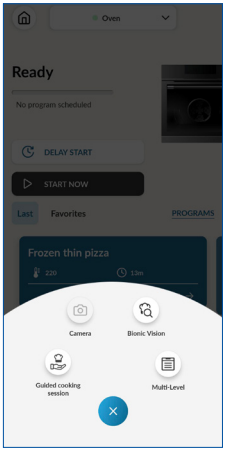
| Catégorie d'aliments | T à cœur conseillée °C | Positionnement suggéré |
|---|---|---|
| Rôti de bœuf | 45°C | En diagonale dans la partie la plus épaisse.Pour les aliments de forme cylindrique (p. ex. les rôtis de bœuf), placez l'embout le plus près possible du centre géométrique |
| Viandes rôties | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Volaille | 83-85°C | Dans la partie la plus épaisse du blanc |
| Poisson (entier/en filets) | 65°C | En diagonale dans la partie la plus épaisse |
| Pain/ragoûts | 90°C | Proche du centre géométrique de l'aliment |

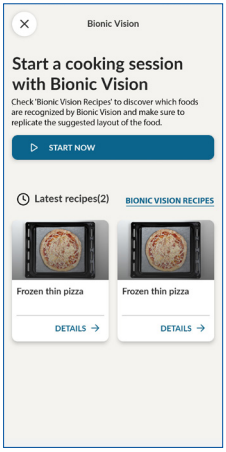
## COMMENT UTILISER L'APPAREIL PHOTO *

L'appareil photo Bionic Vision fonctionne avec la fonction Bionic Vision disponible sur l'application. L'appareil photo peut reconnaître l'aliment et régler les paramètres correspondants pour le cuire correctement. Vous pouvez surveiller l'état du processus de cuisson directement à partir de l'application.
L'appareil photo n'est pas disponible pendant les fonctions de préchauffage, Éco et Pyrolyse.
Pour utiliser l'appareil photo, le contrôle à distance doit être activé.

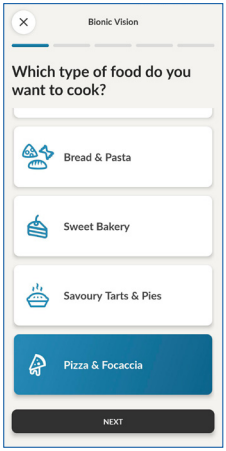
**Étape 1.** Sur l'application, appuyez sur « Fonction Spéciale », puis sélectionnez « Bionic Vision » et appuyez sur « Démarrer maintenant ».



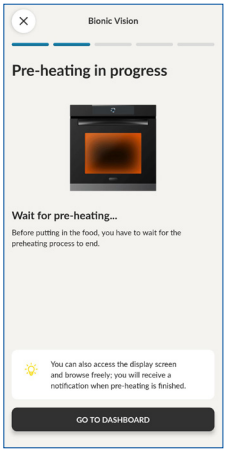




**Étape 2.** Sélectionnez la catégorie d'aliments que vous souhaitez cuire, puis appuyez sur « Suivant » pour confirmer.

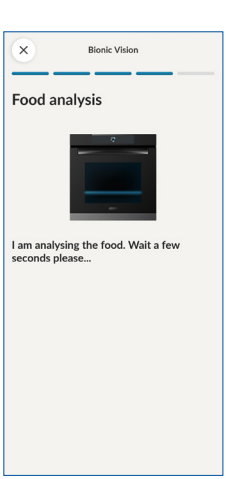


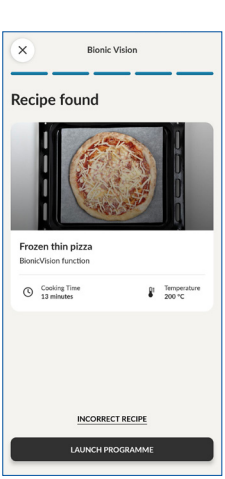

* seulement si présent

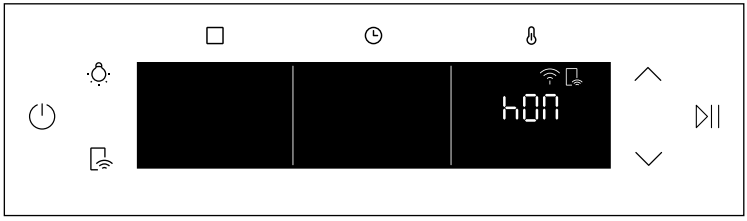
**Étape 3.** Une fois la recette Bionic Vision lancée à partir de l'application, le préchauffage commence. Pour démarrer cette fonction, la cavité du four doit être vide.



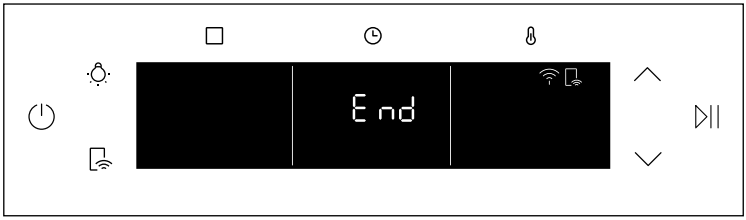

**Étape 4.** Après la phase de préchauffage, placez les aliments dans la cavité. Fermez la porte du four pour permettre la détection des aliments. Le four les reconnaîtra grâce à la caméra et ajustera les paramètres de cuisson. Pendant ce processus, « Hon » s'affichera sur l'écran du four. Après confirmation de votre part, la cuisson démarrera automatiquement.



**Étape 5.** Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche « End » (fin). Le temps de cuisson de cuisson peut être prolongé si vous aimez vos aliments plus cuits.




**REMARQUE**:avant d'utiliser l'appareil photo, assurez-vous que la vitre dans le champ de vision de l'appareil est propre afin de garantir une vue claire.



### 4.2.3. Caractéristique Multi-Étapes

La caractéristique Multi-Étapes permet de conserver les paramètres de cuisson précédemment réglés (température et durée) tout en changeant de fonction pendant la cuisson, en appuyant sur la touche. ☐

Cette fonction est disponible pour toutes les FONCTIONS PRINCIPALES, ☰ à l'exception des programmes ECO et JOLLY.

# 5. DIRECTIVES DE CUISSON

## 5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GENERALE

Ce produit est disponible avec deux variantes différentes de grilles latérales, comportant 6 ou 7 niveaux de cuisson. Veuillez vous référer au tableau de cuisson correspondant.

**REMARQUE**: pour la cuisson des gâteaux, quiches et autres recettes nécessitant un moule ou un récipient sur 2 niveaux, placez les plats en quinconce : le plat supérieur sur le côté gauche et le plat inférieur sur le côté droit.

### Modèle à 6 niveaux **

| Catégorie | Recette | Nombre de niveaux | Programme de cuisson | T°C | Préchauffage | Accessoire de cuisson | Emplacement | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pâtisseries sucrées | Petits gâteaux/ Muffins | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 175°C 160°C | O | Plaque du four | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Multiniveaux | 150°C | | Plaques de cuisson+ plus profondes | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Génoises (Ø 26 cm) | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 170°C 150°C | O | Grille métallique + moule à gâteau | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multiniveaux | 150°C | | Grille métallique + moule à gâteau | L1+L4 | 50-60 |
| | Biscuits | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 150°C | O | Plaque du four | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques de cuisson+ plus profondes | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Multiniveaux | 190°C | O | Plaque du four | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Multiniveaux | 170°C | | Plaque du four | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multiniveaux | 90°C | O | Plaque du four | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convection naturelle | 150°C | O | Plaque du four | L3 | 15-20 |
| | Tarte aux pommes | 1 | Convection naturelle | 185°C | O | Grille métallique + moule à gâteau | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multiniveaux | 170°C | O | Grille métallique + moule à gâteau | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Convection naturelle | 170°C | O | Grille métallique + moule à gâteau | L2 | 40-60 |
| | Soufflé au chocolat | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four + molds | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convection naturelle | 150°C | O | Grille métallique + moule à gâteau | L2 | 50-65 |
| | Croissants surgelés | 1 | Convection + ventilateur | 175°C | O | Plaque du four | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | | Plaques de cuisson+ plus profondes | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Multiniveaux | 160°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel surgelé | 1 | Convection naturelle | 210°C | O | Plaque du four | L3 | 30-45 |

| Catégorie | Recette | Nombre de niveaux | Programme de cuisson | T°C | Préchauff-age | Accessoire de cuisson | Emplace-ment | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pains et galettes | Pain de mie | 1 | Supergrill | 05 | N | Grille métall-ique | L6 | 4-6 |
| | Fougasse | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L2 ou L3 | 25-35 |
| | Pain complet | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 35-50 |
| Tartes salées et ragoûts | Gâteaux salés / Quiches (Ø 26 cm) | 1 | Convection + ventilateur Pizza | 200°C | O N | Grille métall-ique + plat à tarte | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | O | Grille métall-ique + plat à tarte | L1+L4 | 50-70 |
| | Soufflé au fromage | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 20-35 |
| | Lasagnes fraîches | 1 | Convection + ventilateur | 180°C 200°C | O | Grille métall-ique + plat allant au four | L3 | 40-60 |
| | Lasagnes surgelées | 1 | Convection naturelle | 180°C | O | Grille métall-ique + plat allant au four | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni surgelés | 1 | Convection naturelle | 180°C | O | Grille métall-ique + plat allant au four | L3 | 45-55 |
| | Pâtes cuites au four | 1 | Gratin | 200°C | O | Grille métall-ique + plat allant au four | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza fraîche (plaque) | 1 | Convection naturelle Pizza | 250°C 300°C | O N | Plaque du four | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | O | Plaques de cuisson+ plus profondes | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fraîche (ronde) | 1 | Convection naturelle Pizza | 250°C 300°C | O N | Plaque du four | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | O | Plaques de cuisson+ plus profondes | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza surgelée (croûte fine) | 1 | Convection naturelle Pizza | 220°C 200°C | O N | Grille métall-ique | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multiniveaux | 200°C | O | Grille métall-ique | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Multiniveaux | 180°C | | Grille métall-ique | L2+L4+L6 | 25-35 |

| Catégorie | Recette | Nombre de niveaux | Programme de cuisson | T°C | Préchauff-age | Accessoire de cuisson | Emplace-ment | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Viande et volaille | Poulet entier rôti (1-1,2 kg) | 1 | Multiniveaux Gratin | 220°C | O | Grille métalliq-ue Placer la pla-que de cuisson à L1 avec 150 ml d'eau | L4 | 40-60 |
| | Cuisses de poulet | 1 | Friture à l'air | 220°C | N | Plaque de fritu-re à l'air** | L4 | 30-50 |
| | Canard rôti | 1 | Multiniveaux Gratin | 200°C | O | Grille métalliq-ue + Plat allant au four | L3 | 50-60 |
| | Coq | 1 | Multiniveaux Gratin | 220°C | O | Grille métall-ique Placez la plaque de four cuisson L1. | L4 | 20-40 |
| | Dinde rôtie | 1 | Multiniveaux Gratin | 200°C | O | Grille métall-ique + Plat allant au four | L3 | 50-60 |
| | Côtes de porc (1000-1200 g) | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Grille métall-ique + Plat allant au four | L3 | 80-100 |
| | Saucisses | 1 | Supergrill | 04 | O | Grille métall-ique | L5 | 40-50 |
| | Rôti de boeuf (500 g) | 1 | Multiniveaux | 220°C | O | Plaque du four | L3 | 20-40 |
| | Meatloaf (1000-1500g) | 1 | Convection naturelle | 180°C | O | Plaque du four | L3 | 40-50 |
| | Poulet rôti avec pommes de terre | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque plus profonde | L4 | 45-60 |
| Poissons et fruits de mer | Fruits de mer grillés | 1 | Supergrill | 04 | N | Grille métall-ique | L5 | 15-30 |
| | Bâtonnets de poisson surgelés | 1 | Friture à l'air | 200°C | N | Plaque de fritu-re à l'air** | L4 | 20-25 |
| | Poisson cuit au four | 1 | ÉCO | 200°C | N | Grille métall-ique Placez la plaque de four cuisson L1. | L3 | 40-60 |
| Légumes | Gratin de légumes | 1 | ÉCO | 200°C | N | Grille métall-ique + Plat allant au four | L3 | 80-90 |
| | Frites surgelées (300-500 g) | 1 | Friture à l'air | 220°C | N | Plaque de fritu-re à l'air** | L4 | 18-25 |
| | Pommes de terre rôties | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L4 | 30-50 |

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.
* Si un préchauffage est nécessaire
** En fonction du modèle de four.

## Modèle à 7 niveaux **

| Catégorie | Recette | Nombre de niveaux | Programme de cuisson | T°C | Préchauff-age | Accessoire de cuisson | Emplace-ment | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pâtisser-ies sucrées | Petits gâtea-ux/ Muffins | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 175°C 160°C | O | Plaque du four | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multiniveaux | 150°C | | Plaques de cuisson+ plus profondes | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Génoises (Ø 26 cm) | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 170°C 150°C | O | Grille métall-ique + Cake tin | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multiniveaux | 150°C | | Grille métalliq-ue + moule à gâteau | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscuits | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 150°C | O | Plaque du four | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques du four | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Multiniveaux | 190°C | O | Plaque du four | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multiniveaux | 170°C | | Plaque du four | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multiniveaux | 90°C | O | Plaque du four | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convection naturelle | 150°C | O | Plaque du four | L3 | 15-20 |
| | Tarte aux pommes | 1 | Convection naturelle | 185°C | O | Grille métall-ique + moule à gâteau | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multiniveaux | 170°C | O | Grille métall-ique + moule à gâteau Cake tin | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Convection naturelle | 170°C | O | Grille métall-ique + moule à gâteau | L2 | 40-60 |
| | Soufflé au chocolat | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four + moules | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convection naturelle | 150°C | O | Grille métall-ique + moule à gâteau | L2 | 50-65 |
| | Croissants surgelés | 1 | Convection + ventilateur | 180°C | O | Plaque du four | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | | Plaques de cuisson+ plus profondes | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multiniveaux | 160°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel surgelé | 1 | Convection naturelle | 210°C | O | Plaque du four | L3 | 30-45 |

| Catégorie | Recette | Nombre de niveaux | Programme de cuisson | T°C | Préchauff-age | Accessoire de cuisson | Emplace-ment | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pains et galettes | Pain de mie | 1 | Supergrill | 05 | N | Grille métall-ique | L7 | 4-6 |
| | Fougasse | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 25-35 |
| | Pain complet | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 35-50 |
| Tartes salées et ragoûts | Gâteaux salés / Quiches (Ø 26 cm) | 1 | Convection + ventilateur<br>Pizza | 180°C<br>200°C | O<br>N | Grille métall-ique+ Moule à gâteau | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | O | Grille métall-ique+ Moule à gâteau | L2+L5 | 50-70 |
| | Soufflé au fromage | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 20-35 |
| | Lasagnes fraîches | 1 | Convection + ventilateur | 180°C | O | Grille métalliq-ue +plat allant au four | L3 | 40-60 |
| | Lasagnes surgelées | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Grille métalliq-ue +plat allant au four | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni surgelés | 1 | Convection naturelle | 180°C | O | Grille métalliq-ue +plat allant au four | L3 | 45-55 |
| | Pâtes cuites au four | 1 | Gratin | 200°C | O | Grille métalliq-ue +plat allant au four | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza fraîche (plaque) | 1 | Convection naturelle<br>Pizza | 250°C<br>300°C | O<br>N | Plaque du four | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | O | Plaques de cuisson+ plus profondes | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fraîche (ronde) | 1 | Convection naturelle<br>Pizza | 250°C<br>300°C | O<br>N | Plaque du four | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | O | Plaques de cuisson+ plus profondes | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza surgelée (croûte fine) | 1 | Pizza | 200°C | N | Grille métall-ique | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multiniveaux | 200°C | O | Grille métall-ique | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multiniveaux | 180°C | O | Grille métall-ique | L2+L4+L6 | 25-35 |

| Catégorie | Recette | Nombre de niveaux | Programme de cuisson | T°C | Préchauff-age | Accessoire de cuisson | Emplace-ment | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Viande et volaille | Poulet entier rôti (1-1,2 kg) | 1 | Multiniveaux Gratin | 220°C | O | Grille métalliq-ue Placer la pla-que de cuisson à L1 avec 150 ml d'eau | L3 L4 | 40-60 |
| | Cuisses de poulet | 1 | Multiniveaux | 200°C | O | Grille métalliq-ue + Plat allant au four | L3 | 30-50 |
| | Canard rôti | 1 | Multiniveaux Gratin | 200°C | O | Grille métalliq-ue + Plat allant au four | L3 L4 | 50-60 |
| | Coq | 1 | Multiniveaux Gratin | 220°C | O | Grille métall-ique Placez la plaque de four cuisson L1. | L3 L4 | 20-40 |
| | Dinde rôtie | 1 | Gratin | 200°C | O | Grille métalliq-ue + Plat allant au four | L3 | 50-60 |
| | Côtes de porc (1000-1200 g) | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Grille métalliq-ue +Plat allant au four | L3 | 80-100 |
| | Saucisses | 1 | Supergrill | 04 | O | Grille métall-ique | L5 | 40-50 |
| | Rôti de boeuf (500 g) | 1 | Gratin | 220°C | O | Plaque du four | L3 | 20-40 |
| | Meatloaf (1000-1500g) | 1 | Convection naturelle | 180°C | O | Plaque du four | L3 | 40-50 |
| | Poulet rôti avec pommes de terre | 1 | Gratin | 200°C | O | Plaque plus profonde | L4 | 45-60 |
| Poissons et fruits de mer | Fruits de mer grillés | 1 | Supergrill | 04 | N | Grille métall-ique | L5 | 15-30 |
| | Bâtonnets de poisson surgelés | 1 | Friture à l'air | 200°C | N | Plaque de fritu-re à l'air** | L4 | 20-25 |
| | Poisson cuit au four | 1 | ÉCO | 200°C | N | Grille métall-ique Placez la plaque de four cuisson L1. | L3 | 40-60 |
| Légumes | Gratin de légumes | 1 | ÉCO | 200°C | N | Grille métalliq-ue +Plat allant au four | L3 | 80-90 |
| | Frites surgelées (300-500 g) | 1 | Friture à l'air | 220°C | O | Plaque de fritu-re à l'air** | L4 | 18-25 |
| | Pommes de terre rôties | 1 | Gratin | 200°C | O | Grille métalliq-ue +Plat allant au four | L4 | 15-25 |
| | Pommes de terre rôties | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L4 | 30-50 |

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.
* Si un préchauffage est nécessaire
** En fonction du modèle de four.

## 5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

Le menu des catégories d'aliments permet de cuisiner diverses recettes sans préchauffer le four, grâce à des programmes de cuisson spéciaux adaptés aux besoins de chaque catégorie. Après avoir sélectionné le programme de cuisson, le temps de cuisson par défaut s'affiche et peut être modifié en tournant le bouton droit ; la température de cuisson peut être modifiée en appuyant sur l'icône prévue à cet effet. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une plage limitée, comme le montre le tableau ci-dessous.

| Symbole | Description | Préchauffage | Emplacement | Volume d'eau* | Plage de température (°C) | Plage de temps (min) | Température de la sonde de cuisson (si disponible) | Description |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Viande blanche | NON | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Pour la volaille et les morceaux de viande blanche. |
|  | Viande rouge | NON | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande. |
|  | Poisson | NON | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Pour les poissons entiers et les filets. |
|  | Légumes | NON | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Pour les légumes et les pommes de terre rôtis |

**REMARQUE**: si après avoir éteint le four, il est nécessaire de poursuivre la cuisson, il est recommandé d'éviter d'utiliser les programmes Everyday Cooking et d'opter pour les fonctions standard.

*** Après utilisation du récipient vapeur**

Selon la fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau, des taches de calcaire peuvent rester dans le récipient.

Après avoir utilisé le récipient vapeur, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Pour éliminer les taches de calcaire, versez un mélange de 150 ml de vinaigre et 50 ml d'eau dans le récipient.

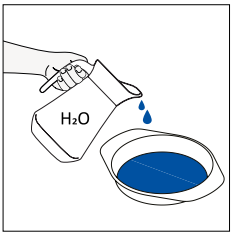
Après environ 10 minutes, essuyez avec un chiffon doux.



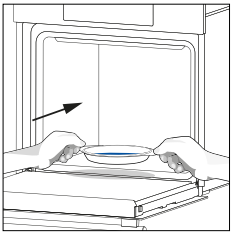
* Selon le modèle de four.

## *COMMENT UTILISER LE BAC À EAU POUR LES PROGRAMMES DE CUISSON À LA VAPEUR ?

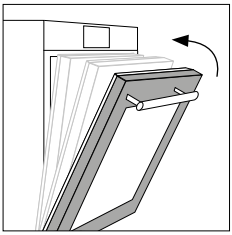
Après avoir sélectionné le programme de cuisson à la vapeur, procédez comme suit :



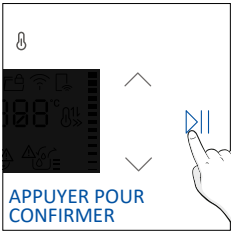

**1.** Ajoutez la quantité d'eau recommandée dans le récipient vapeur depuis le robinet ou à l'aide d'un pichet.



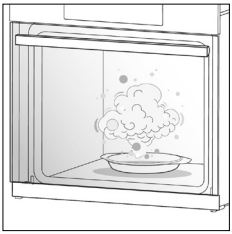
**2.** Placez le récipient vapeur au fond de la cavité du four.



**3.** Assurez-vous de fermer la porte du four.




**4.**Appuyez pour confirmer.



* Selon le modèle de four.

| Recette | Taille de la portion | Programme de cuisson | T°C | Accessoire de cuisson | Emplacement | Temps de cuisson (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rôti de boeuf | 500-800g | Viande | 190°C | Grille métallique | L3 | 30-40 |
| Filet de boeuf | 200g | Viande | 200°C | Grille métallique | L3 | 20-25 |
| Rôti haché | 1000-1500g | Viande | 180°C | Grille métallique | L3 | 40-50 |
| Boeuf Wellington | 500g | Viande | 200°C | Grille métallique | L3 | 50-80 |
| Viande braisée | 800-1000g | Viande | 200°C | Grille métallique | L3 | 40-70 |
| Côtes de porc | 1000-1200g | Viande | 200°C | Grille métallique | L3 | 80 |
| Carré d'agneau | 800-1000g | Viande | 200°C | Grille métallique | L3 | 60-80 |
| Gigot d'agneau | 1500-2000g | Viande | 190°C | Grille métallique | L3 | 80 |
| Filets de saumon | 200-600g | Poisson | 170°C | Plaque du four | L3 | 20-35 |
| Darnes de thon | 600g (env. 4 morceaux) | Poisson | 180°C | Grille métallique | L3 | 15-20 |
| Darnes d'espadon | 700g (env. 4 morceaux) | Poisson | 180°C | Plaque du four | L3 | 15-20 |
| Filet de cabillaud | 600g (env. 4 morceaux) | Poisson | 160°C | Plaque du four | L3 | 15-20 |
| Dorade entière | 1 | Poisson | 170°C | Plaque du four | L3 | 35-45 |
| Filet de daurade | 600g (env. 4 morceaux) | Poisson | 160°C | Plaque du four | L3 | 15-20 |
| Filet de bar | 600g (env. 4 morceaux) | Poisson | 160°C | Plaque du four | L3 | 15-20 |
| Poisson en croûte de sel | 1 | Poisson | 180°C | Plaque du four | L3 | 30-40 |
| Brochettes de poisson | 8 morceaux | Poisson | 160°C | Grille métallique | L3 | 20-30 |
| Calamars farcis | 4 morceaux | Poisson | 180°C | Plaque du four | L3 | 25-40 |
| Pain complet | 1 | Produits de boulangerie | 200°C | Grille métallique | L3 | 35-50 |
| Pain de seigle | 1 | Produits de boulangerie | 190°C | Grille métallique | L3 | 35-50 |
| Pain de mie | 1 | Produits de boulangerie | 200°C | Grille métallique | L3 | 35-50 |
| Baguettes surgelées | 1 | Produits de boulangerie | 200°C | Grille métallique | L3 | 15-25 |
| Snacks surgelés en pâte feuilletée | 1 | Produits de boulangerie | 190°C | Grille métallique | L3 | 20-30 |
| Fenouils | 1 plaque | Légumes | 200°C | Grille métallique | L3 | 30-40 |

| Recette | Taille de la portion | Programme de cuisson | T°C | Accessoire de cuisson | Emplacement | Temps de cuisson (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Légumes variés | 1 plaque | Légumes | 190°C | Grille métallique | L3 | 40-45 |
| Choux-fleurs | 1 plaque | Légumes | 190°C | Grille métallique | L3 | 40-50 |
| Potirons en dés | 1 plaque | Légumes | 200°C | Grille métallique | L3 | 30-40 |
| Poivrons farcis | 1 plaque | Légumes | 180°C | Grille métallique | L3 | 70-80 |
| Courgettes farcies | 1 plaque | Légumes | 190°C | Grille métallique | L3 | 35-45 |
| Bâtonnets de carotte | 1 plaque | Légumes | 180°C | Plaque du four | L3 | 35-40 |
| Brocolis | 1 plaque | Légumes | 190°C | Plaque du four | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 plaque | Légumes | 190°C | Grille métallique | L3 | 40-45 |
| Flan aux légumes | 6 ramequins | Légumes | 180°C | Plaque du four + moules | L3 | 25-35 |

# 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## 6.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

## 6.2. NETTOYAGE DU FOUR

### 6.2.1. INTERIEUR DU FOUR : FONCTIONS DE NETTOYAGE

**Pyrolyse** (selon le modèle de four)

Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.

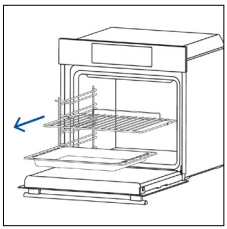
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.

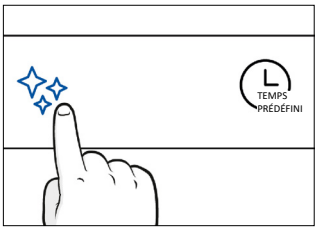
À la fin du cycle de nettoyage, les résidus alimentaires laissent une couche blanche sur les surfaces émaillées. Pour éliminer ces particules, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et utilisez une brosse ou de la laine d'acier. Les produits de nettoyage adéquats sont l'eau chaude savonneuse ou le nettoyant pour four.

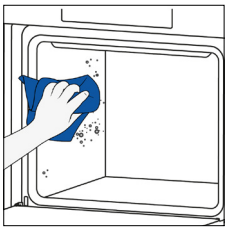
**Comment ça marche :**

1. Retirez tous les accessoires du four, tels que les grilles, les grilles latérales et la vis des grilles latérales (*) ;
2. Tournez le bouton de fonction sur ✧. Tournez la molette pour régler le programme Pyrolyse ; Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie. Pendant ce processus et la phase de refroidissement qui suit, la porte du four reste verrouillée.
3. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.
   ⚠ **AVERTISSEMENT**: assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.

(*) uniquement pour les modèles à 7 niveaux.





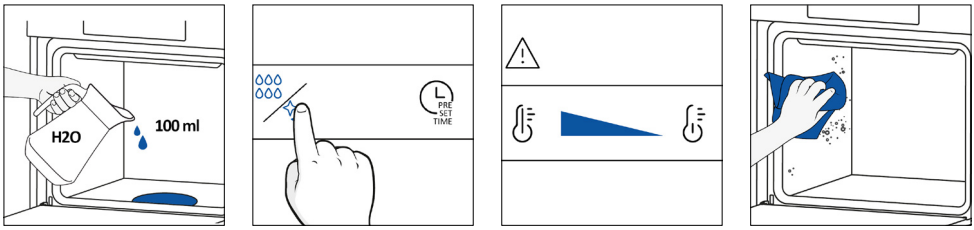



### H2O-Clean

La fonction H2O-Clean est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

**Comment ça marche :**

1. Versez 100 ml d'eau avec une goutte de liquide vaisselle dans le fond du four.
2. Tournez le bouton sur . Si nécessaire, tournez la molette pour régler le programme Hydro clean. Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.
5. ⚠ **AVERTISSEMENT**: assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable. Essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement pour éviter d'éventuelles traces de corrosion.



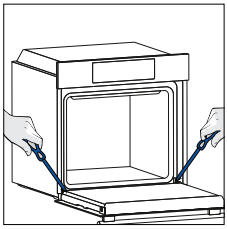

### Nettoyage par catalyse (selon le modèle de four)

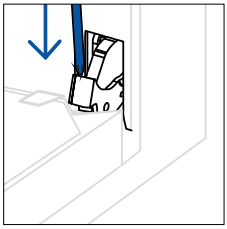
Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine. Cela garantit des performances et une propreté optimales.

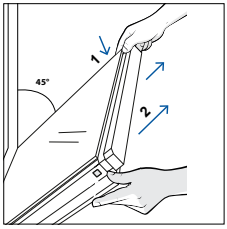
### 6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.

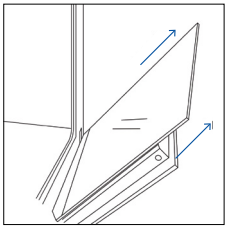




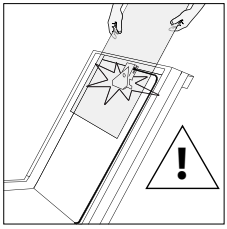
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



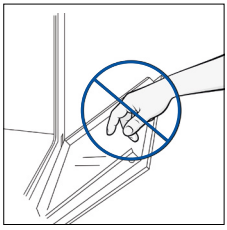

3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par la vitre intérieure. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-les sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



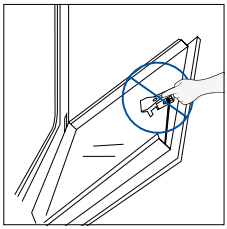
4. ⚠ **AVERTISSEMENT**: :les verres intérieurs et intermédiaires ne doivent pas heurter l'appareil photo lors de leur retrait ou de leur mise en place



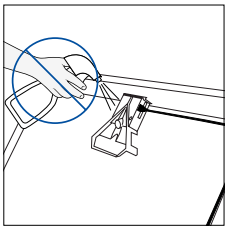
5. ⚠ **AVERTISSEMENT**:la vitre extérieure n'est pas amovible.

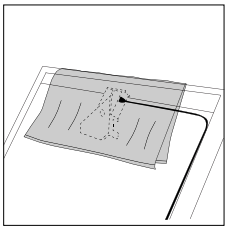


6. ⚠ **AVERTISSEMENT: :**l'appareil photo ne doit pas être détaché, forcé, ouvert ou enlevé pendant l'opération de nettoyage.



7. ⚠ **AVERTISSEMENT:** l'appareil photo ne doit pas entrer en contact avec des détergents lors des opérations de nettoyage.

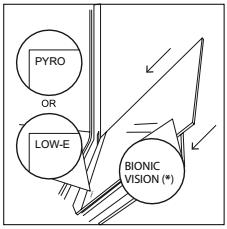




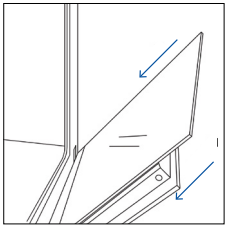
8. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



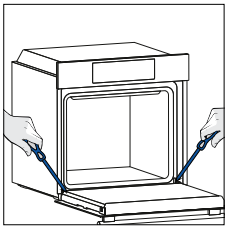

9. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « BAS/PYRO » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

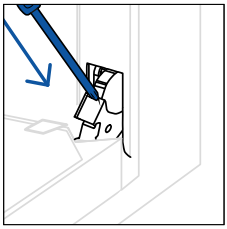



10. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.

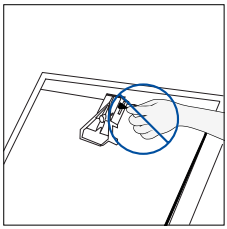


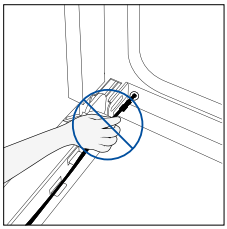
11. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.





12. ⚠ **AVERTISSEMENT**: les connecteurs de l'appareil photo ne doivent pas être débranchés pendant les opérations de nettoyage.





* seulement si présent

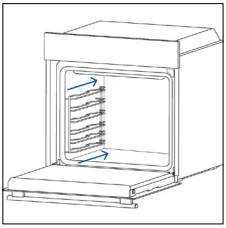
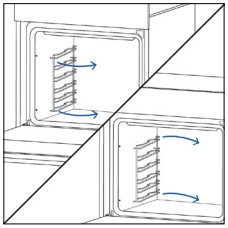
### 6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

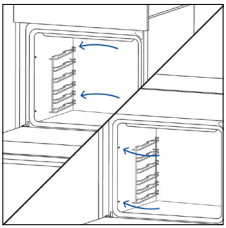
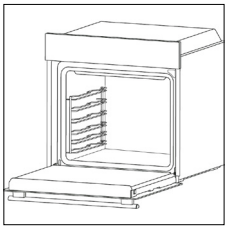
Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

**NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :**

– **Modèle à 6 niveaux**

1. Retirez les grilles latérales en les tirant dans le sens des flèches.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage, installez les grilles latérales en suivant l'ordre inverse.

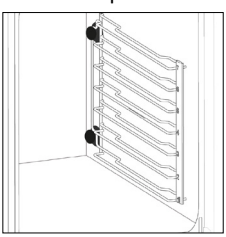
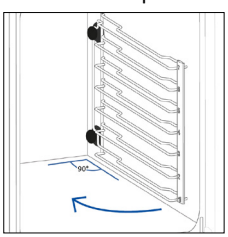



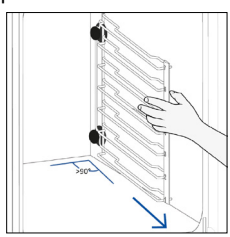




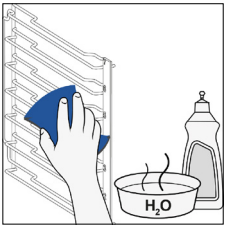
⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

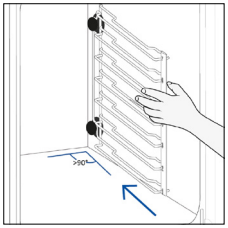
– **Modèle à 7 niveaux***

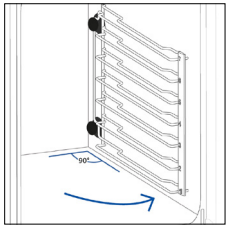
1. Retirez les grilles latérales en tirant d'abord la partie avant dans le sens de la flèche et en détachant la partie arrière des vis.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage, remettez les grilles latérales en suivant la procédure inverse : positionnez la partie arrière entre les vis et poussez la partie avant dans le sens de la flèche.










* Selon le modèle de four.

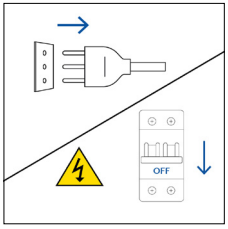
## 6.4. ENTRETIEN

### REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

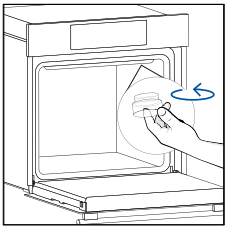
**Changement de l'ampoule du haut :**

1. Débranchez le four du secteur.
2. Retirez le couvercle en verre de la lampe.
3. Démontez l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
5. Remettez le couvercle en verre de la lampe à sa place.
6. Rebranchez le four au secteur.

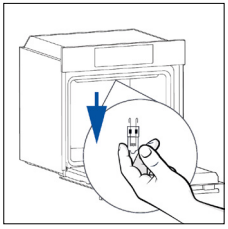
**Étape 1**



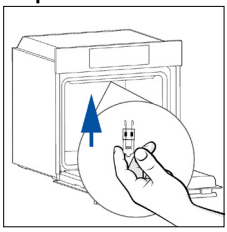

**Étape 2**



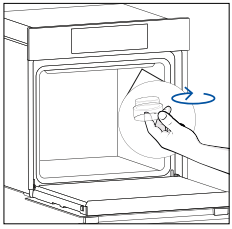
**Étape 3**



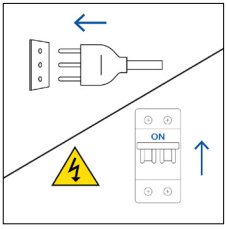
**Étape 4**

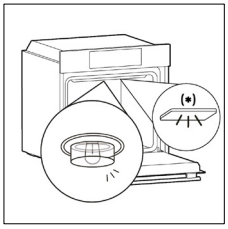


**Étape 5**



**Étape 6**



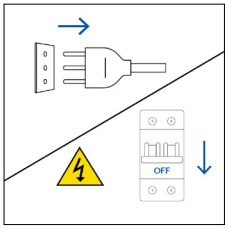




Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)
* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service clientèle.

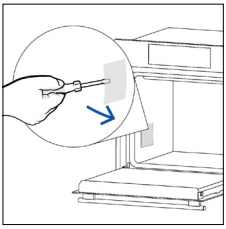
**Changement de l'ampoule latérale :**

1. Débranchez le four du secteur.
2. Utilisez un tournevis à tête plate en le positionnant sur le côté de la vitre de protection et exercez une légère pression pour la retirer.
3. Saisissez délicatement l'ampoule par sa base.
4. Insérez l'ampoule neuve.
5. Remettez la vitre de protection en appuyant doucement dessus jusqu'à ce qu'elle soit bloquée à sa place.
6. Rebranchez le four au secteur.

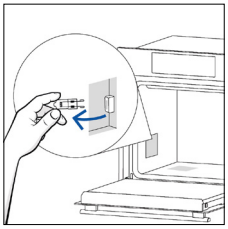
**Étape 1**



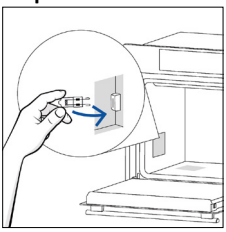

**Étape 2**



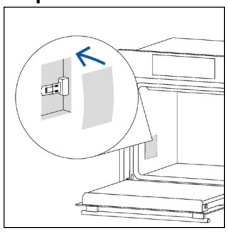
**Étape 3**



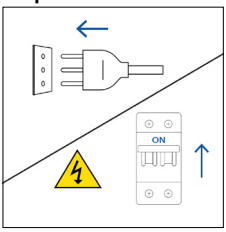
**Étape 4**



**Étape 5**



**Étape 6**




Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

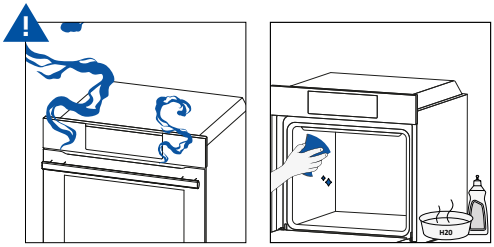
# 7. DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.
Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

**Erreur**




**Fumée**



# 8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

## 8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

– les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;

– les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponibles pour les grands DEEE.

Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

## 8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture.

Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

Maintenir les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

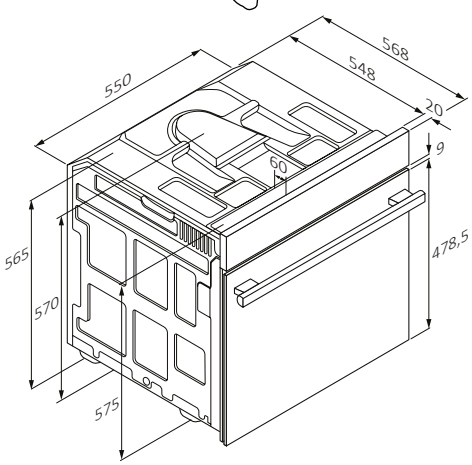
Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



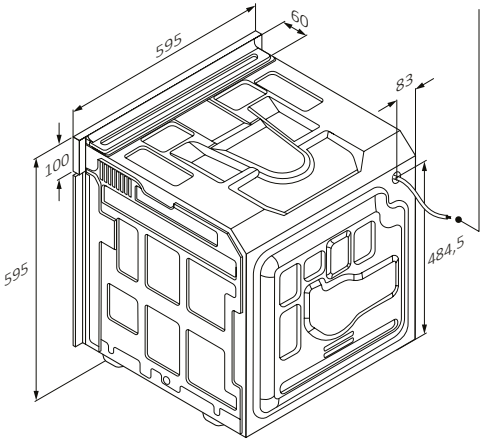
# 9. INSTALLATION

Vous pouvez visionner la vidéo d'installation du produit en scannant le code QR.

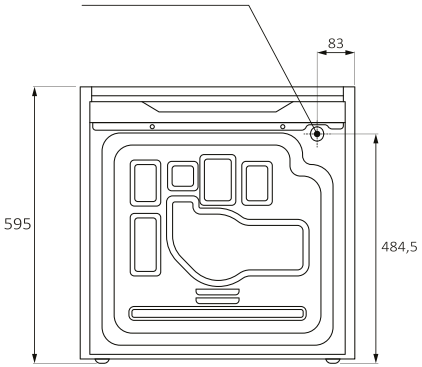
ou en cliquant ici **link**



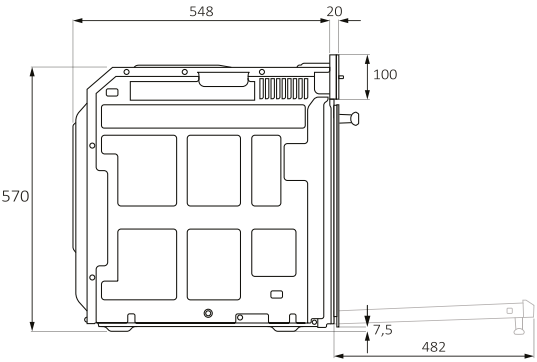

Câble 1100




Câble 1100

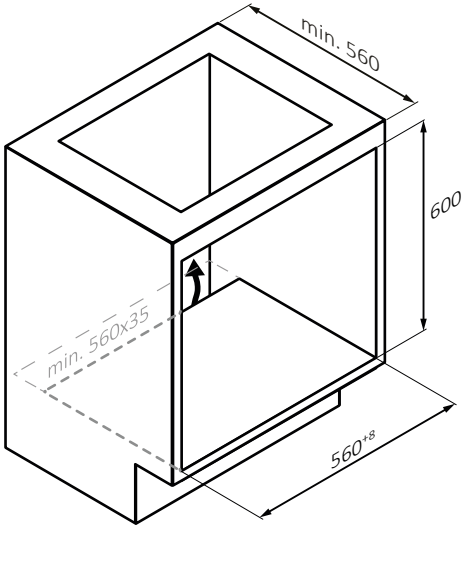


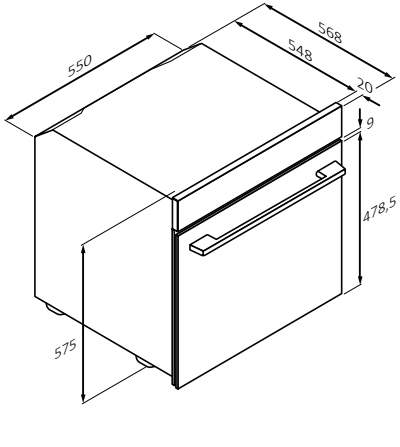

Vue arrière

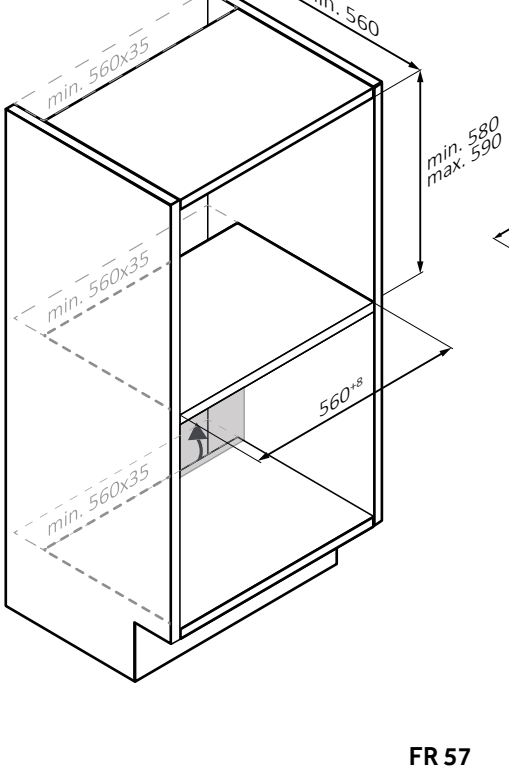


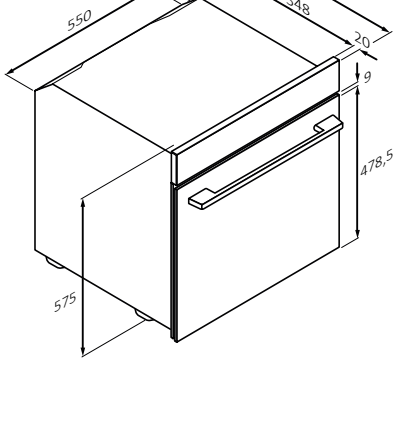

Vue d'ensemble

mm

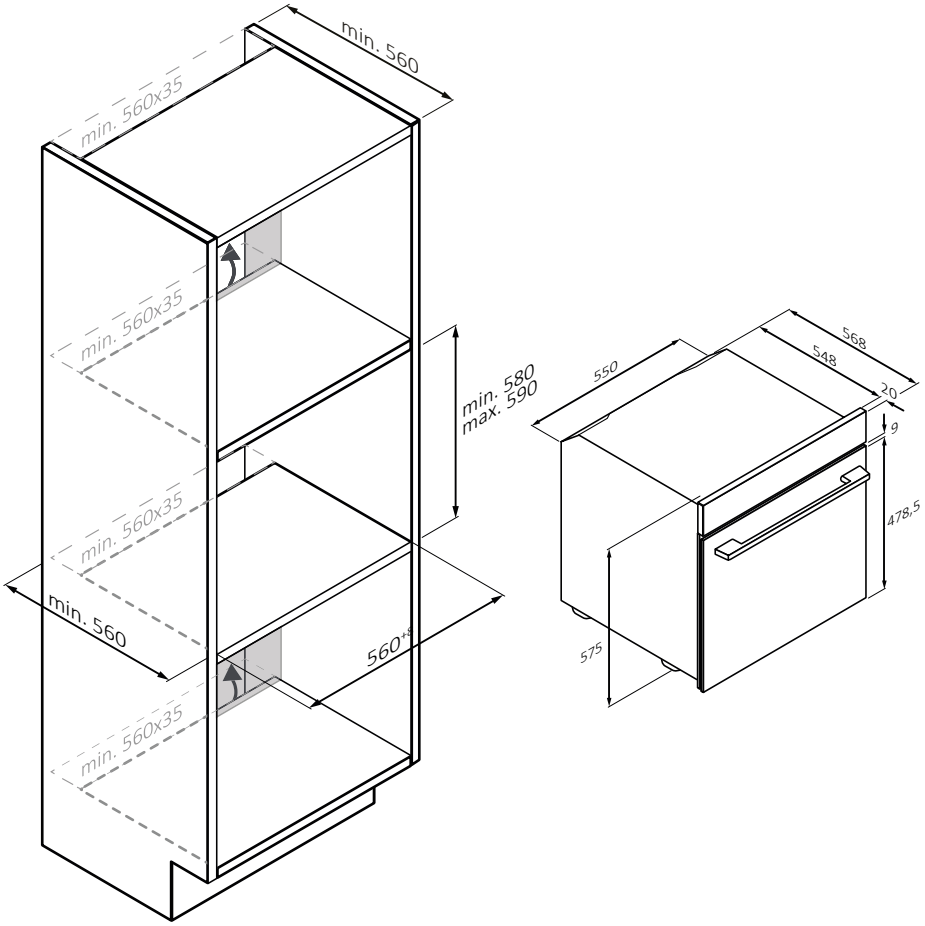

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

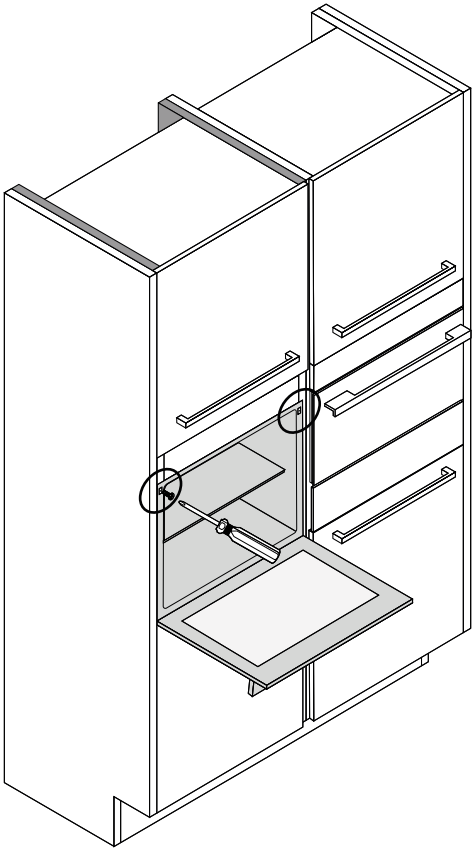

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

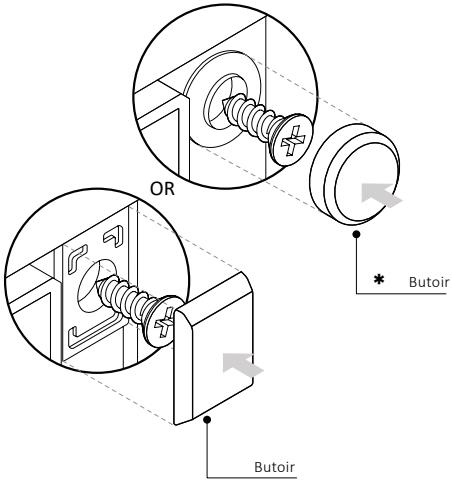

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(seulement si présent*)

mm

## BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri.
Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

**NOTA:** Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

## SOMMARIO


**1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA**

**2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO**
2.1. Panoramica del prodotto
2.2. Accessori
2.3. Pannello di controllo
2.4. Connettività

**3. PRIMA DI COMINCIARE**
3.1. Informazioni per iniziare
3.2. Primo utilizzo
3.3. Pulizia preliminare

**4. USO DEL PRODOTTO**
4.1. Funzionamento del prodotto
4.2. Funzioni di cottura
4.2.1. Funzioni standard
4.2.2. Funzioni speciali
4.2.3. Caractéristique Multi-Étapes

**5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA**
5.1. Tabella di cottura Generale
5.2. Tabella Everyday Cooking

**6. CURA E PULIZIA**
6.1. Raccomandazioni generali
6.2. Pulizia del forno
6.2.1. Interno del forno: funzioni di pulizia
6.2.2. Esterno del forno: smontaggio e pulizia della porta in vetro
6.3. Pulizia degli accessori
6.4. Manutenzione

**7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

**8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO**
8.1. Smaltimento dell'elettrodomestico
8.2. Protezione e rispetto dell'ambiente

**9. INSTALLAZIONE**

# 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

## AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

## Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

## Limiti d'uso

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
- ⚠**AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- ⚠ **AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.

## AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.
- Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.

- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica per evitare il surriscaldamento.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevare e spostare il forno.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95°C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.
- Per rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari presenti sulla superficie frontale del forno prima del primo utilizzo

## AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
- Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.

- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.
- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- ⚠ **AVVERTENZA**: per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnere il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione.
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati.
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato.
  - In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- ⓘ **NOTA**: poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- ⚠ **ATTENZIONE**: per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o colle-

gato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

**USO E MANUTENZIONE**

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la teglia per Airfry o la griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale.
- Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- ⚠ **AVVERTENZA**: Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- ⚠ **AVVERTENZA**: Non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- ⚠ **ATTENZIONE**: Non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- ⚠ **AVVERTENZA**: Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.
- Lavare gli accessori prima del primo utilizzo con una soluzione di acqua

calda e detersivo per stoviglie.

**AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)**

- Rimuovere grossi schizzi prima della pulizia.
- ⚠ **AVVERTENZA**: prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
  - Pulire lo sportello del forno.
  - Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detergenti.
  - Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente).
  - Non collocare strofinacci.
- Nei forni con sonda per la carne è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda per la carne non è in uso
- Durante il processo di pulizia pirolitica (se disponibile), le superfici potrebbero diventare più calde del solito, pertanto è necessario tenere lontani i bambini.
- Se è stato collocato un piano cottura sopra il forno, non utilizzare il piano cottura mentre è in funzione il pirolizzatore, per evitare il surriscaldamento del piano cottura.

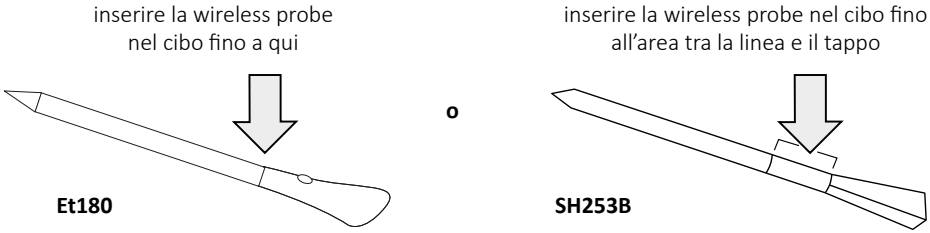
**AVVERTENZE (*PER PIATTO ACQUA PER COTTURA A VAPORE)**

- ⚠ **AVVERTENZA**: Rischio di ustioni e danni all'elettrodomestico: l'utilizzo della funzione vapore può causare ustioni: dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore, aprire lo sportello con cautela per evitare lesioni
- Per la funzione vapore, riempire il recipiente solo con acqua potabile.
- ⚠ **AVVERTENZA**: Dopo l'uso, l'acqua residua nel contenitore potrebbe essere ancora calda. Maneggiare con cautela.
- Notare che il piatto acqua per cottura a vapore deve essere utilizzato esclusivamente all'interno di un forno. Non utilizzare il piatto acqua per cottura a vapore sui fornelli o su fiamma libera.
- Si sconsiglia di lavare il recipiente in lavastoviglie. Lavarlo a mano con un normale detersivo per i piatti.
- Non usare prodotti per la pulizia fortemente abrasivi o raschietti metallici affilati sul piatto acqua per cottura a vapore.

* A seconda del modello di forno.

## AVVERTENZE SONDA DI TEMPERATURA WIRELESS

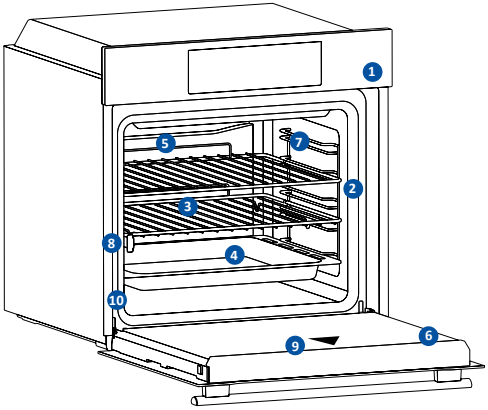
- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- NON TOCCARE Preci Probe A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.




- Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato direttamente dal forno.
- Non utilizzare Preci Probe in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare Preci Probe in forni a microonde.
- Preci Probe può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.
- Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni a Preci Probe dovuti a un uso improprio del dispositivo.
- Pulire Preci Probe prima dell'uso.
- La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10 °C fino a una temperatura interna massima di 100 °C per la parte metallica. Quando viene selezionato un programma di cottura, il display visualizza la temperatura di default, ma non è mai superiore a 250 ° C: la temperatura selezionabile è limitata a 250 ° C.
- Se la temperatura della sonda Preci Probe supera i 100 °C, la cottura si interrompe e la sonda deve essere rimossa dal forno il prima possibile, indossando dei guanti, per evitare che si danneggi.

# 2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

## 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

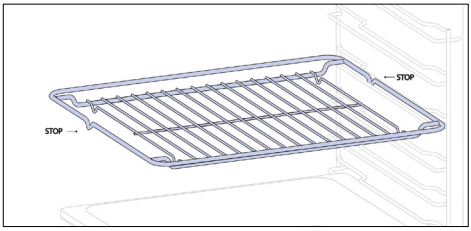



1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Vassoi**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali** (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Guide Telescopiche**
9. **Telecamera** (solo se presente*)
10. **Numero di serie & QR Code**

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

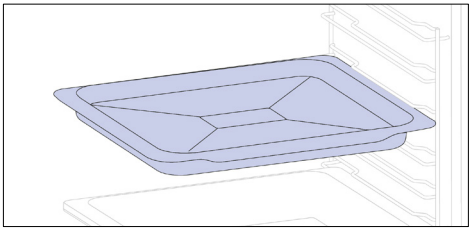
## 2.2. ACCESSORI

### Griglia metallica



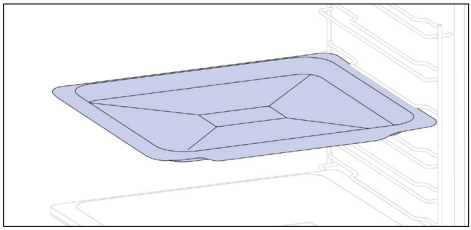

Una griglia metallica in un forno è un ripieno rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura e può essere inserita a diverse altezze per esigenze di cottura. Non posizionare cibo a diretto contatto, ma usare invece carte forno o teglie idonee.

### Teglia profonda



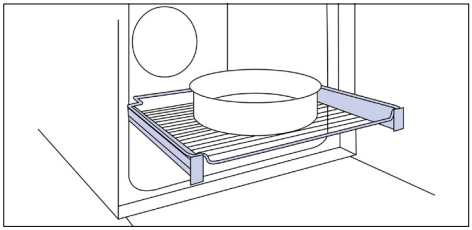
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

### **Teglia** (solo se presente*)



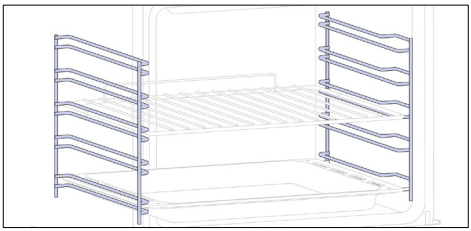
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

### **Guide telescopiche** (solo se presente*)



Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

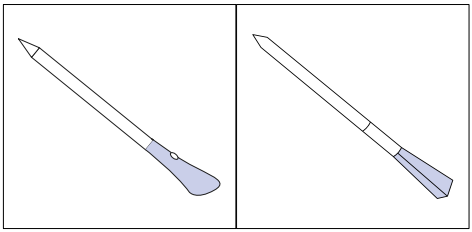
**Griglie metalliche laterali** (solo se presente*)



Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

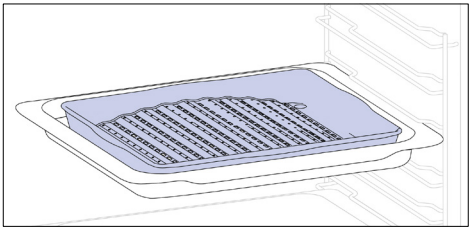
**NOTA:** 6 o 7 livelli a seconda del modello.

**Preci Probe** (solo se presente*)



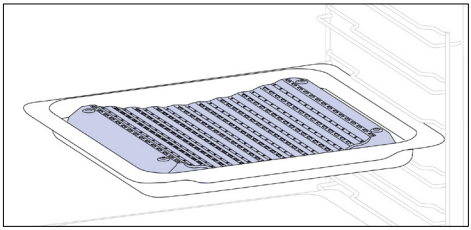
Questa sonda per la carne è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite cavo, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

**Dual tray – BBQ mode** (solo se presente*)



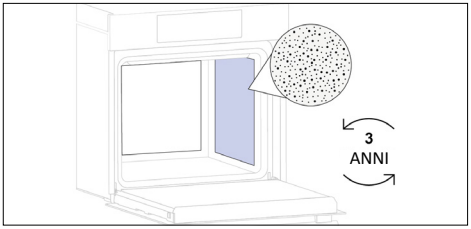
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo un risultato da barbeque anche in casa con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

**Dual tray – STEAM mode** (solo se presente*)

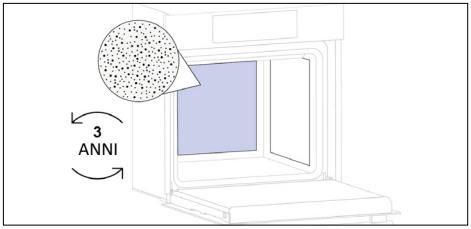


La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

**Pannelli catalitici** (solo se presente*)

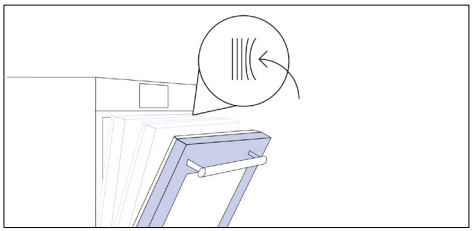



**Catalitici copertura della ventola**
(solo se presente*)



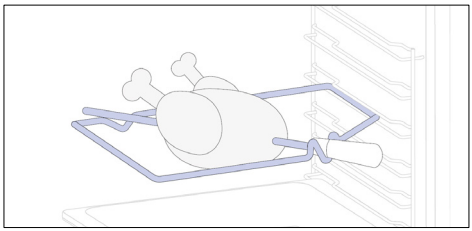

Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

**Cerniere Softclose/Soft open** (solo se presente*)



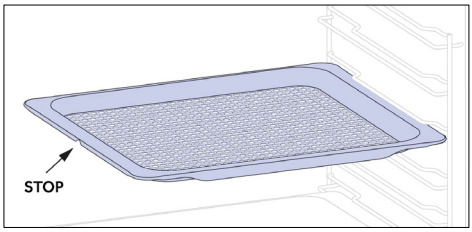
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

**Girarrosto** (solo se presente*)



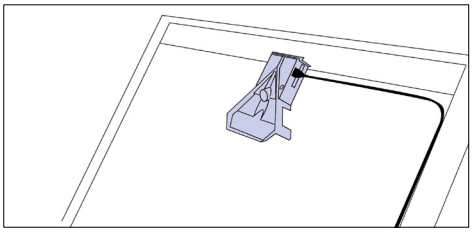
Il girarrosto funziona in abbinamento alla resistenza superiore; ruotandolo, è possibile ottenere una cottura dei cibi omogenea. Il girarrosto è ottimale per la cottura di alimenti di medie dimensioni. Ideale perriscoprire il gusto degli arrosti tradizionali.

**Teglia Airfry** (solo se presente*)



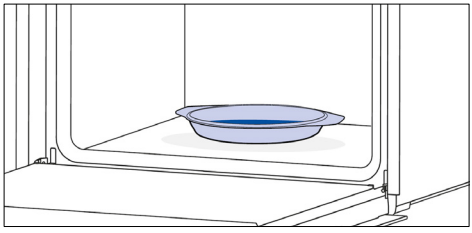

Grazie alla teglia Airfry, l'ari calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli alimenti o le briciole di pane.

**Telecamera** (solo se presente*)



La telecamera a visione bionica rileva e riconosce gli alimenti, impostando i parametri più adeguati per cucinarli.

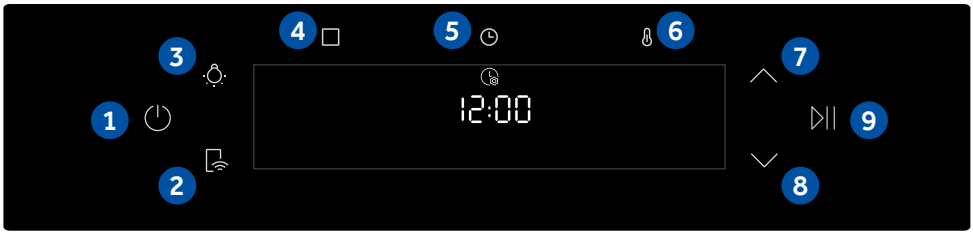
**Piatto acqua per cottura a vapore**
(solo se presente*)



Il recipiente per il vapore è un accessorio utile da riempire d'acqua per generare vapore durante la cottura, migliorando sapore, consistenza e umidità per pasti più gustosi.

**IT:** Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

## 2.3. PANNELLO DI CONTROLLO




**Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione**

Consumo energetico del prodotto in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 0,8 W

Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 20 min

Le funzioni e la classificazione delle funzioni possono essere modificate a seconda del modello.

1. On/Off
2. Remote Control
3. Lamp
4. Funzioni
5. Time
6. Temperature

7/8. Pulsanti di navigazione

9. Avvio/Pausa

### FUNZIONI PRINCIPALI

Il pannello di controllo ha le seguenti funzioni principali:

| Simbolo | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|
| | **On/Of** | Premere per accendere/spegnere il forno. |
| | **Controllo da remoto** | Premere il pulsante per attivare il controllo da remoto, dopoaver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramitel'applicazione). |
| | **Lampada** | Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno. |
| | **Funzioni** | Premere una volta per accedere alle funzioni manuali, due volte per i programmi Everyday Cooking, tre volte per il menu Pulizia e quattro volte per il menu WIFI. |
| | **Ora** | Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il contaminuti (disponibile in modalità standby), tre volte per la partenza differita.In modalità standby sono disponibili il timer per cottura e, tenendo premuto per 3 secondi, l'ora del giorno. |
| | **Temperatura** | Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, due volte per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno) |
| | **Pulsanti di navigazione** | Premere i pulsanti di navigazione per scorrere tra le funzioni e per impostare i parametri. |
| | **Avvio/Pausa** | Premere per avvio/pausa della cottura o conferma delle funzioni. |

## 2.4. CONNETTIVITÀ

### Parametri Wireless

| Tecnologia | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Bande di frequenza (MHz) | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Potenza massima [mW] | 100 | 10 |

### Parametri Wireless Della Sonda Wireless

| * Modella | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tecnologia | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Bande di frequenza (MHz) | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Potenza massima [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati, di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e qualsiasi utilizzo di tali marchi da parte di Candy Hoover Group SRL avviene su licenza. Gli altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari.

* A seconda del modello di forno.

### Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W.

Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in Standby di rete: 20 min

### Come attivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-fi si attiva non appena l'utente preme il pulsante di accensione.

### Come disattivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-fi si disattiva non appena l'utente preme il pulsante di spegnimento. Il Wi-fi può anche essere disattivato con il forno acceso selezionando "Off" nel menu delle impostazioni del Wi-fi

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge per il mercato UK. Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

## COME INTERAGIRE CON L'APP

L'elettrodomestico può essere connesso alla rete wireless domestica e gestito da remoto tramite l'app. Collegare l'elettrodomestico per assicurarsi che rimanga aggiornato con il software e le funzionalità più recenti.

**NOTA**

- Una volta acceso il forno, le icone WIFI lampeggiano per 30 minuti. Durante questo periodo è possibile registrare il prodotto.
- Assicurarsi che la rete WiFi domestica sia attiva.
- Verrà fornita una guida passo passo sia sull'elettrodomestico che sul dispositivo mobile.
- Potrebbero essere necessari fino a 10 minuti per collegare il forno.
- Per ulteriori indicazioni e risoluzione dei problemi, fare riferimento all'app.

Scarica l'app sullo smartphone.

Available on the App Store

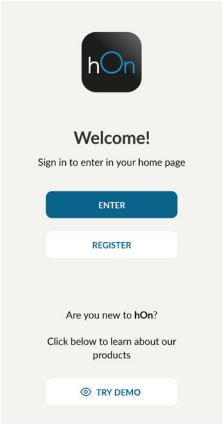
GET IT ON Google Play

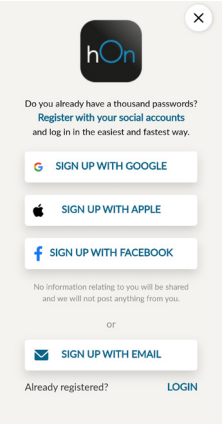
Le immagini seguenti sono unicamente a scopo illustrativo.

## NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"

  È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con il proprio indirizzo e-mail personale

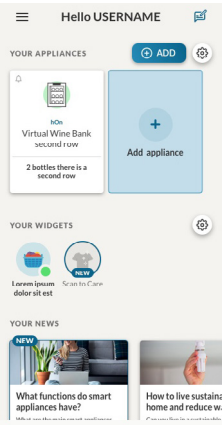



## REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

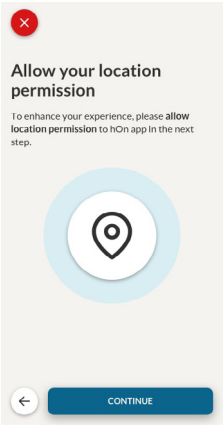
**Passo 1**

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



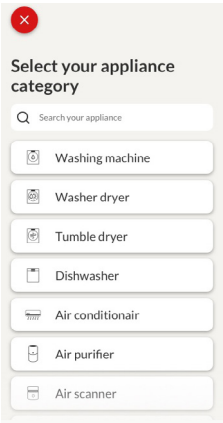
**Passo 2**

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



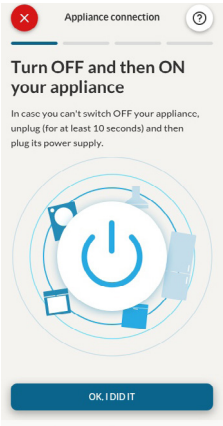

**Passo 3**

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



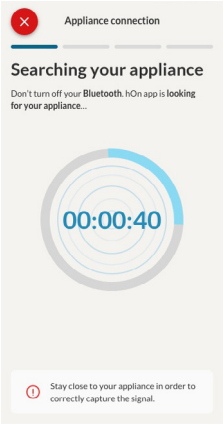

**Passo 4**

- Accendere il proprio elettrodomestico; se è già acceso, spegnerlo e riaccenderlo.



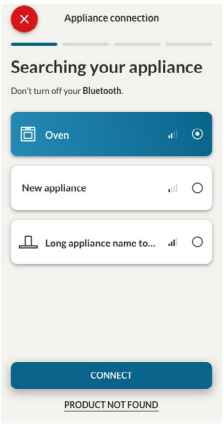
**Passo 5**

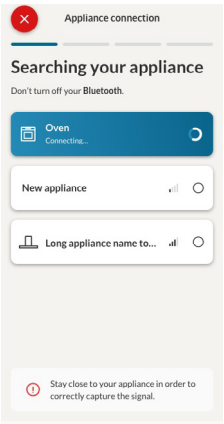
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.




**Passo 6.1-6.2**

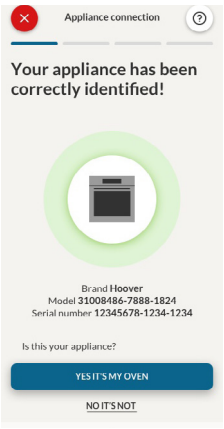
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo.




**Passo 7**

- Il forno viene trovato e può essere controllarlo tramite hOn.

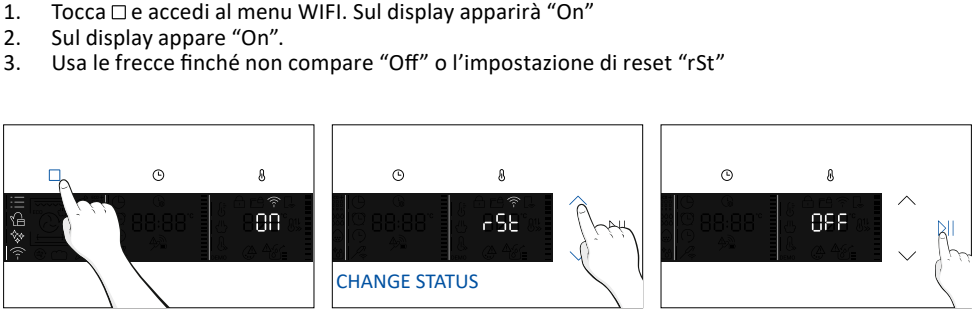


## COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WIFI

Una volta registrato l'elettrodomestico, l'utente può modificare le impostazioni WIFI tra:

- **WiFi ON:** È possibile monitorare lo stato del forno solo tramite app.
- **WIFI hOn:** Il forno può essere utilizzato esclusivamente tramite l'applicazione.
- **WIFI OFF:** Il forno non è connesso ma è comunque arruolato con le credenziali di rete salvate**.**
- **RESET WIFI:** La connessione viene resettata ed è possibile un nuovo arruolamento.

1. Tocca ☐ e accedi al menu WIFI. Sul display apparirà "On"
2. Sul display appare "On".
3. Usa le frecce finché non compare "Off" o l'impostazione di reset "rSt"




## CONTROLLO DA REMOTO

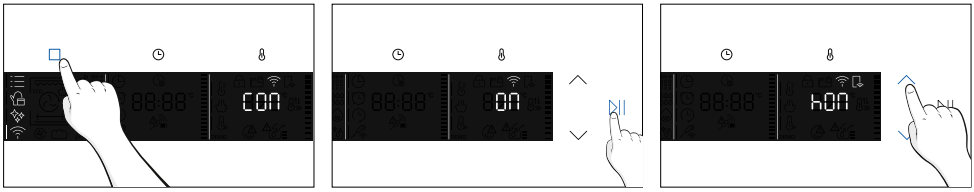
Il controllo da remoto offre numerosi vantaggi agli utenti, migliorando la comodità, l'efficienza e l'esperienza di cottura complessiva, offrendo la possibilità di controllare il prodotto direttamente sia dall'elettrodomestico che dall'app hOn

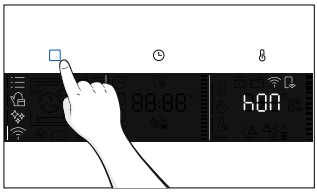
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura in uso; monitoraggio del processo di cottura tramite sonda; gestione delle ricette salvate utilizzando la "funzione Jolly" presente sul prodotto (vedere sezione relativa). Inoltre è possibile ricevere notifiche una volta completati programmi o ricette.
Il controllo d remoto è attivabile esclusivamente al momento della registrazione del prodotto.

**NOTA:** È disponibile per tutte le funzioni di cottura del prodotto, ad eccezione dei programmi Gratinato e Supergrill.

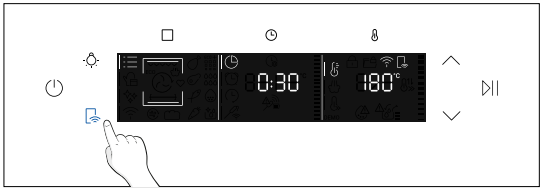
### Come attivare il controllo da remoto:

1. Premi ☐ per selezionare la modalità WIFI.
2. Sul display apparirà "Connection". Premi ⏯. "On" inizierà a lampeggiare.
3. Premi ⌄ t per selezionare la modalità "hOn" e premi ⏯ per attivare il controllo da remoto.
4. Premere ☐ per uscire dalla modalità 'hOn'.
5. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.

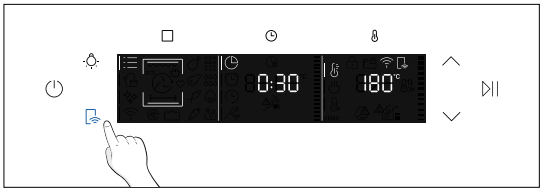




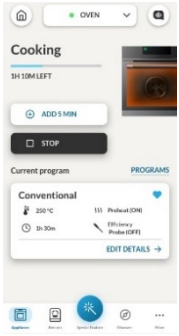
È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante.




**How to stop Remote Control:**
Quando il programma di cottura è in corso, può essere interrotto direttamente dal prodotto stesso premendo il pulsante corrispondente al controllo da remoto. Queste azioni interrompono il processo di cottura.È inoltre possibile premere il pulsante corrispondente del controllo da remoto fornito in dotazione con l'elettrodomestico. Queste azioni interrompono il processo di cottura.

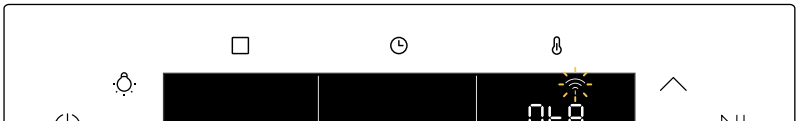



È inoltre possibile interrompere il programma di cottura da remoto utilizzando l'app e facendo clic sul pulsante "STOP" sul display. Il forno interromperà automaticamente la cottura.
**NOTA**: Se l'utente interrompe la cottura in corso dal forno, contemporaneamente verrà visualizzato sull'app un messaggio che informa dell'interruzione della cottura.



### AGGIORNAMENTO OVER THE AIR (OTA)

Il forno è dotato di una funzione di aggiornamento Over The Air (OTA) che ti permette di mantenere il tuo forno aggiornato con le ultime funzionalità in modo semplice. Se disponibile, una volta che il forno è connesso, quando la manopola è impostata su "Wi-Fi" o un programma di cottura è appena terminato, l'aggiornamento si avvierà automaticamente. "OtA" apparirà sul display, l'icona Wi-Fi lampeggerà e tutti i comandi del prodotto saranno temporaneamente indisponibili. Questo processo può richiedere alcuni minuti, quindi non scollegare o spegnere il forno durante questo tempo. Una volta completato l'aggiornamento, "12:00" lampeggerà sul display. Basterà reimpostare l'ora e iniziare a cucinare!






# 3. PRIMA DI COMINCIARE

## 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non vi è bisogno di preoccuparsi; aspettare solo che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

### Come funziona lo sportello

Durante il processo di pulizia pirolitica, lo sportello del forno rimane sempre bloccato. Se non è bloccato, sul forno apparirà il codice di errore 24, che metterà in pausa la funzione di pulizia.

### Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, tipicamente attivate ogni volta che si avvia una funzione di cottura.
Per i forni dotati di interruttore dello sportello (vedere sotto), la luce si accende automaticamente quando lo sportello si apre.
Per i forni dotati di pulsante per la lampada, lo sportello può essere utilizzato anche per attivare l'illuminazione.
Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 10 minuti, le luci si spegneranno automaticamente.
Durante il processo di pulizia pirolitica la luce rimane spenta. *

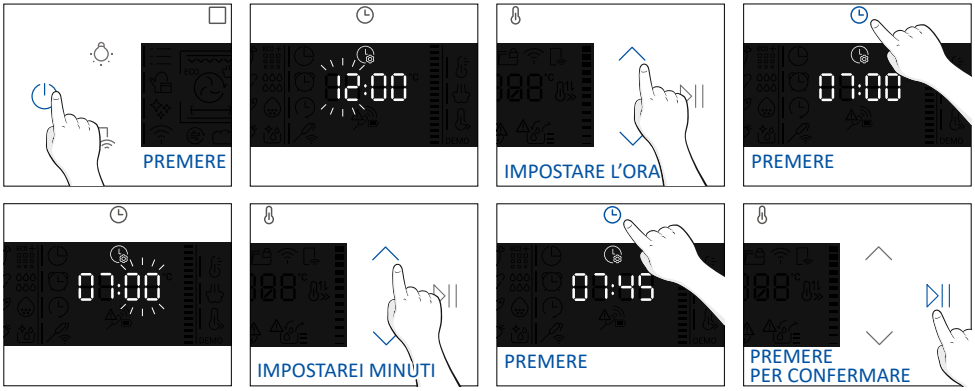
### Come funziona la ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Per questo motivo la ventola di raffreddamento rimane udibile per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento del forno. Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno. Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo. Durante la pulizia pirolitica e quando lo sportello è bloccato, la ventola di raffreddamento è accesa. *
Durante la funzione ECO la luce rimane spenta.
(*solo per forni pirolitici)

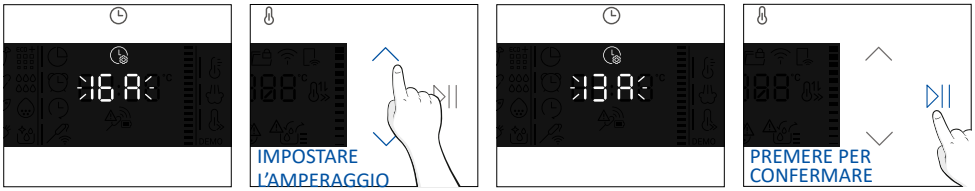
### 3.2. PRIMO UTILIZZO

Quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta, il passo iniziale è impostare l'ora del giorno, scegliere tra 13 o 16 ampere e selezionare la luminosità e il livello sonoro.

- **IMPOSTARE L'ORA:** Lo schermo visualizzerà l'ora preimpostata lampeggiante '12:00'. Per modificarla, tieni premuto ⏻ e utilizza le frecce per impostare l'ora attuale. Premi 🕒 per confermare l'ora. Segui la stessa procedura per impostare i minuti. Per confermare, premi ⏯.

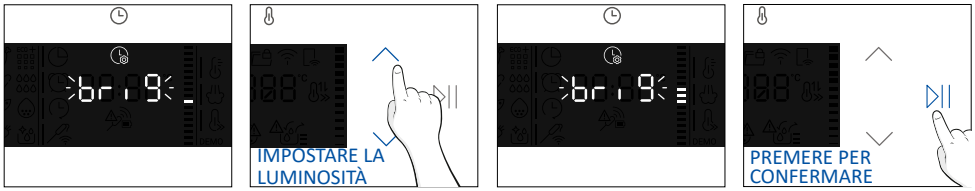



- **AMPERAGGIO:** QPer impostazione predefinita, il forno è configurato per funzionare con una potenza più elevata adatta a case con più di 3 kW (16 A). Se la tua abitazione ha una potenza più bassa, puoi modificare questa impostazione a 13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità con cui il forno si riscalda. Scegliere l'opzione superiore (16 A) significa che si scalda più rapidamente (poiché l'assorbimento di potenza è aumentato). Sul display vedrai due opzioni: 13 A e 16 A. Seleziona la tua preferita utilizzando le frecce. Per confermare, premi ⏯.

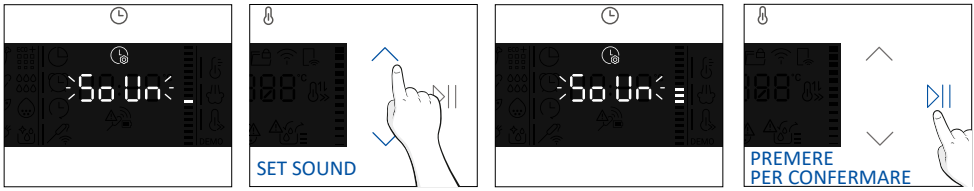



ⓘ **NOTA:** L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

- **LUMINOSITÀ:** Lo schermo mostra il simbolo "brig". I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile utilizzando le frecce. Per confermare, premi ⏯

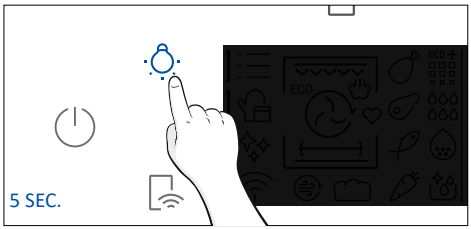


- **SUONO:** lo schermo mostra il simbolo “Soun”. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile utilizzando le frecce. Per confermare, prem ⏯.



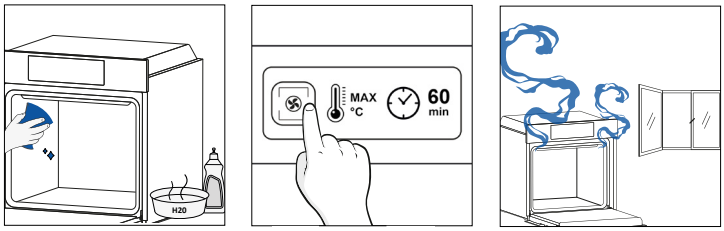

- **ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE**

È possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo il pulsante Lamp per 5 secondi.




### 3.3. PULIZIA PRELIMINARE

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare gli accessori e pulire l’interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un’ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.

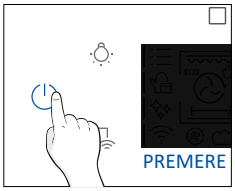


# 4. USO DEL PRODOTTO

## 4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

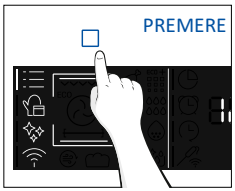
### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere/spegnere il forno, tenere premuto il ⏻




### MENU FUNZIONE

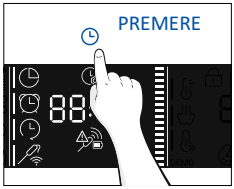
Accedi al menu Funzione premendo ☐.
Per navigare, premi tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

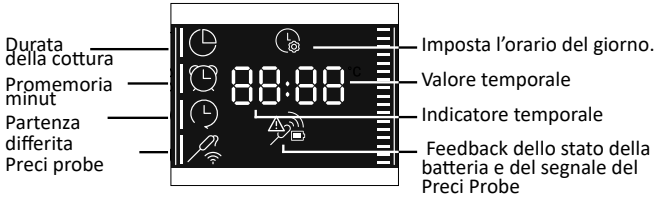



| Simbolo | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|
| | **Funzioni Principali** | Questa funzione consente di selezionare il programma di cottura desiderato utilizzando le frecce. Premi ◷ e 🌡 per impostare il tempo e la temperatura. Premi ⏯ per avviare la funzione. Per mettere in pausa il programma, clicca di nuovo. |
| | **Categorie Alimentari** | In questo menu puoi accedere a 4 categorie di cucina già integrate nel tuo forno utilizzando le frecce. Il display mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti. |
| | **Wifi** | In questa modalità puoi connettere il tuo forno a una rete e registrarlo tramite l'app hOn. |
| | **Funzioni Di Pulizia** | Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile sul tuo forno. |

## MENU TEMPO

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedi al menu Tempo premendo ⏲.
Per navigare, premi ⏲ tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

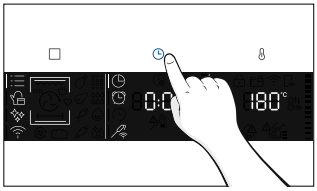


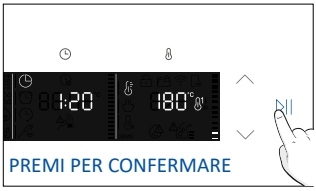

**NOTA**: non è possibile impostare più parametri contemporaneamente, pertanto rimane in memoria solo l'ultimo impostato mentre quello precedente viene cancellato.

| Simbolo | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|
| | **A)Durata Della Cottura** | Consente di impostare il tempo di cottura richiesto per la ricetta selezionata. Premi ⏲ per accedere al menu Tempo. Tocca ⏲ tante volte quanto necessario per selezionare la funzione 'Durata della cottura'. Usa quindi le frecce per regolare il valore e premi⏯to confirm.per confermare. Il conto alla rovescia inizia al termine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile cambiare il valore della durata premendo ⏲ e usando le frecce. Quando il tempo impostato è trascorso, sul display comparirà 'End' e la cottura si interromperà. |
| | **B)Promemoria Minuti** | Consente di utilizzare il forno come sveglia. Premi ⏲ per accedere al menu Tempo. Tocca ⏲ tante volte quanto necessario per selezionare la funzione 'Timer'. Usa le frecce per regolare il valore e premi ⏯ per confermare.Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo⏲ae usando le frecce. Premi poi tper riavviare la cottura. Quando il tempo impostato è trascorso, la cottura continua fino a quando non viene interrotta manualmente.<br>Questa funzione può essere impostata anche quando il forno è in modalità standby premendo ⏲ .Quando attivato, il timer opera indipendentemente dalle funzioni di cottura del forno. |
| | **C)Partenza Ritardata** | Consente di scegliere l'ora di inizio della cottura. Premi ⏲ per accedere al menu Tempo. Tocca⏲ tante volte quanto necessario per selezionare la funzione 'Avvio ritardato'. Usa le frecce per regolare il valore e premi ⏯ per confermare.<br>NOTA: L'avvio ritardato è attivabile solo dopo aver impostato la Durata della cottura e non è disponibile con le funzioni della griglia. |

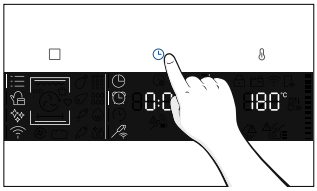
## a. DURATA DELLA COTTURA

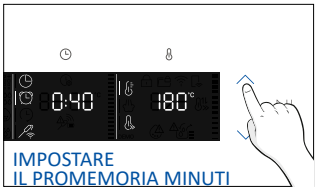


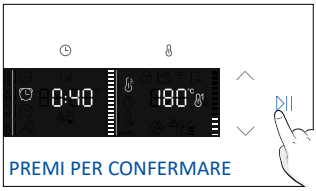


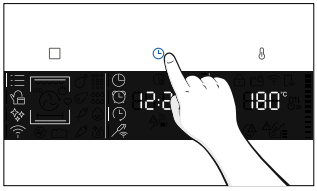

## b. PROMEMORIA MINUTI



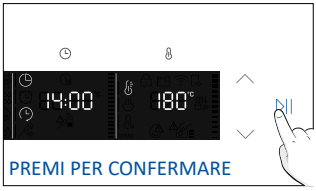



## c. PARTENZA RITARDATA

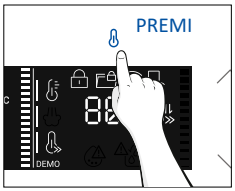


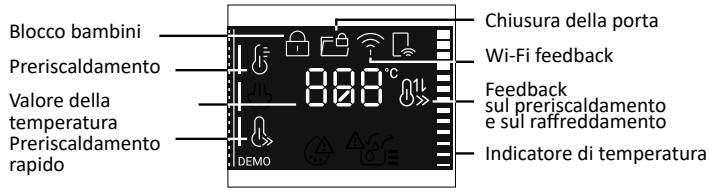


## MODIFICA TEMPERATURA

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedi al menu Temperatura premendo 🌡 .Per navigare, premi 🌡 tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:




| Simbolo | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|
| | **Temperatura** | Premi 🌡 per impostare la temperatura e usa le frecce per regolare il valore. |
| | **Preriscaldamento Rapido** | Premi 🌡 due volte per impostare il preriscaldamento rapido. |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Simbolo | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|
| | **Blocco Bambini** |  Questa funzione consente di bloccare lo schermo per impedire qualsiasi uso non desiderato da parte dei minori. Per attivarla, premere contemporaneamente i pulsanti Lampada e Telecomando per 3 secondi. Verrà visualizzata un'icona con una chiave sull'interfaccia utente. In questa condizione, l'interfaccia utente del forno è bloccata e non è possibile apportare modifiche alle impostazini. Per disattivare il blocco bambini, premere nuovamente i pulsanti Lampada e Telecomando per 3 secondi (l'icona con la chiave scomparirà). |

## 4.2. FUNZIONI DI COTTURA

### OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per accelerare la fase di preriscaldamento, è possibile selezionare l'opzione di preriscaldamento rapido premendo l'icona della temperatura per 3 secondi dopo aver selezionato il programma di cottura e la temperatura. Questa opzione attiverà una combinazione di ventola e resistenze indipendentemente dalla funzione di cottura scelta.
Per risparmiare energia, quando è attivato il preriscaldamento rapido, la ventola della cavità viene spenta finché il forno non raggiunge la temperatura desiderata.

### 4.2.1. FUNZIONI STANDARD

**NOTA**: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Seguire le istruzioni nella tabella qui sotto per quanto riguarda il preriscaldamento. "SI/PRERISCALDAMENTO VELOCE" significa che è necessario il preriscaldamento e l'opzione di preriscaldamento rapido è disponibile; "NO" significa che il preriscaldamento non è disponibile e gli alimenti devono essere inseriti con il forno freddo.

| Simbolo | Funzione | T predefinita in °C Intervallo di T in °C | Posizione consigliata sul ripiano | Preriscaldare | Suggerimenti |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Convenzionale | 200°C<br>30-250/300°C<br>*** | L2/L3 | Sì/Preriscaldamento rapido | IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore.Compatibile con Preci Probe |
|  | Convenzionale + ventola | 175°C<br>50-250/300°C<br>*** | L2/L3/L4 | Sì/Preriscaldamento rapido | IDEALE PER: arrosti, stufati, verdure e torte con ripieni umidi su un solo livello. Ideale per cucinare cibi con elevato contenuto d'acqua. Può essere utilizzato con la sonda Preci. |
|  | Cottura multilivello | 160°C<br>50-250/300°C<br>*** | L4 (una teglia) L2+L5 (due teglie) L2+L4+L6 (tre teglie) | Sì/Preriscaldamento rapido | IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con Preci Probe |
|  | Riscaldamento inferiore | 170°C<br>50-230°C | L2 | Sì/Preriscaldamento rapido | IDEALE PER: creme caramel, budini e bagnomaria su un solo livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per finire una preparazione. Può essere utilizzato con la sonda Preci. |
|  | Riscaldamento inferiore + ventola | 170°C<br>50-230°C | L2 | Sì/Preriscaldamento rapido | IDEALE PER: pizze, torte salate, crostate e cibi con condimenti liquidi su un solo livello. Può essere utilizzato con la sonda Preci. |
|  | Grill | L5<br>L1-L5 | L6 for thin food L5 for thicker foods | NO | IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce, verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante superiore interno. Utilizzare con la porta chiusa. Posizionare un vassoio sotto per raccogliere i succhi. |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 livelli:L6<br>7 livelli:L7 | NO | IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura(se necessario). |

| Simbolo | Funzione | T predefinita in °C Interval-lo di T in °C | Posizione consigliata sul ripiano | Preriscaldare | Suggerimenti |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratinato | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | Sì/Preriscal-damento rapido | IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario. |
|  | Multilivello + | 200°C<br>150-250°C | 6 Levels<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Levels<br>L1+L3+L5+L7 | Sì/Preriscal-damento rapido | IDEALE PER: cucinare un menu completo senza mescolare gli odori. Gli alimenti non devono essere estratti allo stesso tempo di cottura. Consulta il paragrafo dedicato |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | NO | IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdureQuesta funzi-one permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta. |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | L4 | NO | IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente sui cibi. |
|  | Pane | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | NO | IDEALE PER: cuocere pane e pagnotte. |
|  | Pizza<br>*** | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | NO | IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno.Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300°C per le ricette fatte in casa |
|  | Carne bianca | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEALE PER: pollame e tagli di carne bianca. |
|  | Carne rossa | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEALE PER: manzo e tagli di carne rossa. |
|  | Pesce | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | NO | IDEALE PER: pesce intero e filetti. |
|  | Verdure | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEALE PER: verdure e patate arrosto. |

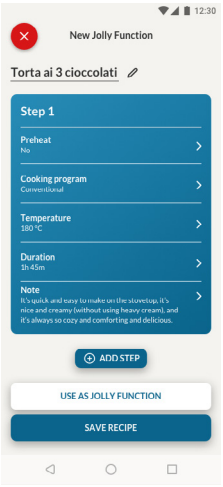
* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.
**Utilizzare con lo sportello chiuso.
*** A seconda del modello di forno.

### 4.2.2. FUNZIONI SPECIALI

| Simbolo | Funzione | T predefinita in °C Intervallo di T in °C | Posizione consigliata sul ripiano | Preriscaldare | Suggerimenti |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Aggiungere all'elenco delle funzioni preimpostate preferite che non sono già presenti nel forno. È possibile configurarla tramite l'app hOn. |

### ♡ Funzione Jolly

Grazie alla funzione Jolly, questo prodotto offre un'esperienza completamente personalizzabile, permettendo all'utente di memorizzare le proprie ricette personalizzate direttamente sul forno. È possibile eseguire tali ricette tutte le volte che si desidera, anche senza dover accedere all'app.



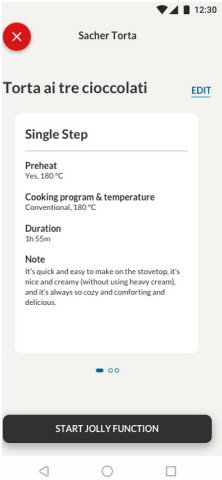

**Come impostare la funzione Jolly:**

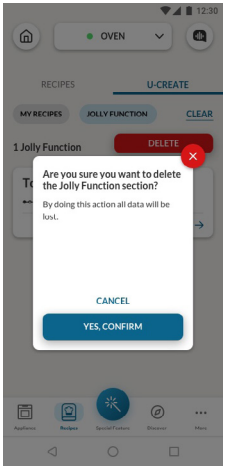
Per impostare la funzione Jolly sul forno, aprire la sezione U-CREATE dell'app, selezionare la ricetta che si desidera eseguire e fare clic su 'Utilizza come funzione Jolly'.

Da questo momento in poi è possibile avviare la funzione direttamente dal prodotto anche senza interazione con l'app. Sarà sufficiente ruotare la manopola delle funzioni sulla funzione Jolly per avviare il processo di cottura. Il display mostrerà la temperatura preimpostata.

## Come modificare la funzione Jolly:

Per modificare una funzione Jolly, andare nella sezione ricette dell'app e selezionare la scheda della ricetta designata come funzione Jolly. Premere il pulsante "Modifica" per personalizzare la ricetta e modificare le impostazioni precedentemente impostate.
Un messaggio pop-up informerà che per salvare la funzione Jolly appena modificata è necessario eliminare quella precedente. Procedendo con la conferma, la precedente funzione Jolly verrà eliminata, i nuovi parametri verranno salvati sul prodotto e saranno visibili nell'app.



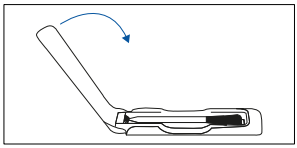

## Come eliminare la funzione Jolly:

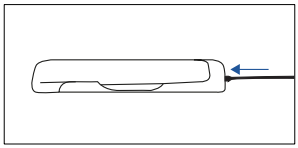
Per rimuovere la funzione Jolly dall'interfaccia utente del forno, accedere alla sezione U-CREATE dell'app.
Toccando la scheda della ricetta designata come funzione Jolly, è possibile eliminarla facendo clic sul pulsante rosso 'Elimina'.
Un pop-up confermerà l'operazione, chiedendone la conferma. Se si procede con la conferma, la funzione Jolly salvata sul forno verrà rimossa e non sarà più disponibile nell'app.

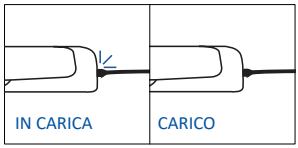
## PRECI PROBE

### Prima dell'uso, verifica la carica del Preci Probe:

1. Inserisci il Preci Probe nel caricatore e chiudi il coperchio.
2. Collega il caricatore a una fonte di alimentazione USB, come un adattatore USB o una presa USB di un PC/portatile, utilizzando il cavo USB. Il caricatore potrebbe non funzionare correttamente con una power bank a causa della sua funzione di spegnimento automatico.
3. Il LED del caricatore si accenderà e lampeggerà durante la ricarica. Si spegnerà quando il Preci Probe sarà completamente carico.

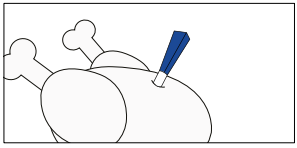


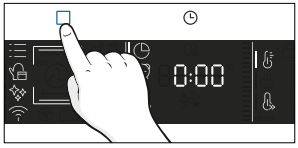


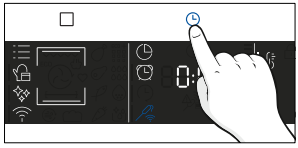


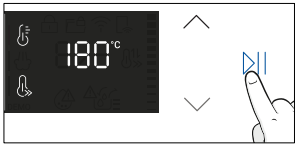

### Ecco come registrare e utilizzare il Preci Probe:

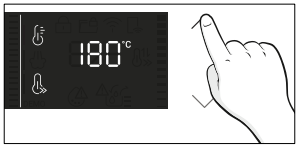
1. Inserisci la sonda nel cibo.
2. Tocca □ per selezionare la funzione desiderata e tocca ◷ tante volte quante necessario per selezionare l'icona della sonda.
3. Dopo un po', il forno riconoscerà il codice della sonda. Tocca ⏯ e utilizza le frecce per impostare la temperatura desiderata.
4. Tocca ⏯ per confermare. Da questo momento, il forno utilizzerà i dati della sonda per monitorare la temperatura interna del tuo cibo.
5. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suonerà l'allarme e il forno si spegnerà. Rimuovi con attenzione la sonda dal cibo.

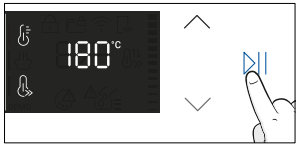




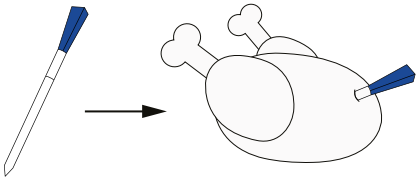


### Consigli di cottura

La sonda è dotata di un unico punto di misurazione. Inserirlo completamente nell'alimento con la punta metallica posizionata al centro dello stesso. Al fine di monitorare correttamente il processo di cottura, tale punto dovrebbe trovarsi il più vicino possibile alla parte più spessa (più fredda) dell'alimento.



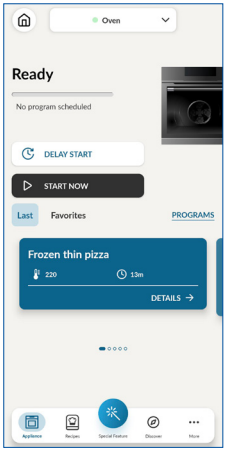
La Sonda può essere utilizzata con le funzioni manuali (Convenzionale, Cottura ventilata, Grill, Super grill, Gratinato e Cottura multilivello), con le CATEGORIE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI (Carne, Pesce e Verdura) e Gentle cooking.

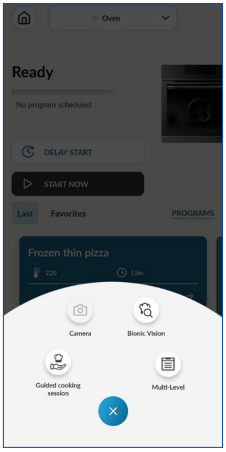
| Categoria di aliment | C° t. interna consigliata | Posizionamento suggerito |
|---|---|---|
| Roast beef di manzo | 45°C | In diagonale nella parte più spessa.In caso di cibi di forma cilindrica (es. arrosti di manzo) posizionare la punta il più vicino possibile al centro geometrico |
| Carni arrosto | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Pollame | 83-85°C | Nella parte più spessa del petto |
| Pesce (intero/tranci) | 65°C | In diagonale nella parte più spessa |
| Pane/stufat | 90°C | Vicino al centro geometrico del cibo |

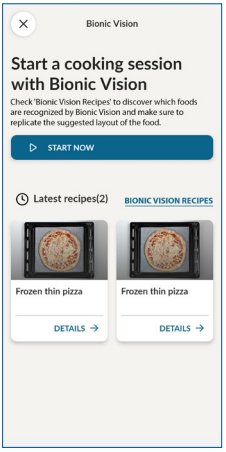
## COME USARE LA TELECAMERA *

La telecamera a visione bionica funziona con la funzione Preci Taste disponibile sull'app.
La telecamera è in grado di riconoscere gli alimenti e di impostare i relativi parametri per cucinarli correttamente. È possibile monitorare lo stato del processo di cottura direttamente dall'app.
La telecamera non è disponibile durante le funzioni di preriscaldamento, Eco e Pirolisi.
Per utilizzare la telecamera, il controllo da remoto deve essere attivo.

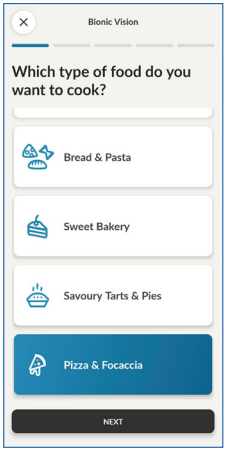
**Passo 1.** Sull'app, premere "Funzione speciale", quindi selezionare "Bionic Vision" e premere "Inizia ora".



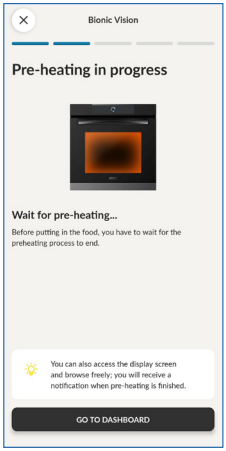




**Passo 2.** Selezionare la categoria di alimenti che si desidera cucinare, quindi premere "Avanti" per confermare.

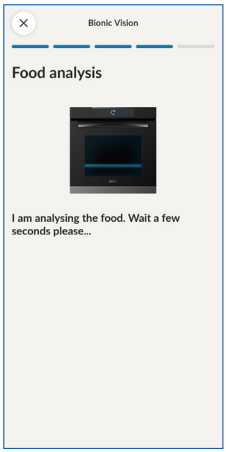


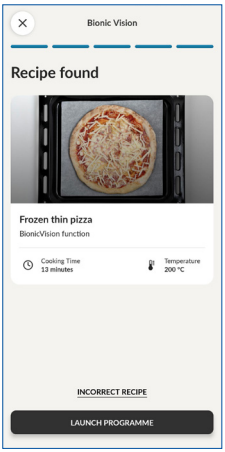

*solo se presente

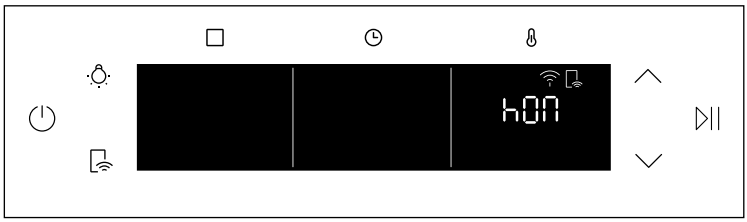
**Passo 3.** Dopo aver lanciato la ricetta Preci Taste dall'app, verrà avviato il preriscaldamento. Per avviare questa funzione, la cavità del forno deve essere vuota.



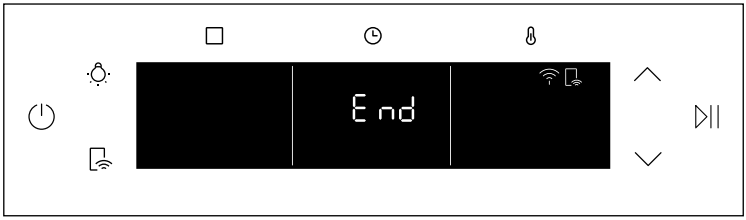

**Passo 4.** Dopo la fase di preriscaldamento è possibile inserire gli alimenti nella cavità. Chiudere lo sportello del forno per consentire il rilevamento degli alimenti. Il forno riconoscerà gli alimenti attraverso la telecamera e imposterà i parametri appropriati. Durante questo processo, sul display del forno verrà visualizzato "hOn". Dopo aver ricevuto conferma da parte dell'utente, il processo di cottura si avvia automaticamente.



**Passo 5.** Al termine della cottura sul display verrà visualizzato “End”. Il tempo di cottura può essere prolungato nel caso in cui si preferisca una maggiore cottura degli alimenti.




**NOTA**: Prima di utilizzare la telecamera, assicurarsi che il vetro nel raggio d’azione della telecamera sia pulito per garantire una visione chiara.

### 4.2.3. FUNZIONE MULTI-STEP

“Multi-step consente di mantenere i parametri di cottura precedentemente impostati (temperatura e tempo) e di cambiare funzione durante la cottura, premendo il pulsante □
Questa funzionalità è disponibile per tutte le FUNZIONI PRINCIPALI, ☰ fatta eccezione per i programmi ECO e JOLLY”

# 5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

## 5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

Questo prodotto è disponibile con due varianti diverse di guide laterali, con 6 o 7 livelli di cottura. Si prega di fare riferimento alla tabella di cottura corretta.

**NOTA**: Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.

**Modello a 6 livelli ****

| Categoria | Ricetta | N° di livelli | Programma di cottura | °C T | Preriscal-dare | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento*(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Prodotti da forno dolci | Dolcetti/ Muffin | 1 | Convenzionale<br>Cottura multilivello | 175°C<br>160°C | S | Teglia | L3<br>L4 | 20-30<br>30-40 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 150°C | | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 140°C | | Teglie | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Pan di Spagna (26 cm Ø) | 1 | Convenzionale<br>Cottura multilivello | 170°C<br>150°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L2<br>L4 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 150°C | | Griglia metal-licas + Tortiera | L1+L4 | 50-60 |
| | Biscotti | 1 | Convenzionale<br>Cottura multilivello | 150°C | S | Teglia | L3<br>L4 | 25-30<br>30-35 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 140°C | | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 140°C | | Teglie | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Cottura multilivello | 190°C | S | Teglia | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 170°C | | Teglia | L2+L5 | 25-35 |
| | Budino dello Yorkshire | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 20-30 |
| | Meringhe | 1 | Cottura multilivello | 90°C | S | Teglia | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convenzionale | 150°C | S | Teglia | L3 | 15-20 |
| | Torta di mele | 1 | Convenzionale | 185°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Cottura multilivello | 170°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Convenzionale | 170°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L2 | 40-60 |
| | Soufflé al cioccolato | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia + stampi | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convenzionale | 150°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L2 | 50-65 |
| | Croissant surgelati | 1 | Convenzionale + ventola | 175°C | S | Teglia | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 160°C | | Teglie | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelato | 1 | Convenzionale | 210°C | S | Teglia | L3 | 30-45 |
| Pane e focacce | Pane tostato | 1 | Supergrill | 05 | N | Griglia metallica | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L2 or L3 | 25-35 |
| | Pane, intero | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 35-50 |

| Categoria | Ricetta | N° di livelli | Programma di cottura | °C T | Preriscal-dare | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento*(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Focacce salate e sformati | Torte salate/ quiche (26 cm Ø) | 1 | Convenzionale + ventola Pizza | 180°C 200°C | S N | Griglia metallica + Stampo per quiche | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Griglia metallica + Stampo per quiche | L1+L4 | 50-70 |
| | Soufflé di formaggio | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, fresche | 1 | Convenzionale + ventola | 200°C | S | Griglia metallica +Pirofila da forno | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, congelate | 1 | Convenzionale | 180°C | S | Griglia metallica +Pirofila da forno | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, congelati | 1 | Gratinato | 200°C | S | Griglia metallica +Pirofila da forno | L4 | 20-30 |
| | Pasta al forno | 1 | Convenzionale | 180°C | S | Griglia metallica +Pirofila da forno | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza fresca (teglia) | 1 | Convenzionale Pizza | 250°C 300°C | S N | Teglia | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fresca (tonda) | 1 | Convenzionale Pizza | 250°C 300°C | S N | Teglia | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza surgelata (crosta sottile) | 1 | Convenzionale Pizza | 220°C 200°C | S N | Griglia metallica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 180°C | | Griglia metallica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne e pollame | Pollo intero arrosto (1-1,2 kg) | 1 | Cottura multilivello Gratinato | 220°C | S | Griglia metallica Posizionare Teglia a L1 con 150 ml di acqua | L4 | 40-60 |
| | Cosce di pollo | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry vassoio** | L4 | 30-50 |
| | Anatra arrosto | 1 | Cottura multilivello Gratinato | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 50-60 |
| | Gallo | 1 | Cottura multilivello Gratinato | 220°C | S | Griglia metallica Posizionare la teglia a L1 | L4 | 20-40 |
| | Tacchino arrosto | 1 | Cottura multilivello Gratinato | 200°C | S | Griglia metallica +Pirofila da forno | L3 | 50-60 |

| Categoria | Ricetta | N° di livelli | Programma di cottura | °C T | Preriscal-dare | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento*(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Costolette di maiale (1000-1200g) | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Griglia metallica +Pirofila da forno | L3 | 80-100 |
| | Salsicce | 1 | Supergrill | 04 | S | Griglia metallica | L5 | 40-50 |
| | Arrosto di manzo (500g) | 1 | Cottura multilivello | 220°C | S | Teglia | L3 | 20-40 |
| | Polpettone (1000-1500g) | 1 | Convenzionale | 180°C | S | Teglia | L3 | 40-50 |
| | Pollo arrosto con patate | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Vassoio più profondo | L4 | 45-60 |
| Pesce e frutti di mare | Pesce alla griglia | 1 | Supergrill | 04 | N | Griglia metallica | L5 | 15-30 |
| | Bastoncini di pesce congelati | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry vassoio** | L4 | 20-25 |
| | Pesce al forno | 1 | ECO | 200°C | N | Griglia metallica Posizionare la teglia a L1 | L3 | 40-60 |
| Verdure | Gratinato di verdure | 1 | ECO | 200°C | N | Griglia metallica +Pirofila da forno | L3 | 80-90 |
| | Patatine fritte surgelate (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry vassoio** | L4 | 18-25 |
| | Patate arrosto | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L4 | 30-50 |

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.
*se è richiesto il preriscaldamento
** A seconda del modello del forno.

## Modello a 7 livelli **

| Categoria | Ricetta | N° di livelli | Programma di cottura | °C T | Preriscal-dare | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento*(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Prodotti da forno dolci | Dolcetti/ Muffin | 1 | Convenzionale Cottura multilivello | 175°C 160°C | S | Teglia | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 150°C | | Profonde+ Teglie | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 140°C | | Teglie | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Pan di Spagna (26 cm Ø) | 1 | Convenzionale Cottura multilivello | 170°C 150°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 150°C | | Griglia metallica +Tortiera | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscotti | 1 | Convenzionale Cottura multilivello | 150°C | S | Teglia | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 140°C | | Teglie | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 140°C | | Teglie | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Cottura multilivello | 190°C | S | Teglia | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 170°C | | Teglia | L3+L6 | 25-35 |
| | Budino dello Yorkshire | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 20-30 |
| | Meringhe | 1 | Cottura multilivello | 90°C | S | Teglia | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convenzionale | 150°C | S | Teglia | L3 | 15-20 |
| | Torta di mele | 1 | Convenzionale | 185°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Cottura multilivello | 170°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Convenzionale | 170°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L2 | 40-60 |
| | Soufflé al cioccolato | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia + stampi | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convenzionale | 150°C | S | Griglia metallica +Tortiera | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Convezione + Ventilatore | 180°C | S | Teglia | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | | Profonde+ Teglie | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 160°C | | Teglie | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelato | 1 | Convenzionale | 210°C | S | Teglia | L3 | 30-45 |
| Pane e focacce | Pane tostato | 1 | Supergrill | 05 | N | Griglia metallica | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 25-35 |
| | Pane, intero | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 35-50 |

| Categoria | Ricetta | N° di livelli | Programma di cottura | °C T | Preriscal-dare | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento*(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Focacce salate e sformati | Torte salate/ quiche (26 cm Ø) | 1 | Convezione + Ventilatore Pizza | 180°C 200°C | S N | Griglia metallica + Stampo per quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Griglia metallica + Stampo per quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Soufflé di formaggio | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, fresche | 1 | Convezione + Ventilatore | 180°C | S | Griglia metal-lica + Pirofila da forno | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, congelate | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Griglia metal-lica + Pirofila da forno | L3 | 50-60 |
| | Pasta al forno | 1 | Convenzionale | 180°C | S | Griglia metal-lica + Pirofila da forno | L3 | 45-55 |
| | Cannelloni, congelati | 1 | Gratinato | 200°C | S | Griglia metal-lica + Pirofila da forno | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza fresca (teglia) | 1 | Convenzionale Pizza | 250°C 300°C | S N | Teglia | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fresca (tonda) | 1 | Convenzionale Pizza | 250°C 300°C | S N | Teglia | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza surge-lata (crosta sottile) | 1 | Pizza | 200°C | N | Griglia metallica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 180°C | S | Griglia metallica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne e pollame | Pollo intero arrosto (1-1,2 kg) | 1 | Cottura multilivello Gratinato | 220°C | S | Griglia metallica Posizionare Teglia a L1 con 150 ml di acqua | L3 L4 | 40-60 |
| | Cosce di pollo | 1 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 30-50 |
| | Anatra arrosto | 1 | Cottura multilivello Gratinato | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 L4 | 50-60 |
| | Gallo | 1 | Cottura multilivello Gratinato | 220°C | S | Griglia metallica Posizionare la teglia a L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Categoria | Ricetta | N° di livelli | Programma di cottura | °C T | Preriscal-dare | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento*(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tacchino arrosto | 1 | Gratinato | 200°C | S | Griglia metal-lica + Pirofila da forno | L3 | 50-60 |
| | Costolette di maiale (1000-1200g) | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Griglia metal-lica + Pirofila da forno | L3 | 80-100 |
| | Salsicce | 1 | Supergrill | 04 | S | Griglia metallica | L5 | 40-50 |
| | Arrosto di manzo (500g) | 1 | Gratinato | 220°C | S | Teglia | L3 | 20-40 |
| | Polpettone (1000-1500g) | 1 | Convenzionale | 180°C | S | Teglia | L3 | 40-50 |
| | Pollo arrosto con patate | 1 | Gratinato | 200°C | S | Vassoio più profondo | L4 | 45-60 |
| Pesce e frutti di mare | Pesce alla griglia | 1 | Supergrill | 04 | N | Griglia metallica | L5 | 15-30 |
| | Bastoncini di pesce con-gelati | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry vassoio** | L4 | 20-25 |
| | Pesce al forno | 1 | ECO | 200°C | N | Griglia metallica Place baking tray at L1 | L3 | 40-60 |
| Verdure | Gratinato di verdure | 1 | ECO | 200°C | N | Griglia metal-lica + Pirofila da forno | L3 | 80-90 |
| | Patatine fritte surgelate (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | S | Air Fry vassoio** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinato | 1 | Gratinato | 200°C | S | Griglia metal-lica + Pirofila da forno | L4 | 15-25 |
| | Patate arrosto | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L4 | 30-50 |

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.
*se è richiesto il preriscaldamento
** A seconda del modello del forno.

## 5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria.
Dopo aver selezionato il programma di cottura, verrà visualizzato il tempo predefinito che potrà essere modificato ruotando la manopola destra; è possibile modificare la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

| Simbolo | Descrizione | Pre-riscal-dare | Po-sizione dei ripiani | Volume d'acqua * | Intervallo di temperatura (°C) | Inter-vallo di tempo (min) | Temperatura sonda per la carne (se disponibile) | Descrizione |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Carne bianca | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | For poultry and cuts of white meat |
|  | Carne rossa | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | For beef and cuts of red meat |
|  | Pesce | NO | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Per pesce intero e filetti. |
|  | Verdure | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Per verdure grigliate e patate arrosto |

**NOTA:** se, dopo aver spento il forno, è necessario continuare la cottura, si consiglia di evitare l'uso dei programmi Everyday Cooking e di optare invece per le funzioni standard.

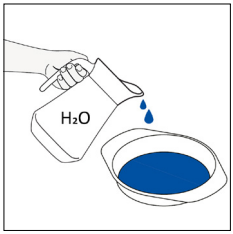
*** Dopo l'uso del recipiente per la cottura a vapore**
A seconda della frequenza d'uso e della durezza dell'acqua, potrebbero rimanere macchie di calcare nel recipiente.
Dopo aver usato il recipiente per la cottura a vapore, lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
Per rimuovere le macchie di calcare, versare una miscela di 150 ml di aceto e 50 ml di acqua nel recipiente.
Dopo circa 10 minuti, pulirlo con un panno morbido.



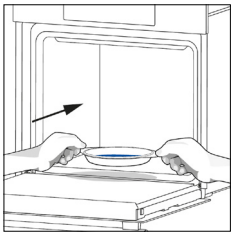
* A seconda del modello del forno.

## *USO DEL PIATTO ACQUA PER I PROGRAMMI DI COTTURA A VAPORE

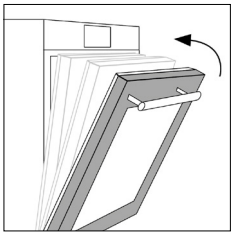
Dopo aver selezionato il programma di cottura a vapore, procedere come segue:



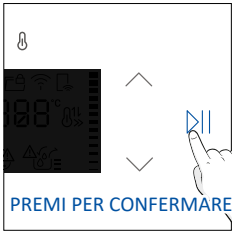

**1.** Aggiungere la quantità d'acqua raccomandata nel recipiente per la cottura a vapore dal lavandino o con una brocca.



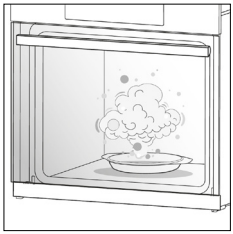
**2.** Posizionare il recipiente per la cottura a vapore sul fondo della cavità del forno.



**3.** Assicurarsi di chiudere la porta del forno.




**4.** Premere per confermare.



* A seconda del modello del forno.

| Ricetta | Porzioni | Programma di cottura | °C T | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Arrosto di manzo | 500-800g | Carne | 190°C | Griglia metallica | L3 | 30-40 |
| Filetto di manzo | 200g | Carne | 200°C | Griglia metallica | L3 | 20-25 |
| Polpettone | 1000-1500g | Carne | 180°C | Griglia metallica | L3 | 40-50 |
| Manzo alla Wellington | 500g | Carne | 200°C | Griglia metallica | L3 | 50-80 |
| Manzo brasato | 800-1000g | Carne | 200°C | Griglia metallica | L3 | 40-70 |
| Costolette di maiale | 1000-1200g | Carne | 200°C | Griglia metallica | L3 | 80 |
| Carré di agnello | 800-1000g | Carne | 200°C | Griglia metallica | L3 | 60-80 |
| Cosciotto di agnello | 1500-2000g | Carne | 190°C | Griglia metallica | L3 | 80 |
| Filetti di salmone | 200-600g | Pesce | 170°C | Teglia | L3 | 20-35 |
| Tranci di tonno | 600g (ca. 4 pz) | Pesce | 180°C | Griglia metallica | L3 | 15-20 |
| Tranci di pesce spada | 700g (ca. 4 pz) | Pesce | 180°C | Teglia | L3 | 15-20 |
| Filetto di merluzzo | 600g (ca. 4 pz) | Pesce | 160°C | Teglia | L3 | 15-20 |
| Orata, intera | 1 | Pesce | 170°C | Teglia | L3 | 35-45 |
| Filetto di orata | 600g (ca. 4 pz) | Pesce | 160°C | Teglia | L3 | 15-20 |
| Filetto di branzino | 600g (ca. 4 pz) | Pesce | 160°C | Teglia | L3 | 15-20 |
| Pesce in crosta di sale | 1 | Pesce | 180°C | Teglia | L3 | 30-40 |
| Spiedini di pesce | 8 pz | Pesce | 160°C | Griglia metallica | L3 | 20-30 |
| Calamari ripieni | 4 pz | Pesce | 180°C | Teglia | L3 | 25-40 |
| Pane intero | 1 | Prodotti da forno | 200°C | Griglia metallica | L3 | 35-50 |
| Pane di segale | 1 | Prodotti da forno | 190°C | Griglia metallica | L3 | 35-50 |
| Pane in cas-setta | 1 | Prodotti da forno | 200°C | Griglia metallica | L3 | 35-50 |
| Baguette congelate | 1 | Prodotti da forno | 200°C | Griglia metallica | L3 | 15-25 |
| Snack di pasta sfoglia surgelat | 1 | Prodotti da forno | 190°C | Griglia metallica | L3 | 20-30 |
| Finocchi | 1 teglia | Prodotti da forno | 200°C | Griglia metallica | L3 | 30-40 |

| Ricetta | Porzioni | Programma di cottura | °C T | Accessorio per la cottura | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Verdure miste | 1 teglia | Verdure | 190°C | Griglia metallica | L3 | 40-45 |
| Cavolfiori | 1 teglia | Verdure | 190°C | Griglia metallica | L3 | 40-50 |
| Zucche, a cubetti | 1 teglia | Verdure | 200°C | Griglia metallica | L3 | 30-40 |
| Peperoni ripieni | 1 teglia | Verdure | 180°C | Griglia metallica | L3 | 70-80 |
| Zucchine ripiene | 1 teglia | Verdure | 190°C | Griglia metallica | L3 | 35-45 |
| Bastoncini di carote | 1 teglia | Verdure | 180°C | Teglia | L3 | 35-40 |
| Broccoli | 1 teglia | Verdure | 190°C | Teglia | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 teglia | Verdure | 190°C | Griglia metallica | L3 | 40-45 |
| Flan di verdure | 6 stampini | Verdure | 180°C | Teglia + stampi | L3 | 25-35 |

# 6. CURA E PULIZIA

## 6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

## 6.2. PULIZIA DEL FORNO

### 6.2.1. INTERNO DEL FORNO: FUNZIONI DI PULIZIA

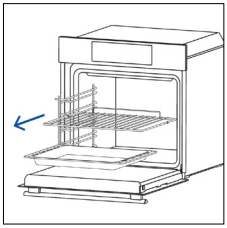
**Pulizia pirolitica** (a seconda del modello di forno)
Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

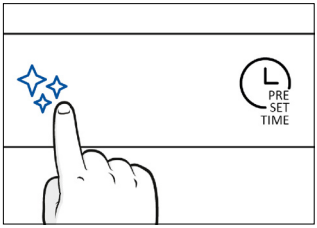
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410°C.
Al termine del ciclo di pulizia, i residui di cibo lasceranno una patina bianca sulle superfici smaltate. Per rimuovere questi residui, strofinare con un panno imbevuto di acqua e sapone e utilizzare una spazzola o lana d'acciaio. Detergenti adatti sono acqua calda e sapone o detergenti per il forno.

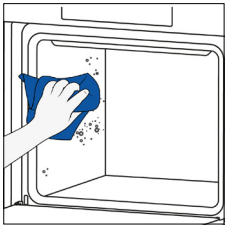
**Come ci riesce?**

1. Rimuovere eventuali accessori dal forno, come griglie, griglie laterali e viti delle griglie laterali (*);
2. Ruotare la manopola delle funzioni su ✧. Ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Pirolitico;
   Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato. Durante questo processo e la successiva fase di raffreddamento, lo sportello del forno rimarrà bloccato.
3. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
   ⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.

(*) solo per modelli a 7 livelli.





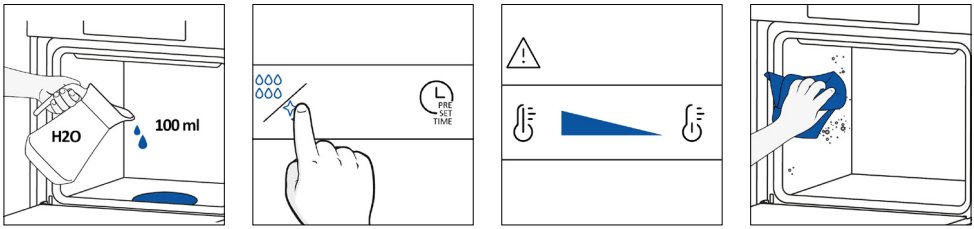



## H₂O Clean

La funzione di pulizia H₂O Clean è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

### Come ci riesce?

1. Versare 100 ml di acqua con una goccia di detersivo liquido per piatti nella goffratura del fondo del forno.
2. Ruotare la manopola su . Se necessario, ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Hydro Clean. Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
5. ⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.



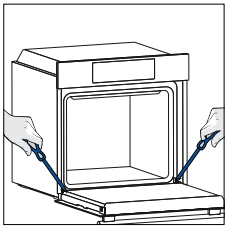

### Pulizia catalitica (A seconda del modello del forno.)

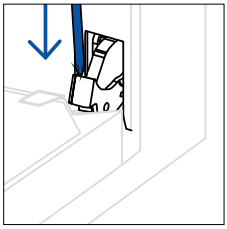
I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.
Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

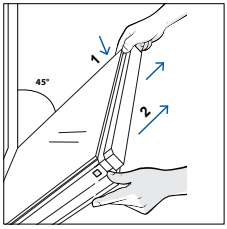
### 6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro

1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.

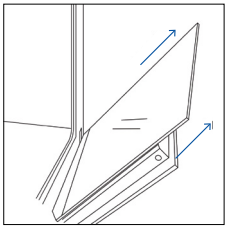




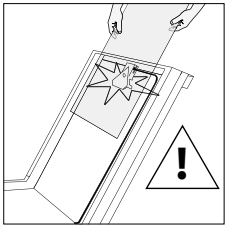
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



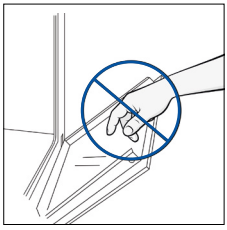

3. Rimuovere con estrema cura il vetro del forno, partendo da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



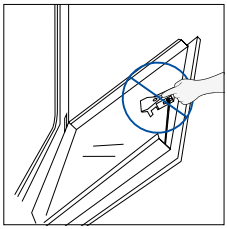
4. ⚠ **AVVERTENZA:** il vetro interno e quello centrale non devono urtare la telecamera durante la loro rimozione o inserimento.



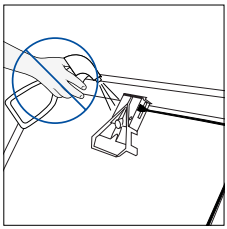
5. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.

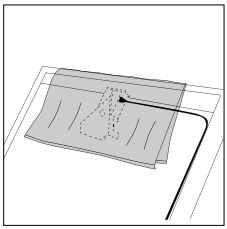


6. ⚠ **AVVERTENZA:** La telecamera non deve essere staccata, forzata, aperta o rimossa durante le operazioni di pulizia



7. ⚠ **AVVERTENZA** :evitare che la telecamera entri in contatto con eventuali detergenti durante le operazioni di pulizia.

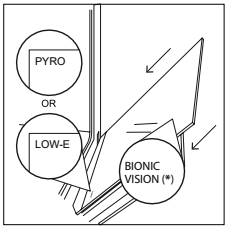




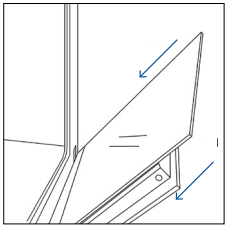
8. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



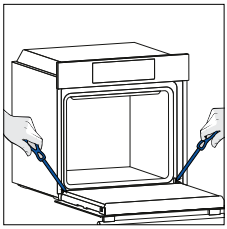

9. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E / PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sini- stro della porta, vicino alla cerniera sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno della porta. Assicu- rarsi che il testo "Bionic Vision" appaia come mostrato qui, in modo che sia correttamente leggibile quando la porta del forno è aperta.

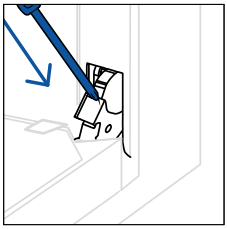



10. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.

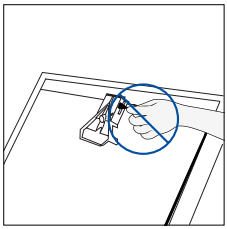


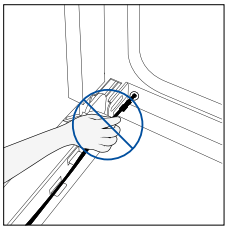
11. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.





12. ⚠ **AVVERTENZA** : I connettori della telecamera non devono essere scollegati durante le operazioni di pulizia





* solo se presente

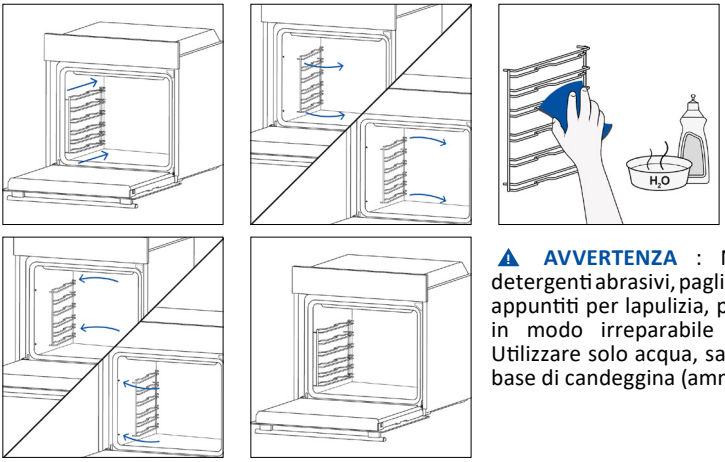
### 6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

**PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:**

– **Modello a 6 livelli**

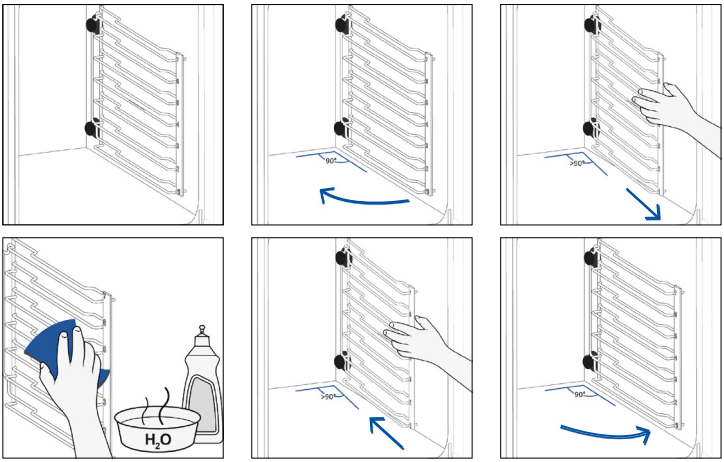
1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.




⚠ **AVVERTENZA** : Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

– **Modello a 7 livelli ***

1. Rimuovere le griglie laterali tirando prima la parte anteriore nella direzione della freccia e distaccando la parte posteriore dalle viti.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, montare le griglie laterali in ordine inverso: posizionare la parte posteriore tra le viti e spingere la parte anteriore nella direzione della freccia.




* A seconda del modello del forno.

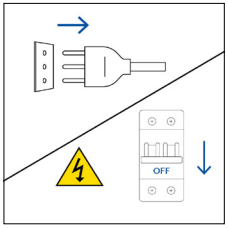
## 6.4. MANUTENZIONE

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

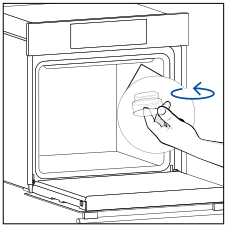
**Sostituzione della lampadina in alto:**

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere la copertura in vetro della lampada.
3. Smontare la lampadina.
4. Sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
5. Riposizionare la copertura in vetro della lampada.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

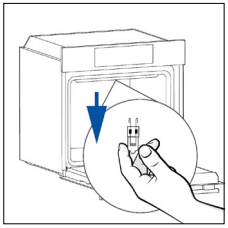
**Passo 1**



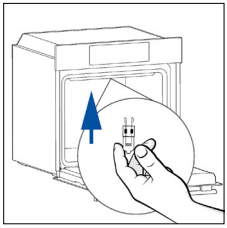

**Passo 2**



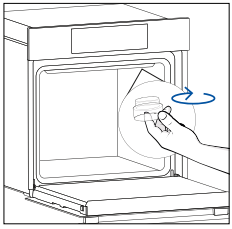
**Passo 3**



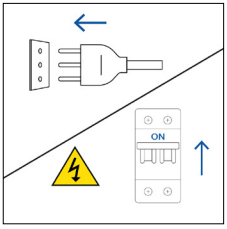
**Passo 4**

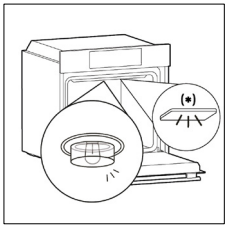


**Passo 5**



**Passo 6**



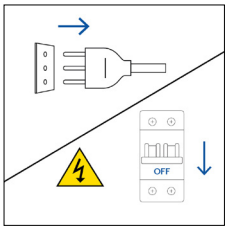




Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

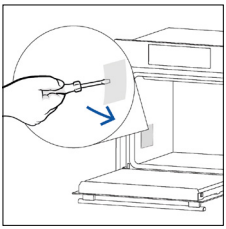
### Sostituzione della lampadina laterale:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Utilizzare un cacciavite a testa piatta posizionandolo lateralmente al vetro protettivo ed esercitare una leggera pressione per rimuoverlo.
3. Afferrare con attenzione la lampadina dalla sua base.
4. Inserire il vetro nuovo.
5. Reinstallare il vetro protettivo premendolo delicatamente finché non si blocca in posizione.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

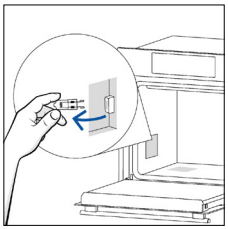
**Passo 1**



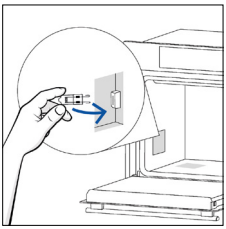

**Passo 2**



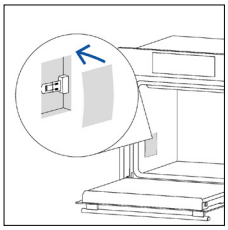
**Passo 3**



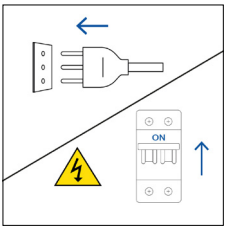
**Passo 4**



**Passo 5**



**Passo 6**




Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

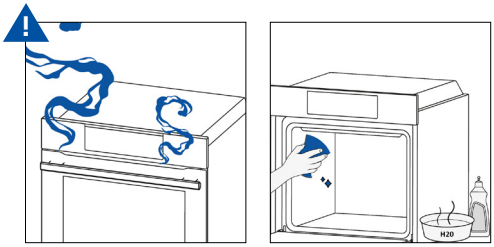
# 7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.
Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

**Errore**




**Fumo**



# 8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

## 8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.
Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:
– I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
– I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.
In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

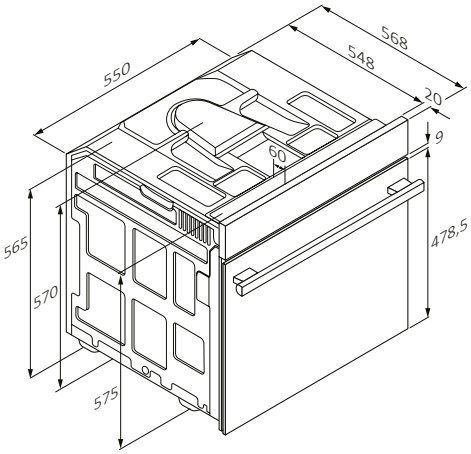
## 8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.
Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

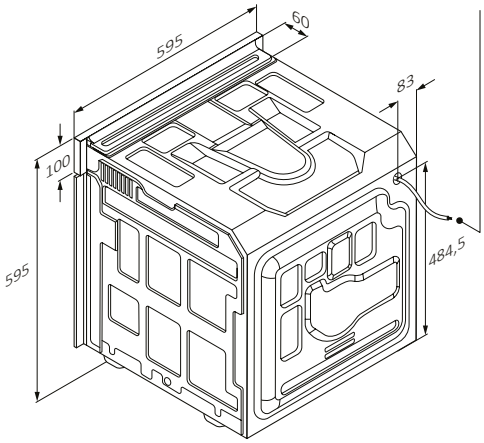
# 9. INSTALLAZIONE

È possibile visionare il video d'installazione del prodotto scansionando il Qr Code.

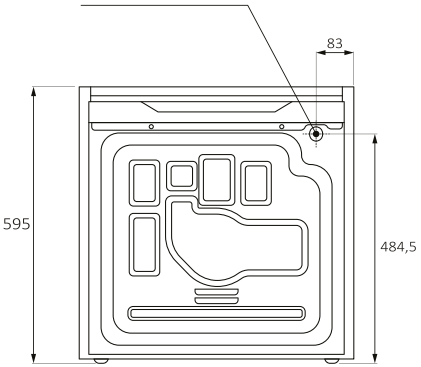
o cliccando qui **link**



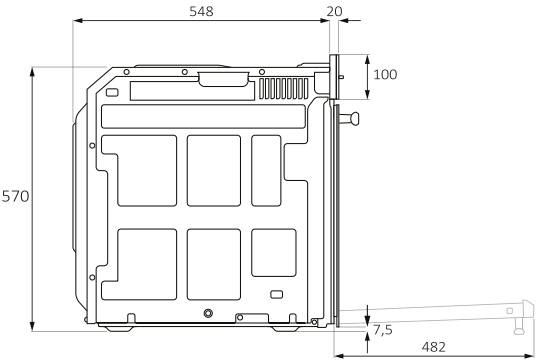

Cavo 1100




Cavo 1100

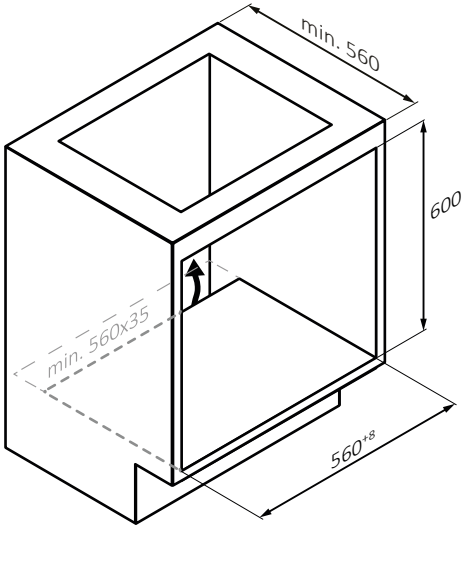


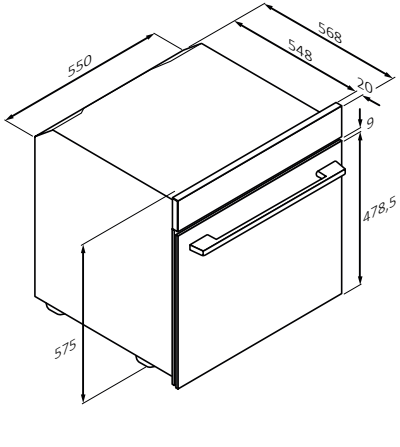

Vista posteriore

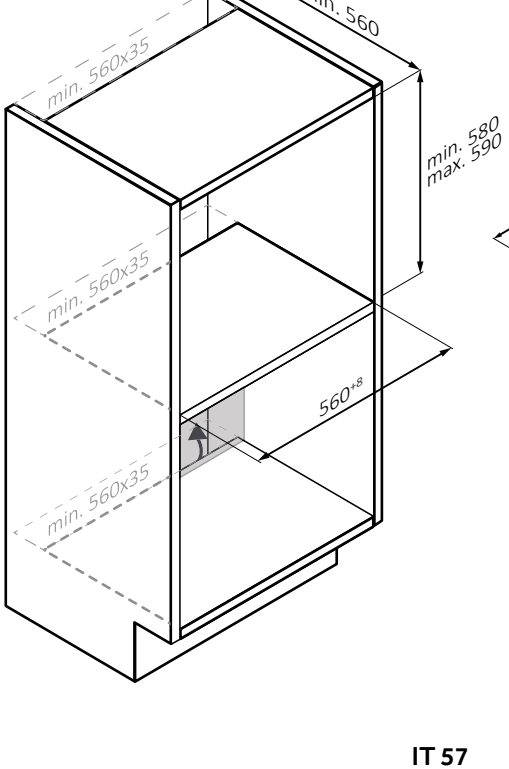


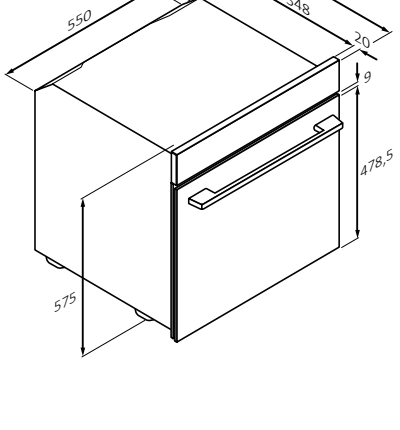

Vista laterale

mm

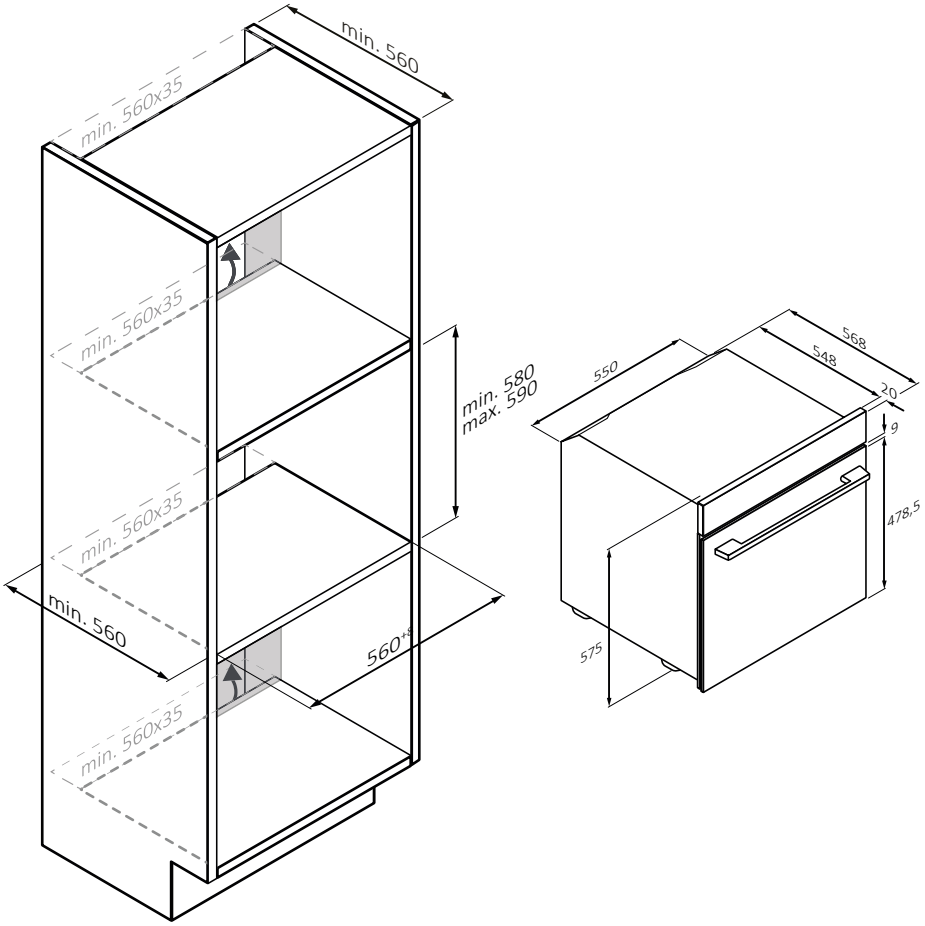

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

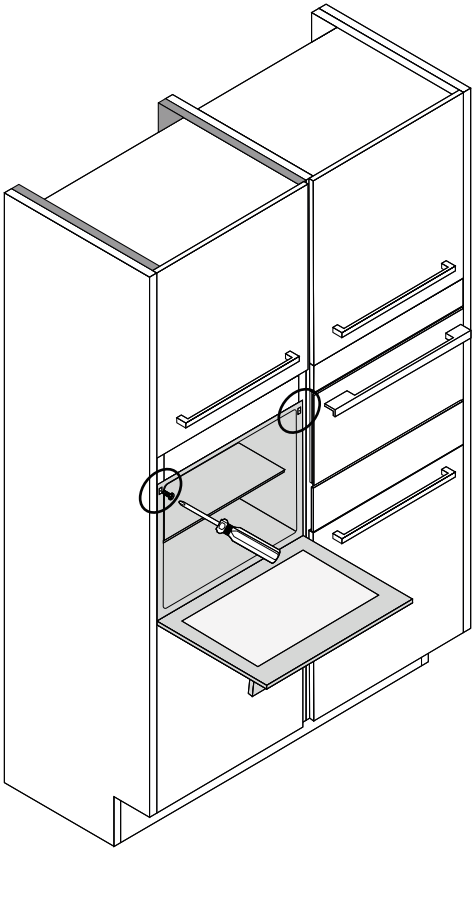

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

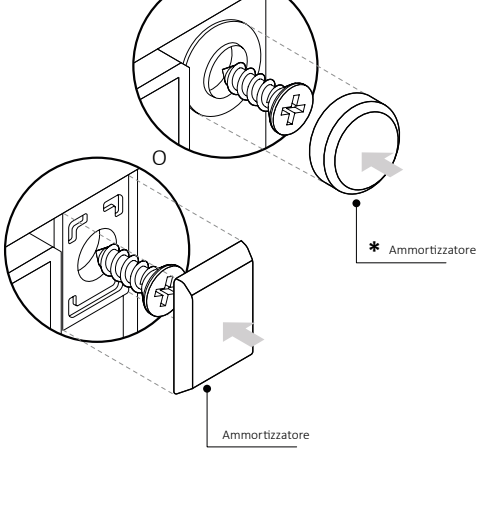

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(solo se presente*)

mm

## WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
Notieren Sie sich vor dem Einbau des Backofens die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialen von Kindern fern.

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass die Funktionen und das Zubehör des Backofens je nach erworbenem Modell variieren können.

**ZUSAMMENFASSUNG**

**1. SICHERHEITSINFORMATIONEN**

**2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT**
2.1. Überblick über das Produkt
2.2. Zubehör
2.3. Bedienfeld
2.4. Konnektivität

**3. VOR DEM START**
3.1. Informationen zum Start
3.2. Erste Verwendung
3.3. Erste Reinigung

**4. BETRIEB DES PRODUKTS**
4.1. So funktioniert das Produkt
4.2. Garfunktionen
4.2.1. Standardfunktionen
4.2.2. Spezielle Funktionen
4.2.3. Mehrstufige Funktion

**5. LEITFADEN ZUM GAREN**
5.1. Allgemeine Gartabelle
5.2. Tabelle für Everyday Cooking

**6. PFLEGE UND REINIGUNG**
6.1. Allgemeine Empfehlungen
6.2. Reinigung des Backofens
6.2.1. Im Inneren des Backofens: Reinigungsfunktionen
6.2.2. Außerhalb des Backofens: Ausbau und Reinigung der Glastür
6.3. Reinigung des Zubehörs
6.4. Wartung

**7. FEHLERSUCHE**

**8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG**
8.1. Entsorgung von Haushaltsgeräten
8.2. Stromsparen und Umweltschutz

**9. INSTALLATION**

# 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

## ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Ofen nicht berühren.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwenden Sie den Backofen nur für den vorbestimmten Zweck, d. h. für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Wärmequelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unangemessenen Verwendung hervorgehen.

### Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
  Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠**WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ⚠**WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

## INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten.

Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.

- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einem falschen Einbau hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden.
- Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennen und beachten muss.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.
- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95 °C standhalten.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.
- Schutzfolien und Werbeaufkleber auf der Vorderseite des Backofens vor dem ersten Gebrauch entfernen.

## ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden.

Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.
Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.
Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät immer vorher von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
- **⚠WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Den Ofen vor dem Herausnehmen der abnehmbaren Teile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  -Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  -Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  -Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  -Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- **ⓘHINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße

Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen.Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.

- ⚠ **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung aktiviert zu werden.

## NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie das Airfry-Tablett oder den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metallleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im Abschnitt „Zubehör“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang.Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15 bis 20 Minuten im Ofen. Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.function of the monitor. In this case contact customer service.
- ⚠**WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- ⚠**WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- ⚠**VORSICHT!** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß

ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.

- ⚠**WARNUNG:**Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder Formen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.

## WARNHINWEISE (*FÜR PYROÖFEN)

- Entfernen Sie übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang.
- ⚠ **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
  -Backofentür reinigen.
  -Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
  -Alle Zubehörteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.
  -Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Mutter verschließen. Wird das Fleischthermometer nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Mutter verschlossen werden.
- Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses (falls vorhanden) können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden und Kinder sollten ferngehalten werden.
- Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, dieses nicht einschalten, während der Pyrolysator läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte.

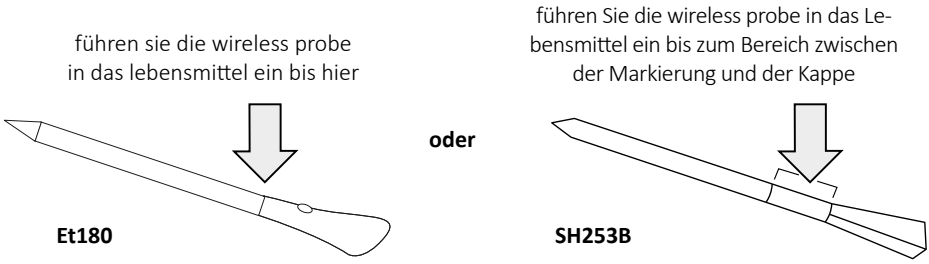
## WARNHINWEISE (*FÜR DAMPFGARER)

- ⚠ **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr und Beschädigung des Geräts: Der freigesetzte Dampf der Dampffunktion kann zu Verbrennungen führen: Öffnen Sie die Türe vorsichtig, um Verletzungen nach dem Dampfgaren zu vermeiden.
- Den Kessel während der Dampffunktion nur mit Trinkwasser füllen.
- ⚠ **WARNUNG:** Nach dem Gebrauch kann das Restwasser im Kessel noch heiß sein. Den Kessel daher vorsichtig handhaben.
- Der Dampfgarer ist nur für den Gebrauch in einem Ofen bestimmt. Den Dampfgarer nicht auf Kochfeldern oder offenem Feuer benutzen.
- Der Kessel ist nicht spülmaschinengeeignet. Den Kessel von Hand mit normalem Spülmittel reinigen.
- Den Dampfgarer nicht mit scharfen, scheuernden Reinigungsmitteln oder Metallbürsten reinigen.

* Je nach Backofenmodell.

## WARNHINWEISE für DEN KABELLOSEN TEMPERATURFÜHLER

- Dieses Produkt ist exklusiv für die Verwendung in Öfen geeignet.
- Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwedet werden.
- Den Preci Probe-Temperaturfühler DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe-Temperaturfühler nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.

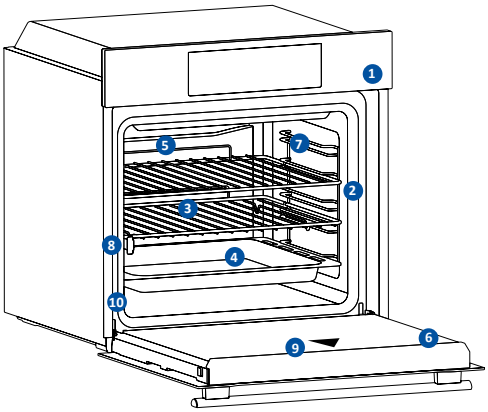



- Den Metallteil des Preci Probe nicht der direkten Ofenhitze aussetzen.
- Den Preci Probe in keinem anderen Gerät als dem Einbauofen verwenden.
- Den Preci Probe nicht in der Mikrowelle verwenden.
- Der Preci Probe kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Beschädigungen des Preci Probe, die auf einer falschen oder unsachgemäßen Verwendung des Geräts beruhen.
- Den Preci Probe vor der Verwendung reinigenBei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht: 10 °C bis zu einer inneren Höchsttemperatur von 100°C im Metallteil. Wird ein Garprogramm ausgewählt, so zeigt das Display die Standardtemperatur an, die 250°C nie überschreitet. Die auswählbare Temperatur ist ebenfalls auf 250°C begrenzt.
- Überschreitet die Temperatur des Preci Probe 100°C, wird der Garvorgang abgebrochen und der Preci Probe muss schnellstmöglich mit Handschuhen aus dem Ofen genommen werden, damit er nicht kaputt geht

# 2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT



## 2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

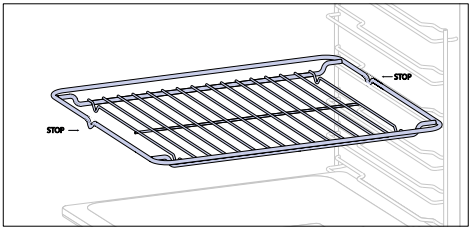



1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Regalpositionen**
3. **Metallgitter**
4. **Bleche**
5. **Lüfterabdeckung**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)**
8. **Teleskopführungen**
9. **Kamera** (sofern vorhanden*)
10. **Seriennummer & QR Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

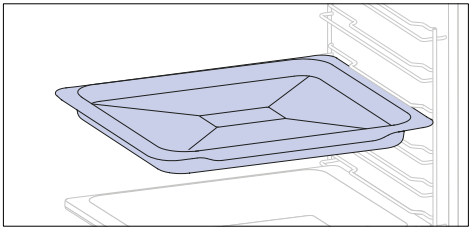
## 2.2. ZUBEHÖR

### Metallrost



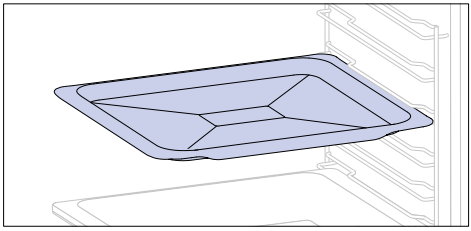

Ein Rost im Backofen ist ein herausnehmbarer und verstellbarer Rost, der Kochutensilien trägt und je nach Kochbedarf auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann. Legen Sie keine Lebensmittel direkt darauf; verwenden Sie stattdessen Backpapier oder geeignete Backbleche.

### Tieferes Backblech



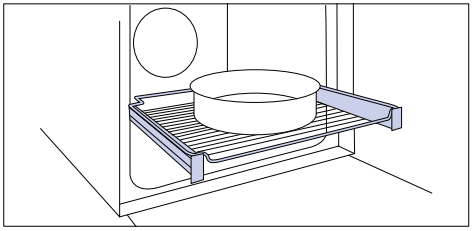
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

### Backblech (sofern vorhanden*)



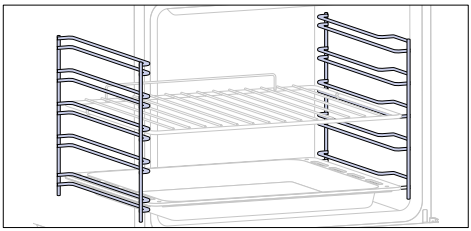
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

### Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

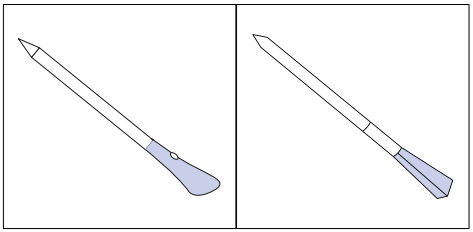
**Seitliche Drahtgitter** (sofern vorhanden*)



Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

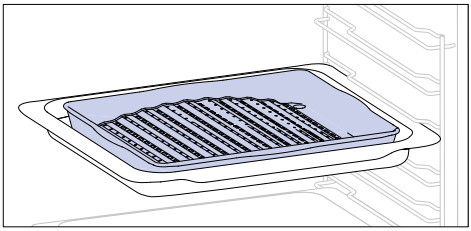
**HINWEIS**: 6 oder 7 Ebenen, je nach Modell.

**Fleischthermometer** (nur, sofern vorhanden*)



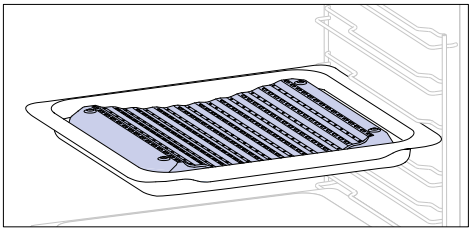
Diese Fleischprobe ist ein Temperatursensor, der in das Lebensmittel eingeführt und über ein Kabel mit dem Backofen verbunden wird und die Kontrolle der Innentemperatur des Lebensmittels während des Garens ermöglicht. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

**Duales Blech - BBQ-Modus** (sofern vorhanden*)



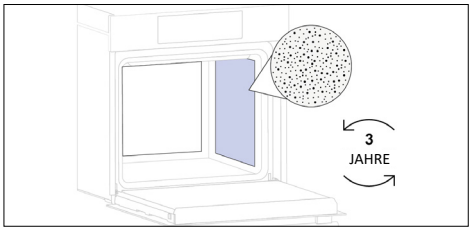
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

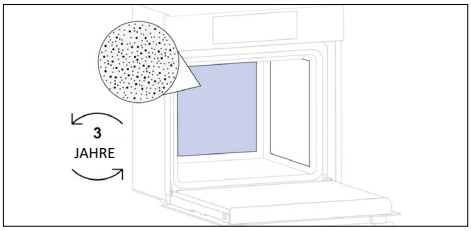
**Duales Blech - DAMPF-Modus**(sofern vorhanden*)



Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder "feuchteres" Garen erzielt.

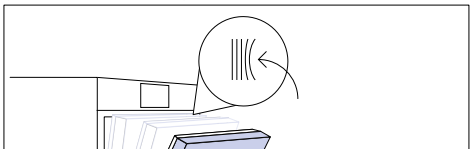
**Katalysewände** (sofern vorhanden*)



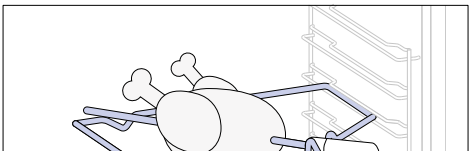

Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

**Soft Close/Soft Open-Scharniere**
(sofern vorhanden*)



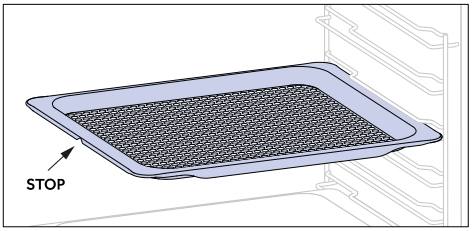
Die Soft Close - und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

**Drehspieß** (sofern vorhanden*)



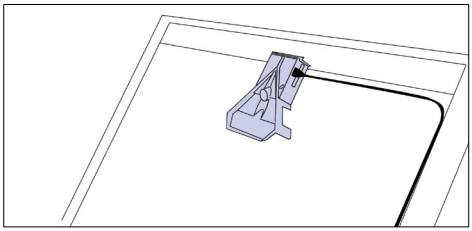
Der Drehspieß arbeitet mit dem oberen Heizelement zusammen: Durch das Drehen werden die Speisen einheitlich gegart. Er eignet sich am besten für mittelgroße Lebensmittel. Ideal für die moderne Zubereitung eines Bratens, der “schmeckt wie bei Muttern.

**Airfry-Blech** (sofern vorhanden*)



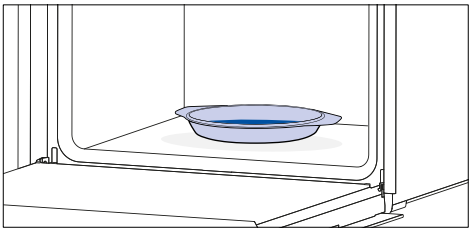

Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Um den Saft und die Panade aufzufangen, legen Sie sie auf das Backblech.
Auf L1 kann optional ein Backblech angebracht werden, um Garsaft oder Panade aufzufangen.

**Kamera** (sofern vorhanden*)



Die Kamera für bionisches Sehen erkennt das Gargut und stellt die am besten geeigneten Parameter zum Garen ein.

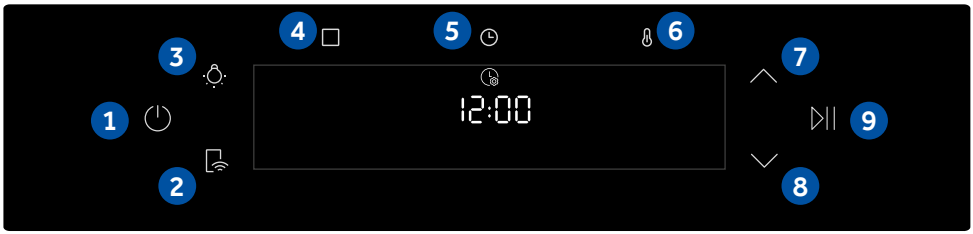
**Dampfgarer** (sofern vorhanden*)



Das Dampfgefäß ist ein nützliches Zubehör, das mit Wasser gefüllt wird, um beim Kochen Dampf zu erzeugen und so Geschmack, Textur und Feuchtigkeit für schmackhaftere Mahlzeiten zu verbessern.

**DE:** Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder Formen.

## 2.3. BEDIENFELD




**Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission**

Stromverbrauch des Produkts im Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige: 0,8 W

Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige übergeht: 20 min

Die Funktionen und die Rangfolge der Funktionen können je nach Modell variieren.

1. Ein/Aus
2. Fernsteuerung
3. Lampe
4. Funktionen
5. Zeit
6. Temperatur

7/8. Navigationstasten

9. Start/Pause

### WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Bedienfeld hat die folgenden Hauptfunktionen:

| Symbol | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|
| | **Ein/Aus** | Drücken Sie die Taste, um den Backofen ein-/ auszuschalten. |
| | **Fernsteuerung EIN/ AUS** | Drücken Sie diese Taste, um die Fernsteuerung zu aktivieren, nachdem Sie den Backofen mit der hOn-App gekoppelt haben (über die Anwendung) |
| | **Beleuchtung** | Drücken Sie diese Taste, um die Garraumbeleuchtung einund auszuschalten. |
| | **Funktionen** | Drücken Sie die Taste einmal, um auf die manuellen Funktionen zuzugreifen, zweimal für die Everyday CookingProgramme, dreimal für das Reinigungsmenü und viermal für das WLAN-Menü. |
| | **Zeit** | Drücken Sie die Taste einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler (im Standby-Modus verfügbar) und dreimal für die Startverzögerung. Im Standby-Modus sind der Küchentimer und durch 3 Sekunden langes Drücken die Uhrzeit verfügbar |
| | **Temperatur** | Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatur im Garraum zu überprüfen, und zweimal, um die Schnellvorheizfunktion zu aktivieren (nur während der Vorheizphase des Backofens verfügbar). |
| | **Navigationstasten** | Drücken Sie die Navigationstasten, um zwischen den Funktionen zu blättern und die Parameter einzustellen. |
| | **Start/Pause** | Drücken Sie die Taste Start/Pause zum Starten/Pausieren des Garvorgangs oder zum Bestätigen der Funktionen. |

## 2.4. KONNEKTIVITÄT

### WLAN-Parameter

| Technologie | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frequenzbandbereich (e) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maximale Leistung [mW] | 100 | 10 |

### Drahtlose Sonde Drahtlose Parameter

| * Modell | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technology | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frequenzbandbereich(e) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maximale Leistung [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Die Bluetooth®-Wortmarke und -Logos sind eingetragene Marken von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch Candy Hoover Group SRL erfolgt unter Lizenz. Andere Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

* Je nach Backofenmodell.

### Produktinformationen für vernetzte Geräte

Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind: 2,0 W.

Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den vernetzten Standby-Modus wechselt: 20 min

### So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul wird eingeschaltet, sobald der Benutzer die Einschalttaste drückt.

### So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul wird deaktiviert, sobald der Benutzer die Ausschalttaste drückt. Das WLAN kann auch bei eingeschaltetem Backofen durch Auswahl von „Aus“ in den WLAN-Einstellungsmenü deaktiviert werden.

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkausstattung der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen für den britischen Markt entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

## SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

Ihr Gerät kann mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und über die App ferngesteuert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät, um sicherzustellen, dass es immer mit der neuesten Software und den neuesten Funktionen ausgestattet ist.

### HINWEIS

- Nach dem Einschalten des Backofens blinken die WIFI-Symbole 30 Minuten lang. Während dieses Zeitraums ist es möglich, das Produkt anzumelden.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr WLAN-Heimnetzwerk eingeschaltet ist.
- Sie erhalten eine schrittweise Anleitung sowohl für Ihr Haushaltsgerät als auch für Ihr mobiles Endgerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Ofen angeschlossen ist.
- Weitere Hinweise und Informationen zur Fehlerbehebung finden Sie in der App.

---

Laden Sie auf Ihr Smartphone herunter.

Available on the App Store

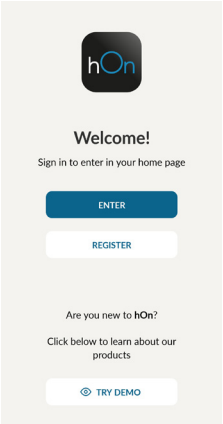
GET IT ON Google Play

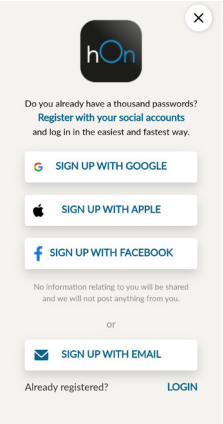
Die folgenden Bilder dienen nur zu Illustrationszwecken.

---

## REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

- Klicken Sie auf „Registrieren“.
- Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden

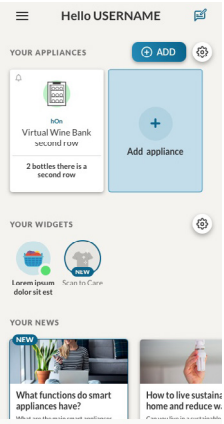



## KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

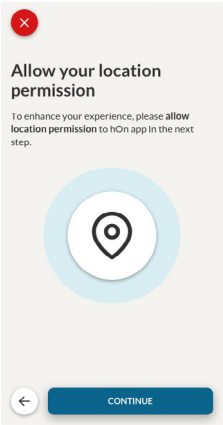
**Schritt 1**

- Wählen Sie "Gerät hinzufügen"



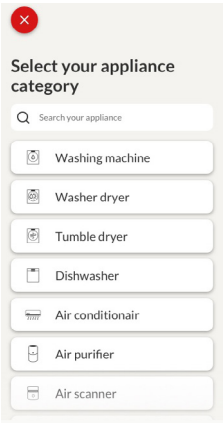
**Schritt 2**

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



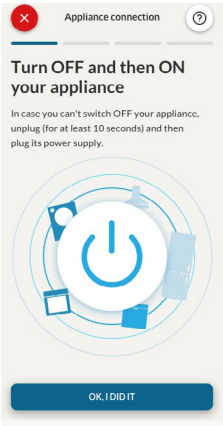

**Schritt 3**

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



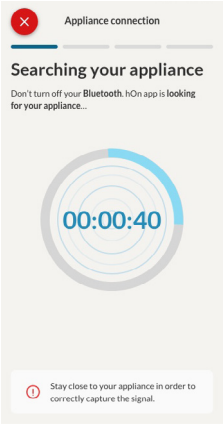

**Schritt 4**

- Schalten Sie Ihr Gerät ein; wenn es bereits eingeschaltet ist, schalten Sie es aus und dann wieder ein.



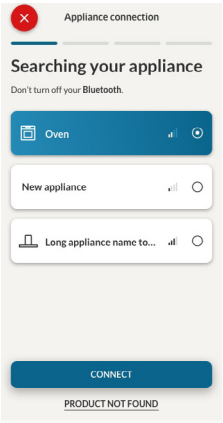
**Schritt 5**

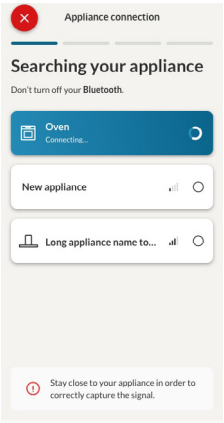
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.




**Schritt 6.1-6.2**

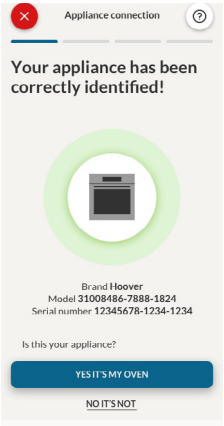
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf "Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.




**Schritt 7**

- Die App findet Ihren Backofen und Sie können ihn über die hOn-App steuern.

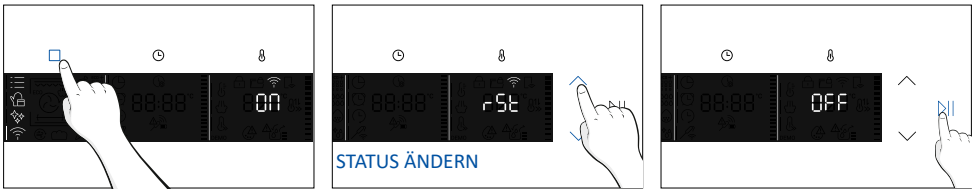


## WIE MAN DIE WLAN-EINSTELLUNGEN ÄNDERT

Sobald das Gerät angemeldet ist, kann der Benutzer die WLAN-Einstellungen ändern:

- **WIFI ON:** Der Status des Ofens kann nur über die App überwacht werden.
- **WIFI hOn:** Der Ofen kann ausschließlich über die App verwendet werden.
- **WIFI OFF:** Der Ofen ist nicht verbunden, aber immer noch mit gespeicherten Netzwerkanmeldeinformationen angemeldet.
- **WIFI RESET:** Die Verbindung wird zurückgesetzt und eine neue Anmeldung ist möglich.

1. Tippen Sie auf und öffnen Sie das Menü WIFI. Auf dem Display erscheint „On“.
2. Auf dem Display erscheint „On“.
3. Verwenden Sie die Pfeile, bis „Off“ oder die Rücksetzeinstellung „rSt“ angezeigt wird.



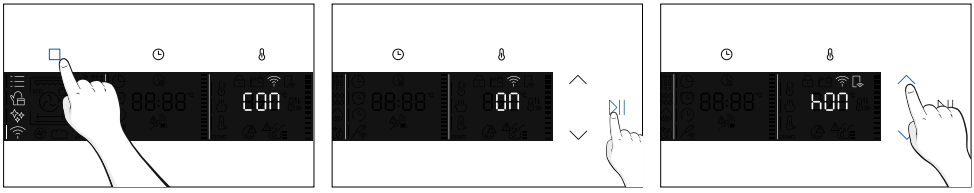

## FERNSTEUERUNG

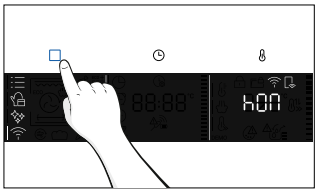
Die Fernsteuerung bietet zahlreiche Vorteile für die Benutzer und erhöht den Komfort, die Effizienz und das gesamte Garerlebnis, indem sie die Möglichkeit bietet, das Produkt direkt über das Haushaltsgerät und die hOn App zu steuern Mit dieser Funktion können Sie über Ihr Gerät verschiedene Funktionen nutzen, wie z. B.: sofortiger oder zeitlich festgelegter Start von Rezepten oder Garprogrammen, die bereits in der App verfügbar sind; Überwachung des Fortschritts Ihrer Rezepte in Echtzeit; Einstellung der verwendeten Garparameter; Überwachung des Garvorgangs mit dem Fühler; Verwaltung der gespeicherten Rezepte über die Funktion “Jolly” auf dem Produkt (siehe entsprechenden Abschnitt). Außerdem ist es möglich, Benachrichtigungen zu erhalten, sobald Programme oder Rezepte abgeschlossen sind. Die Fernsteuerung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt angemeldet ist.

**HINWEIS**: Sie ist für alle Garfunktionen des Geräts verfügbar, außer für die Programme Gratin und Supergrill.

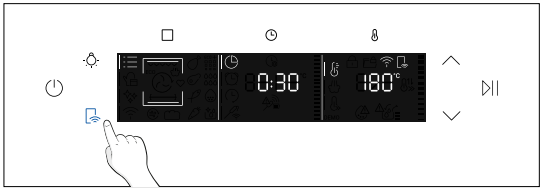
**So aktivieren Sie die Fernsteuerung:**

1. Tippen☐ Sie auf , um den WLAN-Modus auszuwählen.
2. Auf dem Display erscheint „connect“. Tippen ⏯Sie auf . „On“ beginnt zu blinken.
3. Tippen ⌄Sie auf , um den „hOn“-Modus auszuwählen, und tippen⏯ Sie auf , um die Fernsteuerung zu aktivieren.
4. Drücken ☐Sie , um den „hOn“-Modus zu verlassen.
5. Greifen Sie auf die App zu, wählen Sie ein Programm und lassen Sie den Garvorgang beginnen. Während des Prozesses ist es möglich, die Programmparameter sowohl vom Produkt als auch von der App aus zu kontrollieren und zu ändern.

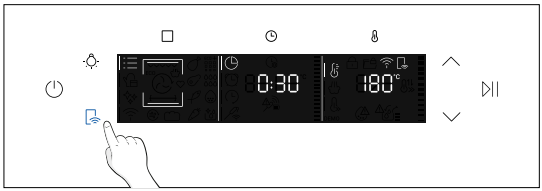




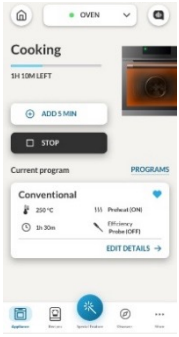
Es ist auch möglich, die Fernsteuerung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.




**So stoppen Sie die Fernsteuerung:**
Das laufende Garprogramm kann direkt vom Gerät aus gestoppt werden, indem Sie die entsprechende Taste der mitgelieferten Fernbedienung drücken.



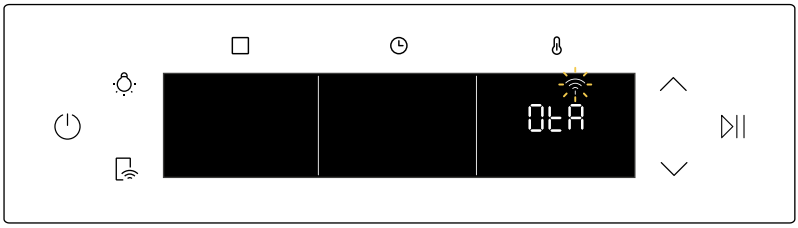

Sie können das Garprogramm auch aus der Ferne über die App stoppen, indem Sie auf die Taste “STOP“ auf dem Display des Geräts klicken. Der Backofen schaltet den Garvorgang automatisch ab.
**HINWEIS**: Wenn der Benutzer den laufenden Garvorgang im Backofen stoppt, wird gleichzeitig der gestoppte Garvorgang in der App angezeigt.



### ACTUALIZACIÓN OVER THE AIR (OTA)

El horno está equipado con una función de actualización por el aire (OTA) que le permite mantener su horno actualizado con las últimas características sin esfuerzo. “

Wenn verfügbar, startet das Update automatisch, sobald der Ofen verbunden ist, wenn der Drehknopf auf „Wi-Fi“ gestellt ist oder ein Kochprogramm gerade beendet wurde. „OtA“ wird auf dem Display angezeigt, das Wi-Fi-Symbol blinkt und alle Produktbefehle sind vorübergehend nicht verfügbar. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern, daher bitte den Ofen währenddessen nicht trennen oder ausschalten. Sobald das Update abgeschlossen ist, blinkt „12:00“ auf dem Display. Stellen Sie einfach die Uhrzeit neu ein und beginnen Sie mit dem Kochen!”




# 3. VOR DEM START

## 3.1. INFORMATIONEN ZUM START

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, bemerken Sie vielleicht etwas Rauch. Keine Sorge, warten Sie einfach, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Ofen benutzen.

### So funktioniert die Tür

Bei Funktionen, die den Grill verwenden, schaltet der Backofen dank der Türschaltertechnologie die Heizelemente automatisch ab, wenn Sie die Tür öffnen, und setzt den Garvorgang fort, sobald Sie die Tür schließen.
Diese Funktion ist nur bei bestimmten Ofenkonfigurationen verfügbar. Alle Pyro-Modelle sind damit ausgestattet.
Während der pyrolytischen Reinigung bleibt die Ofentür stets verschlossen. Wenn sie nicht verriegelt ist, zeigt der Ofen den Fehlercode 24 an und unterbricht die Reinigungsfunktion.

### So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird von einer oder mehreren Glühbirnen beleuchtet, die in der Regel bei jedem Beginn einer Garfunktion aktiviert werden.
Bei Backöfen, die mit einem Türschalter ausgestattet sind (siehe unten), schaltet sich das Licht automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird.
Bei Backöfen, die mit einer Lampentaste ausgestattet sind, kann sie auch zur Aktivierung der Beleuchtung verwendet werden.
Wenn die Backofentür länger als 10 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus.
Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses bleibt das Licht aus. *

### So funktioniert das Kühlgebläse

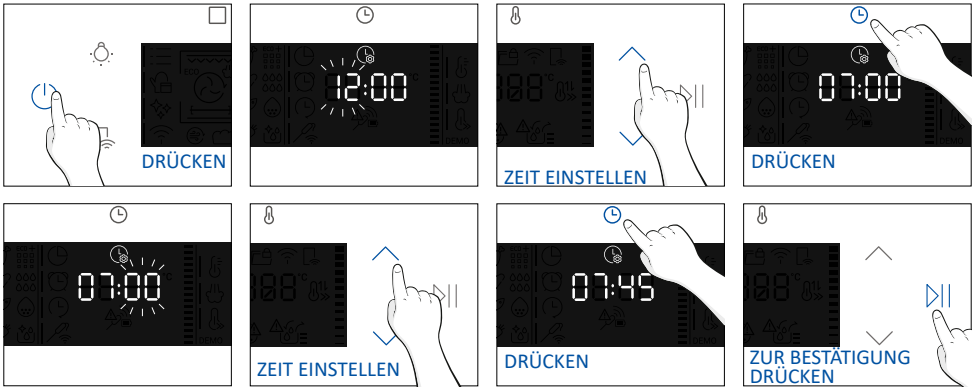
Das Kühlgebläse hat die Aufgabe, die Wärme abzuführen, den Backofen und seine Umgebung vor Überhitzung zu schützen und die Küchengeräte vor den Auswirkungen der hohen Temperaturen zu bewahren. Aus diesem Grund bleibt das Kühlgebläse auch nach dem Ausschalten des Backofens noch eine Zeit lang hörbar.
Es arbeitet während und nach dem Garvorgang in Abhängigkeit von der Innentemperatur des Ofens.
Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, erzeugt es in der Regel ein leises Brummen oder Schwirren. Möglicherweise bemerken Sie auch einen warmen Luftstrom, der aus dem Spalt zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt. Während der pyrolytischen Reinigung und bei verriegelter Tür wird das Kühlgebläse eingeschaltet. *
Während der ECO-Funktion bleibt das Licht aus.

(*nur für Pyro-Öfen)

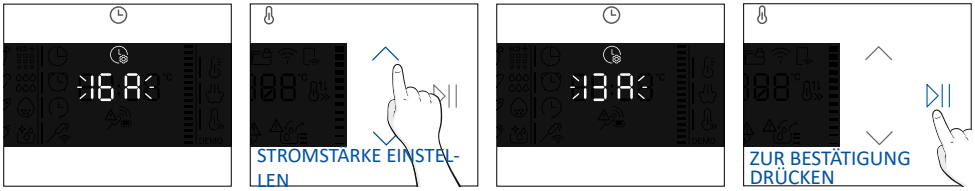
### 3.2. ERSTE VERWENDUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen Sie zunächst die Tageszeit einstellen, zwischen 13 Ampere und 16 Ampere wählen sowie die Helligkeit und die Lautstärke einstellen.

- **STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN:** Auf dem Display erscheint die blinkende voreingestellte Uhrzeit '12:00'. Um sie zu ändern, halten Sie ⏻ gedrückt und verwenden Sie die Pfeile, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie 🕒, um die Stunden zu bestätigen. Gehen Sie bei der Einstellung der Minuten genauso vor. Drücken Sie zur Bestätigung ⏯.

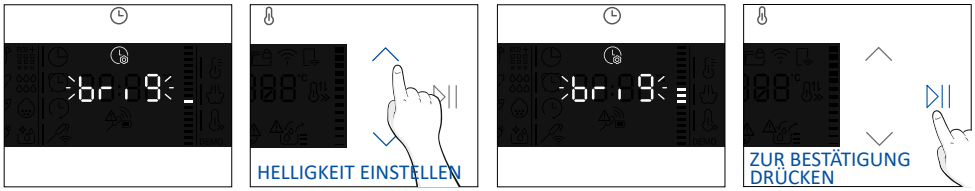



- **STROMSTÄRKE:** Standardmäßig ist der Backofen so eingestellt, dass er mit einer höheren Leistung arbeitet, die für Haushalte mit mehr als 3 kW (16 A) geeignet ist. Wenn Sie über eine geringere Leistung verfügen, können Sie diese Einstellung auf ⏯ 13 A ändern. Diese Einstellung wirkt sich darauf aus, wie schnell sich der Ofen aufheizt. Die Wahl der höheren Option (16A) bedeutet, dass er sich schneller aufheizt (weil die Leistungsaufnahme erhöht wird). Auf dem Display sehen Sie zwei Auswahlmöglichkeiten: 13A und 16A. Wählen Sie mit Hilfe der Pfeile die gewünschte Option aus. Drücken Sie zur Bestätigung ⏯.

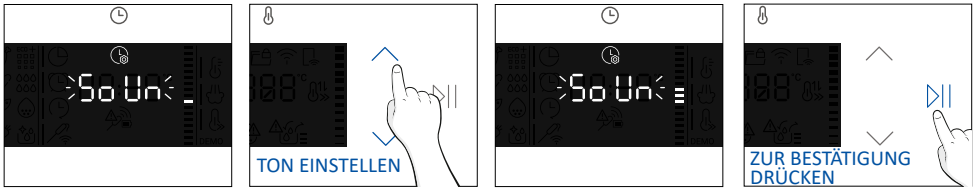



ⓘ **HINWEIS:** Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar. Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

- **HELLIGKEIT:** Auf dem Display erscheint das Symbol „brig“. Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die mit Hilfe der Pfeile geändert werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ⏯.



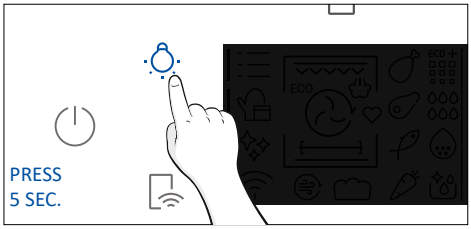
- **TON:** Auf dem Display erscheint das Symbol „Soun“. Die Zahlen stellen die Tonintensität dar, die mit Hilfe der Pfeile verändert werden kann. Zur Bestätigung drücken Sie ⏯.





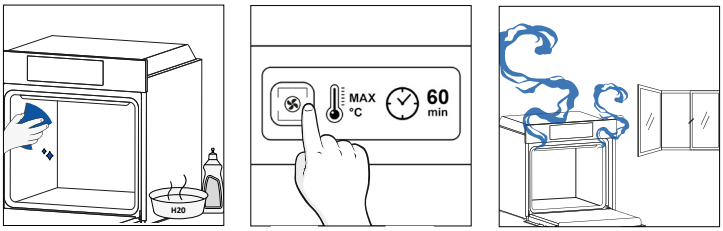

- **ANLEITUNG NACH DEM EINBAU**

Es ist möglich, zu den Anfangseinstellungen zurückzukehren. Drücken Sie die Lampentaste 5 Sekunden lang.




### 3.2. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

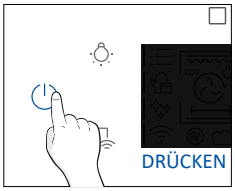


# 4. BETRIEB DES PRODUKTS

## 4.1. . SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

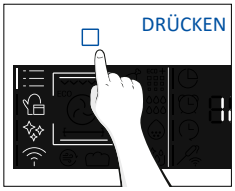
### EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen ein-/ausschalten, halten Sie ⏻




### MENÜ FUNKTIONEN

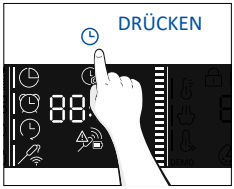
Rufen Sie das Funktionsmenü auf, indem Sie ☐ drücken.
Um zu navigieren, tippen Sie so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

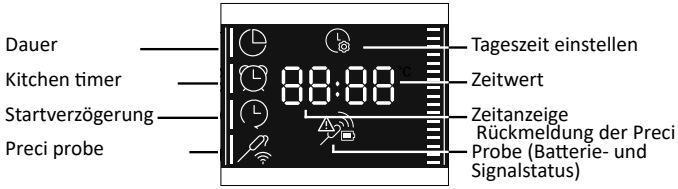



| Symbol | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|
| | **Wichtigste Funktionen** | Mit dieser Funktion können Sie mit Hilfe der Pfeile das gewünschte Garprogramm auswählen. Tippen Sie auf ◷ und 🌡 um Zeit und Temperatur einzustellen. Drücken Sie ⏯ um die Funktion zu starten. Um das Programm zu unterbrechen, klicken Sie erneut |
| | **Lebensmittelkategorien** | In diesem Menü können Sie mit Hilfe der Pfeile auf die 4 bereits in Ihren Backofen integrierten Garkategorien zugreifen. Auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt. |
| | **Wlan** | In diesem Modus können Sie Ihren Backofen mit einem Netzwerk verbinden und bei der hOn-App anmelden |
| | **Reinigungsfunktionen** | Mit dieser Funktion können Sie das für Ihren Backofen verfügbare Reinigungssystem auswählen. |

## ZEITMENÜ

Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, rufen Sie das Menü Zeit auf, indem Sie drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

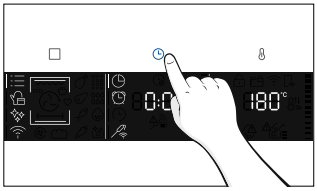


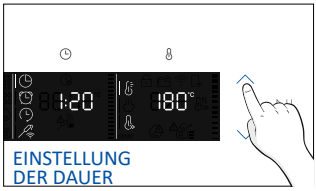



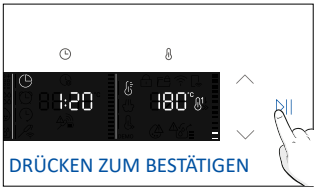

**HINWEIS:** Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

| Symbol | Function | Beschreibung |
|---|---|---|
| | **A)Garzeit** | Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.<br>Drücken Sie um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung ⏯. Der Countdown beginnt mit dem Ende des Vorheizens (sofern vorhanden). Während der Garphase kann der Wert der Dauer durch Drücken von und mit Hilfe der Pfeiltasten geändert werden. Nach Ablauf der Dauer erscheint auf dem Display „End“ und der Garvorgang wird beendet. |
| | **B) Minuten-zähler** | Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.<br>Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion „Minutenzähler“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung ⏯ Während der Garphase kann der Wert der Dauer durch Drücken von und mit Hilfe der Pfeiltasten geändert werden. Drücken Sie dann ⏯ um den Garvorgang erneut zu starten. Nach Ablauf der Zeit wird der Garvorgang fortgesetzt, bis er manuell unterbrochen wird.Diese Funktion kann auch eingestellt werden, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, indem Sie auf . drücken. Wenn er aktiviert ist, arbeitet der Minutenzähler unabhängig von den Garfunktionen des Backofens. |
| | **C) Startver-zögerung** | Ermöglicht die Auswahl der Startzeit des Garvorgangs.Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie so oft wie nötig auf , um die Funktion „Startverzögerung“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung ⏯.<br>HINWEIS: Die Startverzögerung kann nur nach der Einstellung der Garzeit aktiviert werden und ist nicht mit den Grillfunktionen verfügbar. |

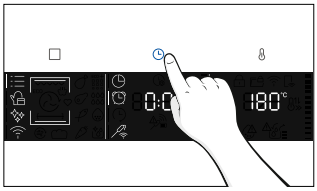
## a. Garzeit

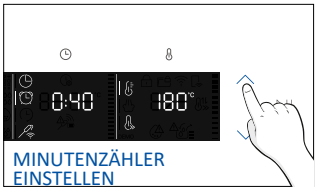





## b. Minutenzähler

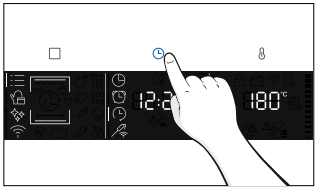




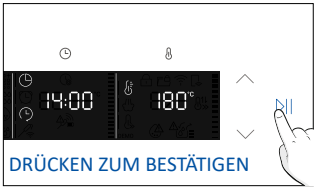




## c. Startverzögerung

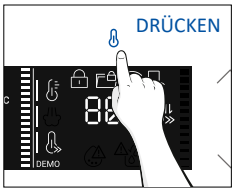


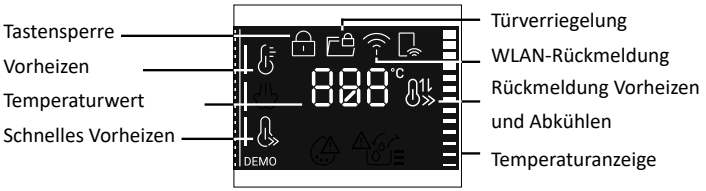


## TEMPERATURE MENU

After having selecting the cooking program, access Temperature menu by pressing 🌡. To navigate into tap 🌡 as many times as is needed to enter in the following settings:




| Symbol | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|
| | **Temperatur** | Drücken 🌡 Sie, um die Temperatur einzustellen, und verwenden Sie die Pfeiltasten, um den Wert zu regulieren. |
| | **Schnelles Vorheizen** | Drücken 🌡 Sie zweimal, um die Schnelltemperatur einzustellen. |

## ZUSÄTZLICHE FUNKTION

| Symbol | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|
| | **Kindersicherung** |  Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Bildschirm zu sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um sie zu aktivieren, halten Sie die Tasten „Lampe“ und „Fernbedienung“ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.<br>Ein Schloss-Symbol erscheint auf der Benutzeroberfläche. In diesem Zustand ist die Benutzeroberfläche des Ofens gesperrt und es können keine Einstellungen geändert werden.<br>Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Tasten „Lampe“ und „Fernbedienung“ erneut 3 Sekunden lang gedrückt (das Schloss-Symbol verschwindet). |

## 4.2. GARFUNKTIONEN

### OPTION SCHNELLES VORHEIZEN

Um die Vorheizphase zu beschleunigen, kann die Option Schnelles Vorheizen ausgewählt werden, indem das Temperatursymbol für 3s gedrückt wird, nachdem das Garprogramm und die Temperatur gewählt wurden. Mit dieser Option wird unabhängig von der gewählten Garfunktion eine Kombination aus Gebläse und Heizelementen aktiviert. Um Energie zu sparen, wird bei aktiviertem schnellen Vorheizen das Gebläse im Garraum ausgeschaltet, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

### 4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

**HINWEIS**: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden.Beachten Sie die Anweisungen in der folgenden Tabelle bezüglich des Vorheizens.
„JA/SCHNELL VORHEIZEN“ bedeutet, dass Vorheizen erforderlich ist und die Schnellvorheizoption verfügbar ist; „NEIN“ bedeutet, dass Vorheizen nicht möglich ist und die Speisen in den kalten Ofen gegeben werden müssen.

| Symbol | Funktion | T°C Standard T°C Bereich | Empfohlene Regalposition | Vor-heizen | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Ober- &Unterhitze | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Ja/ Schnelles Vor-heizen | IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Oberund Unterhitze.Kann mit Preci Probe ver-wendet werden. |
|  | Heißluft | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Ja/ Schnelles Vor-heizen | IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse und Pasteten mit feuchter Füllung auf einer Ebene. Ideal zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Kann mit Preci Probe verwendet werden |
|  | Mehrstufig | 160°C 50-250/300°C *** | L4 für einzelne Ebene L2+L5 für doppelte Ebene L2+L4+L6 für die dreifache Ebene | Ja/ Schnelles Vor-heizen | IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit Preci Probe verwendet werden |
|  | Unterhitze | 170°C 50-230°C | L2 | Ja/ Schnelles Vor-heizen | IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding und Wasserbäder auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Fertiggaren verwendet werden.Kann mit Preci Probe verwendet werden. |
|  | Unterhitze + Umluft | 170°C 50-230°C | L2 | Ja/ Schnelles Vor-heizen | IDEAL FÜR: Pizzen, herzhafte Quiche, Torten und Speisen mit flüssigem Belag auf einer Ebene.Kann mit Preci Probe verwendet werden |
|  | Grill | L5 L1-L5 | L6 für dünne Leben mittel L5 für dickere Leben mittel | NEIN | IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse.Bei dieser Funktion wird nur das innere obere Heizelement verwendet. Verwendung bei geschlossener Tür. Positionieren Sie ein Blech darunter, um den Saft aufzufangen |
|  | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | NEIN | IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot.Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden |

| Symbol | Funktion | T°C Standard T°C Bereich | Empfohlene Regalposition | Vorheizen | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratin | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Ja/ Schnelles Vorheizen | IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig. |
|  | Mehrstufig + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Ja/ Schnelles Vorheizen | IDEAL FÜR: Zubereiten eines kompletten Menüs ohne Geruchsvermischung. Die Lebensmittel müssen nicht zur gleichen Garzeit entnommen werdenMenüvorschläge finden Sie im entsprechenden Absatz (Absatznummer einfügen) |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NEIN | IDEAL FÜR: Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. Die Hohlraumlampe ist ausgeschaltet. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NEIN | IDEAL FÜR: Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgekochten Lebensmitteln, die normalerweise gebraten werden. Dank des speziellen Blechs kann die heiße Luft gleichmäßig über die Speisen strömen. |
|  | Brot | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NEIN | IDEAL FÜR: Backen von Brot und Brotlaiben. |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NEIN | IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen ohne Vorheizen des Ofens Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für Gefriergut und 300°C für hausgemachteRezepte. |
|  | Weißes Fleisch | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NEIN | IDEAL FÜR: Geflügel und Teilstückevon weißem Fleisch |
|  | Rotes Fleisch | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NEIN | IDEAL FÜR: Rindfleisch und Teilstücke vonrotem Fleisch |
|  | Fisch | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NEIN | IDEAL FÜR: ganze Fische und Filets |
|  | Gemüse | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NEIN | IDEAL FÜR: geröstetes Gemüse und Kartoffeln |

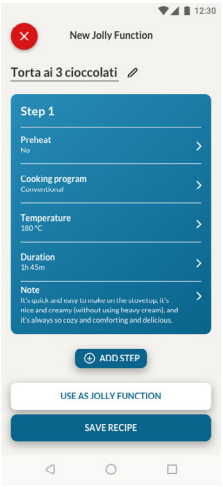
* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft
** Verwendung bei geschlossener Tür
*** Je nach Backofenmodell

### 4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

| Symbol | Funktion | T°C Standard T°C Bereich | Empfohlene Einlegebodenposition | Vorheizen | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Fügen Sie der Liste der voreingestellten Funktionen Ihre bevorzugte Funktion hinzu, die noch nicht in Ihrem Ofen vorhanden ist. Sie können sie über die hOn-App konfigurieren. |

### ♡ Jolly-Funktion

Dank der Jolly-Funktion bietet dieses Produkt eine vollständig anpassbare Erfahrung, bei der Sie Ihre persönlichen Rezepte direkt auf dem Ofen speichern können. Sie können diese Rezepte beliebig oft ausführen, auch ohne sich in der App anmelden zu müssen.

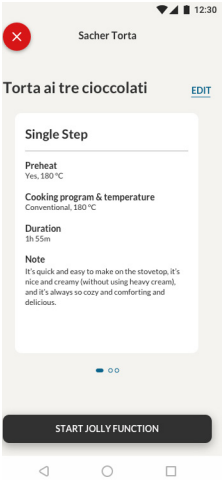


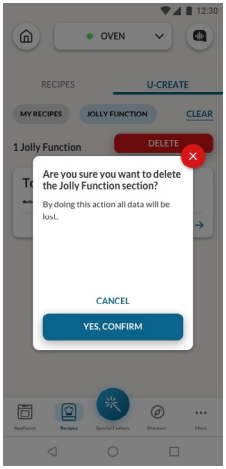

**So stellen Sie die Jolly-Funktion ein:**

Um die Jolly-Funktion in Ihrem Ofen einzustellen, öffnen Sie den U-CREATE section der App, wählen Sie das gewünschte Rezept aus und klicken Sie auf „Als Jolly-Funktion verwenden“.
Von diesem Zeitpunkt an können Sie sie auch ohne Interaktion mit der App vom Produkt aus starten. Drehen Sie einfach den Funktionsknopf auf die Jolly-Funktion, um den Garvorgang zu starten.
Auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt.

## So bearbeiten Sie die Jolly-Funktion:

Um eine Jolly-Funktion zu bearbeiten, gehen Sie in den Rezeptbereich der App und wählen Sie die Karte des Rezepts aus, die als Jolly-Funktion gekennzeichnet ist. Tippen Sie auf die Taste „Bearbeiten“, um das Rezept anzupassen und die zuvor eingestellten Einstellungen zu ändern.
Eine Popup-Meldung informiert Sie darüber, dass Sie die vorherige Funktion löschen müssen, um die neu geänderte Jolly-Funktion zu speichern. Wenn Sie bestätigen, wird die vorherige Jolly-Funktion gelöscht, und die neuen Parameter werden auf dem Produkt gespeichert und in der App angezeigt.



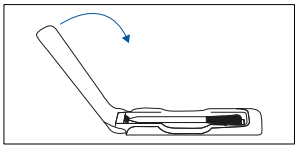

## So löschen Sie die Jolly-Funktion:

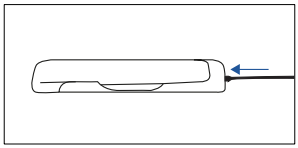
Um die Jolly-Funktion von der Benutzeroberfläche des Backofens zu entfernen, rufen Sie den Rezeptbereich der App auf. U-CREATE section.
Wenn Sie auf die Karte des Rezepts tippen, das als Jolly-Funktion bezeichnet ist, können Sie es löschen, indem Sie auf die rote Taste „Löschen“ klicken.
Ein Popup-Fenster bestätigt den Vorgang und bittet um Ihre Bestätigung. Wenn Sie fortfahren, wird die auf dem Ofen gespeicherte Jolly-Funktion entfernt und ist in der App nicht mehr verfügbar.

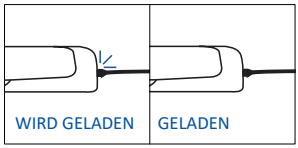
## PRECI PROBE

### Prüfen Sie vor der Verwendung den Ladestand des Preci Probe:

1. Setzen Sie den Preci Probe in das Ladegerät und schließen Sie die Abdeckung.
2. Schließen Sie das Ladegerät mit dem USB-Ladekabel an eine USB-Ladequelle wie einen USB-Adapter oder die USBBuchse eines PCs/Notebooks an. Bei Verbindung mit einer Powerbank lädt das Ladegerät aufgrund der automatischen Abschaltfunktion eventuell nicht richtig.
3. Die LED des Ladegeräts blinkt beim Laden. Wenn der Preci Probe vollständig aufgeladen ist, geht die LED aus.



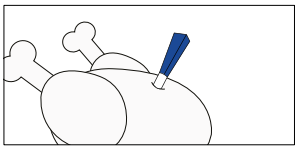


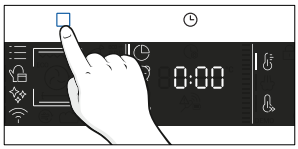


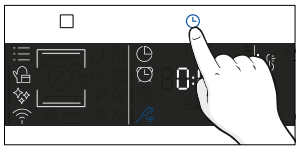


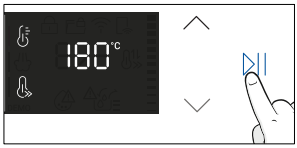

### So melden Sie sich an und verwenden Preci Probe:

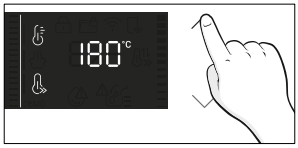
1. Führen Sie den Fühler in das Lebensmittel ein.
2. Tippen Sie auf □ um die gewünschte Funktion auszuwählen, und tippen Sie so oft wie nötig auf ◷ um das Fühlersymbol auszuwählen
3. Nach einiger Zeit erkennt der Ofen den Fühlercode. Tippen Sie und verwenden Sie die Pfeile, um die Zieltemperatur einzustellen.
4. Tippen Sie zur Bestätigung auf ⏯ Von diesem Moment an verwendet der Backofen die Daten des Fühlers, um die Innentemperatur Ihrer Speisen zu überwachen.
5. Sobald die gewünschte Innentemperatur erreicht ist, ertönt der Alarm und der Ofen schaltet sich aus. Entfernen Sie den Fühler vorsichtig aus den Lebensmitteln

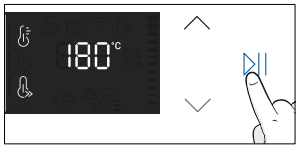




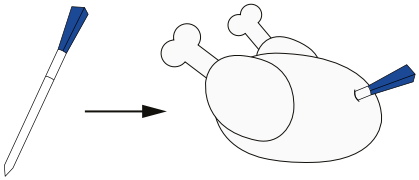


### Tipps fürs Garen

Der Fühler ist mit einem einzigen Messpunkt ausgestattet. Führen Sie ihn vollständig in das Lebensmittel ein, so dass sich die Metallspitze in der Mitte des Lebensmittels befindet. Platzieren Sie diesen Punkt sonahe wie möglich an der dicksten (kältesten) Stelle des Lebensmittels, um den Garprozess genau zu überwachen.



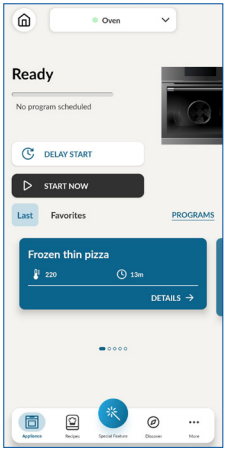
Der Fühler kann mit manuellen Funktionen (Ober-&Unterhitze, Heißluft, Grill, Supergrill, Gratin und Mehrstufig), mit GARKATEGORIEN (Fleisch, Fisch und Gemüse) und Gentle Cooking verwendet werden.

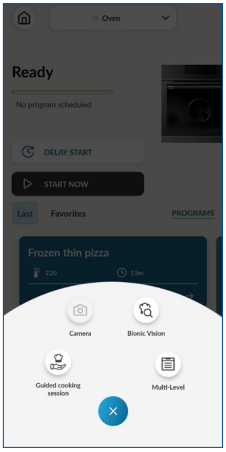
| Lebensmittelkategorie | Empfohlene Kern-T°C | Empfohlene Positionierung |
|---|---|---|
| Rinderbraten | 45°C | Diagonal an der dicksten Stelle. Bei zylinderförmigen Lebensmitteln (z. B. Rinderbraten) platzieren Sie die Spitze so nahe wie möglich am geometrischen Mittelpunkt. |
| Gebratene Fleischsorten | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Geflügel | 83-85°C | In den dicksten Teil der Brust |
| Fisch (ganz/Steaks) | 65°C | Diagonal im dicksten Teil |
| Brot/Aufläufe | 90°C | Nahe dem geometrischen Mittelpunkt des Lebensmittels |

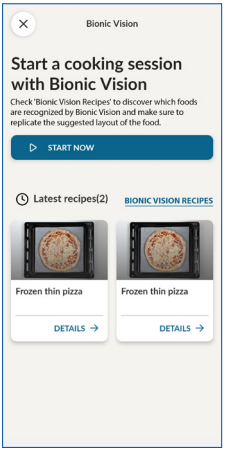
## BEDIENUNGSANLEITUNG DER KAMERA *

Die Kamera für bionisches Sehen arbeitet mit der Funktion Preci Taste, die in der App verfügbar ist. Die Kamera kann das Gargut erkennen und die entsprechenden Parameter einstellen, um die Speisen korrekt zu garen. Sie können den Status des Garvorgangs direkt in der App überwachen.
Die Kamera ist während der Funktionen Vorheizen, Eco und Pyrolyse nicht verfügbar.
Um die Kamera zu verwenden, muss die App-Bedienung aktiviert sein.

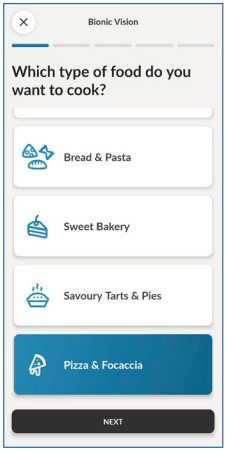
**Schritt 1.** Drücken Sie in der App auf „Sonderfunktion“, wählen Sie dann „Bionic Vision“ und drücken Sie „Jetzt starten“



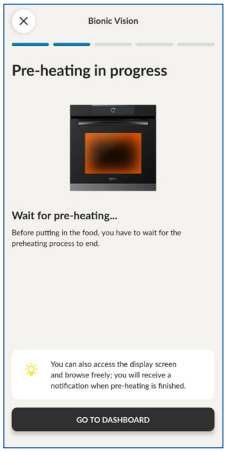




**Schritt 2.** Wählen Sie die Gargutkategorie, die Sie zubereiten möchten, und bestätigen Sie mit „Weiter“

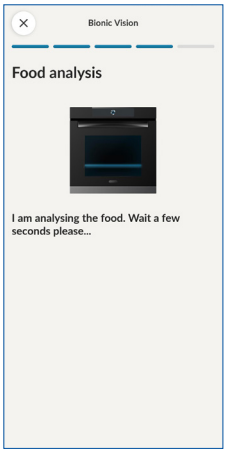


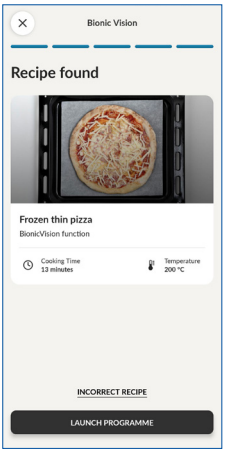

* nur wenn vorhanden

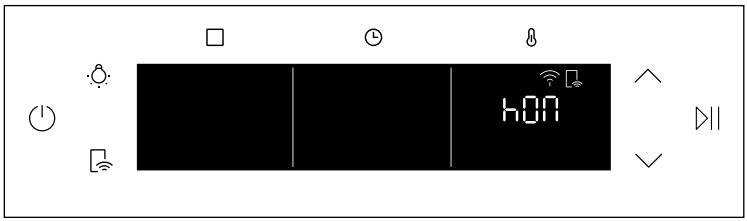
**Schritt 3.** Nachdem das Preci Taste Rezept von der App aus gestartet wurde, beginnt das Vorheizen. Zum Starten dieser Funktion muss der Garraum leer sein.



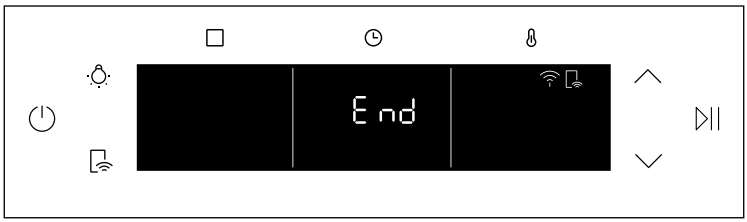

**Schritt 4.** Nach der Vorwärmphase kann das Gargut in den Garraum gegeben werden. Schließen Sie die Ofentür, damit das Gargut erkannt werden kann. Der Backofen erkennt das Gargut über die Kamera und stellt die entsprechenden Parameter ein. Während dieses Vorgangs wird auf dem Display des Ofens „hOn“ angezeigt. Nach einer Bestätigung durch den Benutzer wird der Garprozess automatisch gestartet



**Schritt 5.** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erscheint „Ende“ auf dem Display. Die Garzeit kann verlängert werden, falls Sie Ihr Essen durchgegarter bevorzugen.




**HINWEIS**: Bevor Sie die Kamera in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich, dass das Glas im Sichtbereich der Kamera sauber ist, um eine klare Sicht zu gewährleisten.

### 4.2.3. Mehrstufige Funktion

Die Multi-Step-Funktion ermöglicht es, zuvor eingestellte Garparameter (Temperatur und Zeit) beizubehalten, während Sie während des Garvorgangs per Knopfdruck die Funktion ändern.

Diese Funktion ist für alle Hauptfunktionen außer den Programmen ECO und JOLLY verfügbar.

# 5. LEITFADEN ZUM GAREN

## 5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

Dieses Produkt ist mit zwei verschiedenen Varianten von seitlichen Einschubgittern erhältlich, mit 6 oder 7 Gar-Ebenen. Bitte beachten Sie die entsprechende Gar-Tabelle.

**HINWEIS:** Zum Backen von Kuchen, Quiches und anderen Rezepten, die eine Form oder einen Behälter auf 2 Ebenen erfordern, positionieren Sie das Blech versetzt: das obere Blech auf der linken Seite und das untere Blech auf der rechten Seite.

**6-Ebenen-Modell ****

| Kategorie | Rezept | Anzahl Ebenen | Garprogramm | T°C | Vorheizen | Garzubehör | Einlegebo-denposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sweet bakery | Kleine Kuchen / Muffins | 1 | Ober- &Unterhitze Mehrstufig | 175°C 160°C | J | Backblech | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Mehrstufig | 150°C | | Backen + Tiefere Bleche | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Mehrstufig | 140°C | | Backbleche | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskuitkuchen (26 cm Ø) | 1 | Ober- &Unterhitze Mehrstufig | 170°C 150°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Mehrstufig | 150°C | | Metallrost + Tortenform | L1+L4 | 50-60 |
| | Biscuits/ Shortbreads | 1 | Ober- &Unterhitze Mehrstufig | 150°C | J | Backblech | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Mehrstufig | 140°C | | Backbleche + Tiefere Bleche | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Mehrstufig | 140°C | | Backbleche | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Mehrstufig | 190°C | J | Backbleche | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Mehrstufig | 170°C | | Backbleche | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire-Pudding | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Backbleche | L3 | 20-30 |
| | Baisers | 1 | Mehrstufig | 90°C | J | Backbleche | L4 | 90-160 |
| | Macarons | 1 | Ober- &Unterhitze | 150°C | J | Backbleche | L3 | 15-20 |
| | Gedeckter Apfelkuchen | 1 | Ober- &Unterhitze | 185°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Mehrstufig | 170°C | | Metallrost + Tortenform | L4 | 65-75 |
| | Tarte Tatin | 1 | Ober- &Unterhitze | 170°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 | 40-60 |
| | Schokoladen-soufflé | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Backblech + Formen | L3 | 10-15 |
| | Käsekuchen | 1 | Ober- &Unterhitze | 150°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 | 50-65 |
| | Tiefkühlcroiss-ants | 1 | Heißluft | 175°C | J | Backblech | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | | Backbleche | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Mehrstufig | 160°C | | Backbleche | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, gefroren | 1 | Mehrstufig | 210°C | J | Backblech | L3 | 30-45 |
| Brote und Fladen-brot | Toastbrot | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallrost | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L2 or L3 | 25-35 |
| | Brot, ganz | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L3 | 35-50 |

| Kategorie | Rezept | Anzahl Ebenen | Garprogramm | T°C | Vorheizen | Garzubehör | Einlegebo-denposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikante Pasteten und Aufläufe | Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Heißluft Pizza | 200°C | J N | Metallrost + Quicheform | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Metallrost + Quicheform | L1+L4 | 50-70 |
| | Käsesoufflé | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Backblech + Formen | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, frisch | 1 | Heißluft | 200°C | J | Metallrost + Hitzebestän-dige Backform | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, gefroren | 1 | Ober- &Unterhitze | 180°C | J | Metallrost + Hitzebestän-dige Backform | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, gefroren | 1 | Gratin | 200°C | J | Metallrost + Hitzebestän-dige Backform | L4 | 20-30 |
| | Gebackene Nudeln | 1 | Ober- &Unterhitze | 180°C | J | Metallrost + ovenproof dish | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, frisch (Blech) | 1 | Ober- &Unterhitze Pizza | 250°C 300°C | J N | Backblech | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Backbleche + Tiefere Bleche | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, frisch (rund) | 1 | Ober- &Unterhitze Pizza | 250°C 300°C | J N | Backblech | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Backbleche + Tiefere Bleche | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste) | 1 | Ober- &Unterhitze Pizza | 220°C 200°C | J N | Metallrost | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Mehrstufig | 180°C | | Metallrost | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Fleisch & Poultry | Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2kg) | 1 | Mehrstufig Gratin | 220°C | J | Metallrost/L4 Backblech mit halber Tasse Wasser auf L1 | L4 | 40-60 |
| | Hähnchens-chenkel | 1 | AirFry | 220°C | N | Airfry-Blech** | L4 | 30-50 |
| | Gebratene Ente | 1 | Mehrstufig Gratin | 200°C | J | Metallrost + Hitzebestän-dige Backform | L3 | 50-60 |
| | Hahn | 1 | Mehrstufig Gratin | 220°C | J | Metallrost Backblech auf L1 | L4 | 20-40 |
| | Gebratener Truthahn | 1 | Mehrstufig Gratin | 200°C | J | Metallrost + Hitzebestän-dige Backform | L3 | 50-60 |

| Kategorie | Rezept | Anzahl Ebenen | Garprogramm | T°C | Vorheizen | Garzubehör | Einlegebodenposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Schweinerippchen (1000-1200g) | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständige Backform | L3 | 80-100 |
| | Würstchen | 1 | Supergrill | 04 | J | Metallrost | L5 | 40-50 |
| | Rinderbraten (500g) | 1 | Gratin | 220°C | J | Backblech | L3 | 20-40 |
| | Hackbraten (1000-1500g) | 1 | Ober- &Unterhitze | 180°C | J | Backblech | L3 | 40-50 |
| | Gebratenes Huhn mit Kartoffeln | 1 | Gratin | 200°C | J | Tieferes Backblech | L4 | 45-60 |
| Fisch and Seafood | Gegrillte Meeresfrüchte | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallrost | L5 | 15-30 |
| | Gefrorene Fischstäbchen | 1 | Air Fry | 200°C | N | Airfry-Blech** | L4 | 20-25 |
| | Gebackener Fisch | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrost Backblech auf L1 | L3 | 40-60 |
| Backwaren | Gemüsegratin | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrost + Hitzebeständige Backform | L3 | 80-90 |
| | Gefrorene Pommes frites (300-500g) | 1 | AirFry | 220°C | N | Airfry-Blech** | L4 | 18-25 |
| | Röstkartoffeln | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L4 | 30-50 |

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.
* Wenn Vorheizen erforderlich ist
** Je nach Backofenmodell.

**Modell mit 7 Ebenen ****

| Kategorie | Rezept | Anzahl Ebenen | Garprogramm | T°C | Vorheizen | Garzubehör | Einlegebo-denposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sweet bakery | Kleine Kuchen / Muffins | 1 | Ober-Unterhitze Mehrstufig | 175°C 160°C | J | Backblech | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Mehrstufig | 150°C | | Backen + Tie-fere Bleche | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Mehrstufig | 140°C | | Backbleche | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskuitkuchen (26 cm Ø) | 1 | Ober-Unterhitze Mehrstufig | 170°C 150°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Mehrstufig | 150°C | | Metallrost + Tortenform | L3+L6 | 50-60 |
| | Kekse | 1 | Ober-Unterhitze Mehrstufig | 150°C | J | Backblech | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Mehrstufig | 140°C | | Backblech | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Mehrstufig | 140°C | | Backblech | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Mehrstufig | 190°C | J | Backblech | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Mehrstufig | 170°C | | Backblech | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire-Pudding | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L3 | 20-30 |
| | Baisers | 1 | Mehrstufig | 90°C | J | Backblech | L3 | 90-160 |
| | Macarons | 1 | Ober-Unterhitze | 150°C | J | Backblech | L3 | 15-20 |
| | Gedeckter Apfelkuchen | 1 | Ober-Unterhitze | 185°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Mehrstufig | 170°C | J | Metallrost + Tortenform | L3 | 65-75 |
| | Tarte Tatin | 1 | Ober-Unterhitze | 170°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 | 40-60 |
| | Schokoladen-soufflé | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech + Formen | L3 | 10-15 |
| | Käsekuchen | 1 | Ober-Unterhitze | 150°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 | 50-65 |
| | Tiefkühlc-roissants | 1 | Heißluft | 180°C | J | Backblech | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | | Metallrost + Tortenform | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Mehrstufig | 160°C | | Backblechs | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, gefroren | 1 | Ober-Unterhitze | 210°C | J | Backblech | L3 | 30-45 |
| Breads and Flatbread | Toastbrot | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallrost | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L3 | 25-35 |
| | Brot, ganz | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L3 | 35-50 |

| Kategorie | Rezept | Anzahl Ebenen | Garprogramm | T°C | Vorheizen | Garzubehör | Einlegeboden-position | Garzeit nach dem Vorhei-zen* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikante Pasteten und Aufläufe | Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Heißluft Pizza | 180°C 200°C | J N | Metallrost + Quiche tin | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Metallrost + Quiche tin | L2+L5 | 50-70 |
| | Käsesoufflé | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech + Formen | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, frisch | 1 | Ober- &Unterhitze | 180°C | J | Metallrost + Hitzebeständige Backform | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, gefroren | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständige Backform | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, gefroren | 1 | Ober-Unterhitze | 180°C | J | Metallrost + Hitzebeständige Backform | L3 | 45-55 |
| | Gebackene Nudeln | 1 | Gratin | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständige Backform | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, frisch (Blech) | 1 | Ober-Unterhitze Pizza | 250°C 300°C | J N | Backblech | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Backbleche + Tiefere Bleche | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, frisch (rund) | 1 | Ober-Unterhitze Pizza | 250°C 300°C | J N | Backblech | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Backbleche + Tiefere Bleche | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metallrost | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Mehrstufig | 180°C | J | Metallrost | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Fleisch und Geflügel | Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2kg) | 1 | Mehrstufig Gratin | 220°C | J | Metallrost/L4 Backblech mit halber Tasse Wasser auf L1 | L3 L4 | 40-60 |
| | Gebratene Ente | 1 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständige Backform | L3 | 30-50 |
| | Gebratener Truthahn | 1 | Mehrstufig Gratin | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständige Backform | L3 L4 | 50-60 |
| | Hahn | 1 | Mehrstufig Gratin | 220°C | J | Metallrost Backblech auf L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategorie | Rezept | Anzahl Ebenen | Garprogramm | T°C | Vorheizen | Garzubehör | Einlegebo-denposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Gebratener Truthahn | 1 | Gratin | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständ-ige Backform | L3 | 50-60 |
| | Schweinerip-pchen (1000-1200g) | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständ-ige Backform | L3 | 80-100 |
| | Würstchen | 1 | Supergrill | 04 | J | Metallrost | L5 | 40-50 |
| | Roast beef (500g) | 1 | Gratin | 220°C | J | Backblech | L3 | 20-40 |
| | Hackbraten (1000-1500g) | 1 | Ober- &Unterhitze | 180°C | J | Backblech | L3 | 40-50 |
| | Gebratenes Huhn mit Kartoffeln | 1 | Gratin | 200°C | J | Tieferes Backblech | L4 | 45-60 |
| Fisch and Seafood | Gegrillte Meere-sfrüchte | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallrost | L5 | 15-30 |
| | Gefrorene Fischstäbchen | 1 | Air Fry | 200°C | N | Airfry-Ble-ch** | L4 | 20-25 |
| | Gebackener Fisch | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrost Backblech auf L1 | L3 | 40-60 |
| Backwa-ren | Gemüsegratin | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrost + Hitzebeständ-ige Backform | L3 | 80-90 |
| | Gefrorene Pommes frites (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | J | Airfry-Ble-ch** | L4 | 18-25 |
| | Kartoffel-gratin | 1 | Gratin | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständ-ige Backform | L4 | 15-25 |
| | Röstkartoffeln | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L4 | 30-50 |

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.
* Wenn Vorheizen erforderlich ist
** Je nach Backofenmodell.

## 5.2. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING

Das Menü der Lebensmittelkategorien ermöglicht das Garen einer Vielzahl von Rezepten, ohne dass der Ofen vorgeheizt werden muss – dank spezieller Garprogramme, die auf die Anforderungen jeder Kategorie zugeschnitten sind.
Nach der Auswahl des Garprogramms wird die voreingestellte Zeit angezeigt und kann durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden; die Gartemperatur kann durch Drücken des entsprechenden Symbols geändert werden. Beide Parameter können innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden, wie in der nächstehenden Tabelle angegeben ist.

| Symbol | Beschreibung | Vorheizen | Einlegebodenposition | Wassermenge * | Temperaturbereich (°C) | Zeitspanne (min) | Temperatur des Fleischthermometers (sofern vorhanden) | Beschreibung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Weißes Fleisch | NEIN | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Für Geflügel und Teilstücke von weißem Fleisch |
|  | Rotes Fleisch | NEIN | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Für Rindfleisch und Teilstücke von rotem Fleisch |
|  | Fisch | NEIN | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Für ganze Fische und Filets. |
|  | Gemüse | NEIN | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln. |

**HINWEIS**: Wenn der Garvorgang nach dem Ausschalten des Backofens fortgesetzt werden soll, empfiehlt es sich, nicht die Everyday Cooking-Programme, sondern die Standardfunktionen zu wählen.

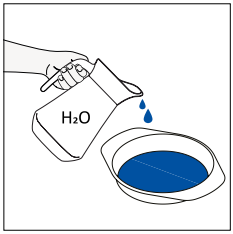
*** Nach der Verwendung des Dampfbehälters**
Je nach Nutzungsfrequenz und Wasserhärte können Kalkflecken im Gefäß zurückbleiben.
Lassen Sie das Gerät nach der Benutzung des Dampfgefäßes abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Zum Entfernen von Kalkflecken geben Sie eine Mischung aus 150 ml Essig und 50 ml Wasser in das Gefäß.
Nach etwa 10 Minuten mit einem weichen Tuch abwischen.



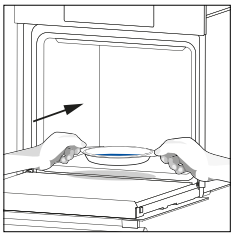
* Abhängig vom Ofenmodell.

## *VERWENDUNG DES DAMPFBEHÄLTERS FÜR DAMPFGARPROGRAMME

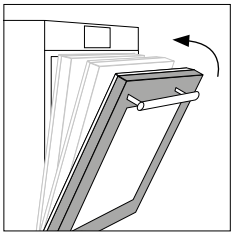
Dopo aver selezionato il programma di cottura a vapore, procedere come segue:




**1.** Aggiungere la quantità d'acqua raccomandata nel recipiente per la cottura a vapore dal lavandino o con una brocca.



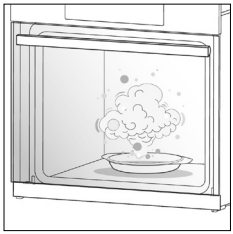
**2.** Posizionare il recipiente per la cottura a vapore sul fondo della cavità del forno.



**3.** Assicurarsi di chiudere la porta del forno.




**4.**Drücken Sie zur Bestätigung.



* Abhängig vom Backofenmodell.

| Rezept | Größe der Portion | Garprogramm | T°C | Garzubehör | Einlegeboden-position | Garzeit (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rinderbraten | 500-800g | Fleisch | 190°C | Metallrost | L3 | 30-40 |
| Rinderfilet | 200g | Fleisch | 200°C | Metallrost | L3 | 20-25 |
| Hackbraten | 1000-1500g | Fleisch | 180°C | Metallrost | L3 | 40-50 |
| Filet Wellington | 500g | Fleisch | 200°C | Metallrost | L3 | 50-80 |
| Portweinbraten | 800-1000g | Fleisch | 200°C | Metallrost | L3 | 40-70 |
| Schweinerip-pchen | 1000-1200g | Fleisch | 200°C | Metallrost | L3 | 80 |
| Lammkarree | 800-1000g | Fleisch | 200°C | Metallrost | L3 | 60-80 |
| Lammkeule | 1500-2000g | Fleisch | 190°C | Metallrost | L3 | 80 |
| Lachsfilet | 200-600g | Fisch | 170°C | Backblech | L3 | 20-35 |
| Thunfischsteaks | 600g (app. 4 pcs) | Fisch | 180°C | Metallrost | L3 | 15-20 |
| Schwertfi-sch-Steaks | 700g (app. 4 pcs) | Fisch | 180°C | Backblech | L3 | 15-20 |
| Kabeljaufilet | 600g (app. 4 pcs) | Fisch | 160°C | Backblech | L3 | 15-20 |
| Meerbrasse, ganz | 1 | Fisch | 170°C | Backblech | L3 | 35-45 |
| Meerbrassen-filets | 600g (app. 4 pcs) | Fisch | 160°C | Backblech | L3 | 15-20 |
| Seebarschfilets | 600g (app. 4 pcs) | Fisch | 160°C | Backblech | L3 | 15-20 |
| Fisch in Sal-zkruste | 1 | Fisch | 180°C | Backblech | L3 | 30-40 |
| Fisch-Spieße | 8 Stück | Fisch | 160°C | Metallrost | L3 | 20-30 |
| Gefüllter Tintenfisch | 4 Stück | Fisch | 180°C | Backblech | L3 | 25-40 |
| Brot, ganz | 1 | Backwaren | 200°C | Metallrost | L3 | 35-50 |
| Roggenbrot | 1 | Backwaren | 190°C | Metallrost | L3 | 35-50 |
| Kastenbrot | 1 | Backwaren | 200°C | Metallrost | L3 | 35-50 |
| Gefrorene Baguettes | 1 | Backwaren | 200°C | Metallrost | L3 | 15-25 |
| Gefrorene Blättert-eig-Snacks | 1 | Backwaren | 190°C | Metallrost | L3 | 20-30 |
| Fenchel | 1 Blech | Gemüse | 200°C | Metallrost | L3 | 30-40 |

| Rezept | Größe der Portion | Garprogramm | T°C | Garzubehör | Einlegeboden-position | Garzeit (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gemischtes Gemüse | 1 Blech | Gemüse | 190°C | Metallrost | L3 | 40-45 |
| Blumenkohl | 1 Blech | Gemüse | 190°C | Metallrost | L3 | 40-50 |
| Kürbis, gewürf-elt | 1 Blech | Gemüse | 200°C | Metallrost | L3 | 30-40 |
| Gefüllte Paprika | 1 Blech | Gemüse | 180°C | Metallrost | L3 | 70-80 |
| Gefüllte Zucchini | 1 Blech | Gemüse | 190°C | Metallrost | L3 | 35-45 |
| Karottenstäbc-hen | 1 Blech | Gemüse | 180°C | Backblech | L3 | 35-40 |
| Broccoli | 1 Blech | Gemüse | 190°C | Backblech | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 Blech | Gemüse | 190°C | Metallrost | L3 | 40-45 |
| Gemüseflan | 6 ramekins | Gemüse | 180°C | Backblech + molds | L3 | 25-35 |

# 6. PFLEGE UND REINIGUNG

## 6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

- Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
- Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen.
- Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

## 6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

### 6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: REINIGUNGSFUNKTIONEN

**Pyrolytische Reinigung** (je nach Ofenmodell)
Dieses Verfahren beruht auf dem gleichnamigen chemischen Prozess, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410°C erhöht.

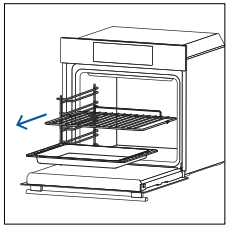
Am Ende des Reinigungszyklus bleibt im Hohlraum nur eine minimale Staubablagerung zurück, die sich mit einem feuchten Tuch leicht abwischen lässt.

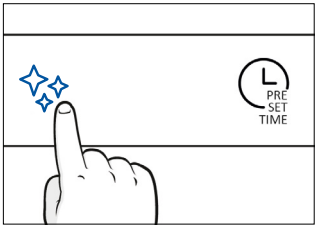
Am Ende des Reinigungszyklus hinterlassen Speisereste einen weißen Belag auf den Emailleflächen. Um diese Partikel zu entfernen, wischen Sie sie mit einem in heißer Seifenlauge getränkten Tuch und einer Bürste oder Stahlwolle ab. Geeignete Reinigungsmittel sind heiße Seifenlauge oder Ofenreiniger.

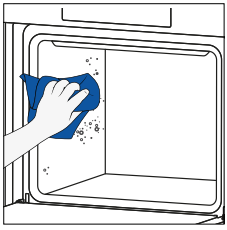
**So funktioniert es:**

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, wie z. B. Roste, seitliche Einschübe und Schrauben der seitlichen Einschübe (*);
2. 2. Drehen Sie den Funktionsknopf auf ✧. Drehen Sie den Drehregler, um das Pyrolyseprogramm einzustellen. Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen. Während dieses Vorgangs und der anschließenden Abkühlphase bleibt die Backofentür verschlossen.
3. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.
   ⚠ **WARNUNG**: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser.

(*) nur für Modelle mit 7 Ebenen.





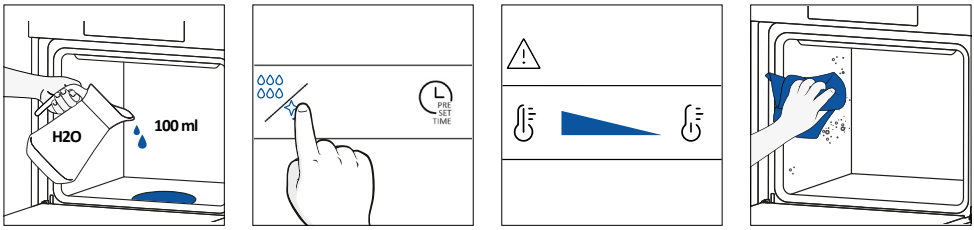



### H2O Clean

Die H2O-Clean-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

**So funktioniert es:**

1. Gießen Sie 100 ml Wasser mit einem Tropfen Geschirrspülmittel in die untere Vertiefung des Backofens.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf . Drehen Sie gegebenenfalls den Drehregler, um das Hydro-Clean- Programm einzustellen. Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen.
3. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.
5. ⚠ **WARNUNG**: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser. Wischen Sie den Garraum ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen, um eine mögliche Korrosion zu vermeiden.



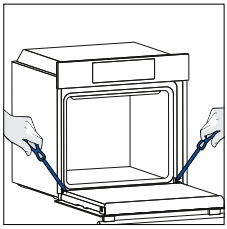

### Katalytische Reinigung (je nach Backofenmodell)

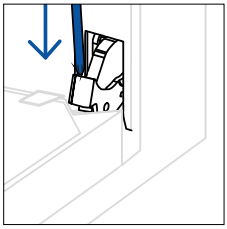
Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.
Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.
Durch eine katalytische chemische Reaktion wandeln sie das absorbierte Fett effizient in gasförmige Elemente um, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.

Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

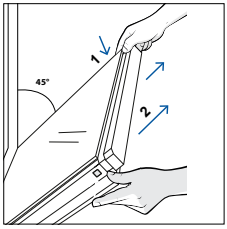
### 6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

1. Stellen Sie die Tür auf 90°. Drehen Sie die Verriegelungslaschen des Scharniers vom Backofen weg nach außen.

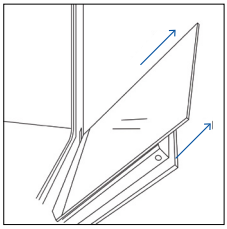




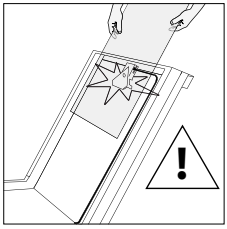
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



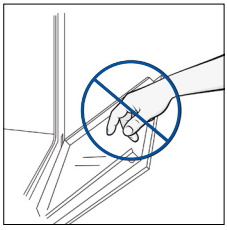

3. Entfernen Sie das Backofenglas sehr vorsichtig und beginnen Sie mit dem inneren Glas. Halten Sie das Glas während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf einen Stoff).



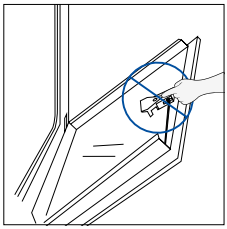
4. ⚠ **WARNUNG:** Die inneren und die mittleren Gläser dürfen beim Herausnehmen oder Einsetzen nicht gegen die Kamera (*) stoßen.



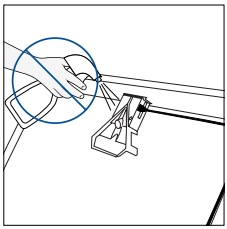
5. ⚠ **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.

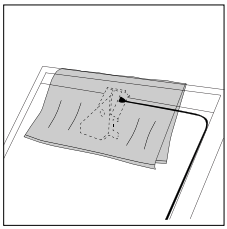


6. ⚠ **WARNUNG:** Die Kamera (*) darf während der Reinigungsarbeiten nicht abgenommen, gewaltsam geöffnet oder entfernt werden.



7. ⚠ **WARNUNG:** Die Kamera darf während der Reinigungsarbeiten nicht mit Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

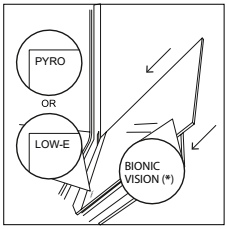




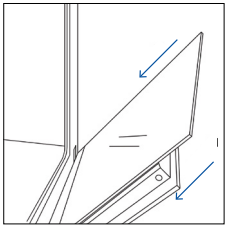
8. CReinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



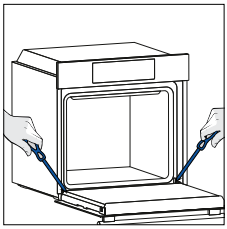

9. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das Etikett „LOW-E / PYRO“ gut lesbar auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür. Achten Sie darauf, dass der Text „Bionic Vision“ (Bionisches Sehen) wie hier abgebildet erscheint, damit er bei geöffneter Backofentür richtig gelesen werden kann.

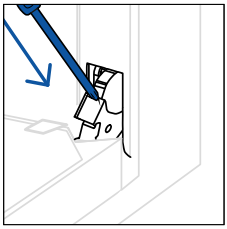



10. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.

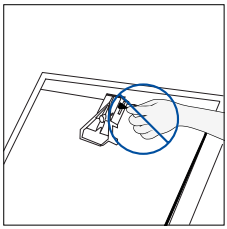


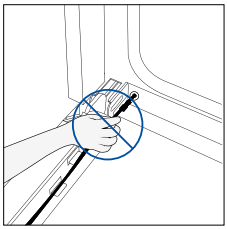
11. Stellen Sie dann die Tür wieder auf 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen derScharniere nach innen in das Innere des Ofens.





12. ⚠ **WARNUNG:** Die Anschlüsse der Kamera (*) dürfen während der Reinigungsarbeiten nicht getrennt werden.





* falls vorhanden

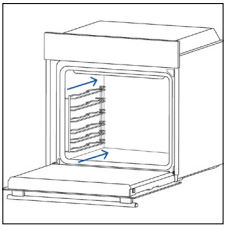
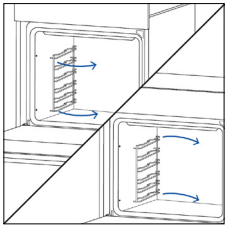
## 6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

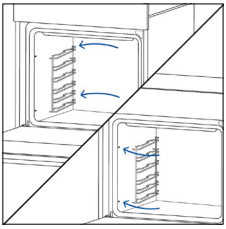
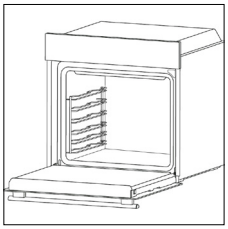
Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

### REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

– **Modell mit 6 Ebenen**

1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

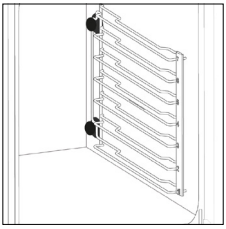
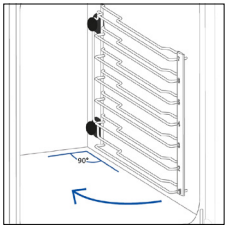



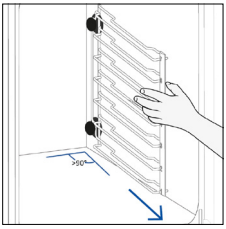




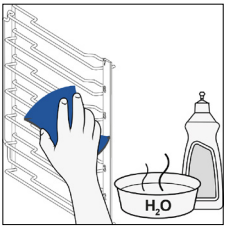
**⚠ WARNUNG:** Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

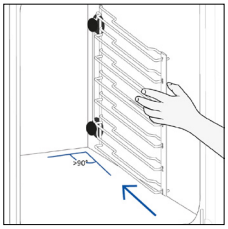
– **Modell mit 7 Ebenen**

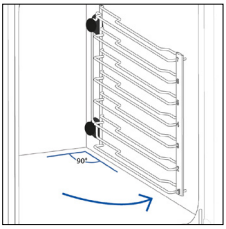
1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie zuerst den vorderen Teil in Pfeilrichtung ziehen und den hinteren Teil von den Schrauben lösen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein: Positionieren Sie den hinteren Teil zwischen den Schrauben und schieben Sie den vorderen Teil in Pfeilrichtung.










* Abhängig vom Backofenmodell.

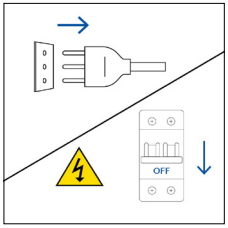
## 6.4. WARTUNG

### AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

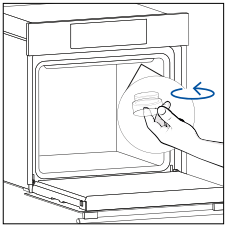
**Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:**

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampe ab.
3. Bauen Sie die Glühbirne aus.
4. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue Glühbirne desselben Typs.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

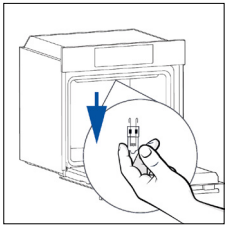
**Schritt 1**



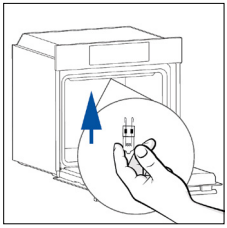

**Schritt 2**



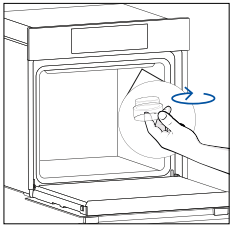
**Schritt 3**



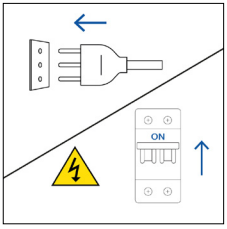
**Schritt 4**

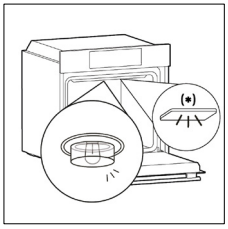


**Schritt 5**



**Schritt 6**



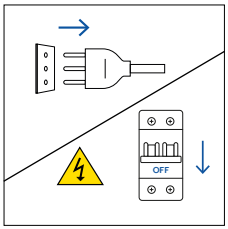



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).
Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich an den Kundenservice.

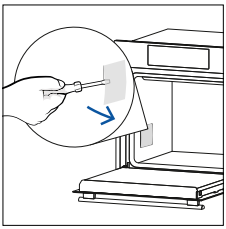
### Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Verwenden Sie einen Schlitzschraubendreher. Halten Sie ihn seitlich an das Schutzglas und üben Sie vorsichtig Druck aus, um es zu entfernen.
3. Fassen Sie die Glühbirne vorsichtig an ihrer Unterseite an.
4. Setzen Sie die neue Glühbirne ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein, indem Sie es leicht andrücken, bis es einrastet.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

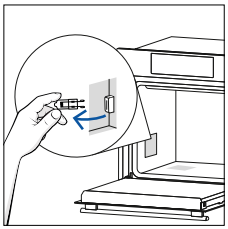
**Schritt 1**



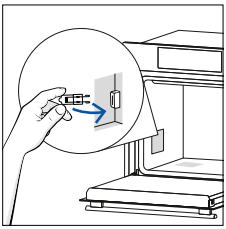

**Schritt 2**



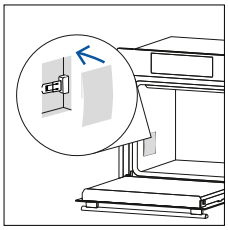
**Schritt 3**



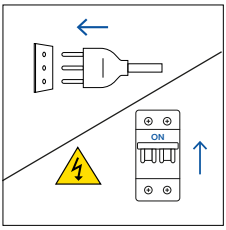
**Schritt 4**



**Schritt 5**



**Schritt 6**




Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

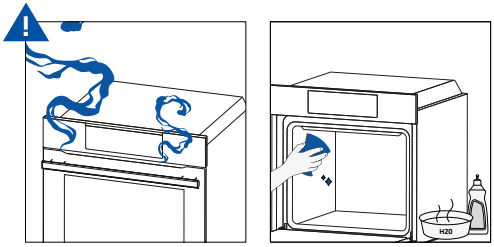
# 7. FEHLERSUCHE

Wenn während des Betriebs des Ofens ein Fehler auftritt, erscheint auf dem Display der Code „ER“, gefolgt von zwei Ziffern, die den Fehler identifizieren.
Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie einige Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an.
Sobald der Fehler verschwindet, können Sie den Backofen wieder benutzen. Sollte dies nicht der Fall sein, rufen Sie bitte den Kundendienst an und teilen Sie den Code (ERXX) mit, der auf dem Display angezeigt wird.

**Fehler**




**Rauch**



# 8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

## 8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.
Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik- Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:
– Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
– Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten.
Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

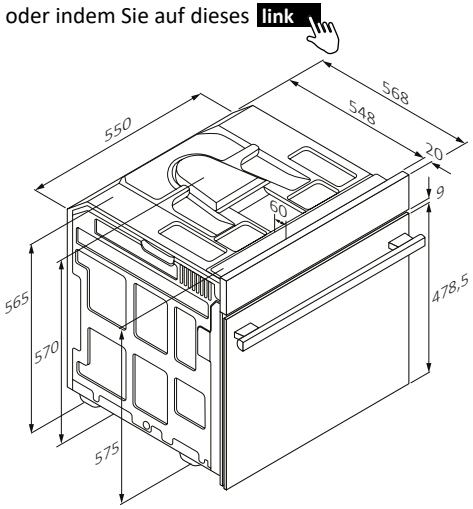
## 8.2. STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

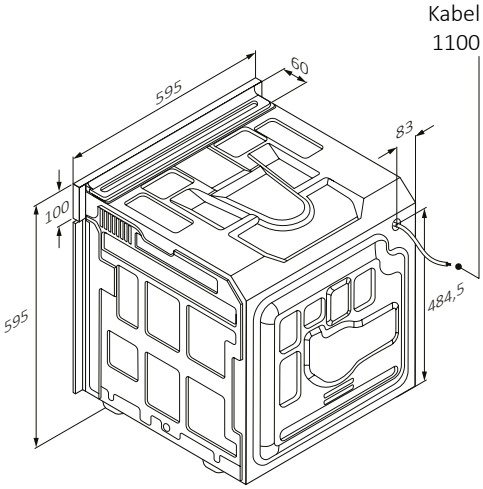
Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.
Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

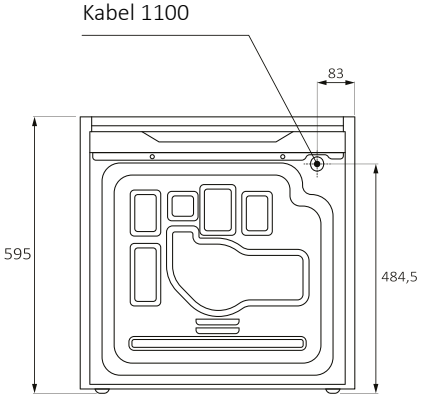
# 9. INSTALLATION

Sie können das Video zur Produktinstallation ansehen, indem Sie den QR-Code scannen.

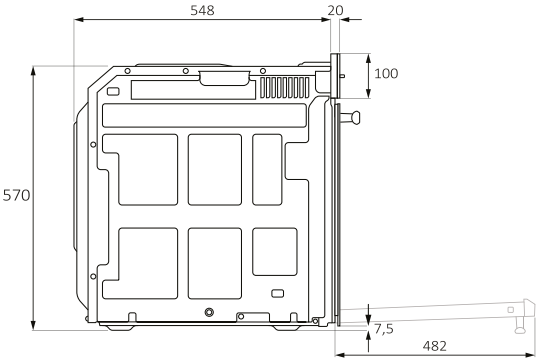
oder indem Sie auf dieses **link**



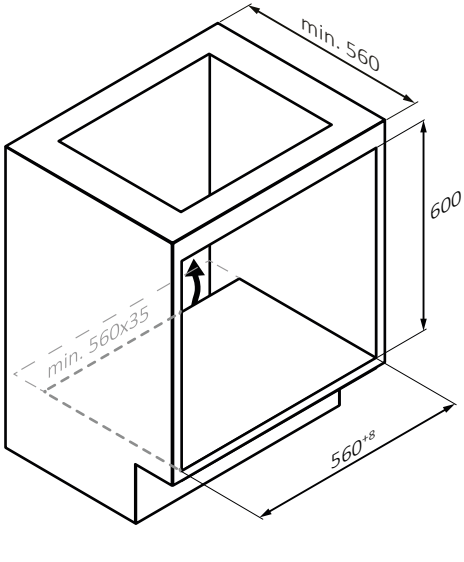



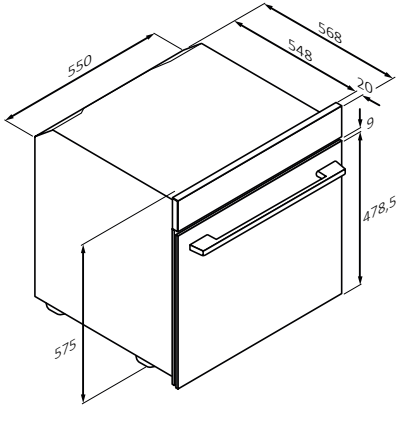

Ansicht von hinten

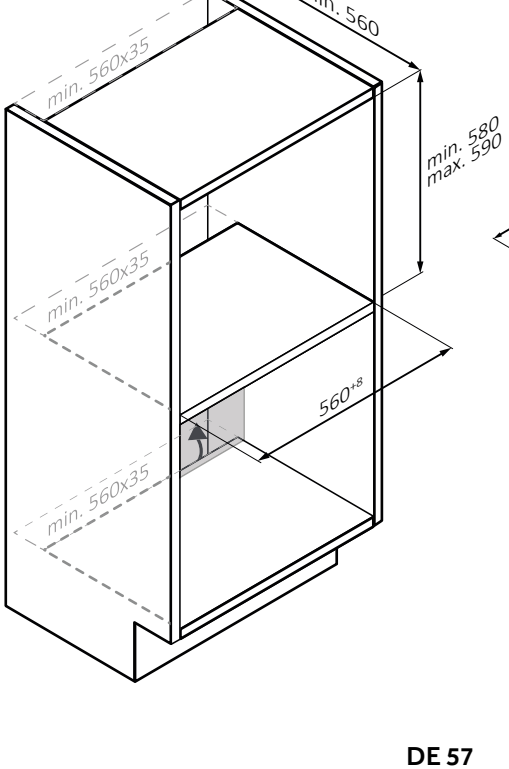


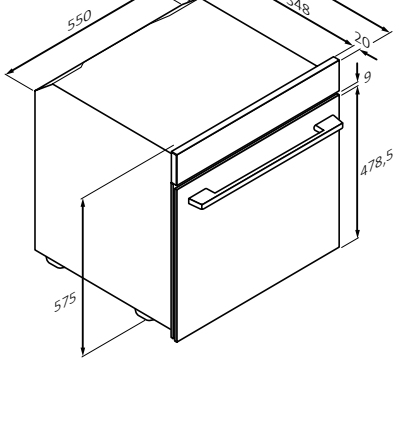

Ansicht von der Seite

mm

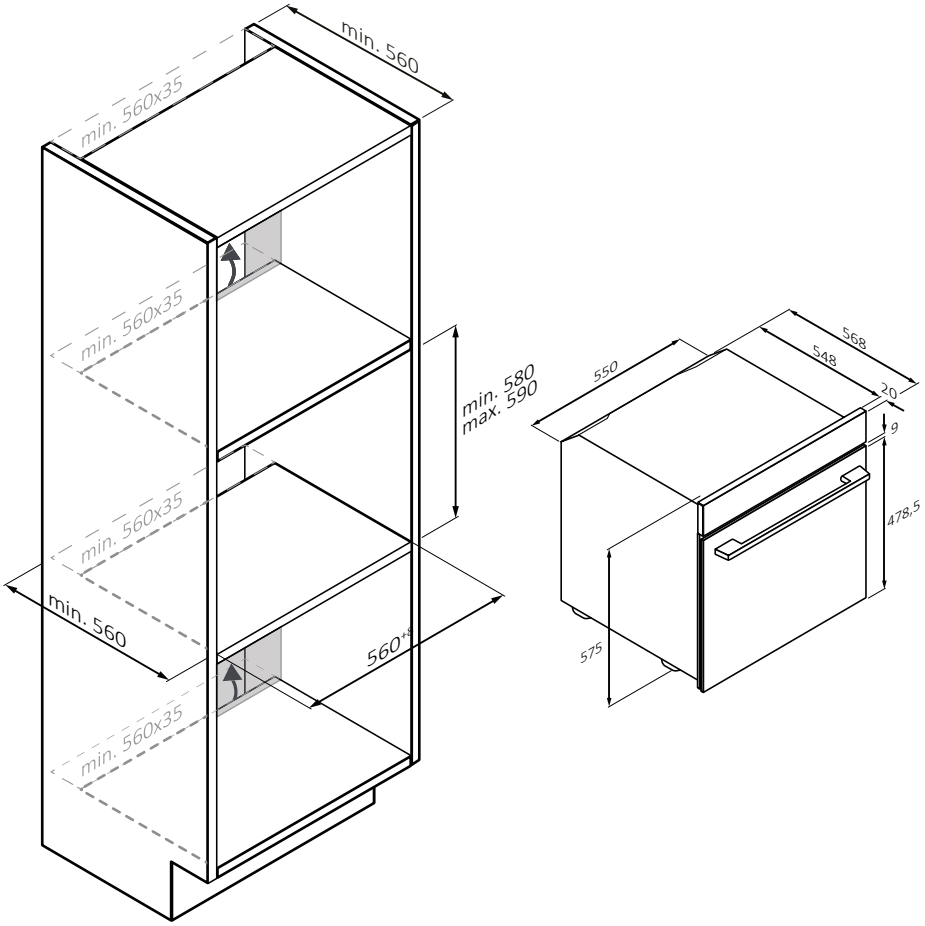

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

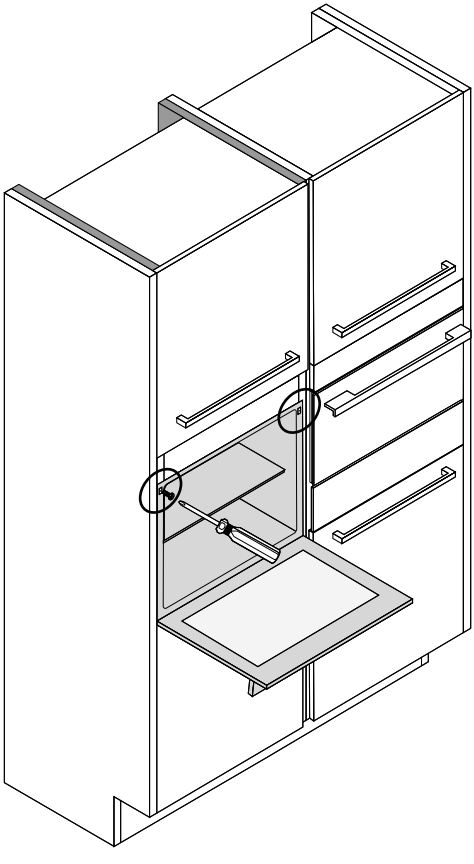

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

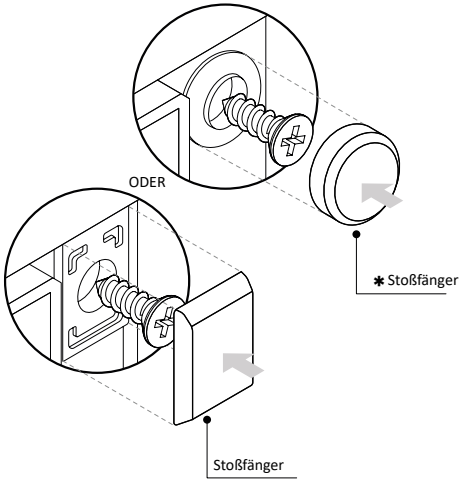

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(nur wenn vorhanden*)

mm

## BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.
Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

**NOTA:** Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

## ÍNDICE


**1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**

**2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**
2.1. Descripción general del producto
2.2. Accesorios
2.3. Panel de control
2.4. Conectividad

**3. ANTES DE EMPEZAR**
3.1. Información para empezar
3.2. Primer uso
3.3. Limpieza preliminar

**4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO**
4.1. Cómo funciona este producto
4.2. Funciones de cocción
4.2.1. Funciones estándar
4.2.2. Funciones especiales
4.2.3. Función Multi Step

**5. DIRECTRICES DE COCCIÓN**
5.1. Tabla de cocción general
5.2. Tabla Everyday Cooking

**6. CUIDADO Y LIMPIEZA**
6.1. Recomendaciones generales
6.2. Limpieza del horno
6.2.1. Interior del horno: funciones de limpieza
6.2.2. Exterior del horno: retirada y limpieza de la puerta de cristal
6.3. Limpieza de accesorios
6.4. Mantenimiento

**7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

**8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**
8.1. Eliminación de electrodomésticos
8.2. Ahorrar y respetar el medio ambiente

**9. INSTALACIÓN**

# 1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

## ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador de vapor para las operaciones de limpieza.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

## Utilización conforme al uso previsto

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

## Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

## ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
- Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.

- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.
- Retirar las películas protectoras y los adhesivos publicitarios de la superficie frontal del horno antes de utilizarlo por primera vez.

## ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarilloverde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
- La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.

- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
  - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
  - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
  - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
  - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.
- ⓘ **NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un tem-

porizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la bandeja de Airfry o la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la sección Accesorios de este manual de usuario.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- ⚠ **¡PRECAUCIÓN!**: No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:**No coloque alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Use siempre papel de hornear y/o bandejas o moldes adecuados.
- Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.

## ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS PIRO)

- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de realizar la limpieza.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de iniciar el ciclo de limpieza automática:
  - Limpie la puerta del horno.
  - Retire los residuos de comida grandes del interior del horno con una esponja húmeda. No use detergentes.
  - Retire todos los accesorios y el kit de estante deslizante (si está presente).
  - No ponga paños de cocina.
- Antes de ejecutar el ciclo de limpieza en los hornos con termómetro para carne es necesario cerrar el orificio con la tuerca incluida. Cierre siempre el orificio con la tuerca cuando no use el termómetro para carne.
- Durante el proceso de limpieza pirolítica (si está disponible), las superficies pueden calentarse más de lo normal y debe mantenerse alejados a los niños.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el pirolizador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.

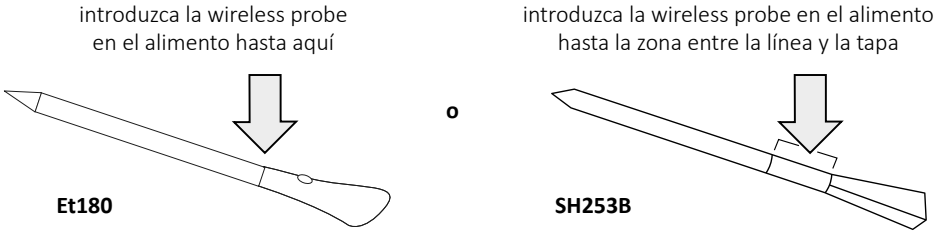
## ADVERTENCIAS (*PARA EL RECIPIENTE PARA EL AGUA)

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Riesgo de quemaduras y daños al electrodoméstico: el vapor liberado al usar la función vapor puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de utilizar una función de cocción con vapor.
- Utilice sólo agua potable para llenar el recipiente durante la función de vapor.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Tras su uso, es posible que el agua residual del recipiente aún esté caliente. Manéjelo con cuidado.
- Tenga en cuenta que el recipiente para el agua está destinado a ser utilizado únicamente dentro de un horno. No utilice el recipiente para el agua sobre placas de cocción ni sobre una llama abierta.
- No se recomienda meter el recipiente en el lavavajillas. Lávelo a mano con un jabón normal para vajilla.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados en el recipiente para el agua.

* Según el modelo de horno.

## ADVERTENCIAS para SONDA DE TEMPERATURA INALÁMBRICA

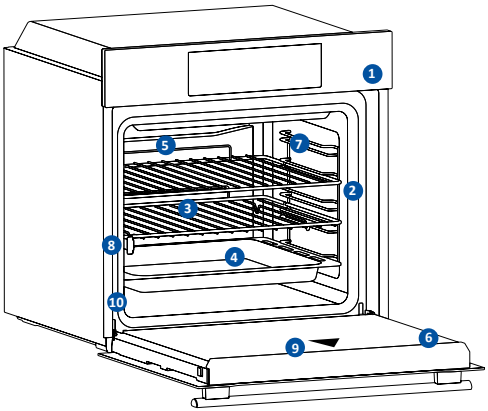
- Este producto es exclusivo para hornos. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.
- NO TOQUE Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar Preci Probe de la comida después de cocinar.




- No exponga la parte metálica de Preci Probe al calor generado por el horno directamente.
- No utilice Preci Probe en otro electrodoméstico que no sea el horno encastrable.
- No utilice Preci Probe en un horno microondas.
- Preci Probe se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por Preci Probe debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie Preci Probe antes del uso.
- El termómetro puede funcionar en este rango de temperatura: 10
- °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. Cuando se selecciona un programa de cocción, la pantalla muestra la temperatura predeterminada, que nunca es superior a los 250°C: la temperatura que se puede seleccionar también se limita a 250°C.
- Si la temperatura de Preci Probe excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar Preci Probe del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

# 2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

## 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

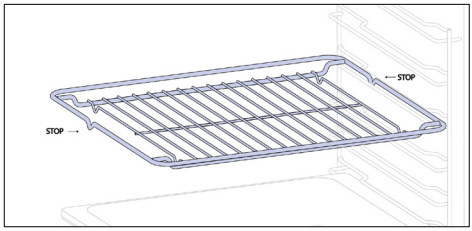



1. **Panel de control**
2. **Números de posiciones de estantería**
3. **Rejillas metálicas**
4. **Bandejas**
5. **Ventilador de tapa**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. **Guías telescópicas**
9. **Cámara** (solo si está presente*)
10. **Número de serie & Código QR**

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

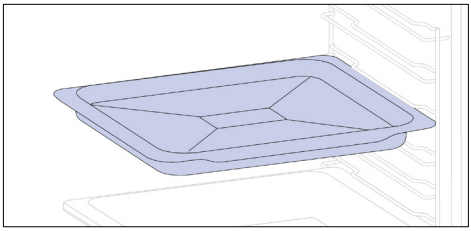
## 2.2. ACCESORIOS

### Rejilla metálica



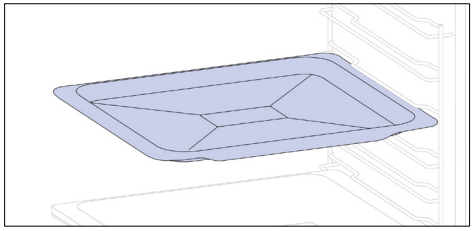

Una rejilla de alambre en un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve como soporte para los utensilios de cocina y se puede ajustar a diferentes alturas para diferentes necesidades de cocción. No coloque los alimentos directamente sobre ella; en su lugar, utilice papel vegetal o bandejas de horno adecuadas.

### Bandeja profunda



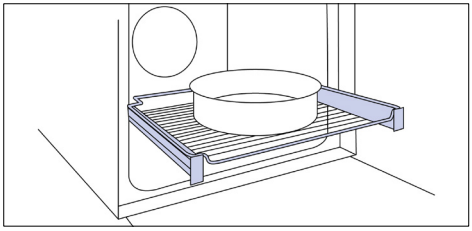
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

### Bandeja de horneado (solo si está presente*)



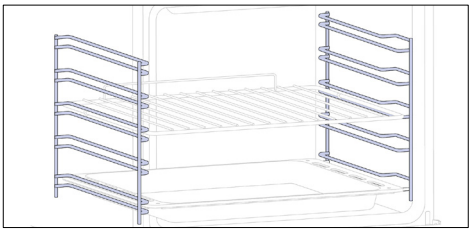
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

### Guías telescópicas (solo si está presente*)



Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

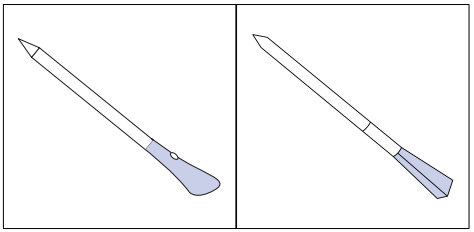
**Rejillas laterales** (solo si está presente*)



Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

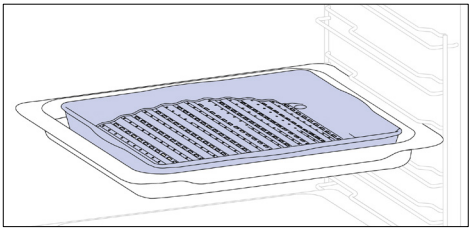
**NOTA:** 6 o 7 niveles según el modelo.

**Preci Probe** (solo si está presente*)



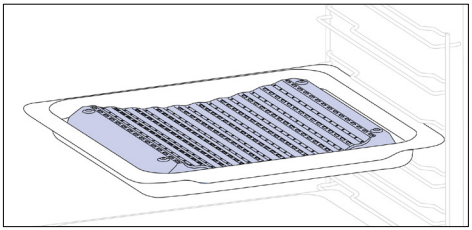
Este termómetro para carne es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno mediante cable, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

**Doble bandeja - Modo barbacoa**
(solo si está presente*)



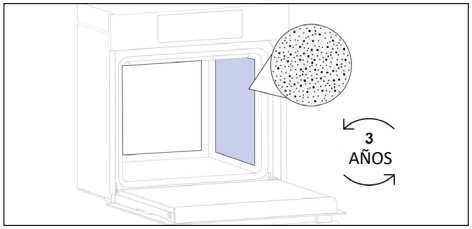
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

**Doble bandeja - Modo vapor**
(solo si está presente*)

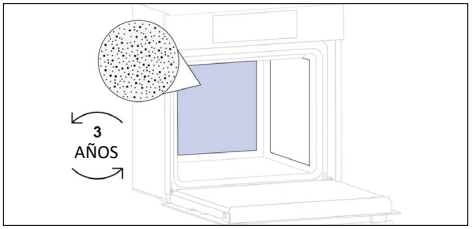


Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

**Paneles catalíticos** (solo si está presente*)




**Paneles catalíticos** (solo si está presente*)



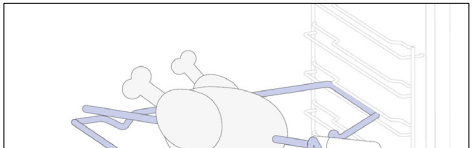

Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

**Bisagras de cierre suave/apertura suave** (solo si está presente*)



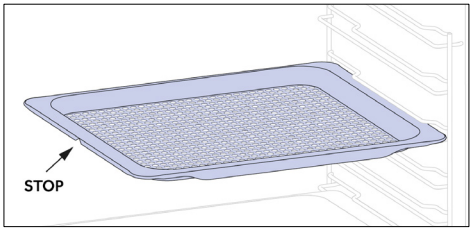
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

**Rustepollos** (solo si está presente*)



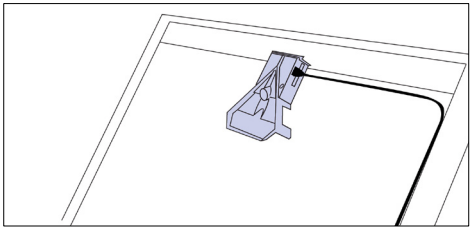
El rustepollos funciona junto con el elemento de calentamiento superior girando los alimentos para cocinarlos de forma homogénea. Funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional.

**Bandeja Airfry** (solo si está presente*)



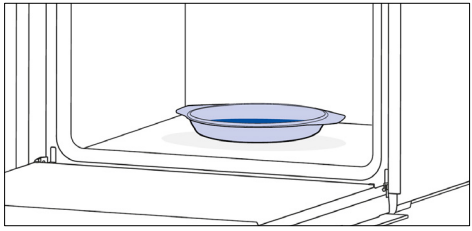

La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en L1 para recoger los jugos o las migas.

**Cámara** (sólo si está presente*)



La cámara de visión biónica detecta y reconoce los alimentos, estableciendo los parámetros más adecuados para cocinarlos.

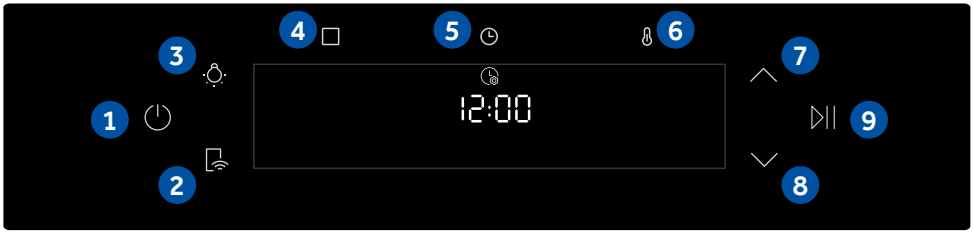
**Recipiente para el agua** (solo si está presente*)



El recipiente de vapor es un accesorio útil que se llena con agua para generar vapor durante la cocción, mejorando el sabor, la textura y la humedad de las comidas.

**ES:** No coloque alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Use siempre papel de hornear y/o bandejas o moldes adecuados.

## 2.3. PANEL DE CONTROL




**Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión**
Consumo eléctrico del producto en condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 0,8 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 20 min

Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

1. Encendido/Apagado
2. Control remoto
3. Luz
4. Funciones
5. Hora
6. Temperatura

7/8. Botones de navegación

9. Inicio/Pausa

### FUNCIONES PRINCIPALES

El panel de control tiene las siguientes funciones principales:

| Símbolo | Función | Descripción |
|---|---|---|
| | **Encendido/Apagado** | Pulse para encender/apagar el horno. |
| | **Control remoto ENCENDIDO/APAGADO** | Pulse el botón para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación). |
| | **Luz** | Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno |
| | **Funciones** | Pulse una vez para acceder a las funciones manuales, dos veces para los programas Everyday Cooking, tres veces para el menú Limpieza y cuatro veces para el menú WIFI. |
| | **Hora** | Pulse una vez para la duración de la cocción, dos veces para el minutero (disponible en modo de espera) y tres veces para el inicio diferido. En el modo de espera están disponibles el temporizador de cocina y, pulsando durante 3 segundos, la hora del día. |
| | **Temperatura** | Pulse una vez para comprobar la temperatura de la cavidad y dos veces para activar la opción de precalentamiento rápido (sólo disponible durante la fase de precalentamiento del horno). |
| | **Botones de navegación** | Pulse los botones de navegación para desplazarse por las funciones y ajustar los parámetros. |
| | **Inicio/Pausa** | Pulse para iniciar/pausar la cocción o para confirmar las funciones. |

## 2.4. CONECTIVIDAD

### Parámetros de conexión inalámbrica

| Tecnología | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Estándar | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Bandas de frecuencia [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Potencia máxima [mW] | 100 | 10 |

### Sonda inalámbrica Parámetros inalámbricos

| * Modelo | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technology | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Estándar | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Bandas de frecuencia [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Potencia máxima [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) La palabra y los logotipos Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc., y cualquier uso de dichas marcas por parte de Candy Hoover Group SRL se realiza bajo licencia. Las demás marcas comerciales y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

* Según el modelo de horno.

### Información del producto para equipos en red

Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados: 2,0 W.

Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de espera en red: 20 min

### Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wifi se enciende en cuanto el usuario pulsa el botón de encendido.

### Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wi-fi se desactiva en cuanto el usuario pulsa el botón de apagado. El wifi también se puede desactivar cuando el horno está encendido seleccionando “apagar” en el menú de ajustes de Wi-fi.

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que este equipo radioeléctrico cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes para el mercado UKCA. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: **www.candy-group.com**

## CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

El aparato puede conectarse a la red inalámbrica doméstica y manejarse a distancia mediante la aplicación. Conecte su aparato para asegurarse de que se mantiene actualizado con el software y las funciones más recientes.

**NOTA**

- Una vez encendido el horno, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar hasta 10 minutos.
- Para más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

Descárguela en su smartphone.

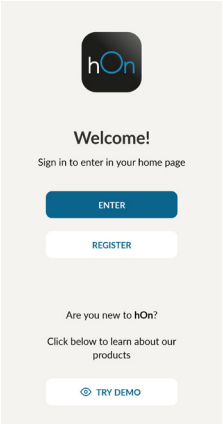
Available on the App Store

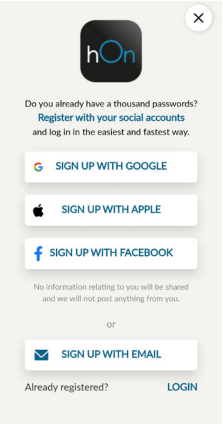
GET IT ON Google Play

Las siguientes imágenes son solo para fines ilustrativos.

## REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

- Haga clic en " Registrarse".
- Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.

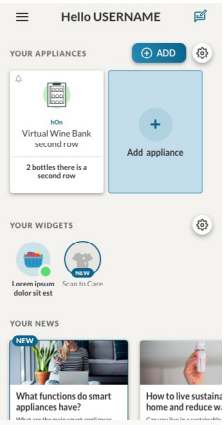



## REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

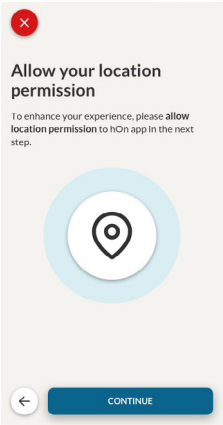
**Paso 1**

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



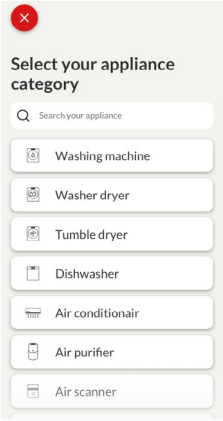
**Paso 2**

- Permita su localización.



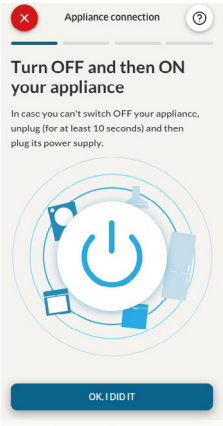

**Paso 3**

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



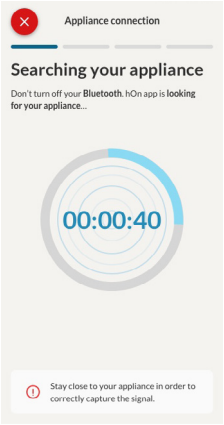

**Paso 4**

- Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo.



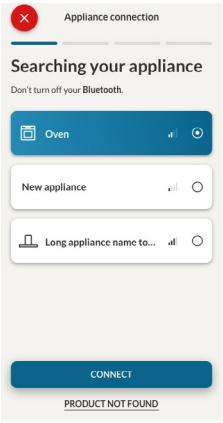
**Paso 5**

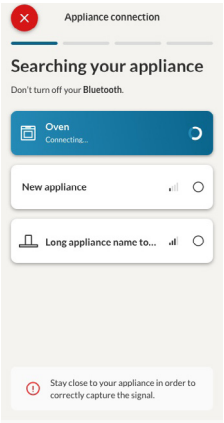
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.




**Paso 6.1-6.2**

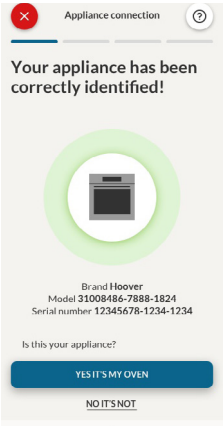
- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.




**Paso 7**

- Se detectará su horno y podrá controlarlo a través de hOn.

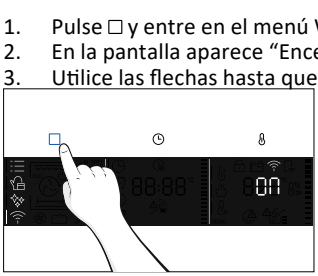


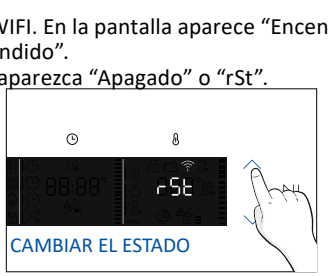
## CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

Una vez registrado el aparato, el usuario puede cambiar la configuración WIFI entre:

- **WIFI ACTIVA:** Solo es posible supervisar el estado del horno mediante la app.
- **WIFI hOn**: El horno puede ser utilizado exclusivamente por la app.
- **WIFI APAGADA:** El horno no está conectado, pero todavía está registrado con las credenciales de red guardadas.
- **REINICIO WIFI:** La conexión se reinicia y es posible un nuevo registro.

1. Pulse ☐ y entre en el menú WIFI. En la pantalla aparece “Encendido”.
2. En la pantalla aparece “Encendido”.
3. Utilice las flechas hasta que aparezca “Apagado” o “rSt”.







## CONTROL REMOTO

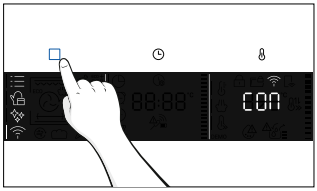
El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn.

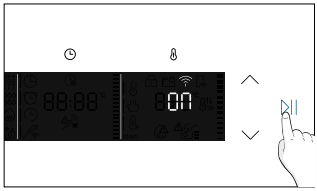
Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; seguimiento del proceso de cocción mediante la sonda; gestión de recetas guardadas mediante la “función Jolly” en el producto (ver sección relacionada). Además, es posible recibir notificaciones una vez finalizados los programas o las recetas. El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

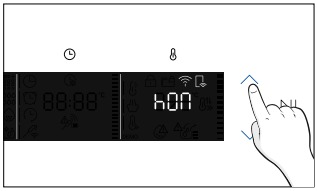
**NOTA:** Está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Gratinadoado y Supergrill

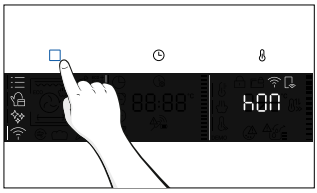
### Cómo activar el control remoto:

1. Pulse ☐ para seleccionar el modo WIFI.
2. En la pantalla aparece “Conectar”. Pulse ⏯. La palabra «On» empezará a parpadear.
3. Toque para seleccionar el modo “hOn” y toque para activar el control remoto ⏯.
4. Pulse ☐ para salir del modo “hOn”.
5. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.

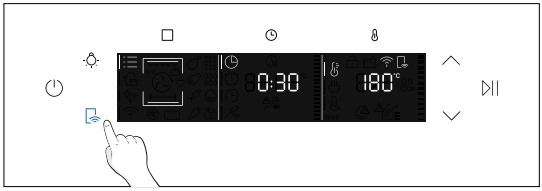


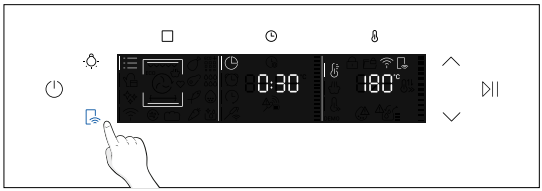





También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.

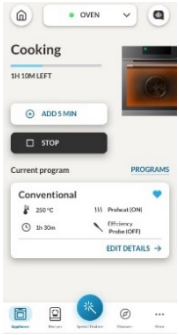



**Cómo detener el control remoto:**
Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto pulsando el botón correspondiente de control remoto que acompaña a su aparato.



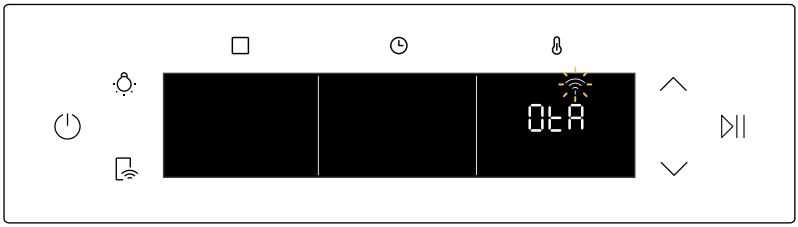

Usted también puede detener el programa de cocción de forma remota utilizando la aplicación haciendo clic en el botón “DETENER” en el dispositivo de visualización. El horno detendrá automáticamente la cocción.

**NOTA:** Si el usuario detiene la cocción en curso desde el horno, simultáneamente se verá en la App la cocción detenida.



### ACTUALIZACIÓN OVER THE AIR (OTA)

El horno está equipado con una función de actualización por el aire (OTA) que le permite mantener su horno actualizado con las últimas características sin esfuerzo. Si está disponible, una vez que el horno esté conectado, cuando el mando se gire a "Wi-Fi" o un programa de cocción haya terminado, la actualización se iniciará automáticamente. "OtA" aparecerá en la pantalla, el ícono de Wi-Fi parpadeará y todos los comandos del producto estarán temporalmente inactivos. Este proceso puede tardar unos minutos, por lo que no desconectes ni apagues el horno durante este tiempo. Una vez que la actualización se complete, "12:00" parpadeará en la pantalla. Simplemente restablece la hora y comienza a cocinar.






# 3. ANTES DE EMPEZAR

## 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

### Cómo funciona la puerta

Durante el proceso de limpieza pirolítica, la puerta del horno permanece cerrada en todo momento. Si no está bloqueado, el horno mostrará el código de error 24 y pausará la función de limpieza.

### Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.
En los hornos equipados con interruptor de puerta (ver más abajo), la luz se enciende automáticamente al abrir la puerta.
En los hornos equipados con botón de lámpara, también se puede utilizar para activar la iluminación.
Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 10 minutos, las luces se apagarán automáticamente.
Durante el proceso de limpieza pirolítica la luz permanece apagada. *

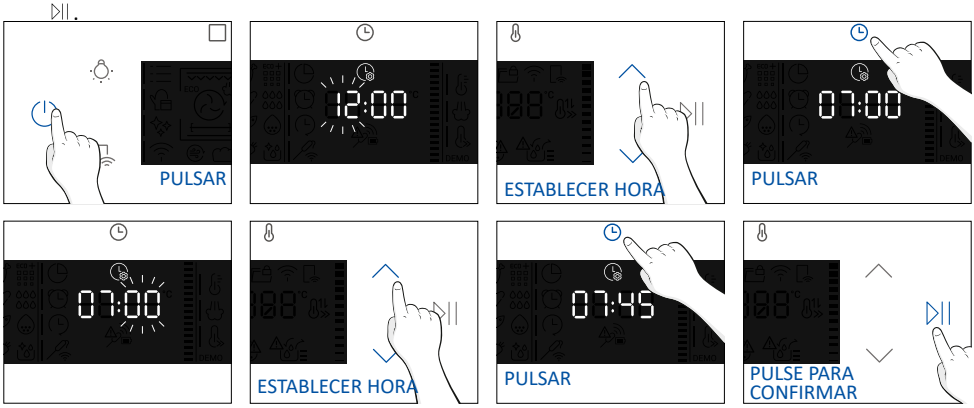
### Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Por esta razón, el ventilador de enfriamiento permanece audible durante un periodo de tiempo incluso después de apagar el horno.
Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.
Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control.
Durante la limpieza pirolítica y cuando la puerta está bloqueada, se enciende el ventilador de enfriamiento. *
Durante la función ECO, la luz permanecerá apagada.
(*sólo para hornos pirolíticos)

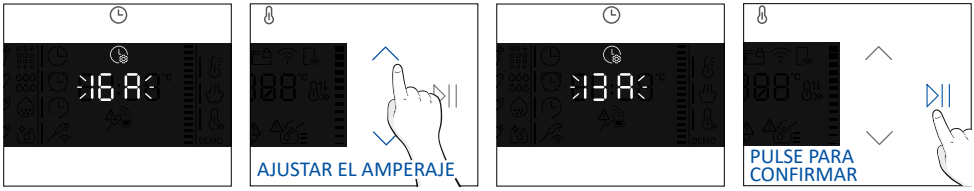
### 3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el paso inicial es ajustar la hora del día, elegir entre 13 amperios o 16 amperios, seleccionar el brillo y el nivel de sonido.

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida '12:00' parpadeando. Para modificarla, mantenga pulsado ⏻ y utilice las flechas para fijar la hora actual. Pulse 🕒 para confirmar la hora. Siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar pulse ⏯.

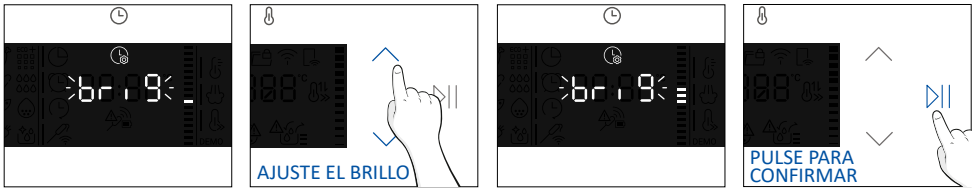



- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene una potencia inferior, puede cambiar este ajuste a ⏯ 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Seleccione la que prefiera utilizando las flechas. Para confirmar pulse ⏯.

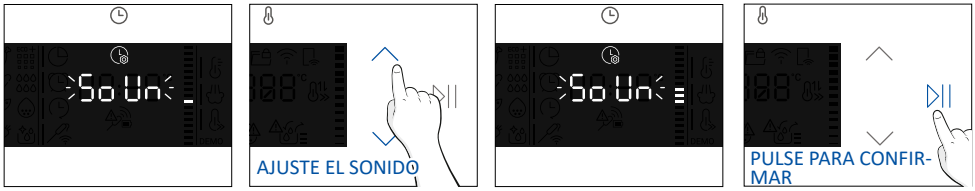



ⓘ **NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

- **BRILLO:** La pantalla muestra el símbolo "brig". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse ⏯

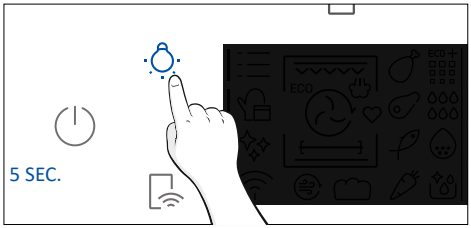


- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Soun". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse ⏯.



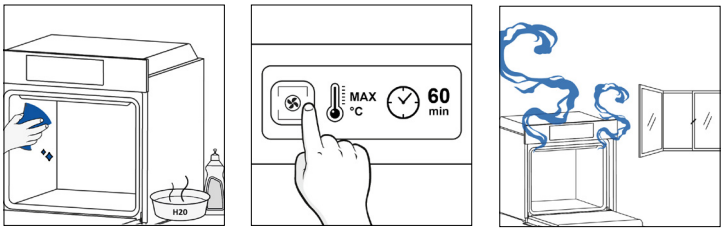

- **INSTRUCCIONES DE POSTINSTALACIÓN**

Es posible volver a los ajustes iniciales pulsando el botón de la lámpara durante 5 seg.




### 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.

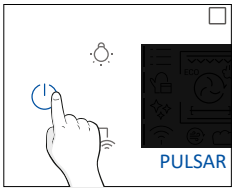


# 4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

## 4.1. . CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

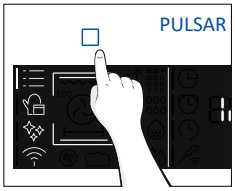
### ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender/apagar el horno, pulse ⏻




### MENÚ DE FUNCIONES

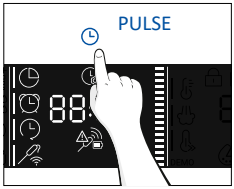
Acceda al menú Funciones pulsando ☐.
Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

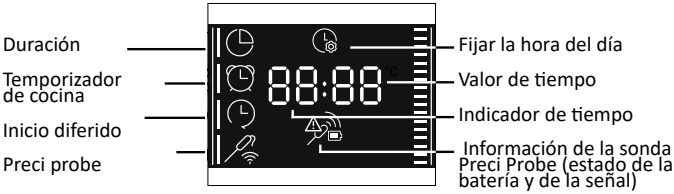



| Símbolo | Función | Descripción |
|---|---|---|
| | **Funciones Principales** | Esta función permite seleccionar el programa de cocción deseado mediante las flechas. Toque 🕒 y 🌡 para ajustar la hora y la temperatura. Pulse ⏯ para iniciar la función. Para pausar el programa, haga clic de nuevo.. |
| | **Categorías De Alimentos** | En este menú puede acceder mediante flechas a 4 categorías de cocción de alimentos ya integradas en su horno. La pantalla mostrará la hora y la temperatura por defecto. |
| | **Wifi** | En este modo puede conectar el horno a una red y registrarlo con la aplicación hOn. |
| | **Funciones De Limpieza** | Esta función permite elegir un sistema de limpieza disponible en su horno. |

## MENÚ DE TIEMPO

Después de haber seleccionado el programa de cocción, acceda al menú Tiempo pulsando ⏲.
Para navegar por él, pulse ⏲tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

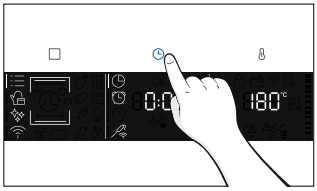



**NOTA**: no se pueden ajustar varios parámetros al mismo tiempo, por lo que sólo el último ajustado permanece en la memoria mientras que el anterior se borra.

| Símbolo | Función | Descripción |
|---|---|---|
| | **A)Duración De La Cocción** | Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.<br>Pulse ⏲ para entrar en el menú Tiempo. Pulse ⏲ atantas veces como sea necesario para seleccionar la función “Duración de la cocción”. A continuación,utilice las flechas para regular el valor y pulse ⏯ para confirmar.La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración pulsando ⏲ y utilizando las flechas. Una vez transcurrido el tiempo, la pantalla muestra “Fin” y la cocción se detiene. |
| | **B)Minutero** | Permite utilizar el horno como alarma.<br>Pulse ⏲ para entrar en el menú Tiempo. Pulse ⏲ tantas veces como sea necesario para seleccionar la función “Minutero”. A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse⏯ para confirmar.Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración pulsando ⏲ y utilizando las flechas. A continuación, pulse ⏯ para reiniciar la cocción.<br>Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que se interrumpa manualmente.Esta función también se puede ajustar cuando el horno está en modo de espera pulsando ⏲ . Cuando está activado, el minutero funciona independientemente de las funciones de cocción del horno. |
| | **C)Inicio Diferido** | Permite elegir la hora de inicio de la cocción.<br>Pulse ⏲ para entrar en el menú Tiempo. Pulse ⏲ tantas veces como sea necesario para seleccionar la función “Inicio diferido”. A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse ⏯ para confirmar.<br>NOTA: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la duración de la cocción y no está disponible con las funciones del grill. |

## a. Tiempo De Cocción

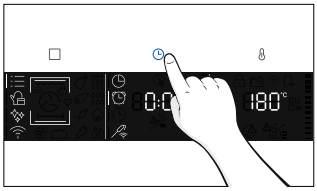








## b. Minutero

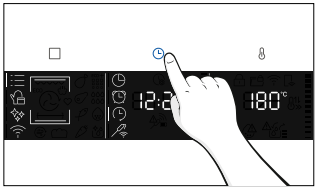








## c. Inicio Diferido

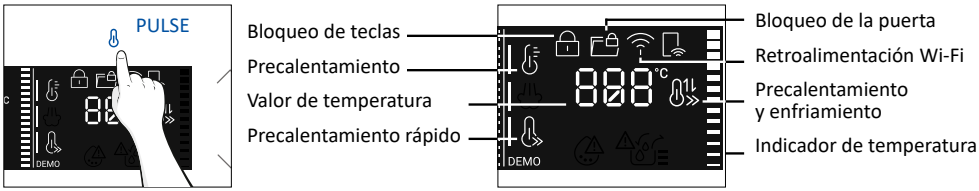







## MENÚ DE TEMPERATURA

Después de haber seleccionado el programa de cocción, acceda al menú Temperatura pulsando 🌡. Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:




| Símbolo | Función | Descripción |
|---|---|---|
| 🌡 | **Temperatura** | Pulse 🌡 para ajustar la temperatura y utilice las flechas para regular el valor. |
| 🌡» | **Precalentamiento rápido** | Pulse dos veces para ajustar la temperatura rápida. 🌡 |

## FUNCIONES ADICIONALES

| Símbolo | Función | Descripción |
|---|---|---|
| 💡 📶 | **SEGURIDAD INFANTIL** |  Esta función permite bloquear la pantalla para evitar el uso no autorizado por menores. Para activarla, mantenga pulsados simultáneamente los botones de la lámpara y del mando a distancia durante 3 segundos. Aparecerá un icono con un candado en la interfaz de usuario. En este estado, la interfaz del horno queda bloqueada y no se pueden realizar cambios en la configuración. Para desactivar el bloqueo infantil, mantenga pulsados de nuevo los botones de la lámpara y del mando a distancia durante 3 segundos (el icono del candado desaparecerá). |

## 4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

### OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para acelerar la fase de precalentamiento, se puede seleccionar la opción de precalentamiento rápido pulsando el icono de temperatura durante 3s después de haber seleccionado el programa de cocción y la temperatura. Esta opción activará una combinación de ventilador y resistencias independientemente de la función de cocción elegida. Para ahorrar energía, cuando se activa el precalentamiento rápido el ventilador de la cavidad se APAGA hasta que el horno alcanza la temperatura deseada.

### 4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

**NOTA:** para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones en la tabla a continuación en lo que respecta al precalentamiento. "SI/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO" significa que es necesario precalentar y está disponible la opción de precalentamiento rápido; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y los alimentos deben introducirse en el horno frío.

| Símbolo | Función | T °C por defecto Rango T °C | Posición sugerida en el estante | Precalentar | Sugerencias |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Convección | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Sí/Precalentamiento rápido | IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior.Se puede utilizar con Preci Probe. |
| | Convección + Ventilador | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Sí/Precalentamiento rápido | IDEAL PARA: asados, guisos, verduras y tartas con rellenos húmedos a un nivel. Ideal para cocinar alimentos con alto contenido de agua.Se puede utilizar con Preci Probe. |
| | Multinivel | 160°C 50-250/300°C *** | L4 para nivel único L2+L5para doble nivel L2+L4+L6 para triple nivel | Sí/Precalentamiento rápido | IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Se puede utilizar con Preci Probe. |
| | Calentamiento inferior | 170°C 50-230°C | L2 | Sí/Precalentamiento rápido | IDEAL PARA: flanes, púdines y baño maría en un nivel. Esta función también se puede utilizar para terminar una preparación.Se puede utilizar con Preci Probe |
| | Calentamiento inferior + ventilador | 170°C 50-230°C | L2 | Sí/Precalentamiento rápido | IDEAL PARA: pizzas, tartas saladas, tartas y alimentos con coberturas líquidas a un nivel. Se puede utilizar con Preci Probe. |
| | Grill | L5 L1-L5 | L6 para alimentos delgados L5 para alimentos má gruesos | NO | IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función sólo utiliza la resistencia superior interior. Usar con la puerta cerrada. Coloque una bandeja debajo para recoger los jugos. |
| | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | NO | IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado.Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). |

| Symbol | Function | T°C default<br>T°C range | Suggested shelf position | Preheat | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratinado | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | Sí/Pre-calen-tamiento rápido | IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para reco-ger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es nece-sario. |
|  | Multinivel + | 200°C<br>150-250°C | 6 Levels<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Levels<br>L1+L3+L5+L7 | Sí/Pre-calen-tamiento rápido | IDEAL PARA: cocinar menús completos sin mezclar olores. No es necesario extraer los alimentos al mismo tiempo de cocción. |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | NO | IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras.<br>Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | L4 | NO | IDEAL PARA: preparar alimen-tos congelados o precocinados empanados que normalmente se fríen. Gracias a la bandeja específica, el aire caliente puede fluir uniformemente sobre los alimentos |
|  | Pan | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | NO | IDEAL PARA: cocinar pan y hogazas de pan |
|  | Pizza<br>(***) | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | NO | IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno. Utilice temperaturas más bajas para los productos congelados y 300 °C para las recetas caseras. |
|  | Carne blanca | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEAL PARA: aves y cortes de carne blanca |
|  | Carne roja | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEAL PARA: carne de res y cortes de carne roja |
|  | Pescado | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | NO | IDEAL PARA: pescados enteros y filetes |
|  | Vegetales | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NO | IDEAL PARA: verduras asadas y patatas |

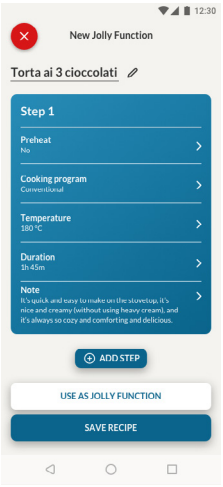
Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.
**Usar con la puerta cerrada.
*** Según el modelo de horno.

### 4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

| Símbolo | Función | T °C por defecto Rango T °C | Posición sugerida en el estante | Precalentar | Sugerencias |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Añada a la lista de funciones predefinidas su favorita que no esté ya presente en tu horno. Puede configurarlo a través de la aplicación hOn. |

### ♡ Función Jolly

Gracias a la función Jolly, este producto ofrece una experiencia totalmente personalizable, permitiéndole almacenar sus recetas personalizadas directamente en el horno. Usted puede ejecutar estas recetas tantas veces como quiera, incluso sin necesidad de conectarse a la aplicación.



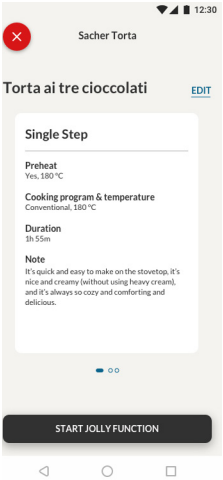

**Cómo configurar la función Jolly:**

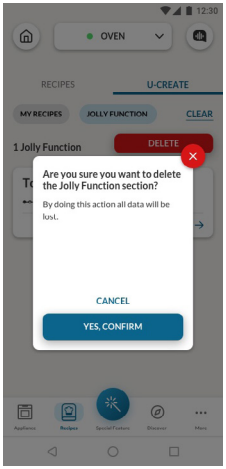
Para configurar la función Jolly en su horno, abra la sección de U-CREATE de la aplicación, seleccione la receta que desea utilizar y haga clic en “Usar como función Jolly”. A partir de este momento, puede lanzarla desde el producto incluso sin interactuar con la app. Basta con girar el selector de funciones hasta la función Jolly para iniciar el proceso de cocción.
La pantalla mostrará la temperatura preestablecida.

## Cómo editar la función Jolly:

Para editar una función Jolly, vaya a la sección de recetas de la aplicación y seleccione la tarjeta de la receta designada como función Jolly. Pulse el botón “editar” para personalizar la receta y modificar los ajustes establecidos previamente.

Un mensaje emergente le informará de que, para guardar la función Jolly recién modificada, debe eliminar la anterior. Si confirma, la función Jolly anterior se eliminará y los nuevos parámetros se guardarán en el producto y serán visibles en la aplicación.




## Cómo eliminar la función Jolly:

Para eliminar la función Jolly de la interfaz de usuario del horno, acceda a la sección de U-CREATE de la aplicación.

Pulsando sobre la tarjeta de la receta designada como función Jolly, es posible suprimirla pulsando el botón rojo “botón suprimir”.

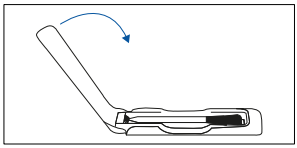
Una ventana emergente confirmará la operación, solicitando su confirmación.

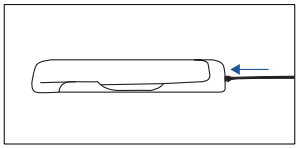
Si sigue adelante, la función Jolly guardada en el horno se eliminará y dejará de estar disponible en la app.

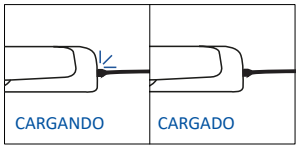
## PRECI PROBE

### Antes del uso, verifique la carga de Preci Probe:

1. Ponga la sonda Preci Probe en el cargador y cierre la tapa.
2. Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático.
3. El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando Preci Probe esté completamente cargado.

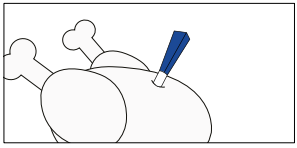


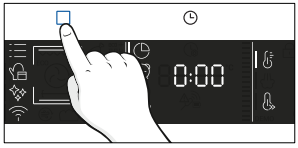


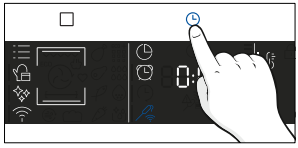


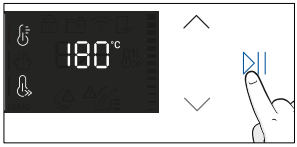

### Cómo registrarse y utilizar Preci Probe:

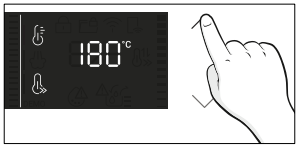
1. Introduzca la sonda en el alimento.
2. Pulse □ para seleccionar la función deseada y pulse ◷ tantas veces como sea necesario para seleccionar el icono Sonda.
3. Al cabo de un rato, el horno reconocerá el código de la sonda. Pulse y utilice las flechas para ajustar la temperatura deseada.
4. Pulse ⏯ para confirmar. A partir de este momento, el horno utilizará los datos de la sonda para controlar la temperatura interna de sus alimentos.
5. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, suena la alarma y el horno se apaga. Retire con cuidado la sonda de los alimentos.

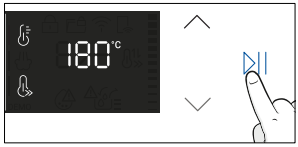




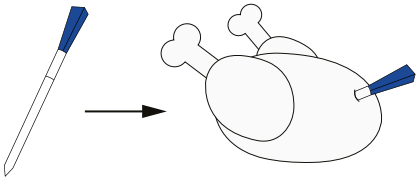


### Consejos de cocción

La sonda está equipada con un único punto de medición. Introdúzcalo completamente en el alimento con la punta metálica situada en el centro del mismo. Coloque este punto lo más cerca posible de la parte más gruesa (más fría) del alimento para controlar con precisión el proceso de cocción.



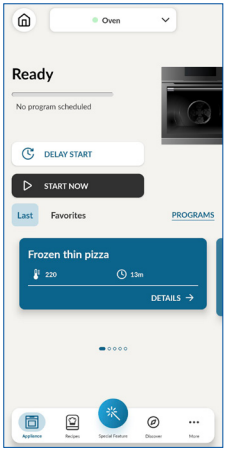
La sonda puede utilizarse con funciones manuales (Convección, Convección + Ventilador, Grill, Supergrill, Gratinado y Multinivel), con CATEGORÍAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS (Carne, Pescado y Verduras) y con Gentle Cooking.

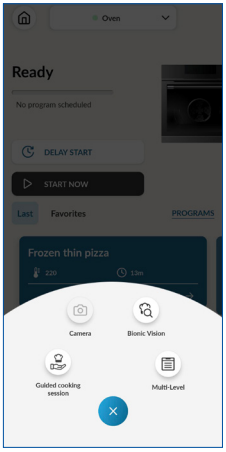
| Categoría de alimento | Temperatura interna recomendada en °C | Posicionamiento sugerido |
|---|---|---|
| Asado de carne de res | 45°C | Diagonalmente en la parte más gruesa.Para los alimentos con forma cilíndrica (p.ej., asados de carne) coloque la punta lo más cerca posible al centro geométrico. |
| Carnes asadas | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Aves de corral | 83-85°C | En la parte más gruesa de la pechuga |
| Pescado (entero/en filetes) | 65°C | Diagonalmente en la parte más gruesa |
| Pan/guisos | 90°C | Cerca del centro geométrico del alimento |

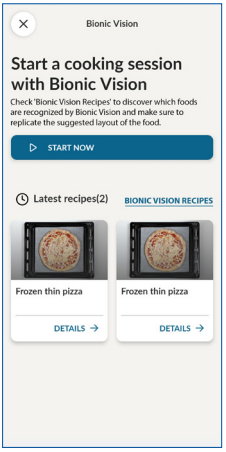
## HOW TO USE THE CAMERA *

La cámara de visión biónica funciona con la función Preci Taste disponible en la app. La cámara puede reconocer los alimentos y ajustar los parámetros correspondientes para cocinarlos correctamente.
Puede supervisar el estado del proceso de cocción directamente desde la app.
La cámara no está disponible durante las funciones de Precalentamiento, Eco y Pirólisis.
Para utilizar la cámara, el control remoto debe estar activo

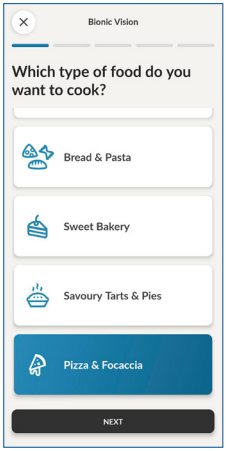
**Paso 1.** En la app, pulse “Función especial”, luego selecciona “Bionic Vision” y pulse “Empezar ahora”.



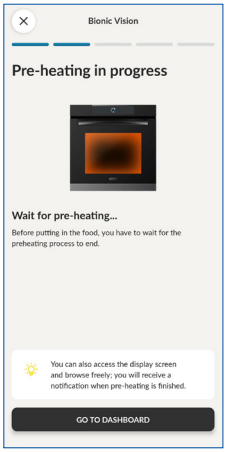




**Paso 2.** Seleccione la categoría de alimentos que desea cocinar y pulse “Siguiente” para confirmar.

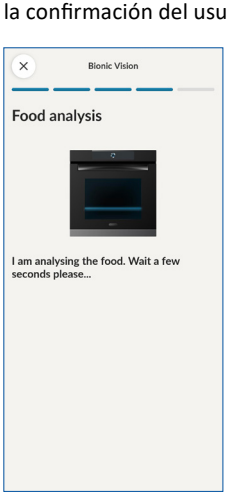


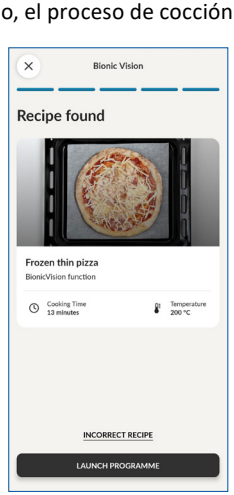

* sólo si está presente

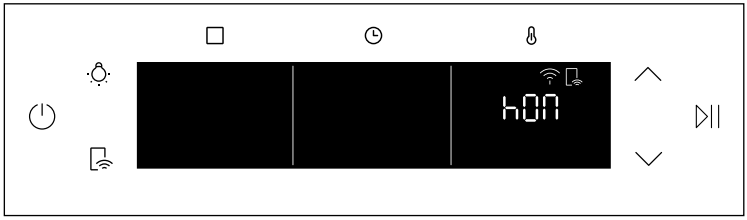
**Paso 3.** Una vez iniciada la receta Preci Taste desde la app, comenzará el precalentamiento. Para iniciar esta función, la cavidad del horno debe estar vacía.



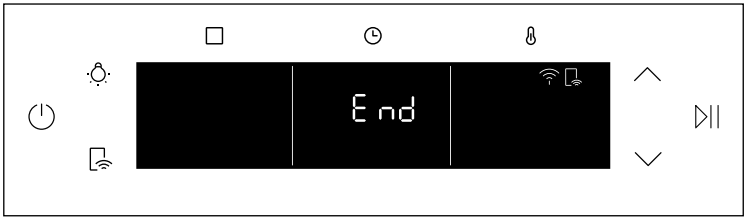

**Paso 4.** Tras la fase de precalentamiento, los alimentos pueden introducirse en la cavidad. Cierre la puerta del horno para poder detectar los alimentos. El horno reconocerá los alimentos a través de la cámara y establecerá los parámetros adecuados. Durante este proceso, se mostrará “hOn” en la pantalla del horno. Tras recibir
la confirmación del usuario, el proceso de cocción se inicia automáticamente.



**Paso 5.**Cuando finalice la cocción, aparecerá «Fin» en la pantalla. Si prefiere la comida más hecha, puede prolongar el tiempo de cocción.




**NOTA**: Antes de utilizar la cámara, asegúrese de que el cristal que esté en el alcance de la cámara está limpio para garantizar una visión clara.

### 4.2.3. Función Multi Step

La función Multi Paso permite mantener los parámetros de cocción previamente configurados (temperatura y tiempo)al cambiar de función durante la cocción, pulsando un botón☐.

Esta función está disponible para todas las FUNCIONES ☰ PRINCIPALES, excepto para los programas ECO y JOLLY.

# 5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

## 5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

Este producto viene con dos variantes diferentes de soportes laterales, con 6 o 7 niveles de cocción. Consulte la tabla de cocción correspondiente.

**NOTA:** Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.

### Modelo de 6 niveles **

| Categoría | Receta | N.° de niveles | Programa de cocción | T°C | Precalentar | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pastelería dulce | Pequeños pasteles /Magdalenas | 1 | Convección-Multinivel | 175°C 160°C | S | Bandeja de horneado | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Profunda + Bandeja de horneados | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Bandeja de horneados | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Bizcochos (26 cm Ø) | 1 | Convección Multinivel | 170°C 150°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Rejillas metálicas + Molde | L1+L4 | 50-60 |
| | Galletas | 1 | Convección Multinivel | 150°C | S | Bandeja de horneado | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Multinivel | 140°C | | Profunda + Bandeja de horneados | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Bandeja de horneados | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinivel | 190°C | S | Bandeja de horneado | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivel | 170°C | | Bandeja de horneado | L2+L5 | 25-35 |
| | Budín de Yorkshire | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-30 |
| | Merengues | 1 | Multinivel | 90°C | S | Bandeja de horneado | L4 | 90-160 |
| | Macarons | 1 | Convección | 150°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 15-20 |
| | Tarta de manzana | 1 | Convección | 185°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinivel | 170°C | S | Rejilla metálica + Molde | L4 | 65-75 |
| | Tarta tatin | 1 | Convección | 170°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 40-60 |
| | Suflé de chocolate | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado + molds | L3 | 10-15 |
| | Tarta de queso | 1 | Convección | 150°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 50-65 |
| | Cruasanes congelados | 1 | Convección + Ventilador | 175°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | | Profunda + Bandeja de horneados | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Multinivel | 160°C | | Bandeja de horneados | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel congelado | 1 | Convección | 210°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 30-45 |
| Pan y pansin levadura | Pan tostado | 1 | Supergrill | 05 | N | Rejilla metálica | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L2 or L3 | 25-35 |
| | Pan integral | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 35-50 |

| Categoría | Receta | N.° de niveles | Programa de cocción | T°C | Precalentar | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pasteles salados y guisos | Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Convección + Ventilador Pizza | 180°C 200°C | S N | Rejilla metálica + Molde para quiche | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Rejilla metálica + Molde para quiche | L1+L4 | 50-70 |
| | Suflé de queso | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-35 |
| | Lasaña fresca | 1 | Convección + Ventilador | 200°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 40-60 |
| | Lasaña congelada | 1 | Convección | 180°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 50-60 |
| | Pasta al horno | 1 | Gratinado | 200°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L4 | 20-30 |
| | Canelones congelados | 1 | Convección | 180°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza fresca (Bandeja) | 1 | Convección Pizza | 250°C 300°C | S N | Bandeja de horneado | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Profunda+ Bandeja de horneados | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fresca (Redonda) | 1 | Convección Pizza | 250°C 300°C | S N | Bandeja de horneado | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Profunda+ Bandeja de horneados | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza congelada (masa fina) | 1 | Convección Pizza | 220°C 200°C | S N | Rejilla metálica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivel | 180°C | | Rejilla metálica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne y aves de corral | Pollo entero asado (1-1,2 kg) | 1 | Multinivel Gratinado | 220°C | S | Rejilla metálica Coloque la bandeja de horno en L1 con 150ml de agua | L4 | 40-60 |
| | Muslos de pollo | 1 | Air Fry | 220°C | N | Bandeja Airfry** | L4 | 30-50 |
| | Pato asado | 1 | Multinivel Gratinado | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 50-60 |
| | Gallo | 1 | Multinivel Gratinado | 220°C | S | Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1 | L4 | 20-40 |
| | Pavo asado | 1 | Multinivel Gratinado | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 50-60 |

| Categoría | Receta | N.° de niveles | Programa de cocción | T°C | Precalentar | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Costillas de cerdo (1000-1200 g) | 1 | Convección | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 80-100 |
| | Salchichas | 1 | Supergrill | 04 | S | Rejilla metálica | L5 | 40-50 |
| | Rosbif (500 g) | 1 | Multinivel | 220°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-40 |
| | Pastel de carne (1000-1500 g) | 1 | Convección | 180°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 40-50 |
| | Pollo asado con patatas | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja profunda | L4 | 45-60 |
| Pescado y marisco | Marisco a la plancha | 1 | Supergrill | 04 | N | Rejilla metálica | L5 | 15-30 |
| | Palitos de pescado congelados | 1 | Air Fry | 200°C | N | Bandeja Airfry** | L4 | 20-25 |
| | Pescado al horno | 1 | ECO | 200°C | N | Rejilla metálica Coloque la bandeja de horneado en L1 | L3 | 40-60 |
| Verdura | Verduras Gratinadoadas | 1 | ECO | 200°C | N | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 80-90 |
| | Patatas fritas congeladas (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Bandeja Airfry** | L4 | 18-25 |
| | Patatas asadas | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L4 | 30-50 |

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.
*si se requiere precalentamiento
** Según el modelo de horno.

## Modelo de 7 niveles **

| Categoría | Receta | N.° de niveles | Programa de cocción | T°C | Precalentar | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pastelería dulce | Pequeños pasteles /Magdalenas | 1 | Convección-Multinivel | 175°C 160°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Profunda + Bandeja de horneados | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Bandeja de horneados | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Bizcochos (26 cm Ø) | 1 | Convección Multinivel | 170°C 150°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Rejilla metálicas + Molde | L3+L6 | 50-60 |
| | Galletas | 1 | Convección Multinivel | 150°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 140°C | | Bandeja de horneados | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Bandeja de horneados | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinivel | 190°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivel | 170°C | | Bandeja de horneado | L3+L6 | 25-35 |
| | Budín de Yorkshire | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-30 |
| | Merengues | 1 | Multinivel | 90°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 90-160 |
| | Macarons | 1 | Convección | 150°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 15-20 |
| | Tarta de manzana | 1 | Convección | 185°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinivel | 170°C | S | Rejilla metálica + Molde | L3 | 65-75 |
| | Tarta tatin | 1 | Convección | 170°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 40-60 |
| | Suflé de chocolate | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado + moldes | L3 | 10-15 |
| | Tarta de queso | 1 | Convección | 150°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Convección + Ventilador | 180°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | | Profunda + Bandeja de horneados | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multinivel | 160°C | | Bandeja de horneados | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel congelado | 1 | Convección | 210°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 30-45 |
| Pan y pan sin levadura | Pan tostado | 1 | Supergrill | 05 | N | Rejilla metálica | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 25-35 |
| | Pan integral | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 35-50 |

| Categoría | Receta | N.° de niveles | Programa de cocción | T°C | Precalentar | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pasteles salados y guisos | Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Convección + Ventilador Pizza | 180°C<br>200°C | S<br>N | Rejilla metálica + Molde para quiche | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Rejilla metálica + Molde para quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Suflé de queso | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-35 |
| | Lasaña fresca | 1 | Convección + Ventilador | 180°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 40-60 |
| | Lasaña congelada | 1 | Convección | 200°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 50-60 |
| | Canelones congelados | 1 | Convección | 180°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 45-55 |
| | Pasta al horno | 1 | Gratinado | 200°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza fresca (Bandeja) | 1 | Convección Pizza | 250°C<br>300°C | S<br>N | Bandeja de horneado | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Profunda + Bandeja de horneados | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fresca (Redonda) | 1 | Convección-Pizza | 250°C<br>300°C | S<br>N | Bandeja de horneado | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Profunda + Bandeja de horneados | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza congelada (masa fina) | 1 | Pizza | 200°C | N | Rejilla metálica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivel | 180°C | S | Rejilla metálica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne y aves de corral | Pollo entero asado (1-1,2 kg) | 1 | Multinivel Gratinado | 220°C | S | Rejilla metálica Coloque la bandeja de horno en L1 con 150ml de agua | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Muslos de pollo | 1 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 30-50 |
| | Pato asado | 1 | Multinivel Gratinado | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Gallo | 1 | Multinivel Gratinado | 220°C | S | Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Categoría | Receta | N.° de niveles | Programa de cocción | T°C | Precalentar | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pavo asado | 1 | Gratinado | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 50-60 |
| | Costillas de cerdo (1000-1200 g) | 1 | Convección | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 80-100 |
| | Salchichas | 1 | Supergrill | 04 | S | Rejilla metálica | L5 | 40-50 |
| | Rosbif (500 g) | 1 | Gratinado | 220°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-40 |
| | Pastel de carne (1000-1500 g) | 1 | Convección | 180°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 40-50 |
| | Pollo asado con patatas | 1 | Gratinado | 200°C | S | Bandeja profunda | L4 | 45-60 |
| Pescado y marisco | Marisco a la plancha | 1 | Supergrill | 04 | N | Rejilla metálica | L5 | 15-30 |
| | Palitos de pescado congelados | 1 | Air Fry | 200°C | N | Bandeja Airfry** | L4 | 20-25 |
| | Pescado al horno | 1 | ECO | 200°C | N | Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1 | L3 | 40-60 |
| Verdura | Verduras Gratinadoadas | 1 | ECO | 200°C | N | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 80-90 |
| | Patatas fritas congeladas (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | S | Bandeja Airfry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinado | 1 | Gratinado | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L4 | 15-25 |
| | Patatas asadas | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L4 | 30-50 |

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.
*si se requiere precalentamiento
** Según el modelo de horno.

## 5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas sin precalentar el horno, gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría. Tras seleccionar el programa de cocción, se mostrará el tiempo predeterminado, que puede modificarse girando el botón derecho; la temperatura de cocción puede modificarse pulsando el icono correspondiente. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

| Símbolo | Descripción | Pre-calen-tar | Posición en el estante | Volumen de agua * | Rango de temperatura (°C) | Intervalo de tiempo (min) | Temperatura de la sonda para carne (si está disponible) | Descripción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Carne blanca | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Para aves y cortes de carne blanca |
|  | Carne roja | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Para carne de res y cortes de carne roja |
|  | Pescado | NO | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Para pescado entero y fileteado. |
|  | Verdura | NO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Para verduras y patatas asadas. |

**NOTA:** si, después de apagar el horno, es necesario seguir cocinando, se recomienda evitar el uso de los programas Everyday Cooking y optar en su lugar por funciones estándar.

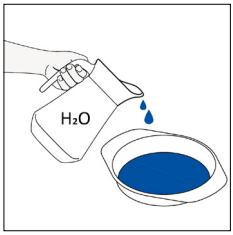
*** Después de usar el recipiente de vapor**
Dependiendo de la frecuencia de uso y la dureza del agua, pueden quedar manchas de cal en el recipiente.
Después de usar el recipiente de vapor, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
Para eliminar las manchas de cal, vierta una mezcla de 150 ml de vinagre y 50 ml de agua en el recipiente.
Después de esperar unos 10 minutos, límpielo con un paño suave.



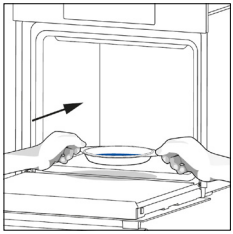
* Según el modelo de horno.

## *CÓMO UTILIZAR EL RECIPIENTE PARA EL AGUA PARA LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN AL VAPOR

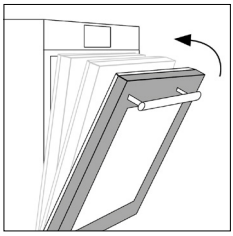
Después de seleccionar el programa de cocción al vapor, proceda de la siguiente manera:



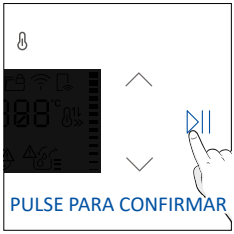

**1.** Añada la cantidad recomendada de agua al recipiente de vapor desde el grifo o con una jarra.



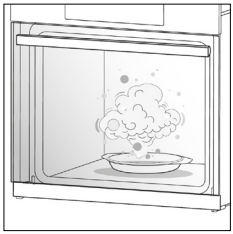
**2.** Coloque el recipiente de vapor en la parte inferior de la cavidad del horno.



**3.** Asegúrese de cerrar la puerta del horno.




**4.** Presione para confirmar.



* Según el modelo de horno.

| Receta | Tamaño de la ración | Programa de cocción | T°C | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Asado de ternera | 500-800g | Carne | 190°C | Rejilla metálica | L3 | 30-40 |
| Filete de ternera | 200g | Carne | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 20-25 |
| Pastel de carne | 1000-1500g | Carne | 180°C | Rejilla metálica | L3 | 40-50 |
| Ternera Wellington | 500g | Carne | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 50-80 |
| Estofado | 800-1000g | Carne | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 40-70 |
| Costillas de cerdo | 1000-1200g | Carne | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 80 |
| Costillar de cordero | 800-1000g | Carne | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 60-80 |
| Pierna de cordero | 1500-2000g | Carne | 190°C | Rejilla metálica | L3 | 80 |
| Filetes de salmón | 200-600g | Pescado | 170°C | Bandeja de horneado | L3 | 20-35 |
| Filetes de atún | 600g (aprox. 4 pzas.) | Pescado | 180°C | Rejilla metálica | L3 | 15-20 |
| Filetes de pez espada | 700g (aprox. 4 pzas.) | Pescado | 180°C | Bandeja de horneado | L3 | 15-20 |
| Filete de bacalao | 600g (aprox. 4 pzas.) | Pescado | 160°C | Bandeja de horneado | L3 | 15-20 |
| Besugo entero | 1 | Pescado | 170°C | Bandeja de horneado | L3 | 35-45 |
| Filete de dorada | 600g (aprox. 4 pzas.) | Pescado | 160°C | Bandeja de horneado | L3 | 15-20 |
| Filete de lubina | 600g (aprox. 4 pzas.) | Pescado | 160°C | Bandeja de horneado | L3 | 15-20 |
| Pescado a la sal | 1 | Pescado | 180°C | Bandeja de horneado | L3 | 30-40 |
| Brochetas de pescado | 8 pzas. | Pescado | 160°C | Rejilla metálica | L3 | 20-30 |
| Calamares rellenos | 4 pzas. | Pescado | 180°C | Bandeja de horneado | L3 | 25-40 |
| Hinojo (bulbo) | 1 bandeja | Verdura | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 30-40 |
| Pan integral | 1 | Productos de panadería | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 35-50 |
| Pan de centeno | 1 | Productos de panadería | 190°C | Rejilla metálica | L3 | 35-50 |
| Pan de molde | 1 | Productos de panadería | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 35-50 |
| Baguettes congeladas | 1 | Productos de panadería | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 15-25 |
| Tentempiés de hojaldre congelados | 1 | Productos de panadería | 190°C | Rejilla metálica | L3 | 20-30 |
| Hinojo (bulbo) | 1 bandeja | Verdura | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 30-40 |

| Receta | Tamaño de la ración | Programa de cocción | T°C | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Verduras mixtas | 1 bandeja | Verdura | 190°C | Rejilla metálica | L3 | 40-45 |
| Coliflor | 1 bandeja | Verdura | 190°C | Rejilla metálica | L3 | 40-50 |
| Calabaza en dados | 1 bandeja | Verdura | 200°C | Rejilla metálica | L3 | 30-40 |
| Pimientos rellenos | 1 bandeja | Verdura | 180°C | Rejilla metálica | L3 | 70-80 |
| Calabacines rellenos | 1 bandeja | Verdura | 190°C | Rejilla metálica | L3 | 35-45 |
| Palitos de zanahoria | 1 bandeja | Verdura | 180°C | Bandeja de horneado | L3 | 35-40 |
| Brócoli | 1 bandeja | Verdura | 190°C | Bandeja de horneado | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 bandeja | Verdura | 190°C | Rejilla metálica | L3 | 40-45 |
| Flan de verduras | 6 ramequines | Verdura | 180°C | Bandeja de horneado + moldes | L3 | 25-35 |

# 6. CUIDADO Y LIMPIEZA

## 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

## 6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

### 6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: Funciones De Limpieza

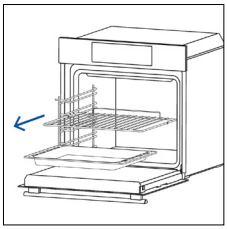
**Limpieza pirolítica** (según el modelo de horno)
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

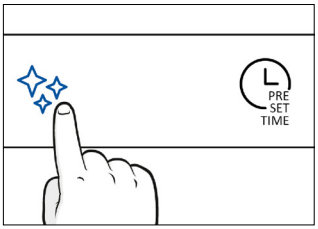
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.
Al final del ciclo de limpieza, los restos de comida dejarán una capa blanca en las superficies esmaltadas. Para eliminar estas partículas, limpie con un paño empapado en agua jabonosa caliente y utilice un cepillo o lana de acero. Los productos de limpieza adecuados son agua caliente jabonosa o limpiador de hornos.

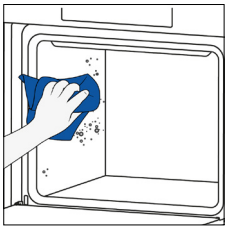
**Cómo funciona:**

1. Retire todos los accesorios del horno, como parrillas, rejillas laterales y tornillo de las rejillas laterales (*).
2. Gire el selector de funciones hasta ✧. Gire el dial de control para ajustar el programa Pirolítico. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido. Durante este proceso y la siguiente fase de enfriamiento, la puerta del horno permanecerá bloqueada.
3. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
   ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.

(*) sólo para modelos con 7 niveles.





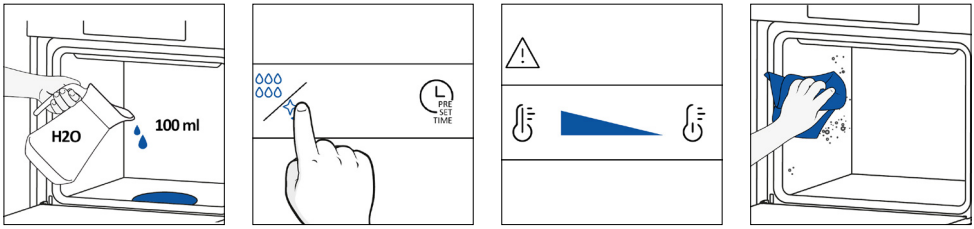



### H2O cleaning

La función H2O Clean está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

**Cómo funciona:**

1. Vierta 100 ml de agua con una gota de detergente líquido en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector hasta . Si es necesario, gire el dial de control para ajustar el programa Hydro Clean. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
5. **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.



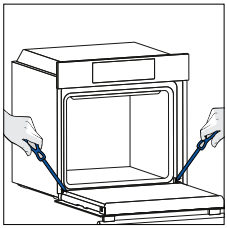

**Limpieza catalítica** (según el modelo de horno)

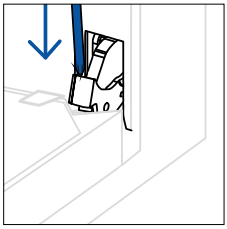
Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

Recomendaciones: Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

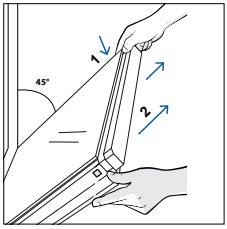
### 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.

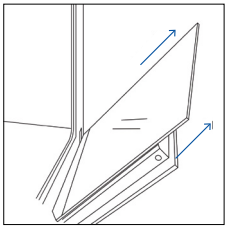




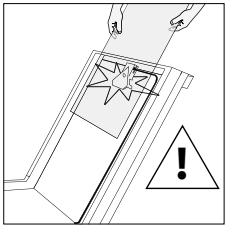
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



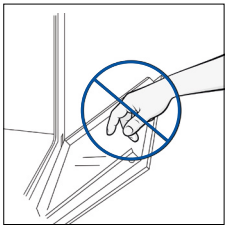

3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



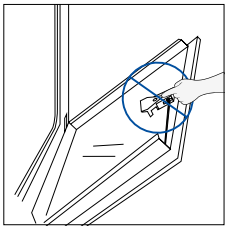
4. ⚠ **ADVERTENCIA:** los cristales interiory central no deben golpear la cámara (*) durante su extracción o colocación.



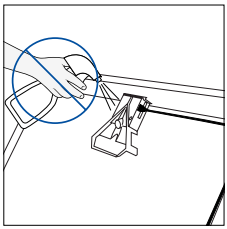
5. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exteriorno es desmontable.

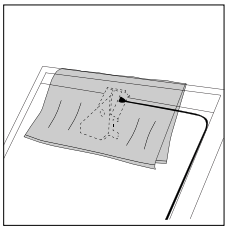


6. ⚠ **ADVERTENCIA**La cámara (*) no debedesconectarse, forzarse, abrirse ni retirarsedurante las operaciones de limpieza.



7. ⚠ **ADVERTENCIA**:debe evitarse que la cámara entre en contacto con cualquier detergentedurante las operaciones de limpieza.

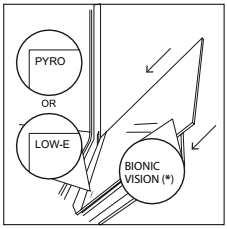




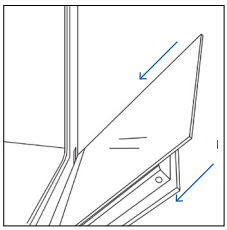
8. Limpie el cristal con un paño suave y productosde limpieza adecuados.



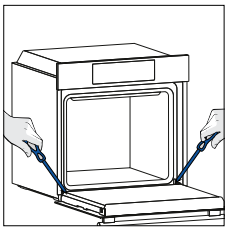

9. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “LOW-E / PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta. Asegúrese de que el texto “Bionic Vision” (Visión biónica) aparece como se muestra aquí, para que se pueda leer correctamente cuando la puerta del horno esté abierta

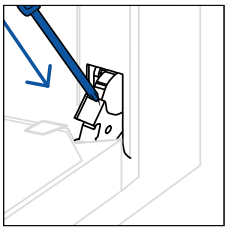



10. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.

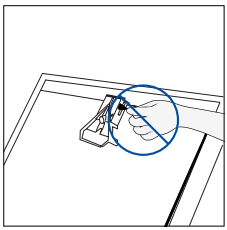


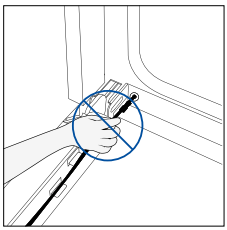
11. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.





12. ⚠ **ADVERTENCIA**: Los conectores de la cámara (*)no deben desconectarse durante las operaciones de limpieza.





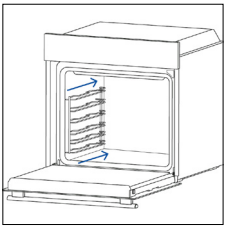
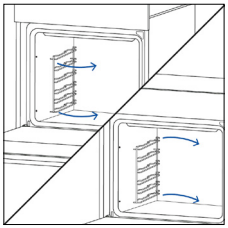
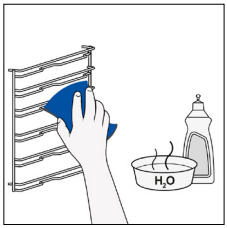
### 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

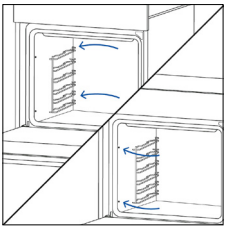
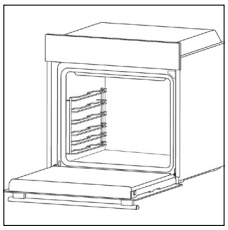
Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

**LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:**

– **Modelo de 6 niveles**

1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.

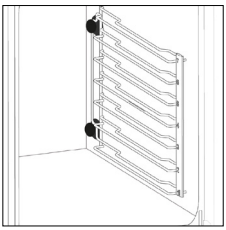
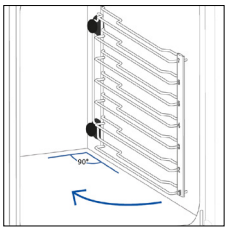




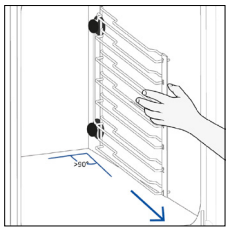



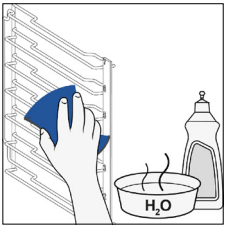
⚠ **ADVERTENCIA**: No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoniaco.

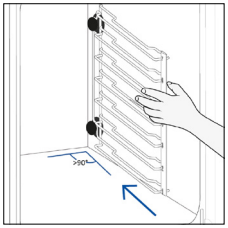
– **Modelo de 7 niveles***

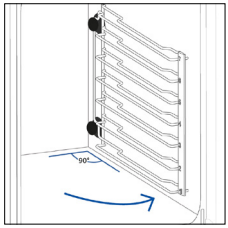
1. Retire los estantes laterales tirando primero de la parte delantera en la dirección de la flecha y soltando la parte trasera de los tornillos.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Tras el proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso: coloque la parte trasera entre los tornillos y empuje la parte delantera en la dirección de la flecha.










* Según el modelo de horno.

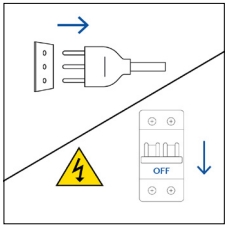
## 6.4. MANTENIMIENTO

### SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

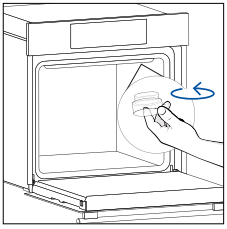
**Cambiar la bombilla de arriba:**

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal de la lámpara.
3. Desmonte la bombilla.
4. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de cristal de la lámpara.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

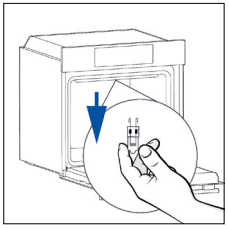
**Paso 1**



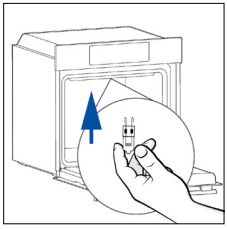

**Paso 2**



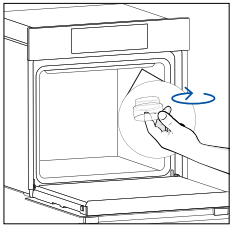
**Paso 3**



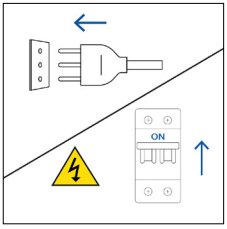
**Paso 4**

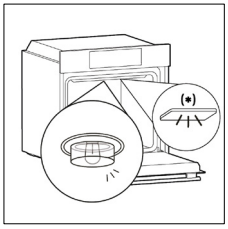


**Paso 5**



**Paso 6**



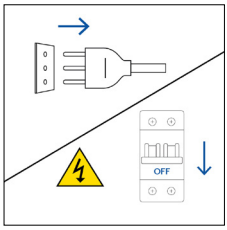




Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).
* En caso de problemas con esta lámpara, contacte con el servicio de atención al cliente.

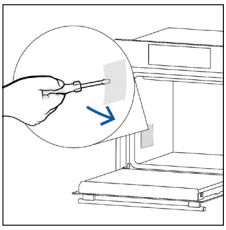
### Cambiar la bombilla lateral:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Utilice un destornillador plano colocándolo en el lateral del cristal protector y ejerza una suave presión para retirarlo.
3. Sujete con cuidado la bombilla por su base.
4. Inserte la nueva.
5. Vuelva a instalar el cristal protector presionándolo suavemente hasta que quede bloqueado en su posición.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

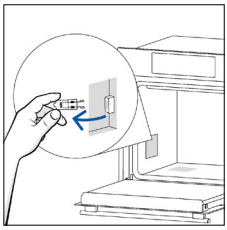
**Paso 1**



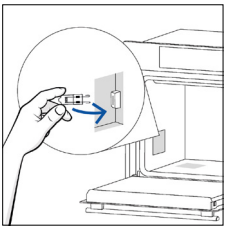

**Paso 2**



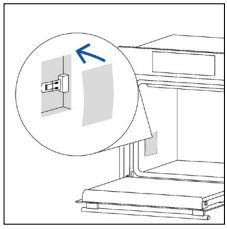
**Paso 3**



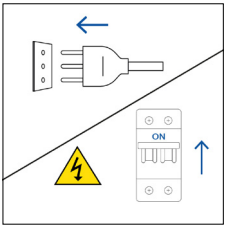
**Paso 4**



**Paso 5**



**Paso 6**




Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

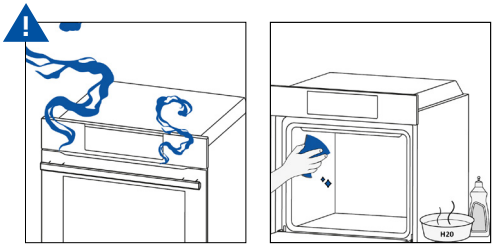
# 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código “ER” seguido de dos dígitos, que identificarán el error.
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.
Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

**Error**




**Humo**



# 8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

## 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.

Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

## 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

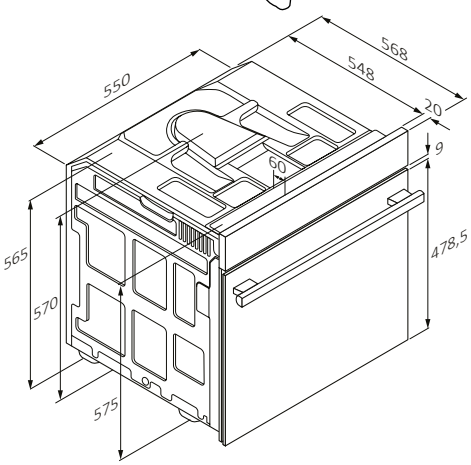
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

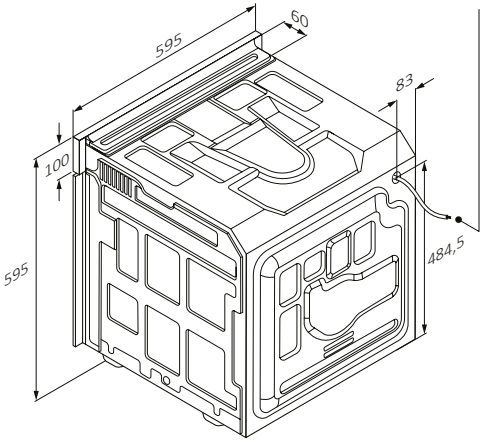
# 9. INSTALACIÓN

Puede ver el vídeo de instalación del producto escaneando el código QR.

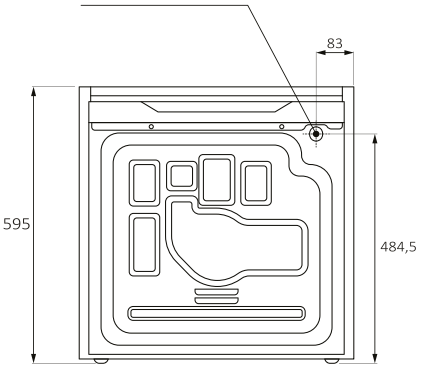
o haciendo clic aquí link



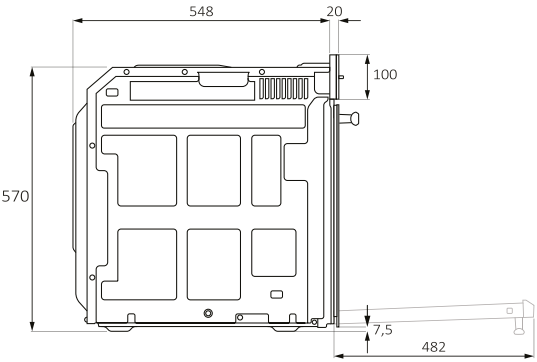

Cable de 1100




Cable de 1100

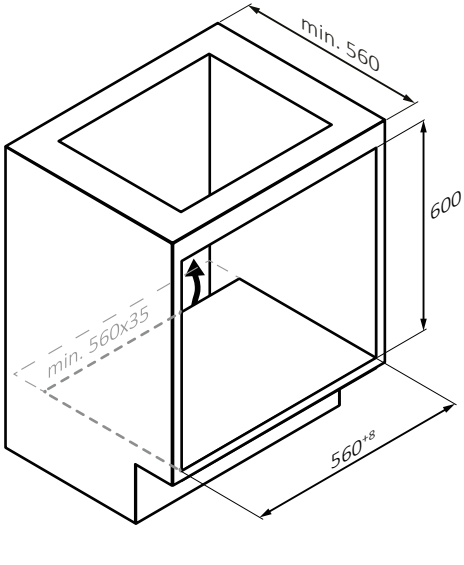


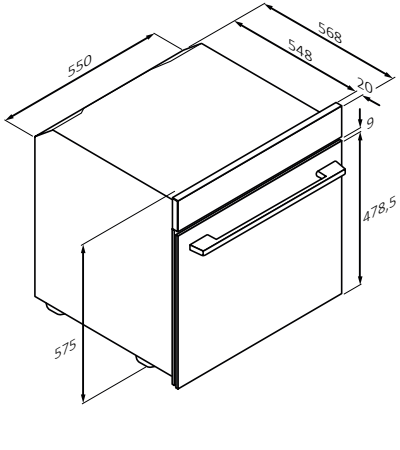

Vista posterior

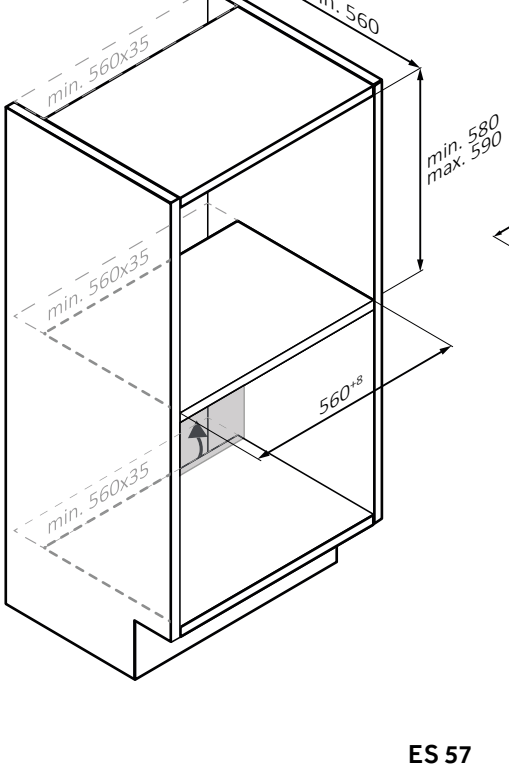


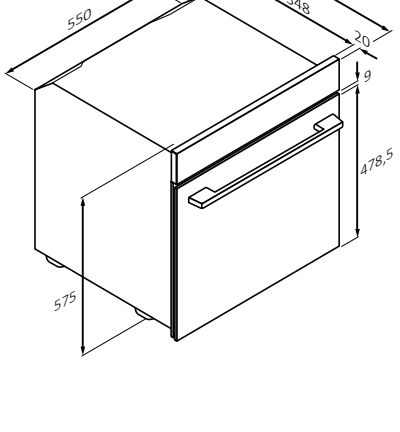

Vista lateral

mm

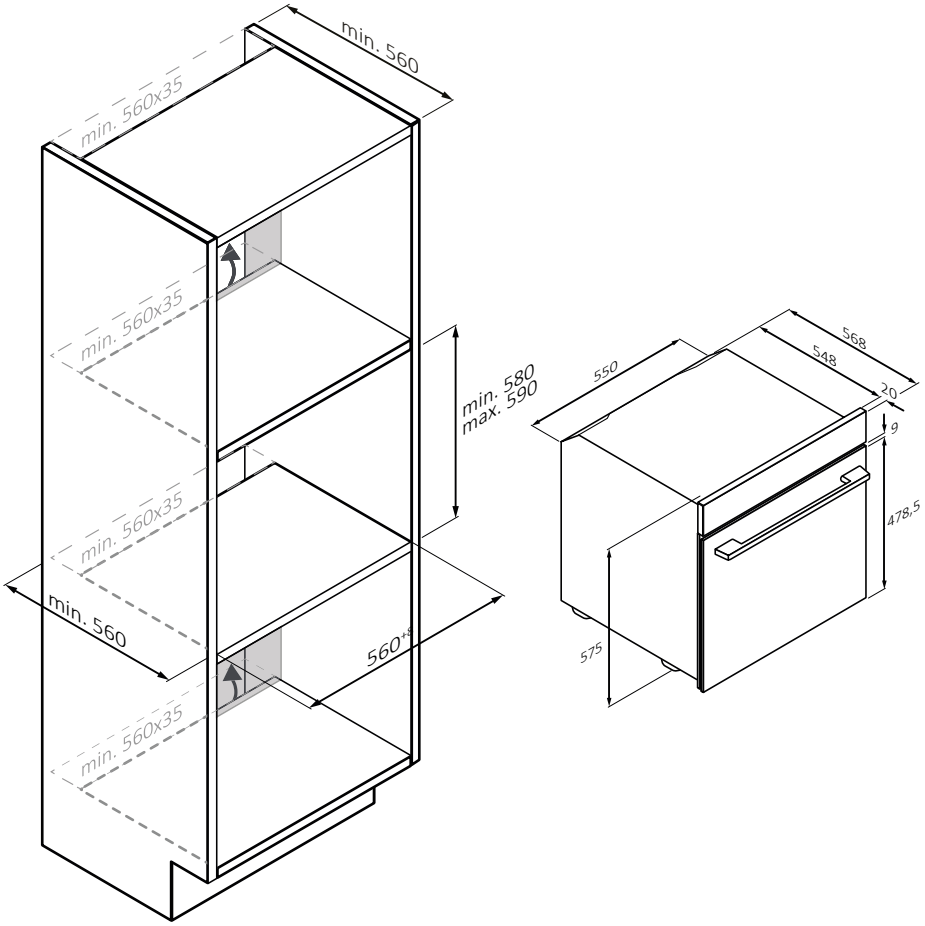

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

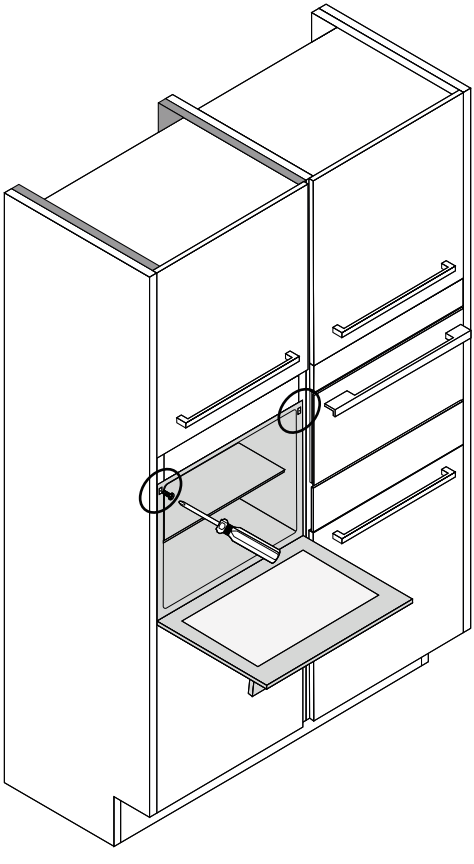

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

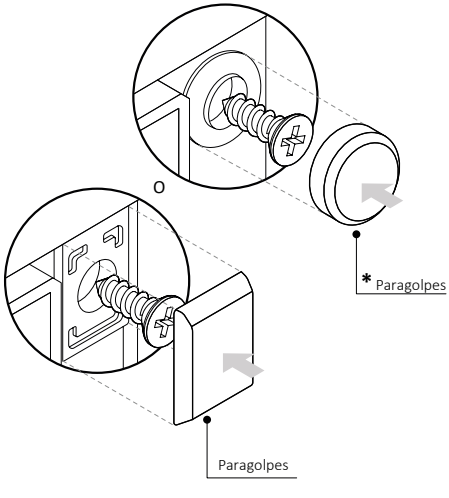

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(solo si está presente*)

mm

## ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο σημειώστε τον σειριακό αριθμό τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Λάβετε υπόψη ότι τα χαρακτηριστικά και τα εξαρτήματα του φούρνου ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

**ΣΥΝΟΨΗ**


**1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

**2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**
2.1. Επισκόπηση του προϊόντος
2.2. Εξαρτήματα
2.3. Πίνακας ελέγχου
2.4. Συνδεσιμότητα

**3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ**
3.1. Πληροφορίες για την έναρξη
3.2. Πρώτη χρήση
3.3. Προκαταρκτικός καθαρισμός

**4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**
4.1. Πώς λειτουργεί το προϊόν
4.2. Λειτουργίες μαγειρέματος
4.2.1. Τυπικές λειτουργίες
4.2.2. Ειδικές λειτουργίες
4.2.3. Multi Step Feature

**5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**
5.1. Γενικός πίνακας μαγειρέματος
5.2. Πίνακας Everyday Cooking

**6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**
6.1. Γενικές συστάσεις
6.2. Καθαρισμός του φούρνου
6.2.1. Μέσα στον φούρνο: λειτουργίες καθαρισμού
6.2.2. Έξω από τον φούρνο: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
6.3. Καθαρισμός εξαρτημάτων
6.4. Συντήρηση

**7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

**8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ**
8.1. Διάθεση συσκευής
8.2. Προστασία και σεβασμός του περιβάλλοντος

**9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

# 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.

### Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.

### Περιορισμοί χρήσης

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ⚠**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας
- Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε

καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.

- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.
- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους εκτεθειμένο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.
- Για την αφαίρεση προστατευτικών φιλμ και διαφημιστικών αυτοκόλλητων στην μπροστινή επιφάνεια του φούρνου πριν την πρώτη χρήση

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο- πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.
- Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φις ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης.
- Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
  - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας.
  - Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
  - Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολλαπλών υποδοχών και καλωδίων επέκτασης.

  - Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.
- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το βοηθητικό πρόγραμμα.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν τοποθετείτε τον δίσκο Airfry ή τη σχάρα στα πλαϊνά στηρίγματα, βεβαιωθείτε ότι το μικρότερο τμήμα της πλευράς (μεταξύ του στοπ και του άκρου) είναι στραμμένο προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η σχάρα διαθέτει διακοσμητική μεταλλική μπάρα, προσέξτε να την τοποθετήσετε στο εξωτερικό του φούρνου, ώστε το λογότυπο της μάρκας να είναι ορατό και ευανάγνωστο. Για τη σωστή τοποθέτηση ανατρέξτε επίσης στην εικόνα στην ενότητα «Εξαρτήματα» του παρόντος εγχειριδίου χρήστη.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του τζαμιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε

αυτό το αποτέλεσμα, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση πριν βάλετε φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος.

- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια παρατεταμένη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ το στεγανοποιητικό της πόρτας του φούρνου.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα αντικολλητικό χαρτί και/ή κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού απορρυπαντικού.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ)**

- Πριν από τον καθαρισμό πρέπει να απομακρυνθούν τα επιπλέον υγρά που έχουν χυθεί.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** πριν ξεκινήσετε τον αυτόματο κύκλο καθαρισμού:
  - Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.
  - Απομακρύνετε τυχόν μεγάλα ή χοντρά υπολείμματα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου, με ένα νωπό σφουγγάρι. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά.
  - Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει).
  - Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.
- Στους φούρνους που διαθέτουν αισθητήρα κρέατος, πριν από την εκτέλεση του κύκλου καθαρισμού, απαιτείται κλείσιμο της οπής με το παρεχόμενο παξιμάδι. Κλείνετε πάντα την οπή με το παξιμάδι όταν δεν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού (εάν

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

διατίθεται), οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο από το συνηθισμένο και τα παιδιά θα πρέπει να κρατούνται μακριά.

- Εάν έχει τοποθετηθεί εστία πάνω από τον φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία ενώ ταυτόχρονα λειτουργεί το Pyrolizer, αυτό θα αποτρέψει την υπερθέρμανση της εστίας.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΔΟΧΕΙΟ ΑΤΜΟΥ)

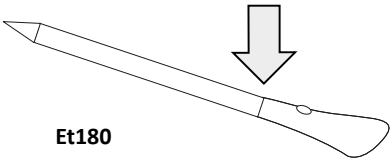
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος εγκαύματος και ζημιάς στη συσκευή: χρησιμοποιώντας τη λειτουργία ατμού ο απελευθερωμένος ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα: Ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά για να αποφύγετε τραυματισμούς μετά τη χρήση μιας λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε το δοχείο κατά τη λειτουργία ατμού.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μετά τη χρήση, τυχόν εναπομένον νερό στο δοχείο μπορεί να είναι ακόμα καυτό. Να το χειρίζεστε με προσοχή.
- Σημειώστε ότι το δοχείο ατμού προορίζεται για χρήση μόνο μέσα σε φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ατμού σε εστίες ή επάνω σε ανοιχτή φλόγα.
- Δεν συνιστάται η τοποθέτηση του δοχείου στο πλυντήριο πιάτων. Το πλένετε στο χέρι με κανονικό υγρό για τα πιάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα στο δοχείο ατμού.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ για ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές φούρνου. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το αισθητήριο Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.

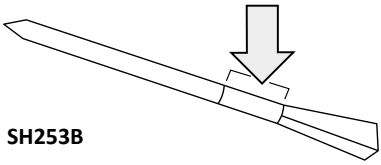
εισαγάγετε τη wireless probe στο τρόφιμο μέχρι εδώ



**Et180**

**Ή**

εισαγάγετε τη wireless probe στο τρόφιμο μέχρι την περιοχή μεταξύ της γραμμής και του καλύμματος

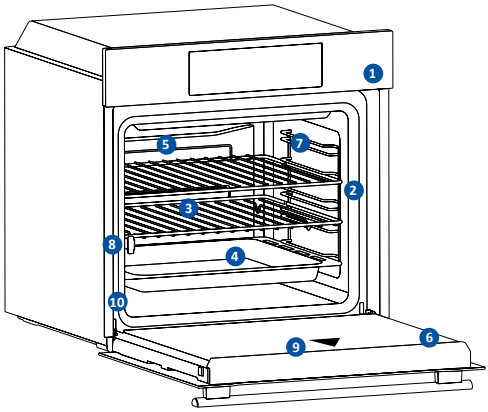


**SH253B**

- Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του αισθητήριου Preci Probe στη θερμότητα που παράγεται απευθείας από τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε το αισθητήριο Preci Probe σε άλλη συσκευή εκτός από τον εντοιχιζόμενο φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε το Preci Probe σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Το Preci Probe μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά δεν πρέπει να βυθίζεται για πολύ ώρα στο νερό.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Preci Probe λόγω κακής χρήσης της συσκευής
- Καθαρίζετε το Preci Probe πριν τη χρήση.
- Το αισθητήριο μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10 °C έως 100 °C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, στην ψηφιακή οθόνη εμφανίζεται ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος ο οποίος ποτέ δεν ξεπερνά τους 250°C. Οι θερμοκρασίες που μπορείτε να επιλέξετε επίσης δεν μπορούν να ξεπερνούν τους 250°C.
- Εάν η θερμοκρασία του Preci Probe ξεπεράσει τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και το Preci Probe πρέπει να αφαιρεθεί από το φούρνο όσο το δυνατόν συντομότερα, φορώντας γάντια, για να αποφευχθεί η ζημιά στο αισθητήριο

# 2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## 2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

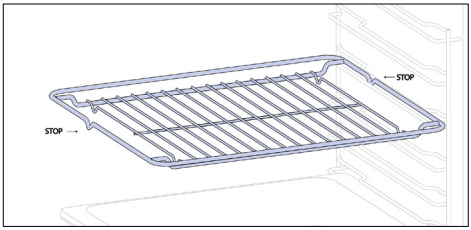



1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεωνραφιών**
3. **Πλέγματα**
4. **Δίσκοι**
5. **Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Τηλεσκοπικοί Οδηγοί**
9. **Κάμερα** (μόνο αν υπάρχει*)
10. **Αριθμός σειράς & Κωδικός QR**

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

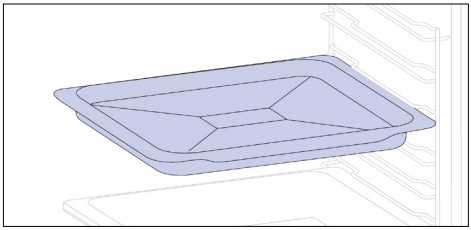
## 2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### Μεταλλική σχάρα



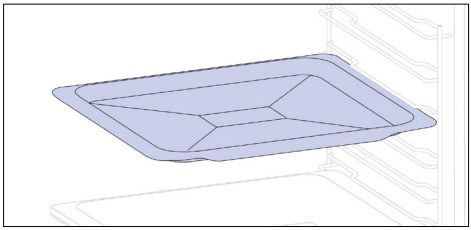

Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

### Ταψί βαθύ



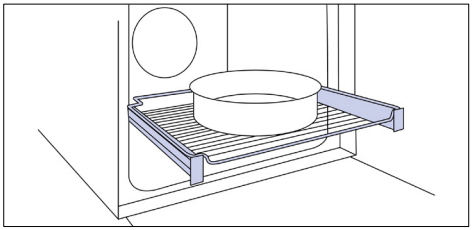
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

### Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



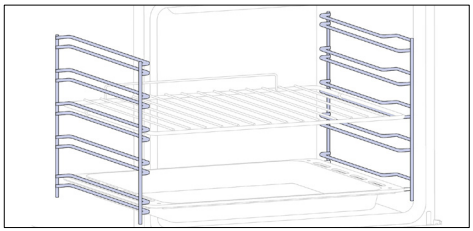
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει το λέρωμα μέσα στον φούρνο.

### Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχει*)



Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοπο- θέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθε-ρότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

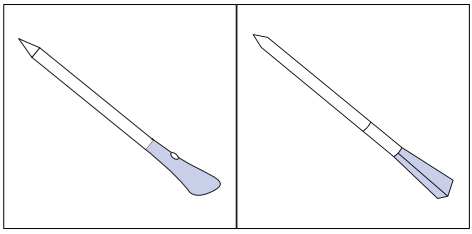
**Πλευρικές συρμάτινες σχάρες** (μόνο αν υπάρχει*)



Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

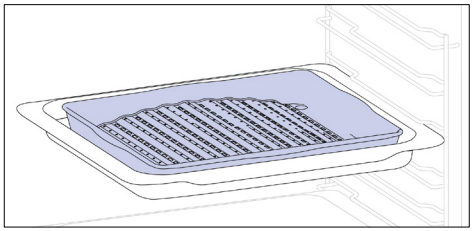
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** 6 ή 7 επίπεδα ανάλογα με το μοντέλο.

**Αισθητήρας κρέατος** (μόνο αν υπάρχει*)



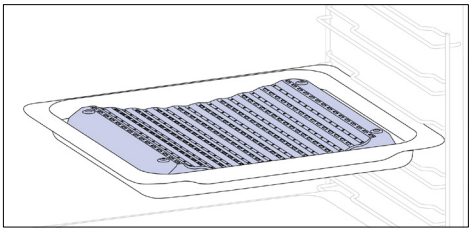
Αυτός ο αισθητήρας κρέατος είναι ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που, τοποθετείται μέσα στο φαγητό και συνδέεται με το φούρνο μέσω καλωδίου, επιτρέπει τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται κυρίως για ψάρια και κρέας.

**Διπλό ταψί - λειτουργία BBQ**
(μόνο αν υπάρχει*)



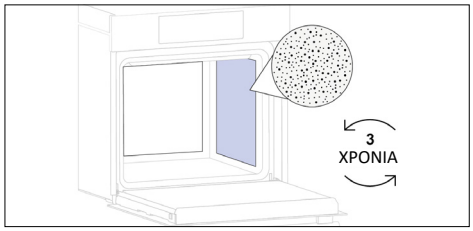
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

**Διπλό ταψί - λειτουργία ΑΤΜΟΥ**
(μόνο αν υπάρχει*)

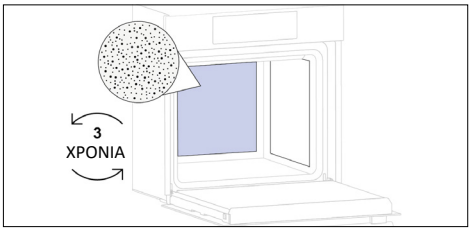


Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

**Καταλυτικά πάνελ**
(μόνο αν υπάρχει*)

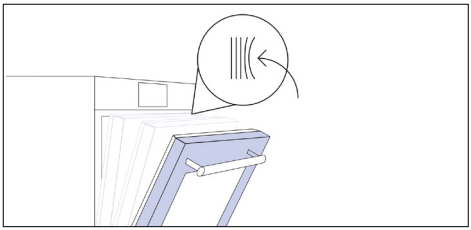



**Καταλυτικά Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
(μόνο αν υπάρχει*)



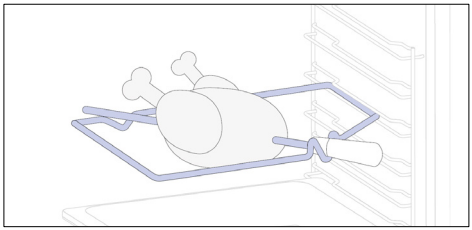

Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά α πό 3 χ ρόνια χ ρήσης ( με 2 /3 κ ύκλουςμαγειρέματος την εβδομάδα).

**Μεντεσέδες Softclose/Softopen** (μόνο αν υπάρχει*)



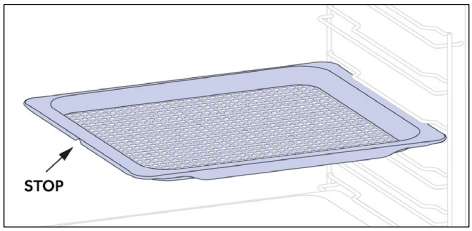
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

**Σούβλα** (μόνο αν υπάρχει*)



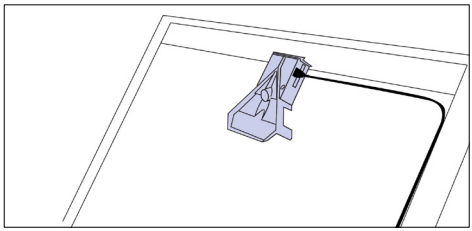
Η σούβλα λειτουργεί σε συνδυασμό με το επάνω στοιχείο θέρμανσης, περιστρέφοντας το φαγητό που μπορεί να μαγειρευτεί ομοιογενώς. Χρησιμοποιείται καλύτερα με τεμάχια τροφίμων μεσαίου μεγέθους. Ιδανική για να απολαύσετε το παραδοσιακό ψητό, σαν να είναι η πρώτη φορά.

**Ταψί Airfry** (μόνο αν υπάρχει*)



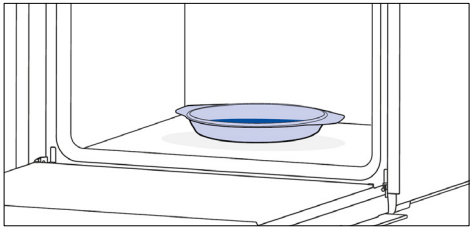

Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Ένα ταψί ψησίματος μπορεί προαιρετικά να τοποθετηθεί στο L1 για τη συλλογή ζουμιών ή ψίχουλων.

**Κάμερα** (μόνο αν υπάρχει*)



Η κάμερα βιονικής όρασης ανιχνεύει και αναγνωρίζει το φαγητό, ρυθμίζοντας τις καταλληλότερες παραμέτρους για το μαγείρε

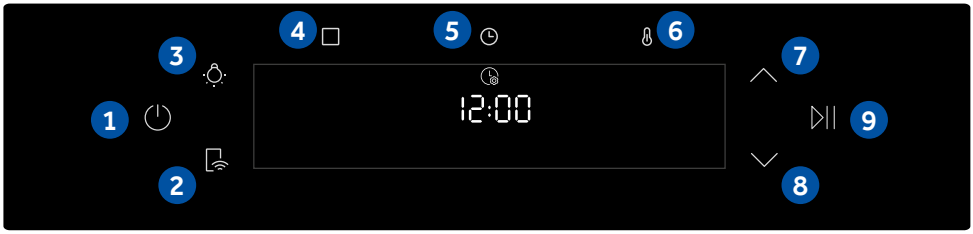
**Δοχείο ατμού** (μόνο αν υπάρχει*)



Το σκεύος ατμού είναι ένα χρήσιμο αξεσουάρ που γεμίζεται με νερό για να παράγει ατμό κατά το μαγείρεμα, ενισχύοντας τη γεύση, την υφή και την υγρασία των γευμάτων.

**GR:** Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα αντικολλητικό χαρτί και/ή κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.

## 2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ




**Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής**
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 0,8 W
Περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 20 λεπ.

Οι λειτουργίες και η διαβάθμιση των λειτουργιών μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.
1. Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
2. Τηλεχειρισμός
3. Λάμπα
4. Λειτουργίες
5. Ώρα
6. Θερμοκρασία

7/8. Κουμπιά περιήγησης
9. Έναρξη/Παύση

### ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Ο πίνακας ελέγχου έχει τις ακόλουθες κύριες λειτουργίες:

| Σύμβολο | Λειτουργία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| | **Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση** | Πατήστε για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του φούρνου. |
| | **ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ τηλεχειρισμού** | Πατήστε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό, μετά την αντιστοίχιση του φούρνου με την εφαρμογή hOn (μέσω της εφαρμογής). |
| | **Φωτισμός** | Πατήστε για άναμμα/σβήσιμο του φωτός κοιλότητας φούρνου |
| | **Λειτουργίες** | Πατήστε μια φορά για πρόσβαση στις Μη αυτόματες λειτουργίες, δυο φορές για Προγράμματα Everyday Cooking, τρεις φορές για το Μενού καθαρισμού και τέσσερις φορές για το μενού WIFI. |
| | **Ώρα** | Πατήστε μια φορά για τη διάρκεια μαγειρέματος, δυο φορές για τον χρονοδιακόπτη minute minder (διαθέσιμος σε κατάσταση αναμονής), τρεις φορές για καθυστέρηση έναρξης. Σε κατάσταση αναμονής είναι διαθέσιμος ο χρονοδιακόπτης κουζίνας και, πατώντας για 3 δευτερόλεπτα, η ώρα της ημέρας. |
| | **Θερμοκρασία** | Πατήστε μια φορά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία κοιλότητας, πατήστε δυο φορές για να ενεργοποιήσετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης (διαθέσιμη μόνον κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης φούρνου). |
| | **Κουμπιά περιήγησης** | Πατήστε τα κουμπιά περιήγησης για να μετακινηθείτε μεταξύ των λειτουργιών και να ρυθμίσετε τις παραμέτρους. |
| | **Έναρξη/Παύση** | Πατήστε για Έναρξη/Παύση μαγειρέματος ή επιβεβαίωση των λειτουργιών. |

## 2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

### Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης

| Τεχνολογία | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Βασική | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Ζώνη συχνοτήτων [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Μέγιστη ισχύς [mW] | 100 | 10 |

### Ασύρματες παράμετροι ασύρματου αισθητήρα

| * Μοντέλο | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technology | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Βασική | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Ζώνη συχνοτήτων [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Μέγιστη ισχύς [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Το λεκτικό σήμα Bluetooth® και τα λογότυπα είναι καταχωρημένα σήματα που ανήκουν στη Bluetooth SIG, Inc. και οποιαδήποτε χρήση αυτών των αναγνωριστικών από την Candy Hoover Group SRL γίνεται βάσει άδειας. Άλλα σήματα και εμπορικές ονομασίες είναι ιδιοκτησία των αντίστοιχων κατόχων τους.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

### Πληροφορίες προϊόντος για δικτυωμένο εξοπλισμό

Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες: 2,0 W.
Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου: 20 λεπ.

### Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

Το δομοστοιχείο Wifi ανάβει αμέσως μόλις ο χρήστης πατήσει το κουμπί τροφοδοσίας.

### Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

Το δομοστοιχείο Wifi απενεργοποιείται αμέσως μόλις ο χρήστης πατήσει το κουμπί διακοπής τροφοδοσίας. Το wi-fi μπορεί επίσης να απενεργοποιηθεί όταν ο φούρνος είναι αναμμένος επιλέγοντας “απενεργοποίηση” στο μενού ρυθμίσεων Wi-fi.

Δια του παρόντος, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις για την αγορά του Η.Β. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: **www.candy-group.com**

## ΤΡΟΠΟΣ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Η συσκευή σας μπορεί να συνδεθεί στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας και να λειτουργεί εξ αποστάσεως μέσω της εφαρμογής. Συνδέστε τη συσκευή σας για να διασφαλίσετε ότι παραμένει ενημερωμένη με το πιο πρόσφατο λογισμικό και τις πιο πρόσφατες λειτουργίες.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Μόλις ενεργοποιηθεί ο φούρνος, τα εικονίδια WIFI αναβοσβήνουν για 30 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου είναι δυνατή η εγγραφή του προϊόντος.
- Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό σας δίκτυο Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο.
- Θα σας δοθεί βήμα προς βήμα καθοδήγηση τόσο στην οικιακή συσκευή όσο και στην κινητή συσκευή σας.
- Η σύνδεση του φούρνου σας μπορεί να διαρκέσει έως και 10 λεπτά.
- Για περαιτέρω οδηγίες και αντιμετώπιση προβλημάτων, ανατρέξτε στην εφαρμογή.

---

Λήψη στο smartphone σας.

Available on the App Store

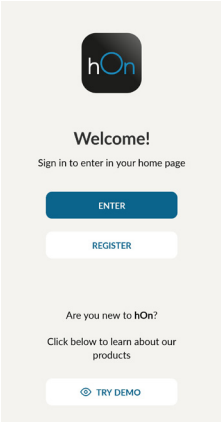
GET IT ON Google Play

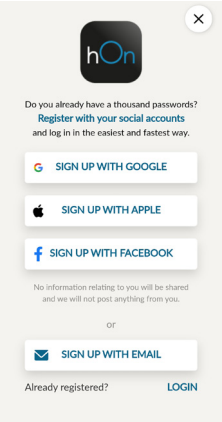
Οι παρακάτω εικόνες είναι μόνο για εικονογραφικούς σκοπούς

---

## ΕΓΓΡΑΦΗ ΝΕΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

- Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"
- Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας email



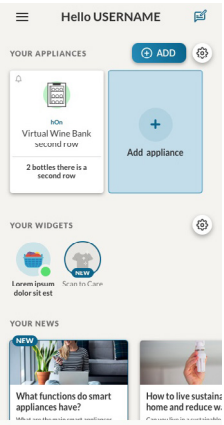




## ΕΓΓΡΑΦΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ

---

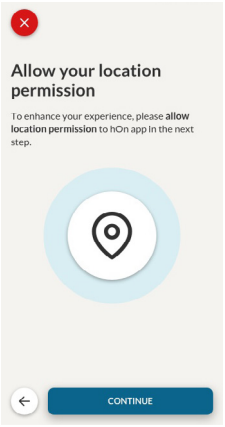
**Βήμα 1**

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".



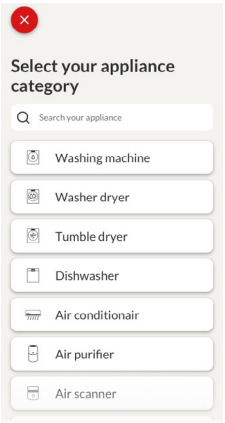
**Βήμα 2**

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



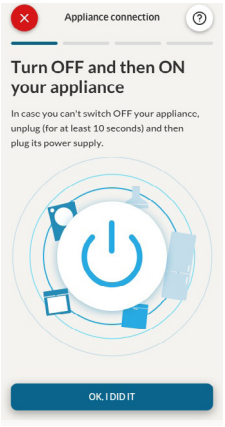

**Βήμα 3**

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



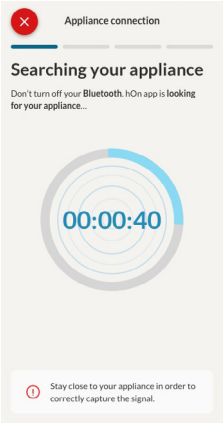

**Βήμα 4**

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή σας· αν είναι ήδη αναμμένη, σβήστε την και ανάψτε την ξανά.



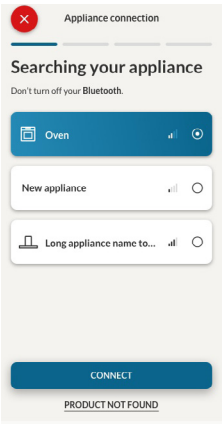
**Βήμα 5**

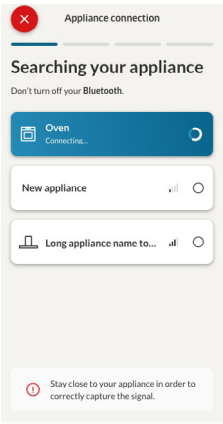
- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.




**Βήμα 6.1-6.2**

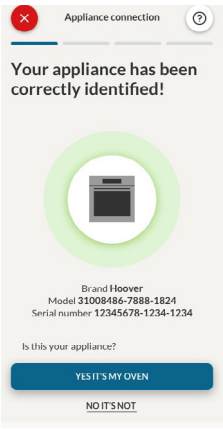
- Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.




**Βήμα 7**

- Ο φούρνος σας θα βρεθεί και θα μπορείτε να τον ελέγξετε μέσω του hOn.

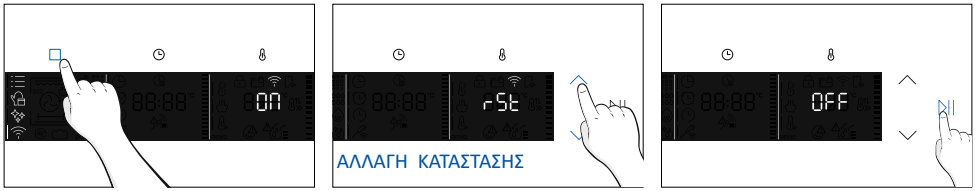


## ΠΩΣ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ WIFI

Μόλις γίνει η εγγραφή της συσκευής, ο χρήστης μπορεί να αλλάξει τις ρυθμίσεις WIFI μεταξύ:

- **WIFI ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ:** Είναι δυνατή η παρακολούθηση της κατάστασης του φούρνου μόνο από την εφαρμογή.
- **WIFI hOn:** Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά από την εφαρμογή.
- **WIFI ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ:** Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος, αλλά εξακολουθεί να είναι εγγεγραμμένος με τα διαπιστευτήρια δικτύου αποθηκευμένα.
- **WIFI ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ:** Η σύνδεση επαναφέρεται και είναι δυνατή μια νέα εγγραφή.

1. Πατήστε και εισέλθετε στο μενού WIFI. Στην οθόνη εμφανίζεται “On”.
2. Στην οθόνη εμφανίζεται “On”.
3. Χρησιμοποιήστε τα βέλη μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη “Off” ή η ρύθμιση επαναφοράς “rSt”.




## ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

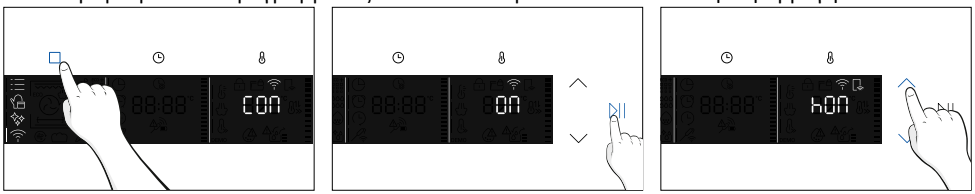
Ο τηλεχειρισμός προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα για τους χρήστες, βελτιώνοντας την ευκολία, την αποτελεσματικότητα και τη συνολική εμπειρία μαγειρέματος, δίνοντας τη δυνατότητα ελέγχου του προϊόντος απευθείας τόσο από τη συσκευή όσο και από την εφαρμογή hOn

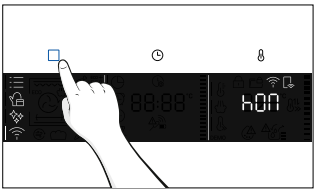
Η λειτουργία αυτή επιτρέπει, μέσω της συσκευής σας, να απολαμβάνετε διάφορες δυνατότητες, όπως: άμεση ή προγραμματισμένη έναρξη συνταγών ή προγραμμάτων μαγειρέματος που είναι ήδη διαθέσιμα στην εφαρμογή· παρακολούθηση της προόδου των συνταγών σας σε πραγματικό χρόνο· ρύθμιση των παραμέτρων μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται· παρακολούθηση της διαδικασίας μαγειρέματος με τη χρήση του αισθητήρα· διαχείριση αποθηκευμένων συνταγών χρησιμοποιώντας τη “λειτουργία Jolly” στο προϊόν (βλ. σχετική ενότητα). Επιπλέον, είναι δυνατή η λήψη ειδοποιήσεων μόλις ολοκληρωθούν προγράμματα ή συνταγές.
Ο τηλεχειρισμός μπορεί να ενεργοποιηθεί αποκλειστικά όταν το προϊόν είναι εγγεγραμμένο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Είναι διαθέσιμος για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος του προϊόντος, εκτός από τα προγράμματα Ογκρατέν και Σούπερ γκριλ.

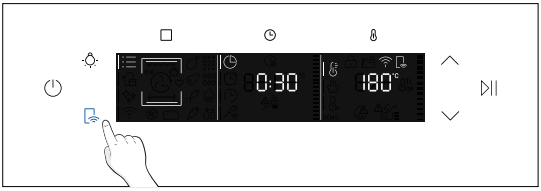
**Πώς ενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:**

1. Πατήστε ☐ για να επιλέξετε τη λειτουργία WIFI.
2. Στην οθόνη εμφανίζεται “connect”. Πατήστε⏯. Το “On” θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
3. Πατήστε ⌄ για να επιλέξετε τη λειτουργία “hOn” και πατήστε ⏯ για να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό.
4. Πατήστε ☐για να έξοδο από τη λειτουργία “hOn”.
5. Αποκτήστε πρόσβαση στην εφαρμογή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και αφήστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας είναι δυνατός ο έλεγχος και η αλλαγή των παραμέτρων του προγράμματος τόσο από το προϊόν όσο και από την εφαρμογή.

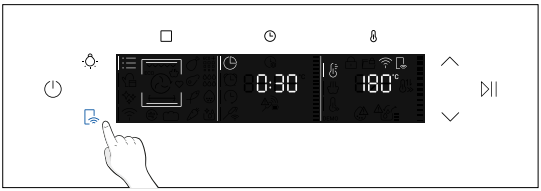




Είναι επίσης δυνατό να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος πατώντας το σχετικό κουμπί

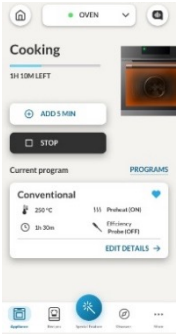



**Πώς σταματά ο τηλεχειρισμός:**
Ενώ το πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορεί να διακοπεί απευθείας από το ίδιο το προϊόν πατώντας το αντίστοιχο κουμπί του τηλεχειρισμού, που συνοδεύει τη συσκευή σας.



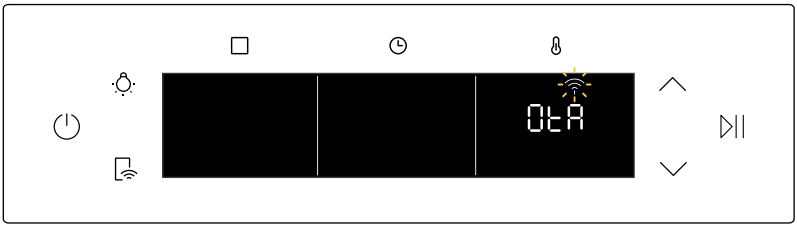

Μπορείτε επίσης να σταματήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος εξ αποστάσεως χρησιμοποιώντας την εφαρμογή, κάνοντας κλικ στο κουμπί 'STOP' στην οθόνη της συσκευής. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα το μαγείρεμα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν ο χρήστης σταματήσει το μαγείρεμα που βρίσκεται σε εξέλιξη από τον φούρνο, θα εμφανιστεί ταυτόχρονα στην εφαρμογή η διακοπή μαγειρέματος.



### ΑΣΥΡΜΑΤΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ (OTA)

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με λειτουργία ενημέρωσης μέσω αέρα (OTA) που σας επιτρέπει να διατηρείτε τον φούρνο σας ενημερωμένο με τις τελευταίες δυνατότητες χωρίς κόπο. Εάν είναι διαθέσιμο, μόλις ο φούρνος συνδεθεί και ο διακόπτης τεθεί στη θέση «Wi-Fi» ή μόλις τελειώσει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, η ενημέρωση θα ξεκινήσει αυτόματα. Το “OtA” θα εμφανιστεί στην οθόνη, το εικονίδιο Wi-Fi θα αναβοσβήσει και όλες οι εντολές του προϊόντος θα είναι προσωρινά μη διαθέσιμες. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά, επομένως, μην αποσυνδέσετε ή βγάλετε από την πρίζα τον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση, στην οθόνη θα αναβοσβήσει το «12:00». Απλώς ρυθμίστε ξανά την ώρα και αρχίστε να μαγειρεύετε!




# 3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

## 3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

Όταν ανάβετε για πρώτη φορά τον φούρνο, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό. Μην ανησυχείτε, απλά περιμένετε να φύγει ο καπνός πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

**Πώς λειτουργεί η πόρτα**

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού, η πόρτα του φούρνου παραμένει πάντα κλειδωμένη.

Εάν δεν είναι κλειδωμένη, ο φούρνος θα εμφανίσει τον κωδικό σφάλματος 24 και θα διακόψει τη λειτουργία καθαρισμού.

**Πώς λειτουργεί ο φωτισμός**

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

Για τους φούρνους που διαθέτουν διακόπτη πόρτας (βλ. παρακάτω), το φως ανάβει αυτόματα όταν ανοίγει η πόρτα.

Για τους φούρνους που είναι εξοπλισμένοι με κουμπί λαμπτήρα, αυτό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ενεργοποίηση του φωτισμού.

Εάν η πόρτα του φούρνου παραμείνει ανοιχτή για περισσότερο από 10 λεπτά, τα φώτα θα σβήσουν αυτόματα.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού το φως παραμένει σβηστό. *

**Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης**

Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρο του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Για τον λόγο αυτό, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να ακούγεται για κάποιο χρονικό διάστημα ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου. Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και όταν η πόρτα είναι κλειδωμένη, ο ανεμιστήρας ψύξης είναι ενεργοποιημένος. *

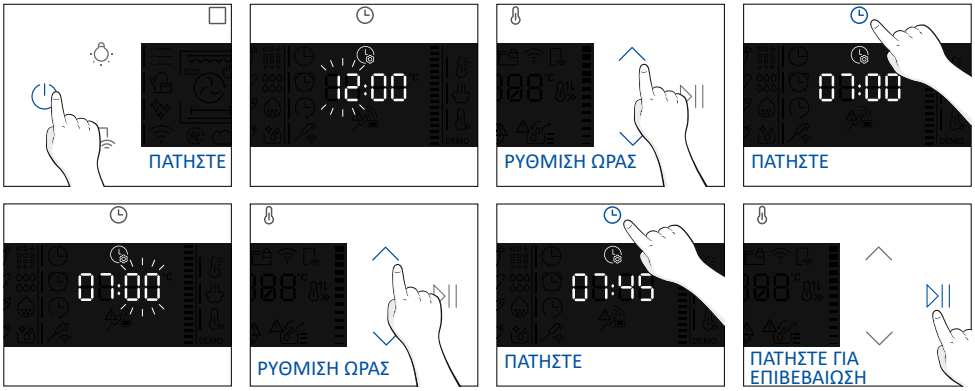
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ECO το φως θα παραμείνει σβηστό.

(*μόνο για φούρνους με πυρόλυση)

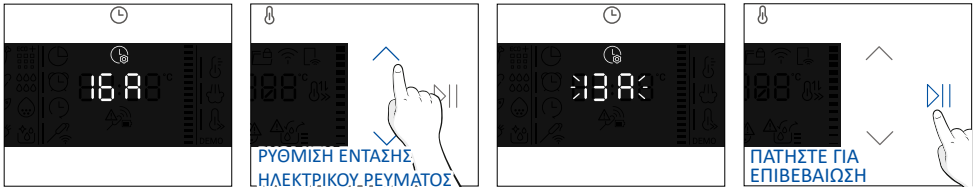
### 3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν η συσκευή ενεργοποιείται για πρώτη φορά, το αρχικό βήμα είναι να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, να επιλέξετε μεταξύ 13 αμπέρ ή 16 αμπέρ, να επιλέξετε την ένταση φωτεινότητας και ήχου.

- **ΡΥΘΜΊΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ώρα '12:00' που αναβοσβήνει. Για να την τροποποιήσετε, κρατήστε πατημένο το ⏻ και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ορίσετε την τρέχουσα ώρα. Πατήστε 🕒 για να επιβεβαιώσετε την ώρα. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για να ρυθμίσετε τα λεπτά.Για επιβεβαίωση πατήστε ⏯.

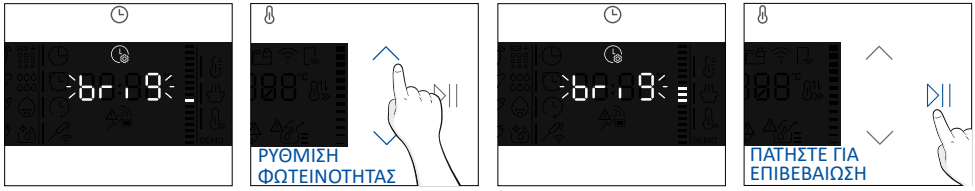



- **ΕΝΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος να λειτουργεί με υψηλότερη ισχύ, κατάλληλη για νοικοκυριά με περισσότερα από 3 kW (16 A). Εάν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση σε ⏯13 A. Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει το πόσο γρήγορα θερμαίνεται ο φούρνος. Η επιλογή της υψηλότερης επιλογής (16A) σημαίνει ότι θερμαίνεται γρηγορότερα (επειδή αυξάνεται η απορρόφηση ενέργειας). Στην οθόνη θα δείτε δύο επιλογές: 13A και 16A. Επιλέξτε την προτιμώμενη χρησιμοποιώντας τα βέλη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏯.

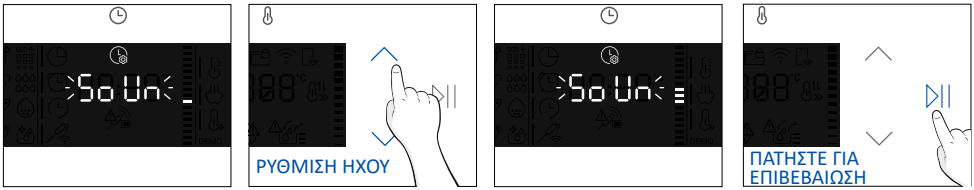



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η δυνατότητα ρύθμισης της έντασης ηλεκτρικού ρεύματος είναι διαθέσιμη μόνο κατά την αρχική εγκατάσταση. Για να τροποποιήσετε τη ρυθμισμένη ένταση ηλεκτρικού ρεύματος, ανατρέξτε στις οδηγίες μετά την εγκατάσταση.

- **ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ:** Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "brig". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας τα βέλη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏯.

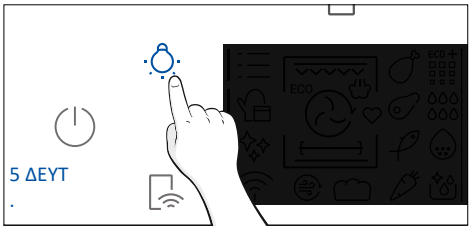


- **ΗΧΟΣ:** Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "Soun". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας τα βέλη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏯.



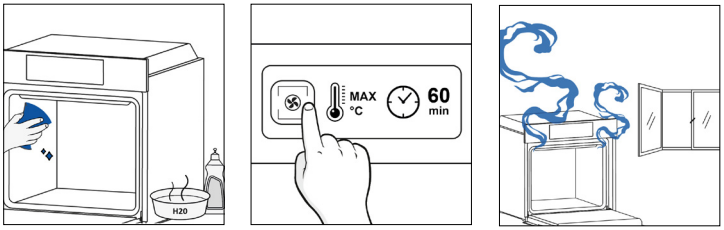

- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

Είναι δυνατό να επιστρέψετε στις αρχικές ρυθμίσεις πατώντας το κουμπί λαμπτήρα για 5 δευτερόλεπτα




### 3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με διάλυμα ζεστού νερού και απορρυπαντικού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον να λειτουργήσει για περίπου 1 ώρα, αυτό θα απομακρύνει τυχόν παρατεταμένες μυρωδιές του καινούργιου.



# 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## 4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τον φούρνο, κρατήστε πατημένο το ⏻




### ΜΕΝΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού λειτουργιών πατώντας□.
Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

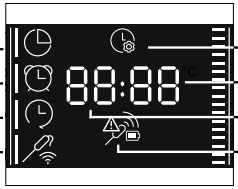



| Σύμβολο | Λειτουργία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| | **Κυριες Λειτουργιες** | Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την επιλογή του επιθυμητού προγράμματος μαγειρέματος με τη χρήση βελών. Πατήστε ◷ και 🌡 για να ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία Πατήστε ⏯ για να ξεκινήσει η λειτουργία. Για να διακόψετε το πρόγραμμα, κάντε ξανά κλικ. |
| | **Κατηγορίες Τροφίμων** | Σε αυτό το μενού μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση σε 4 κατηγορίες μαγειρέματος τροφίμων που είναι ήδη ενσωματωμένες στον φούρνο σας με τη χρήση βελών. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ώρα και θερμοκρασία |
| | **Wifi** | Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να συνδέσετε τον φούρνο σας σε ένα δίκτυο και να κάνετε την εγγραφή με την εφαρμογή hOn. |
| | **Λειτουργιες Καθαρισμου** | Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να επιλέξετε ένα από τα συστήματα καθαρισμού που είναι διαθέσιμα στο φούρνο σας |

## ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, αποκτήστε πρόσβαση στο μενού χρόνου πατώντας ⏲.Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε ⏲ τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:




**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**: δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη ρύθμιση πολλών παραμέτρων, επομένως μόνο η τελευταία ρύθμιση παραμένει στη μνήμη ενώ η προηγούμενη διαγράφεται.

| Σύμβολο | Λειτουργία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| | **Α)Διαρκεια Μαγειρεματος** | Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή. Πατήστε⏲ για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ⏲ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία “Διάρκεια μαγειρέματος”. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή και πατήστε ⏯ για επιβεβαίωση.Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά με το τέλος της προθέρμανσης (εάν υπάρχει). Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας πατώντας⏲ και χρησιμοποιώντας τα βέλη. Όταν παρέλθει η διάρκεια, στην οθόνη εμφανίζεται “End” και το μαγείρεμα σταματά. |
| | **Β)Λεπτο Υπενθυμιστης** | Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.Πατήστε ⏲για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ⏲ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία “Minute minder”. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή και πατήστε ⏯ για επιβεβαίωση.Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας πατώντας ⏲ και χρησιμοποιώντας τα βέλη. Στη συνέχεια, πατήστε για επανέναρξη του μαγειρέματος. Όταν παρέλθει η διάρκεια, το μαγείρεμα συνεχίζεται μέχρι να διακοπεί χειροκίνητα.Η λειτουργία αυτή μπορεί επίσης να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής πατώντας⏲ . . Όταν ενεργοποιηθεί, το minute minder λειτουργεί ανεξάρτητα από τις λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου. |
| | **C)Καθυστερηση Εναρξης** | Επιτρέπει την επιλογή της ώρας έναρξης μαγειρέματος.<br>Πατήστε ⏲για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ⏲ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία “Καθυστέρηση έναρξης”. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή και πατήστε ⏯ για επιβεβαίωση.ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καθυστέρηση έναρξης μπορεί να ενεργοποιείται μόνο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος και δεν είναι διαθέσιμη με τις λειτουργίες του γκριλ |

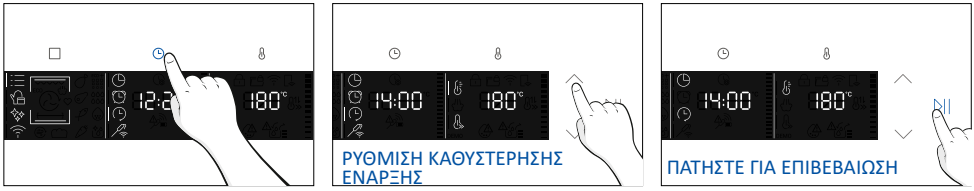
## a. Διαρκεια Μαγειρεματος




## b. Λεπτο Υπενθυμιστης

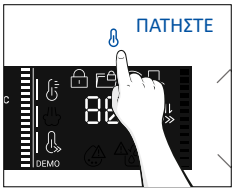


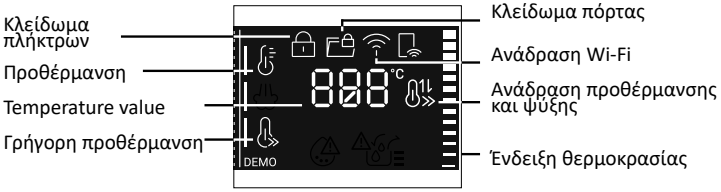

## c. Καθυστερηση Εναρξης



## ΜΕΝΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

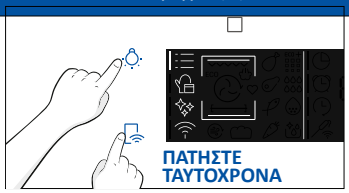
Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, αποκτήστε πρόσβαση στο μενού Θερμοκρασία πατώντας 🌡. Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:




| Σύμβολο | Λειτουργία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| | **Θερμοκρασια** | Πιέστε για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή. 🌡 |
| | **Γρήγορη Προθέρμανση** | Πατήστε δύο φορές για να ορίσετε τη γρήγορη θερμοκρασία. 🌡 |

## ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

| Σύμβολο | Λειτουργία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| | **Κλειδωμα Για Παιδια** |  Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να κλειδώσετε την οθόνη για να αποτρέψετε τυχόν ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους. Για να την ενεργοποιήσετε, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά Λάμπα και Τηλεχειριστήριο για 3 δευτερόλεπτα. Ένα εικονίδιο με λουκέτο θα εμφανιστεί στο περιβάλλον χρήστη. Σε αυτήν την περίπτωση, το περιβάλλον χρήστη του φούρνου είναι κλειδωμένο και δεν μπορούν να γίνουν αλλαγές στις ρυθμίσεις. Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά, πατήστε ξανά τα κουμπιά Λάμπα και Τηλεχειριστήριο για 3 δευτερόλεπτα (το εικονίδιο με το κλειδί θα εξαφανιστεί). |

## 4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Για να επιταχύνετε τη φάση προθέρμανσης, μπορείτε να επιλέξετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης πατώντας το εικονίδιο θερμοκρασίας για 3'' αφού έχετε επιλέξει το πρόγραμμα μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Αυτή η επιλογή θα ενεργοποιήσει έναν συνδυασμό ανεμιστήρα και θερμαντικών στοιχείων ανεξάρτητα από την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος. Για εξοικονόμηση ενέργειας, όταν ενεργοποιείται η γρήγορη προθέρμανση, ο ανεμιστήρας της κοιλότητας απενεργοποιείται μέχρι ο φούρνος να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

### 4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** για λειτουργίες που απαιτούν προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Παρακαλώ ακολουθήστε τις οδηγίες στον πίνακα παρακάτω σχετικά με το προθέρμανση. Το "ΝΑΙ/ΓΡΗΓΟΡΟ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ" σημαίνει ότι το προθέρμανση είναι απαραίτητο και η επιλογή για γρήγορο προθέρμανση είναι διαθέσιμη. Το "ΟΧΙ" σημαίνει ότι το προθέρμανση δεν είναι διαθέσιμο και τα τρόφιμα πρέπει να εισαχθούν σε κρύο φούρνο.

| Σύμβολο | Λειτουργία | Προεπιλογή T°C Εύρος T°C | Προτεινόμενη θέση ραφιού | Προθέρ-μανση | Προτάσεις |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Συμβατική λειτουργία | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κις σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση.Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. |
| | Θερμός αέρας + ανεμιστήρας | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά, της γάστρας, λαχανικά και πίτες με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο. Ιδανικό για το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. |
| | Πολυεπίπεδο | 160°C 50-250/300°C *** | L4 για μονό επίπεδο L2+L5 για διπλό επίπεδο L2+L4+L6 για τριπλό επίπεδο | Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. |
| | Κάτω Θέρμανση | 170°C 50-230°C | L2 | Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κρέμες καραμελέ, πουτίγκες και μπαιν μαρί σε ένα επίπεδο. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ολοκλήρωση μιας προπαρασκευής.Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe |
| | Κάτω θέρμανση + ανεμιστήρας | 170°C 50-230°C | L2 | Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πίτσες, αλμυρά κέικ, τάρτες και φαγητά με υγρά συστατικά τόπινγκ σε ένα επίπεδο.Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. |
| | Γκριλ | L5 L1-L5 | L6 για λεπτοκομμένα τρόφιμα L5 για χοντροκομμένα τρόφιμα | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: γκρατινάρισμα, ψητό κρέας, ψάρι, λαχανικά.Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί μόνο το εσωτερικό επάνω θερμαντικό στοιχείο. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Τοποθετήστε ένα ταψί από κάτω για να συλλεχθούν τα ζουμιά |
| | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες.Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται). |

| Symbol | Function | T°C default T°C range | Suggested shelf position | Preheat | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Ογκρατέν | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Ναι/ Γρήγορη προθέρμανση | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα κομμάτια κρέατος (ψητά) ή φαγητά ογκρατέν. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος. |
|  | Πολυεπίπεδο + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Ναι/ Γρήγορη προθέρμανση | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πλήρες μαγείρεμα μενού χωρίς ανάμειξη οσμών. Τα τρόφιμα δεν χρειάζεται να βγουν στην ίδια ώρα μαγειρέματος Δείτε την ειδική παράγραφο (εισαγωγή αριθμού παραγράφου) για προτάσεις μενού |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κρέατος, ψαριών ή λαχανικών Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. Ο λαμπτήρας κοιλότητας είναι σβηστός |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ετοιμασία κατεψυγμένων τροφίμων ή παναρισμένων προμαγειρεμένων τροφίμων που συνήθως τηγανίζονται. Χάρη στο ειδικό ταψί, ο ζεστός αέρας μπορεί να ρέει ομοιόμορφα πάνω στα τρόφιμα. |
|  | Ψωμί | 210°C 190-220°C | L2/L3 | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα ψωμιού και καρβελιών |
|  | Πίτσα (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | ΟΧΙ | ΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας χωρίς προθέρμανση του φούρνου. Χρησιμοποιήστε χαμηλότερες θερμοκρασίες για κατεψυγμένα προϊόντα και 300°C για σπιτικές συνταγές |
|  | Λευκό κρέας | 190°C 180-200°C | L3/L4 | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πουλερικά και τεμάχια λευκού κρέατος |
|  | Κόκκινο κρέας | 190°C 180-200°C | L3/L4 | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μοσχάρι και κομμάτια κόκκινου κρέατος |
|  | Ψάρι | 170°C 160-180°C | L3/L4 | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα ψάρια και φιλέτα |
|  | Λαχανικά | 190°C 180-200°C | L3/L4 | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά λαχανικά και πατάτες |

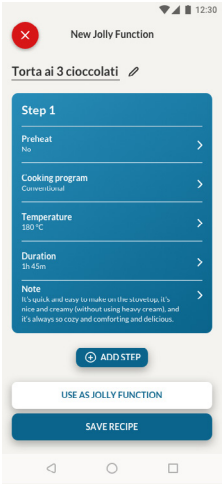
* Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.
**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.
*** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

### 4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

| Σύμβολο | Λειτουργία | Προεπιλογή T°C Εύρος T°C | Προτεινόμενη θέση ραφιού | Προθέρ-μανση | Προτάσεις |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Προσθέστε στην προεπιλεγμένη λίστα λειτουργιών την αγαπημένη σας, που δεν υπάρχει ήδη στο φούρνο σας. Μπορείτε να τη ρυθμίσετε μέσω της εφαρμογής hOn. |

### ♡ Λειτουργία Jolly

Χάρη στη λειτουργία Jolly, αυτό το προϊόν προσφέρει μια πλήρως προσαρμόσιμη εμπειρία, επιτρέποντάς σας να αποθηκεύσετε τις εξατομικευμένες συνταγές σας απευθείας στον φούρνο. Μπορείτε να εκτελείτε αυτές τις συνταγές όσο συχνά θέλετε, ακόμη και χωρίς να χρειάζεται να συνδεθείτε στην εφαρμογή.

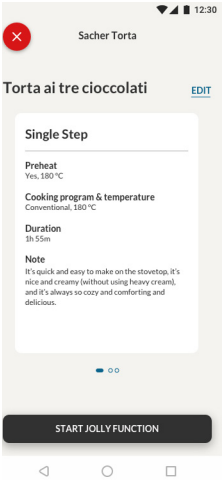


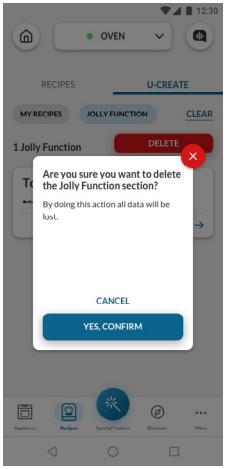

**Πώς ρυθμίζεται η λειτουργία Jolly:**

Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία Jolly στον φούρνο σας, ανοίξτε την ενότητα U-CREATE της εφαρμογής, επιλέξτε τη συνταγή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και κάντε κλικ στο “Χρήση ως λειτουργία Jolly”.
Από αυτό το σημείο και έπειτα, μπορείτε να την εκκινήσετε από το προϊόν ακόμη και χωρίς αλληλεπίδραση με την εφαρμογή. Απλά γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη λειτουργία Jolly για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία.

### Πώς επεξεργάζεται η λειτουργία Jolly:

Για να επεξεργαστείτε μια λειτουργία Jolly, μεταβείτε στην ενότητα συνταγών της εφαρμογής και επιλέξτε την κάρτα της συνταγής που έχει οριστεί ως λειτουργία Jolly. Πατήστε το κουμπί “επεξεργασία” για να προσαρμόσετε τη συνταγή και να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις που έχουν οριστεί προηγουμένως.
Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα σας ενημερώσει ότι για να αποθηκεύσετε τη νέα τροποποιημένη λειτουργία Jolly, πρέπει να καταργήσετε την προηγούμενη.
Εάν επιβεβαιώσετε, η προηγούμενη λειτουργία Jolly θα διαγραφεί και οι νέες παράμετροι θα αποθηκευτούν στο προϊόν και θα είναι ορατές στην εφαρμογή.



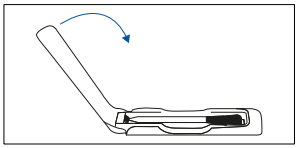

### Πώς διαγράφεται η λειτουργία Jolly:

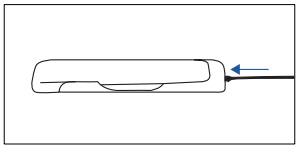
Για να καταργήσετε τη λειτουργία Jolly από τη διεπαφή χρήστη του φούρνου, μεταβείτε στην ενότητα U-CREATE της εφαρμογής.
Πατώντας στην κάρτα της συνταγής που έχει οριστεί ως λειτουργία Jolly, μπορείτε να τη διαγράψετε κάνοντας κλικ στο κόκκινο κουμπί “κουμπί διαγραφής”.
Ένα αναδυόμενο παράθυρο θα επιβεβαιώσει την ενέργεια, ζητώντας την επιβε- βαίωσή σας. Εάν προχωρήσετε, η λειτουργία Jolly που είναι αποθηκευμένη στον φούρνο θα καταργηθεί και δεν θα είναι πλέον διαθέσιμη στην εφαρμογή.

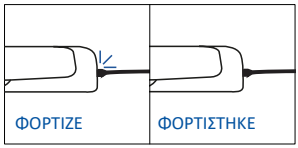
## PRECI PROBE

**Πριν από τη χρήση επαληθεύστε τη φόρτιση του Preci Probe:**

1. Τοποθετήστε το Preci Probe στον φορτιστή και κλείστε το κάλυμμα.
2. Συνδέστε τον φορτιστή σε μια πηγή τροφοδοσίας USB, όπως προσαρμογέα USB ή υποδοχή USB υπολογιστή/ φορητού υπολογιστή με το καλώδιο USB. Ο φορτιστής ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά μετο power bank λόγω της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης.
3. Η λυχνία LED του φορτιστή θα ανάψει και θα αναβοσβήνει κατά τη φόρτιση. Θα σβήσει όταν ο αισθητήρας Preci Probe φορτιστεί πλήρως.

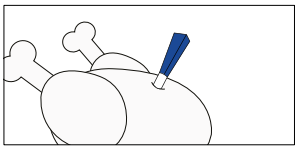


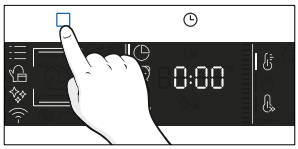


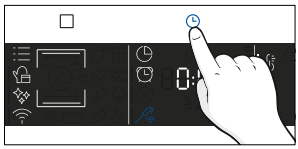


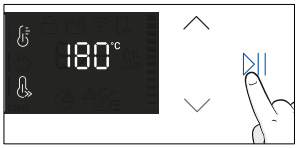

**Πώς γίνεται η εγγραφή και χρήση του Preci Probe:**

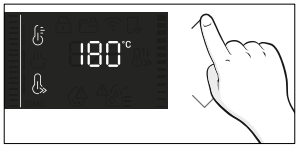
1. Τοποθετήστε τον αισθητήρα στο φαγητό.
2. Πατήστε □ για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία και πατήστε ◷ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε το εικονίδιο αισθητήρα.
3. Μετά από λίγο, ο φούρνος θα αναγνωρίσει τον κωδικό του αισθητήρα. Πατήστε και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ορίσετε τη θερμοκρασία-στόχο.
4. Πατήστε ⏯, αγια επιβεβαίωση. Από αυτή τη στιγμή, ο φούρνος θα χρησιμοποιεί τα δεδομένα του αισθητήρα για να παρακολουθεί την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού σας.
5. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία, ακούγεται ο συναγερμός και ο φούρνος απενεργοποιείται. Αφαιρέστε προσεκτικά τον αισθητήρα από το φαγητό.

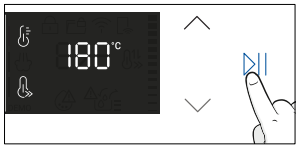




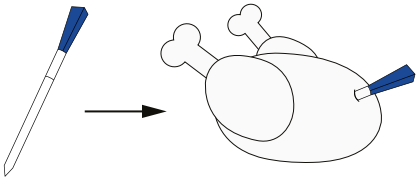


### Συμβουλές μαγειρικής

Ο αισθητήρας είναι εξοπλισμένος με ένα μόνο σημείο μέτρησης. Τοποθετήστε το εξ ολοκλήρου μέσα στο φαγητό με το μεταλλικό άκρο να βρίσκεται στο μέσο του φαγητού. Τοποθετήστε αυτό το σημείο όσο το δυνατόν πιο κοντά στο πιο παχύ (ψυχρότερο) σημείο του φαγητού για να παρακολουθείτε με ακρίβεια τη διαδικασία μαγειρέματος.



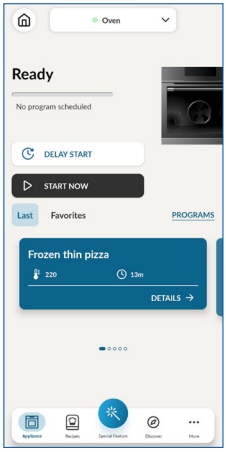
Ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με χειροκίνητες λειτουργίες (Στατικό, Στατικό + Ανεμιστήρας, Γκριλ, Super grill, Ογκρατέν, και Πολυεπίπεδο), με ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Κρέας, Ψάρια και Λαχανικά) και Gentle Cooking

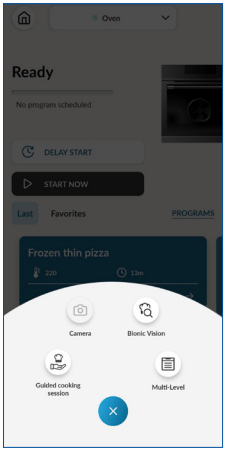
| Κατηγορία τροφίμων | Προτεινόμενη T°C πυρήνα | Προτεινόμενη τοποθέτηση |
|---|---|---|
| Ροσμπίφ | 45°C | Διαγώνια στο παχύτερο σημείο. Για φαγητά με κυλινδρικό σχήμα (π.χ. ρολά) τοποθετήστε την άκρη όσο το δυνατόν πιο κοντά στο γεωμετρικό κέντρο |
| Ψητά κρέατα | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Πουλερικά | 83-85°C | Στο παχύτερο μέρος του στήθους |
| Ψάρια (ολόκληρα/φιλέτα) | 65°C | Διαγώνια στο παχύτερο σημείο |
| Ψωμί/στη γάστρα | 90°C | Κοντά στο γεωμετρικό κέντρο του φαγητού |

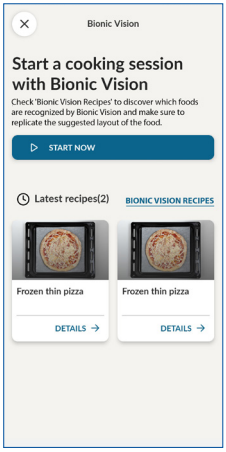
## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΑΜΕΡΑ *

Η βιονική κάμερα όρασης λειτουργεί με τη λειτουργία Preci Taste που είναι διαθέσιμη στην εφαρμογή. Η κάμερα μπορεί να αναγνωρίσει το φαγητό και να ρυθμίσει τις σχετικές παραμέτρους για να το μαγειρέψει σωστά. Μπορείτε να παρακολουθείτε την κατάσταση της διαδικασίας μαγειρέματος απευθείας από την εφαρμογή.
Η κάμερα δεν είναι διαθέσιμη κατά τη διάρκεια των λειτουργιών προθέρμανσης, Eco και πυρόλυσης. Για να χρησιμοποιήσετε την κάμερα, το τηλεχειριστήριο πρέπει να είναι ενεργό.

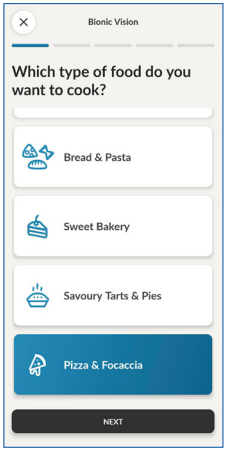
**Βήμα 1.** Στην εφαρμογή, πατήστε «Ειδική λειτουργία», στη συνέχεια επιλέξτε «Preci Taste» και πατήστε Έναρξη τώρα».



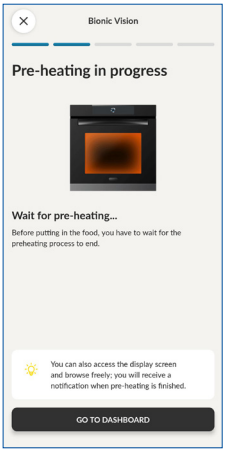




**Βήμα 2.** Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε και, στη συνέχεια, πατήστε «Επόμενο» για επιβεβαίωση

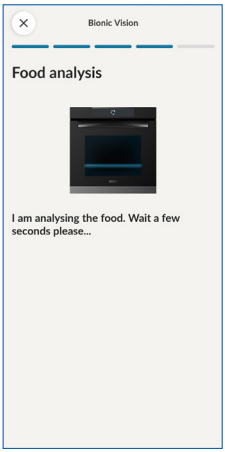


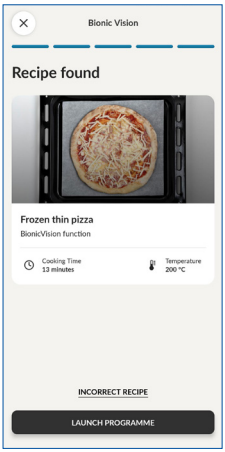

* μόνο εάν υπάρχει

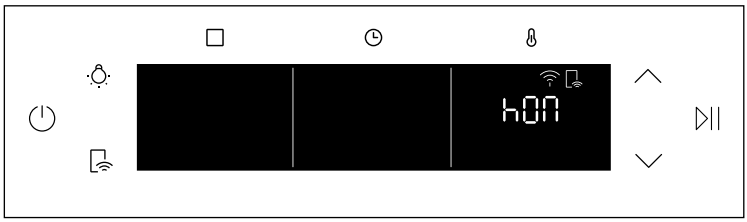
**Βήμα 3.** Αφού ξεκινήσει η συνταγή Preci Taste από την εφαρμογή, θα ξεκινήσει η προθέρμανση. Για να ξεκινήσει αυτή η λειτουργία, η κοιλότητα του φούρνου πρέπει να είναι άδεια.



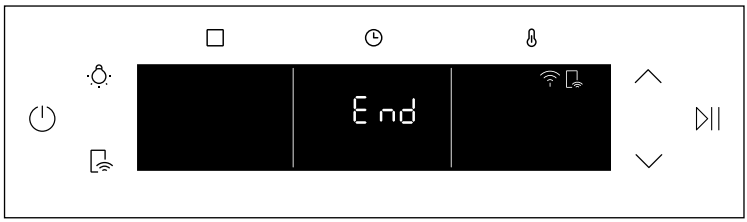

**Βήμα 4.** Μετά τη φάση προθέρμανσης, το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί στην κοιλότητα. Κλείστε την πόρτα του φούρνου για να μπορέσει να ανιχνευθεί το φαγητό. Ο φούρνος θα αναγνωρίσει το φαγητό μέσω της κάμερας και θα ρυθμίσει τις κατάλληλες παραμέτρους. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, στην οθόνη του φούρνου θα εμφανιστεί η ένδειξη «Bionic Vision in Progress» (Βιονική όραση σε εξέλιξη). Αφού λάβει επιβεβαίωση από τον χρήστη, η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά αυτόματα.



**Βήμα 5.** Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «Τέλος». Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί εάν προτιμάτε το φαγητό σας πιο μαγειρεμένο.




**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**: Πριν από τη λειτουργία της κάμερας, βεβαιωθείτε ότι το γυαλί στην περιοχή της κάμερας είναι καθαρό, ώστε να διασφαλίζεται η καθαρή θέαση

### 4.2.3. MULTI STEP FEATURE

Η λειτουργία πολλαπλών βημάτων επιτρέπει τη διατήρηση των προκαθορισμένων παραμέτρων μαγειρέματος (θερμοκρασία και χρόνος) ενώ αλλάζετε λειτουργία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατώντας το κουμπί.

Η λειτουργία είναι διαθέσιμη για όλες τις ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ εκτός από τα προγράμματα ECO και JOLLY:

# 5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## 5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αυτό το προϊόν διατίθεται με δύο διαφορετικές παραλλαγές πλευρικών σχαρών, με 6 ή 7 επίπεδα μαγειρέματος. Παρακαλούμε ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα μαγειρέματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για μαγείρεμα τουρτών, κις και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.

**Μοντέλο 6 επιπέδων ****

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρμανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Γλυκά αρτοσκευάσματα | Μικρά κέικ /Μάφιν | 1 | Συμβατική λειτουργία<br>Πολυεπίπεδο | 175°C<br>160°C | N | Ταψί ψησίματος | L3<br>L4 | 20-30<br>30-40 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 150°C | | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 140°C | | Ταψί ψησίματος | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Παντεσπάνια (26 cm Ø) | 1 | Συμβατική λειτουργία<br>Πολυεπίπεδο | 170°C<br>150°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2<br>L4 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 150°C | | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L1+L4 | 50-60 |
| | Μπισκότα | 1 | Συμβατική λειτουργία<br>Πολυεπίπεδο | 150°C | N | Ταψί ψησίματος | L3<br>L4 | 25-30<br>30-35 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 140°C | | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 140°C | | Ταψί ψησίματος | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Σου | 1 | Πολυεπίπεδο | 190°C | N | Ταψί ψησίματος | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 170°C | | Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 25-35 |
| | Πουτίγκα Yorkshire | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-30 |
| | Μαρέγκες | 1 | Πολυεπίπεδο | 90°C | N | Ταψί ψησίματος | L4 | 90-160 |
| | Μακαρόν | 1 | Συμβατική λειτουργία | 150°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 15-20 |
| | Μηλόπιτα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 185°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Πολυεπίπεδο | 170°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L4 | 65-75 |
| | Ταρτ τατέν | 1 | Συμβατική λειτουργία | 170°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 40-60 |
| | Σουφλέ σοκολάτας | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος + φόρμες | L3 | 10-15 |
| | Τσιζκέικ | 1 | Συμβατική λειτουργία | 150°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 50-65 |
| | Κατεψυγμένα κρουασάν | 1 | Θερμός αέρας + ανεμιστήρας | 175°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 160°C | | Ταψί ψησίματος | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Στρούντελ, κατεψυγμένο | 1 | Συμβατική λειτουργία | 210°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 30-45 |
| Ψωμιά και λαγάνες | Φρυγανιές | 1 | Supergrill | 05 | O | Μεταλλική σχάρα | L6 | 4-6 |
| | Φοκάτσια | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L2 or L3 | 25-35 |
| | Ψωμί, ολικής αλέσεως | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 35-50 |

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρμανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Αλμυρές πίτες και στη γάστρα | Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø) | 1 | Θερμός αέρας + ανεμιστήρας Πίτσα | 180°C 200°C | N O | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις | L1+L4 | 50-70 |
| | Σουφλέ τυριού | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-35 |
| | Λαζάνια, φρέσκα | 1 | Θερμός αέρας + ανεμιστήρας | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 40-60 |
| | Λαζάνια, κατεψυγμένα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 50-60 |
| | Ψητά ζυμαρικά | 1 | Ογκρατέν | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L4 | 20-30 |
| | Κανελόνια, κατεψυγμένα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 45-55 |
| Πίτσα | Πίτσα, φρέσκια (Ταψί) | 1 | Συμβατική λειτουργία Πίτσα | 250°C 300°C | N O | Ταψί ψησίματος | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Βαθιά + Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 25-35 |
| | Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή) | 1 | Συμβατική λειτουργία Πίτσα | 250°C 300°C | N O | Ταψί ψησίματος | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Βαθιά + Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 30-40 |
| | Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα) | 1 | Συμβατική λειτουργία Πίτσα | 220°C 200°C | N O | Μεταλλική σχάρα | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 180°C | | Μεταλλική σχάρα | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Κρέατα και Πουλερικά | Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2kg) | 1 | Πολυεπίπεδο Ογκρατέν | 220°C | N | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 με 150 ml νερό | L4 | 40-60 |
| | Μπούτια κοτόπουλου | 1 | Air Fry** | 220°C | O | Ταψί Air fry** | L4 | 30-50 |
| | Ψητή πάπια | 1 | Πολυεπίπεδο Ογκρατέν | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 50-60 |
| | Κόκορας | 1 | Πολυεπίπεδο Ογκρατέν | 220°C | N | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 | L4 | 20-40 |
| | Ψητή γαλοπούλα | 1 | Πολυεπίπεδο Ογκρατέν | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 50-60 |

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρ-μανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθ-έρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g) | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 80-100 |
| | Λουκάνικα | 1 | Supergrill | 04 | N | Μεταλλική σχάρα | L5 | 40-50 |
| | Ροσμπίφ (500g) | 1 | Πολυεπίπεδο | 220°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-40 |
| | Ρολό κιμά (1000-1500g) | 1 | Συμβατική λειτουργία | 180°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 40-50 |
| | Ψητό κοτόπουλο με πατάτες | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Βαθιά ταψί | L4 | 45-60 |
| Ψάρια και θαλασ-σινά | Θαλασσινά στη σχάρα | 1 | Supergrill | 04 | O | Μεταλλική σχάρα | L5 | 15-30 |
| | Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες | 1 | Air Fry | 200°C | O | Ταψί Air fry** | L4 | 20-25 |
| | Ψητά ψάρια | 1 | ECO | 200°C | O | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 | L3 | 40-60 |
| Λαχανικά | Λαχανικά ογκρατέν | 1 | ECO | 200°C | O | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 80-90 |
| | Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | O | Ταψί Air fry** | L4 | 18-25 |
| | Ψητές πατάτες | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L4 | 30-50 |

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.
*αν απαιτείται προθέρμανση
** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

## Μοντέλο 7 επιπέδων **

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρμανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Γλυκά αρτοσκευάσματα | Μικρά κέικ /Μάφιν | 1 | Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο | 175°C 160°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 150°C | | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 140°C | | Ταψί ψησίματοςς | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Παντεσπάνια (26 cm Ø) | 1 | Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο | 170°C 150°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 150°C | | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L3+L6 | 50-60 |
| | Μπισκότα | 1 | Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο | 150°C | O | Ταψί ψησίματος | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 140°C | N | Ταψί ψησίματοςς | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 140°C | N | Ταψί ψησίματοςς | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Σου | 1 | Πολυεπίπεδο | 190°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 170°C | N | Ταψί ψησίματος | L3+L6 | 25-35 |
| | Πουτίγκα Yorkshire | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-30 |
| | Μαρέγκες | 1 | Πολυεπίπεδο | 90°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 90-160 |
| | Μακαρόν | 1 | Συμβατική λειτουργία | 150°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 15-20 |
| | Μηλόπιτα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 185°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Πολυεπίπεδο | 170°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L3 | 65-75 |
| | Ταρτ τατέν | 1 | Συμβατική λειτουργία | 170°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 40-60 |
| | Σουφλέ σοκολάτας | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος + φόρμες | L3 | 10-15 |
| | Τσιζκέικ | 1 | Συμβατική λειτουργία | 150°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 50-65 |
| | Κατεψυγμένα κρουασάν | 1 | Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας | 175°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 160°C | | Ταψί ψησίματοςς | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Στρούντελ, κατεψυγμένο | 1 | Συμβατική λειτουργία | 210°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 30-45 |
| Ψωμιά και λαγάνες | Φρυγανιές | 1 | Supergrill | 05 | O | Μεταλλική σχάρα | L7 | 4-6 |
| | Φοκάτσια | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 25-35 |
| | Ψωμί, ολικής αλέσεως | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 35-50 |

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρ-μανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Αλμυρές πίτες και στη γάστρα | Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø) | 1 | Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας Πίτσα | 180°C 200°C | N O | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις | L2+L5 | 50-70 |
| | Σουφλέ τυριού | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-35 |
| | Λαζάνια, φρέσκα | 1 | Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 40-60 |
| | Λαζάνια, κατεψυγμένα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 50-60 |
| | Κανελόνια, κατεψυγμένα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 45-55 |
| | Ψητά ζυμαρικά | 1 | Ογκρατέν | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L4 | 20-30 |
| Πίτσα | Πίτσα, φρέσκια (Ταψί) | 1 | Συμβατική λειτουργία Πίτσα | 250°C 300°C | N O | Ταψί ψησίματος | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 25-35 |
| | Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή) | 1 | Συμβατική λειτουργία Πίτσα | 250°C 300°C | N O | Ταψί ψησίματος | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 30-40 |
| | Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα) | 1 | Πίτσα | 200°C | O | Μεταλλική σχάρα | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Κρέατα και Πουλερικά | Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2kg) | 1 | Πολυεπίπεδο Ογκρατέν | 220°C | N | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 με 150 ml νερό | L3 L4 | 40-60 |
| | Μπούτια κοτόπουλου | 1 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 30-50 |
| | Ψητή πάπια | 1 | Πολυεπίπεδο Ογκρατέν | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 L4 | 50-60 |
| | Κόκορας | 1 | Πολυεπίπεδο Ογκρατέν | 220°C | N | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρ-μανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθ-έρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ψητή γαλοπούλα | 1 | Ογκρατέν | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 50-60 |
| | Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g) | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 80-100 |
| | Λουκάνικα | 1 | Supergrill | 04 | N | Μεταλλική σχάρα | L5 | 40-50 |
| | Ροσμπίφ (500g) | 1 | Ογκρατέν | 220°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-40 |
| | Ρολό κιμά (1000-1500g) | 1 | Συμβατική λειτουργία | 180°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 40-50 |
| | Ψητό κοτόπουλο με πατάτες | 1 | Ογκρατέν | 200°C | N | Βαθιά ταψί | L4 | 45-60 |
| Ψάρια και θαλασσινά | Θαλασσινά στη σχάρα | 1 | Supergrill | 04 | O | Μεταλλική σχάρα | L5 | 15-30 |
| | Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες | 1 | Air Fry | 200°C | O | Ταψί Air fry** | L4 | 20-25 |
| | Ψητά ψάρια | 1 | ECO | 200°C | O | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 | L3 | 40-60 |
| Λαχανικά | Λαχανικά ογκρατέν | 1 | ECO | 200°C | O | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 80-90 |
| | Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Ταψί Air fry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Ογκρατέν | 1 | Ογκρατέν | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L4 | 15-25 |
| | Ψητές πατάτες | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L4 | 30-50 |

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.
*αν απαιτείται προθέρμανση
** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

## 5.2. ΠΙΝΑΚΑΣ EVERYDAY COOKING

Το μενού κατηγοριών τροφίμων επιτρέπει το μαγείρεμα μιας ποικιλίας συνταγών χωρίς προθέρμανση του φούρνου, χάρη στα ειδικά προγράμματα μαγειρέματος που είναι προσαρμοσμένα στις ανάγκες κάθε κατηγορίας.
Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος και μπορεί να τροπο- ποιηθεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει πατώντας τοειδικό εικονίδιο. Και οι δύο παράμετροι μπορούν να ρυθμιστούν εντός ενός περιορισμένου εύρους, όπως υποδεικνύεται στον παρακάτω πίνακα.

| Σύμβολο | Περιγραφή | Προ-θέρ-μανση | Θέση ραφιού | Όγκος νερού * | Εύρος θερμοκρασίας (°C) | Εύρος χρόνου (λεπτά) | Θερμοκρασία αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) | Περιγραφή |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Λευκό Κρέας | οχι | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Για πουλερικά καικομμάτια λευκού κρέατος |
| | Κόκκινο Κρέας | οχι | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Για βοδινό κρέας και κομμάτια κόκκινου κρέατος |
| | Ψάρι | οχι | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα. |
| | Λαχανικά | οχι | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Για ψητά λαχανικά και πατάτες |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** εάν, μετά το σβήσιμο του φούρνου, υπάρχει ανάγκη να συνεχίσετε το μαγείρεμα, συνιστάται να αποφύγετε τη χρήση των Everyday Cooking και αντ' αυτών να επιλέγετε τις τυπικές λειτουργίες.

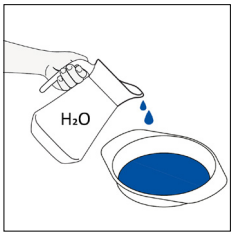
*** Μετά τη χρήση του δοχείου ατμού**
Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης και τη σκληρότητα του νερού, μπορεί να παραμείνουν λεκέδες από άλατα στο δοχείο.
Μετά τη χρήση του δοχείου ατμού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
Για να αφαιρέσετε τους λεκέδες από άλατα, ρίξτε ένα μείγμα από 150 ml ξύδι και 50 ml νερό στο δοχείο.
Μετά από περίπου 10 λεπτά, σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.



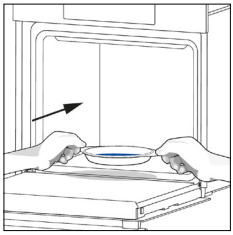
* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

## * ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΤΜΟΥ ΓΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

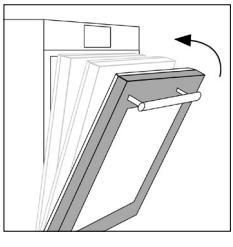
Μετά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος με ατμό, προχωρήστε ως εξής:




**1.** Προσθέστε την προτεινόμενη ποσότητα νερού στο δοχείο ατμού από τη βρύση ή με ένα δοχείο.



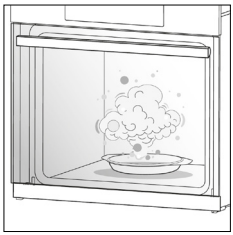
**2.** Τοποθετήστε το δοχείο ατμού στο κάτω μέρος της κοιλότητας του φούρνου.



**3.** Βεβαιωθείτε ότι έχετε κλείσει την πόρτα του φούρνου.




**4.**Πατήστε για επιβεβαίωση.



* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

| Συνταγή | Μέγεθος μερίδας | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ψητό βοδινό | 500-800g | Κρέας | 190°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 30-40 |
| Φιλέτο μοσχάρι | 200g | Κρέας | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 20-25 |
| Ρολό κιμά | 1000-1500g | Κρέας | 180°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 40-50 |
| Μοσχάρι Wellington | 500g | Κρέας | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 50-80 |
| Ψητό κατσαρόλας | 800-1000g | Κρέας | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 40-70 |
| Χοιρινά παϊδάκια | 1000-1200g | Κρέας | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 80 |
| Αρνίσια παϊδάκια καρέ | 800-1000g | Κρέας | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 60-80 |
| Αρνίσιο μπούτι | 1500-2000g | Κρέας | 190°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 80 |
| Φιλέτα σολομού | 200-600g | Ψάρι | 170°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-35 |
| Μπριζόλες τόνου | 600g (περ. 4 τεμ.) | Ψάρι | 180°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 15-20 |
| Μπριζόλες ξιφία | 700g (περ. 4 τεμ.) | Ψάρι | 180°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 15-20 |
| Φιλέτο μπακαλιάρου | 600g (περ. 4 τεμ.) | Ψάρι | 160°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 15-20 |
| Τσιπούρα, ολόκληρη | 1 | Ψάρι | 170°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 35-45 |
| Τσιπούρα, φιλέτο | 600g (περ. 4 τεμ.) | Ψάρι | 160°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 15-20 |
| Λαβράκι φιλέτο | 600g (περ. 4 τεμ.) | Ψάρι | 160°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 15-20 |
| Ψάρι ψημένο σε κρούστα αλατιού | 1 | Ψάρι | 180°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 30-40 |
| Σουβλάκια ψαριών | 8 τεμάχια | Ψάρι | 160°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 20-30 |
| Γεμιστό καλαμάρι | 4 τεμάχια | Ψάρι | 180°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 25-40 |
| Ψωμί ολικής άλεσης | 1 | Αρτοσκευάσματα | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 35-50 |
| Κριθαρόψωμο | 1 | Αρτοσκευάσματα | 190°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 35-50 |
| Ψωμί για τοστ | 1 | Αρτοσκευάσματα | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 35-50 |
| Κατεψυγμένες μπαγκέτες | 1 | Αρτοσκευάσματα | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 15-25 |
| Κατεψυγμένα σνακ σφολιάτας | 1 | Αρτοσκευάσματα | 190°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 20-30 |
| Μαραθόριζα | 1 ταψί | Λαχανικά | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 30-40 |

| Συνταγή | Μέγεθος μερίδας | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ανάμικτα λαχανικά | 1 ταψί | Λαχανικά | 190°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 40-45 |
| Κουνουπίδια | 1 ταψί | Λαχανικά | 190°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 40-50 |
| Κολοκύθες, σε κύβους | 1 ταψί | Λαχανικά | 200°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 30-40 |
| Γεμιστές πιπεριές | 1 ταψί | Λαχανικά | 180°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 70-80 |
| Γεμιστά κολοκυθάκια | 1 ταψί | Λαχανικά | 190°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 35-45 |
| Στικς καρότου | 1 ταψί | Λαχανικά | 180°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 35-40 |
| Μπρόκολο | 1 ταψί | Λαχανικά | 190°C | Ταψί ψησίματος | L3 | 30-40 |
| Ρατατούιγ | 1 ταψί | Λαχανικά | 190°C | Μεταλλική σχάρα | L3 | 40-45 |
| Φλαν λαχανικών | 6 κεραμικά φορμάκια | Λαχανικά | 180°C | Ταψί ψησίματος + φόρμες | L3 | 25-35 |

# 6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

## 6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό.

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και φόρμες ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

## 6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

### 6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: Λειτουργιες Καθαρισμου

**Πυρολυτικός καθαρισμός** (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

Η διαδικασία αυτή βασίζεται στην ομώνυμη χημική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την αποσύνθεση σύνθετων ουσιών μέσω της εφαρμογής θερμικής επεξεργασίας.

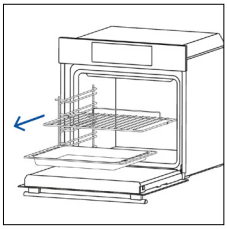
Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.

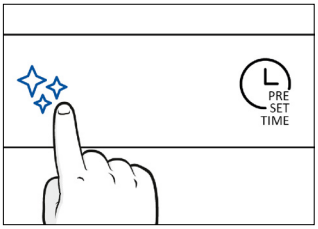
Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, τα υπολείμματα τροφίμων θα αφήσουν μια λευκή επίστρωση στις επιφάνειες σμάλτου. Για να αφαιρέσετε αυτά τα σωματίδια, σκουπίστε με ένα πανί εμποτισμένο σε ζεστό σαπουνόνερο και χρησιμοποιήστε βούρτσα ή συρματάκι. Τα κατάλληλα καθαριστικά μέσα είναι ζεστό σαπουνόνερο ή καθαριστικό φούρνου.

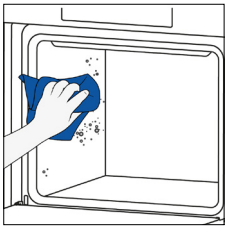
**Πώς λειτουργεί:**

1. Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα από τον φούρνο, όπως σχάρες, πλαϊνά ράφια και βίδα πλαϊνών ραφιών (*).
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο ✧. Περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε το πυρολυτικό πρόγραμμα.
   Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για τον προκαθορισμένο χρόνο. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας και της επόμενης φάσης ψύξης, η πόρτα του φούρνου θα παραμείνει κλειδωμένη.
3. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
   ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.

(*) μόνο για μοντέλα με 7 επίπεδα.





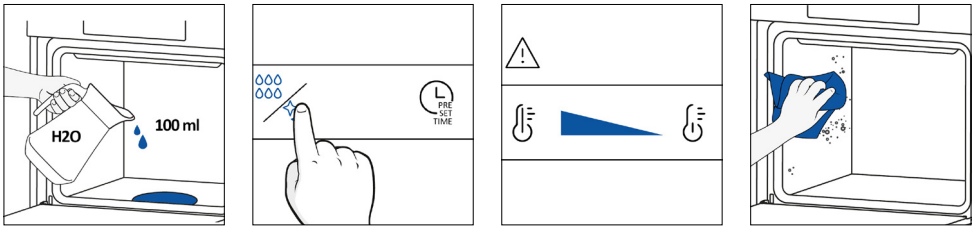



### H2O cleaning

Η λειτουργία H2O Clean έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

**Πώς λειτουργεί:**

1. Ρίξτε 100 ml νερό με μια σταγόνα υγρού για τα πιάτα στο κάτω ανάγλυφο τμήμα του φούρνου.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη στο . Εάν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα Hydro clean. Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για τον προκαθορισμένο χρόνο.
3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
5. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος και αφήστε τον να στεγνώσει εντελώς για να αποφύγετε πιθανές διαβρώσεις.



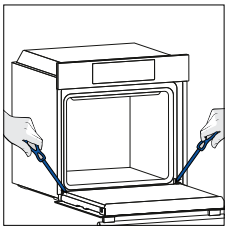

### Catalytic cleaning (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

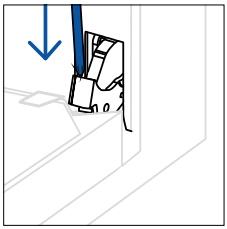
Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.
Μέσω μιας καταλυτικής χημικής αντίδρασης, μετατρέπουν αποτελεσματικά το απορροφημένο λίπος σε αέρια στοιχεία όταν εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες.

Σύσταση: Εξετάστε το ενδεχόμενο αντικατάστασης των καταλυτικών πάνελ μετά από περίπου τρία χρόνια χρήσης, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για δύο έως τρεις κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα. Αυτό εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση και καθαριότητα.

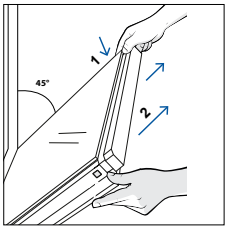
### 6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

1. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 90°. Περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης των μεντεσέδων προς τα έξω από το φούρνο.

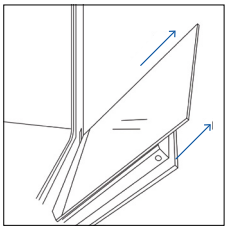




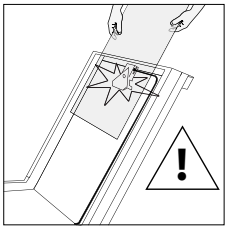
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



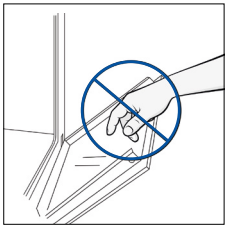

3. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τα τζάμια του φούρνου, ξεκινώντας από το εσωτερικό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κρατήστε σταθερά τα τζάμια και με τα δύο χέρια και τοποθετήστε τα σε μια μαλακή επίπεδη επιφάνεια (π.χ. σε ένα ύφασμα).



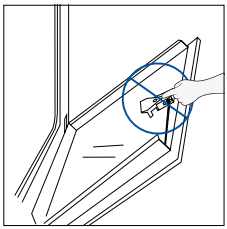
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** το εσωτερικό και το μεσαίογυαλί δεν πρέπει να προσκρούουν στη φωτογραφική μηχανή (*) κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτησή τους.



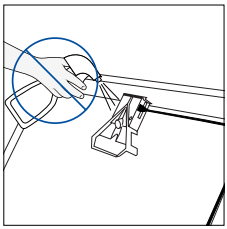
5. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται

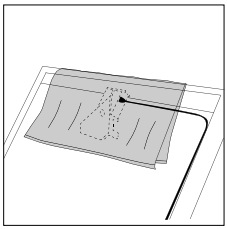


6. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**Η κάμερα (*)δεν πρέπει να αποσπάται, να πιέζεται, να ανοίγει ή να αφαιρείται κατά τηδιάρκεια των εργασιών καθαρισμού.



7. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**:η κάμερα δεν πρέπεινα έρχεται σε επαφή με απορρυπαντικά κατά τη διάρκεια των εργασιών καθαρισμού.

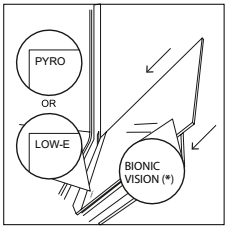




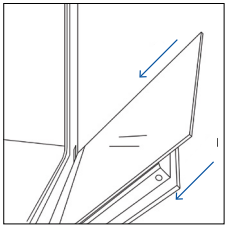
8. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί καικατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



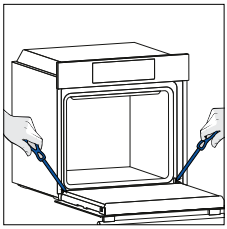

9. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας η ετικέτα “LOW-E / PYRO” να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι το κείμενο «Bionic Vision» (Βιονική όραση) εμφανίζεται όπως φαίνεται εδώ, ώστε να είναι σωστά αναγνώσιμο όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή.

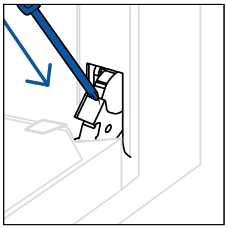



10. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά

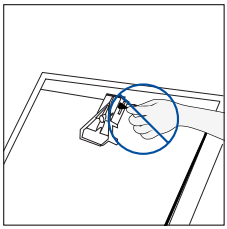


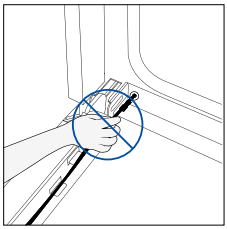
11. Στη συνέχεια, επαναφέρετε την πόρτα στις 90° και περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης του μεντεσέ προς τα μέσα, προς το εσωτερικό του φούρνου





12. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**: Οι σύνδεσμοι τηςκάμερας (*) δεν πρέπει να αποσυνδέονταικατά τη διάρκεια των εργασιών καθαρισμού.





* μόνο εάν υπάρχει

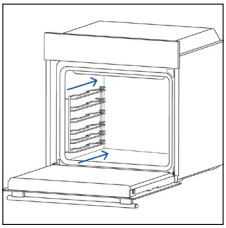
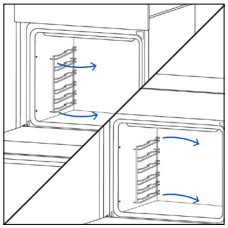
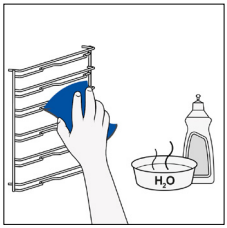
### 6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

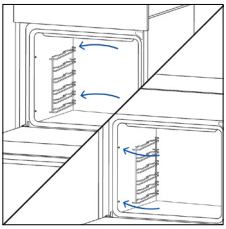
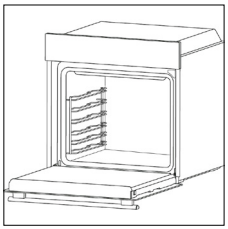
Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΦΙΩΝ:**

– **Μοντέλο 6 επιπέδων**

1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας τα προς την κατεύθυνση των βελών.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά.

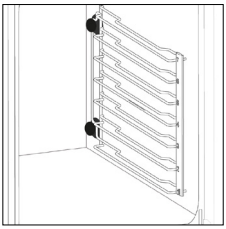
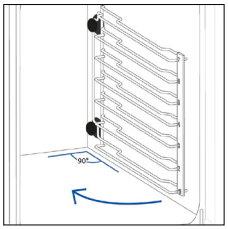




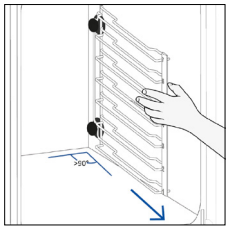



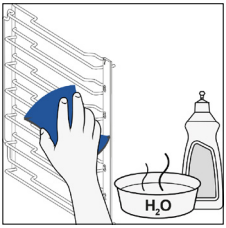
**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

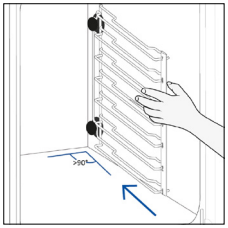
– **Μοντέλο 7 επιπέδων***

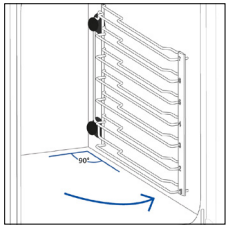
1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας πρώτα το μπροστινό μέρος προς την κατεύθυνση του βέλους και αποσπώντας το πίσω μέρος από τις βίδες.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το πίσω μέρος μεταξύ των βιδών και σπρώξτε το μπροστινό μέρος προς την κατεύθυνση του βέλους.










* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

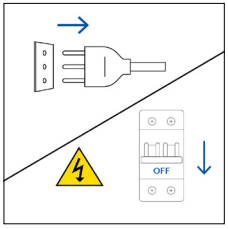
## 6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

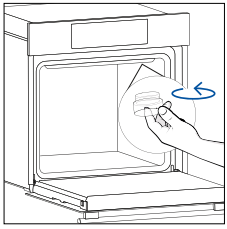
**Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:**

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Αποσυναρμολογήστε τη λάμπα.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με καινούργια του ίδιου τύπου.
5. Μετατοπίστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

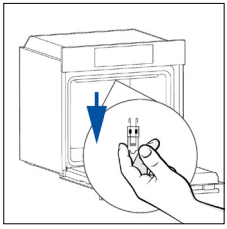
**Βήμα 1**



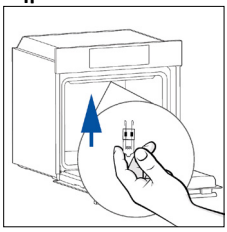

**Βήμα 2**



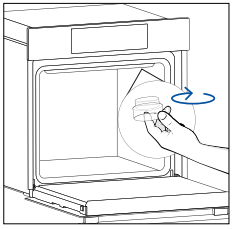
**Βήμα 3**



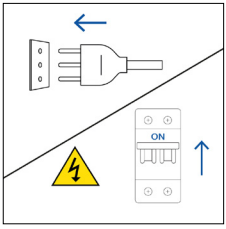
**Βήμα 4**

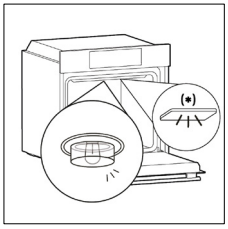


**Βήμα 5**



**Βήμα 6**



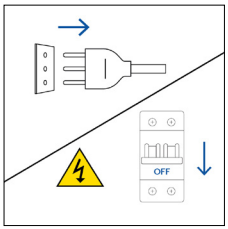



Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)
* Σε περίπτωση προβλημάτων με αυτό το φωτιστικό, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

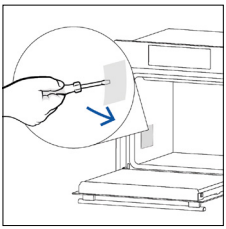
### Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι με επίπεδη κεφαλή τοποθετώντας το στην πλευρά του προστατευτικού γυαλιού και ασκήστε ελαφρά πίεση για να το αφαιρέσετε.
3. Πιάστε προσεκτικά τη λάμπα από τη βάση της.
4. Τοποθετήστε την καινούργια.
5. Επανατοποθετήστε το προστατευτικό τζάμι πιέζοντάς το απαλά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

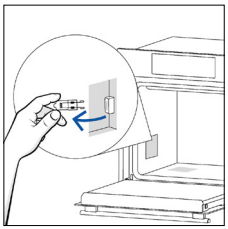
**Βήμα 1**



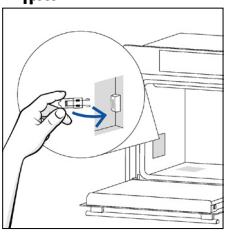

**Βήμα 2**



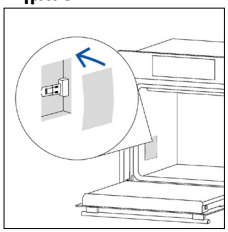
**Βήμα 3**



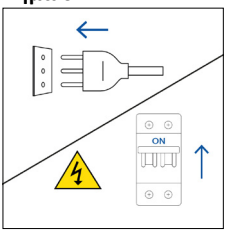
**Βήμα 4**



**Βήμα 5**



**Βήμα 6**




Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

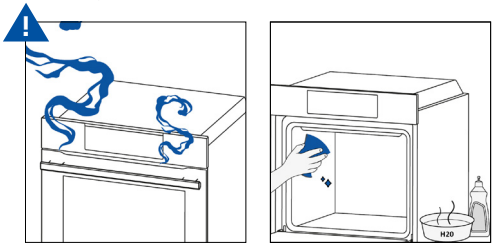
# 7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός “ER” ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα.
Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.
Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

**Σφάλμα**




**Καπνός**



# 8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

## 8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμο- ποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.
Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

– τα ΑΗΗΕ δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
– τα ΑΗΗΕ πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων υπό τη διαχείριση των δήμων ή ειδικών πιστοποιημένων εταιρειών.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να παρέχονται υπηρεσίες αποκομιδής μεγάλων ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

## 8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

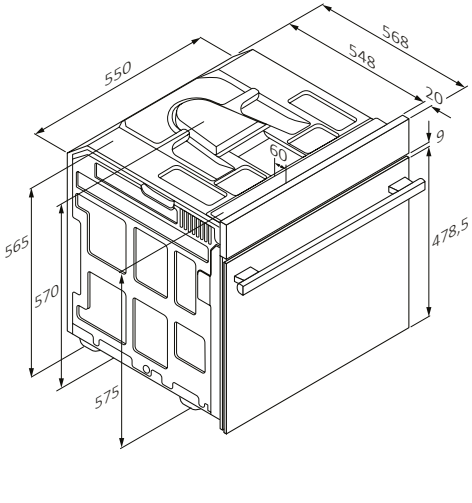
Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορ- πίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τις τσιμούχες καθαρές και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

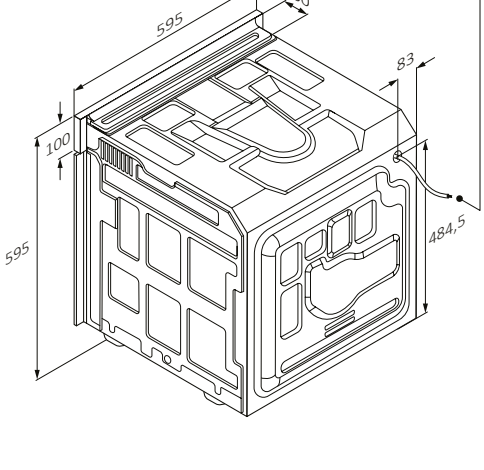
# 9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μπορείτε να δείτε το βίντεο εγκατάστασης
του προϊόντος σαρώνοντας τον κωδικό Qr.

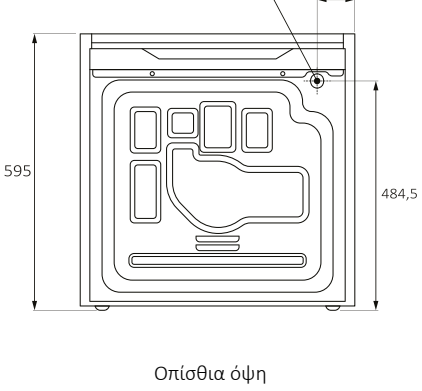
ή κάνοντας κλικ σε αυτό link

Καλώδιο 1100

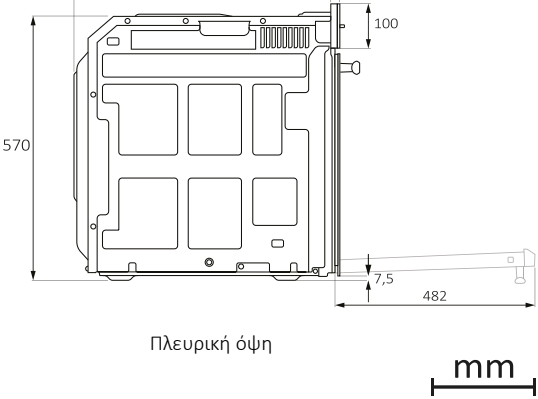



Καλώδιο 1100

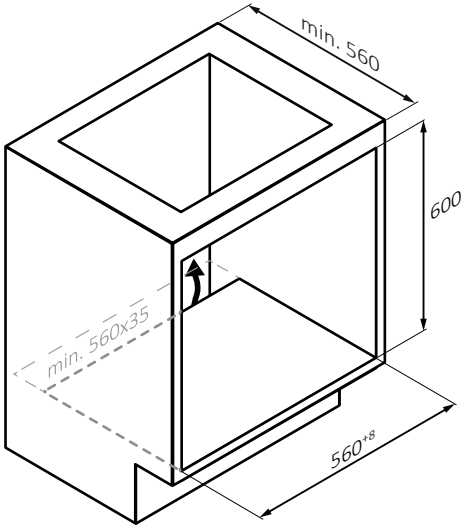


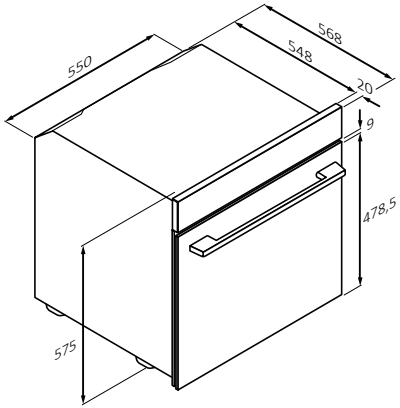

Οπίσθια όψη

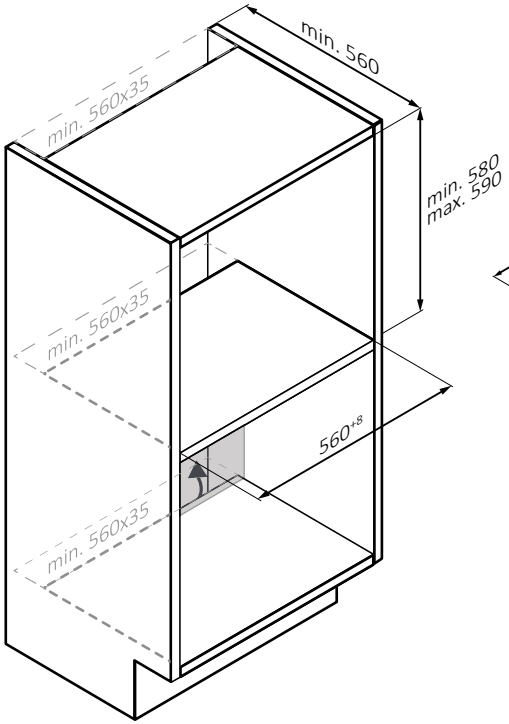


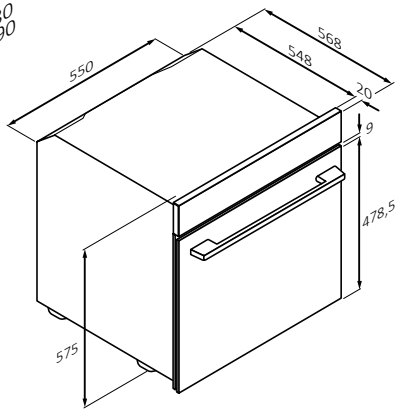

Πλευρική όψη

mm

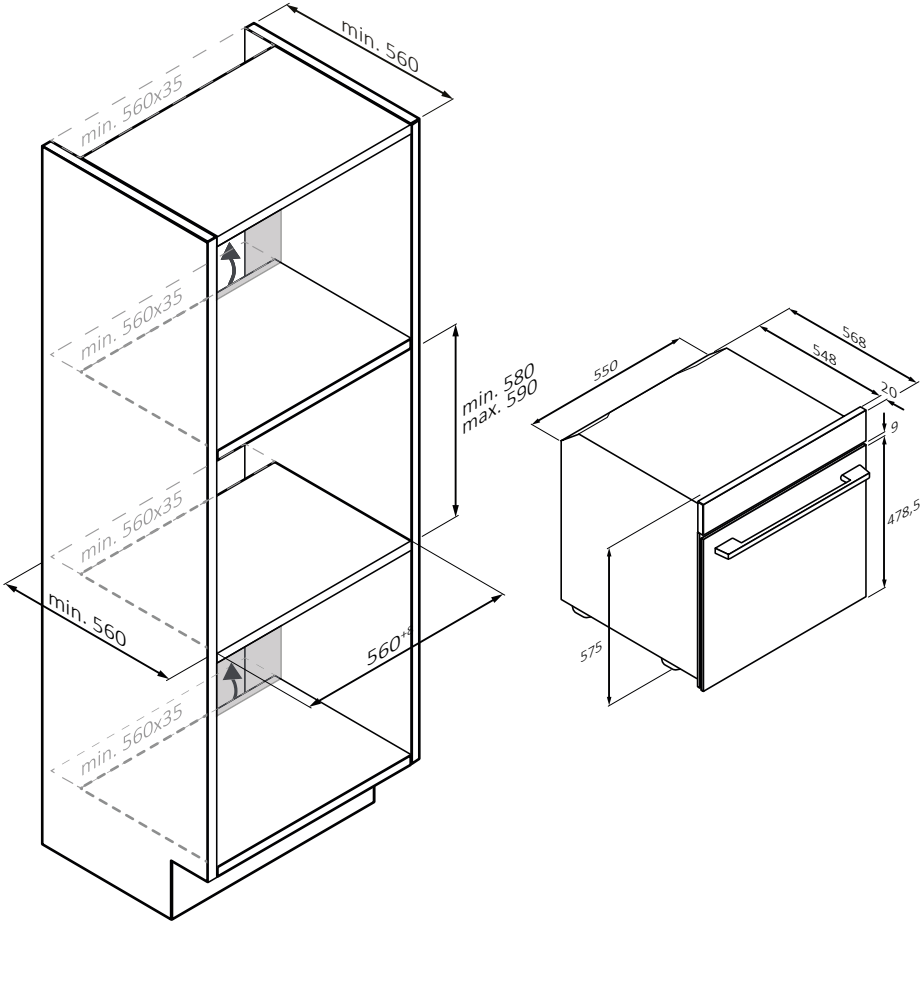

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

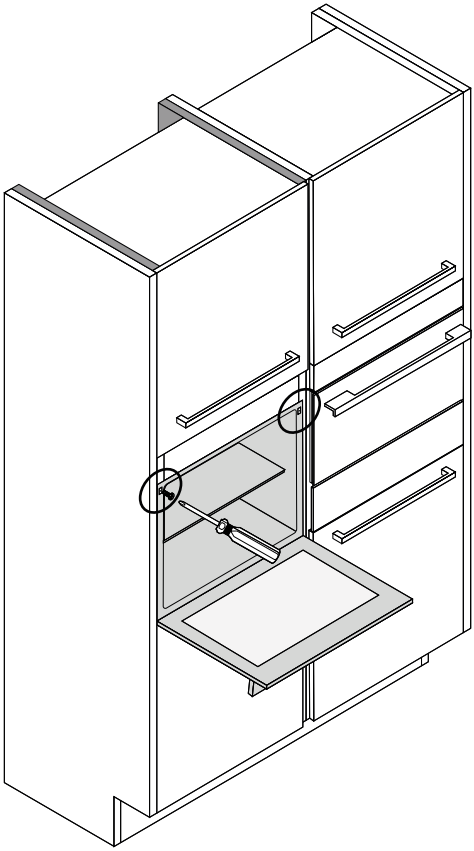

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

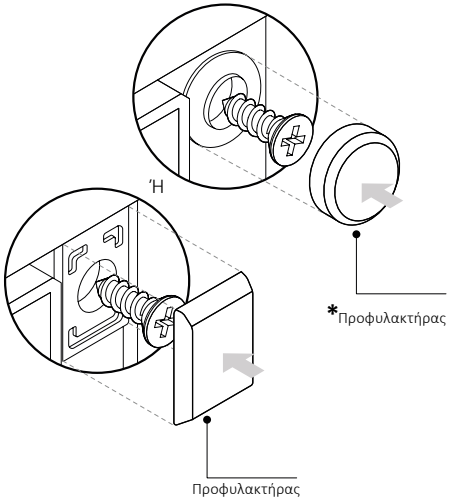

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(μόνο αν υπάρχει*)

mm

## WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

**OPMERKING:** Houd er rekening mee dat de functies en accessoires van de oven kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

## SAMENVATTING


**1. VEILIGHEIDSINFORMATIE**

**2. PRODUCTINTRODUCTIE**
2.1. Overzicht van het product
2.2. Accessoires
2.3. Bedieningspaneel
2.4. Connectiviteit

**3. VOORDAT U BEGINT**
3.1. Informatie om te beginnen
3.2. Eerste gebruik
3.3. Voorafgaande reiniging

**4. WERKING VAN HET PRODUCT**
4.1. Hoe het product werkt
4.2. Bereidingsfuncties
4.2.1. Standaardfuncties
4.2.2. Speciale functies
4.2.3. Meerstappenfunctie

**5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN**
5.1. Algemene bereidingstabel
5.2. Tabel Everyday Cooking

**6. ONDERHOUD EN REINIGING**
6.1. Algemene aanbevelingen
6.2. De oven schoonmaken
6.2.1. Binnenkant van de oven: Reinigingsfuncties
6.2.2. Buitenkant van de oven: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
6.3. Schoonmaken van accessoires
6.4. Onderhoud

**7. PROBLEMEN OPLOSSEN**

**8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING**
8.1. Verwijdering van apparaten
8.2. Het milieu beschermen en respecteren

**9. INSTALLATIE**

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Gebruik geen stoomreiniger voor reinigingswerkzaamheden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de oven.

### Gebruiken in overeenstemming met het beoogde gebruik

- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.

### Gebruiksbeperkingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
- Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- ⚠**WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.

## INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden
- Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de

openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.

- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de ovendeurniet om de oven op te tillen en te verplaatsen.
- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.
- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.
- Verwijder beschermfolie en reclamestickers op de voorkant van de oven voor het eerste gebruik.

## ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De

aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.

- Aansluiting op de stroombron kan worden uitgevoerd met een stekker of door vaste bedrading waarbij een meerpolige scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) moet worden geplaatst tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving.
- Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.
- De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
  - Trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
  - Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
  - Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels afgeraden.
  - In geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- ⓘ **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij

te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- ⚠ **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u de airfry tray en het Haan op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortste deel van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het Haan een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk ‘Accessoires’ van deze gebruikershandleiding.
- Gebruik voor het reinigen van ovendeurruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Om dit effect te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15– 20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een stor-

ing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- ⚠ **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de ruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats geen voedsel rechtstreeks op de ovenroosters. Gebruik altijd bakpapier en/of geschikte bakplaten of ovenschalen.
- Was alle accessoires voor het eerste gebruik met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

## WAARSCHUWINGEN (*VOOR PYRO-OVENS)

- Maak waar veel gemorst is eerst schoon, alvorens te reinigen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voordat u de automatische reinigingscyclus begint:
  - Maak de ovendeur schoon.
  - Verwijder grote of grove etensresten van de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen.
  - Verwijder alle accessoires en de schuifrekset (waar aanwezig);
  - Plaats geen theedoeken.
- In ovens met vleessonde is het noodzakelijk, voordat tot de reinigingscyclus wordt overgegaan, de opening te sluiten met de meegeleverde bout. Sluit de opening altijd met de bout wanneer de vleessonde niet wordt gebruikt.
- Tijdens het pyrolytisch reinigingsproces (indien beschikbaar) kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal en kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Als er zich een kookplaat boven de oven bevindt, mag u de kookplaat nooit gebruiken terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.

## WAARSCHUWINGEN (*VOOR STOOMBAKJE)

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat: bij gebruik van de stoomfunctie kan de vrijgekomen stoom brandwonden veroorzaken: Open de deur voorzichtig om letsel na gebruik van een kookfunctie met stoom te voorkomen.
- Gebruik alleen drinkwater om het bakje te vullen tijdens de stoomfunctie.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Na gebruik kan het resterende water in het bakje

* Afhankelijk van het ovenmodel.

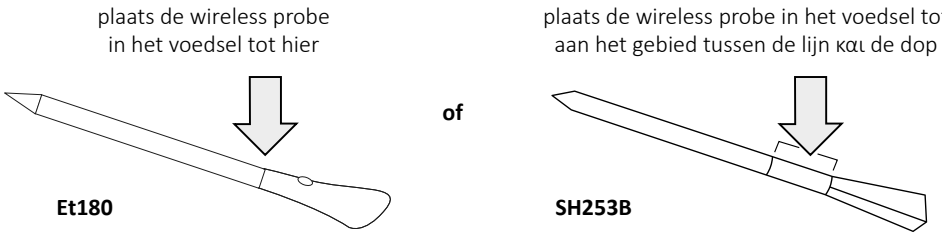
nog heet zijn. Wees voorzichtig.

- Houd er rekening mee dat het stoombakje alleen bedoeld is voor gebruik in een oven. Gebruik het stoombakje niet op een kookplaat of op open vuur.
- Het wordt afgeraden om het bakje in de vaatwasser te doen. Met de hand met gewoon afwasmiddel afwassen.
- Gebruik geen sterk schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers op het stoombakje.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

## WAARSCHUWINGEN voor de DRAADLOZE TEMPERATUURSONDE

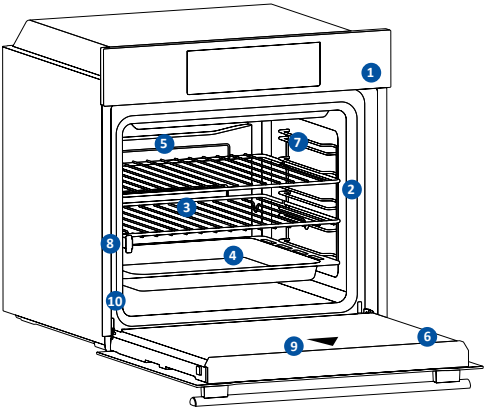
- Dit product is exclusief voor oventoepassingen. Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.
- RAAK de Preci Probe NIET AAN MET BLOTE HANDEN VLAK NA EEN BEREIDING. Draag altijd ovenhandschoenen om de Preci Probe uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.




- Stel het metalen gedeelte van de Preci Probe niet rechtstreeks bloot aan de warmte die door de oven wordt gegenereerd.
- Gebruik de Preci Probe niet in een ander apparaat dan de ingebouwde oven.
- Gebruik de Preci Probe niet in een magnetron.
- De Preci Probe kan worden gereinigd en gewassen, maar mag niet lang in water ondergedompeld blijven.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.
- De leverancier is niet aansprakelijk voor schade aan de Preci Probe door een verkeerd gebruik van het apparaat.
- Reinig de Preci Probe voor het gebruik.
- De sonde kan werken in het volgende temperatuurbereik: 10°C tot een interne maximumtemperatuur van 100°C van het metalen gedeelte. Wanneer een kookprogramma wordt geselecteerd, toont het display de standaard temperatuur, maar nooit hoger dan 250 ° C: de selecteerbare temperatuur is ook beperkt tot 250 ° C.
- Als de Preci Probe-temperatuur hoger wordt dan 100°C, stopt de bereiding en moet de Preci Probe zo snel mogelijk uit de oven worden verwijderd, met handschoenen aan, om schade aan de sonde te voorkomen.

# 2. PRODUCTINTRODUCTIE

## 2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

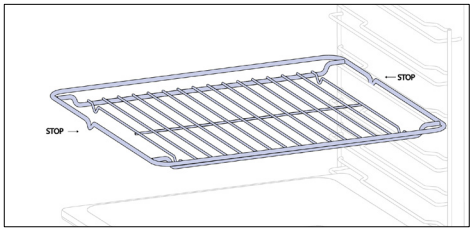



1. **Bedieningspaneel**
2. **Posities van planken nummers**
3. **Haans**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatordeksel**
6. **Ovendeur**
7. **ZijHaans** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. **Telescopische geleiders**
9. **Camera** (alleen indien aanwezig*)
10. **Serienummer & QR-Code**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

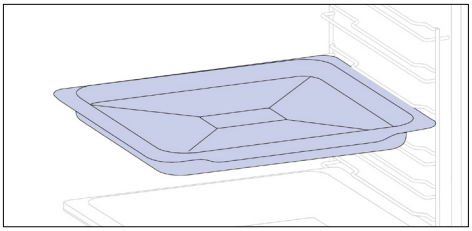
## 2.2. ACCESSOIRES

### Metalen Haan



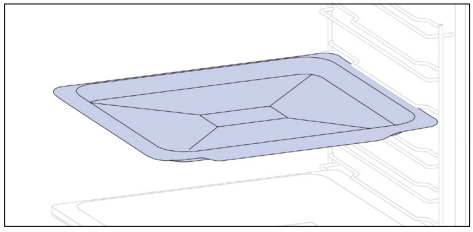

Een rooster in een oven is een uitneembaar en verstelbaar rooster dat kookgerei ondersteunt en op verschillende hoogtes kan worden ingesteld voor verschillende kookbehoeften. Plaats voedsel er niet direct op; gebruik in plaats daarvan bakpapier of geschikte bakplaten.

### Diepere plaat



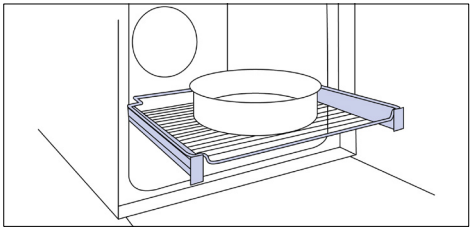
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

### **Bakplaat** (alleen indien aanwezig*)



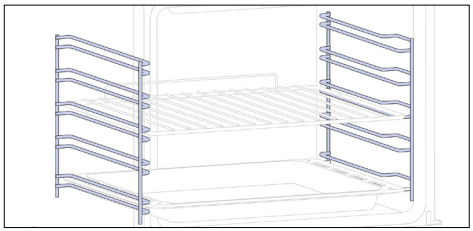
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een Haan plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

### **Telescopische geleiders** (alleen indien aanwezig*)



Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

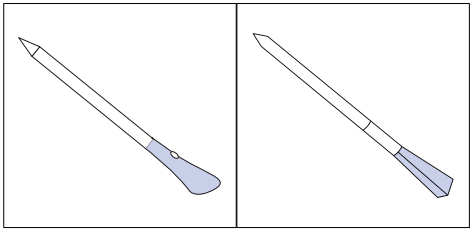
**ZijHaans** (alleen indien aanwezig*)



De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en Haans op te plaatsen tijdens het koken.

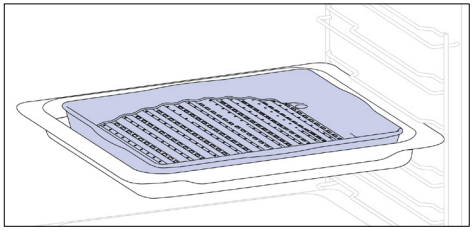
**OPMERKING:** 6 of 7 niveaus, afhankelijk van het model.

**Preci Probe** (alleen indien aanwezig*)



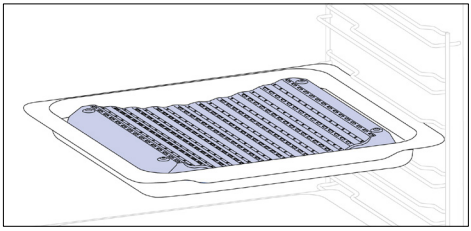
Deze vleessonde is een temperatuursensor die in het voedsel wordt gestoken en via een kabel met de oven wordt verbonden, zodat de binnentemperatuur van het voedsel tijdens de bereiding kan worden gecontroleerd. Hij wordt voornamelijk gebruikt voor vis en vlees.

**Dubbele bakplaat – BBQ-modus**
(alleen indien aanwezig*)



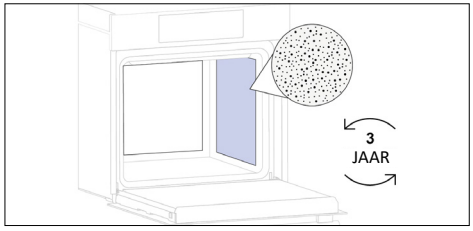
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

**Dubbele bakplaat – STOOM-modus**
(alleen indien aanwezig*)

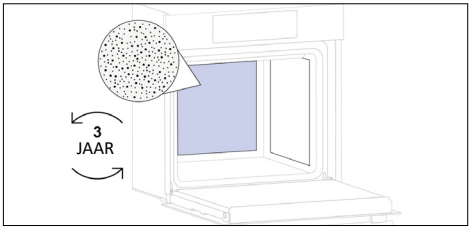


De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

**Katalysatorpanelen**
(alleen indien aanwezig*)

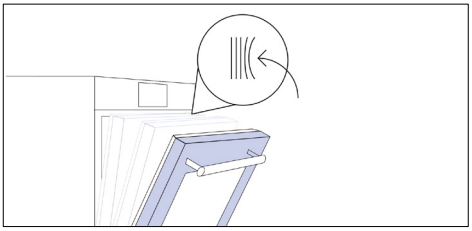



**Katalytische ventilatorkap**
(alleen indien aanwezig*)



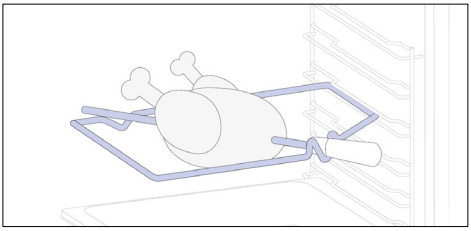

Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

**Soft-close/soft-open scharnieren**
(alleen indien aanwezig*)



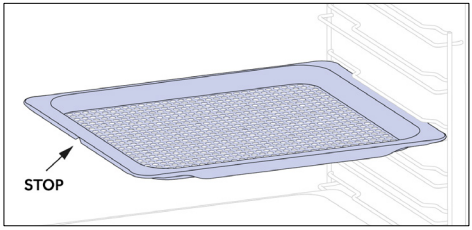
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

**Draaispit** (alleen indien aanwezig*)



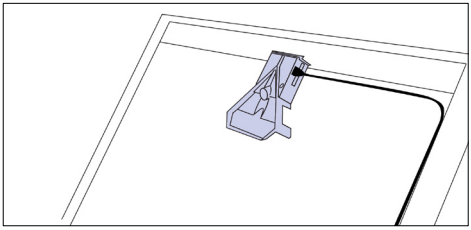
Het draaispit werkt samen met het bovenste verwarmingselement, door te draaien kan het voedsel gelijkmatig worden gegaard. Het kan het best worden gebruikt bij middelgrote gerechten. Ideaal voor het herontdekken van de smaak van traditionele braadgerechten.

**Airfry-plaat** (alleen indien aanwezig*)



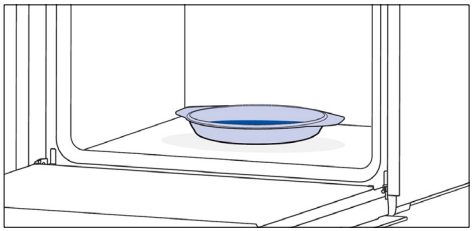

De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

**Camera** (alleen indien aanwezig*)



De bionic vision-camera detecteert en herkent het voedsel en stelt de meest geschikte parameters in om het te bereiden.

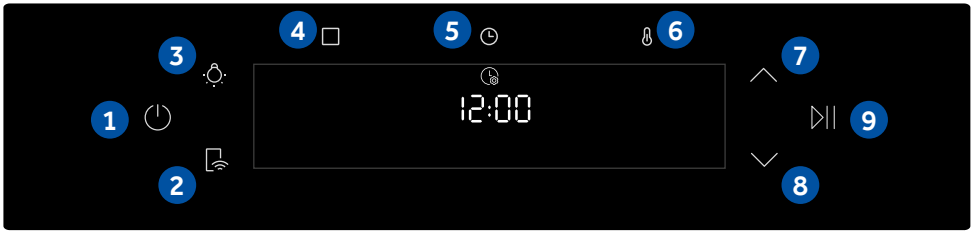
**Stoombakje** (alleen indien aanwezig*)



Het stoomreservoir is een handig accessoire dat je met water vult om stoom te creëren tijdens het koken, wat de smaak, textuur en vochtigheid van gerechten verbetert.

**NL:** Plaats geen voedsel rechtstreeks op de ovenroosters. Gebruik altijd bakpapier en/of geschikte bakplaten of ovenschalen.

## 2.3. BEDIENINGSPANEEL




**Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie**
Stroomverbruik van het product in stand-bymodus met informatie- of statusweergave: 0,8 W
Periode waarna de apparatuur automatisch in stand-bymodus gaat met informatie- of statusweergave: 20 min.

Functies en de functievolgorde kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het model.

1. Aan/uit
2. Bediening op afstand
3. Verlichting
4. Functies
5. Tijd
6. Temperatuur

7/8. Navigatietoetsen

9. Start/Pauze

### BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het bedieningspaneel heeft de volgende hoofdfuncties:

| Symbool | Functie | Beschrijving |
|---|---|---|
| | **Aan/uit** | Indrukken om de oven aan/uit te zetten. |
| | **Bediening op afstand AAN/UIT** | Druk op de toets om bediening op afstand activeren, nadat u de oven hebt gekoppeld met de hOn-app (via de applicatie). |
| | **Licht** | Indrukken om de ovenlamp in de ovenholte aan/uit te zetten |
| | **Functies** | Druk één keer om naar de handmatige functies te gaan, twee keer voor de Everyday Cooking, drie keer voor het menu Reinigen en vier keer voor het menu Wifi. |
| | **Tijd** | Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller (beschikbaar in stand-bymodus) en driemaal voor uitgestelde start. In de stand-bymodus zijn de kookwekkeren, door 3 sec. op de toets te drukken, de tijd beschikbaar. |
| | **Temperatuur** | Druk eenmaal om de temperatuur van de ovenholte te controleren en tweemaal om de optie snel voorverwarmen te activeren (alleen beschikbaar tijdens de voorverwarmingsfase van de oven). |
| | **Navigatietoetsen** | Druk op de navigatietoetsen om te bladeren tussen functies en de parameters aan te passen. |
| | **Start/Pauze** | Druk om de bereiding te starten/pauzeren of om de functieste bevestigen. |

## 2.4. CONNECTIVITEIT

### Draadloze parameters

| Technologie | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standaard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frequentieband(en) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maximaal vermogen [mW] | 100 | 10 |

### Draadloze sonde Draadloze parameters

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technologie | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standaard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frequentieband(en) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maximaal vermogen [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Het woordmerk en de logo's van Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken van Bluetooth SIG, Inc. en elk gebruik van deze merken door Candy Hoover Group SRL gebeurt onder licentie. Andere handelsmerken en handelsnamen zijn eigendom van hun respectieve eigenaren.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

### Productinformatie voor netwerkapparatuur

Stroomverbruik van het product in stand-by in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten zijn geactiveerd:2,0 W.

Periode waarna de apparatuur automatisch de netwerkgebonden stand-bytoestand bereikt: 20 min.

### Een draadloze netwerkpoort activeren:

De wifimodule wordt ingeschakeld zodra de gebruiker op de aan-toets drukt.

### Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

De wifimodule wordt uitgeschakeld zodra de gebruiker op de uit-toets drukt. De wifi kan ook worden uitgeschakeld als de oven aan staat door 'off' (uit) te selecteren bij het wifi-instellingenmenu.

Candy Hoover Group Srl verklaart dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de desbetreffende wettelijke voorschriften voor de VK-markt. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: **www.candy-group.com**

## INTERACTIE MET DE APP

Uw apparaat kan worden verbonden met uw draadloze thuisnetwerk en op afstand worden bediend met de app. Verbind uw apparaat om ervoor te zorgen dat het up-to-date blijft met de nieuwste software en functies.

### OPMERKING

- Zodra de oven is ingeschakeld, knippert het WIFI-pictogram gedurende 30 minuten. Tijdens deze periode is het mogelijk om het product te verbinden.
- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stap voor stap begeleiding op zowel het apparaat als uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om uw oven te verbinden.
- Raadpleeg de app voor meer informatie en probleemoplossing.

Downloaden op uw smartphone.

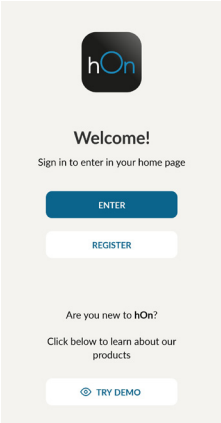
Available on the App Store

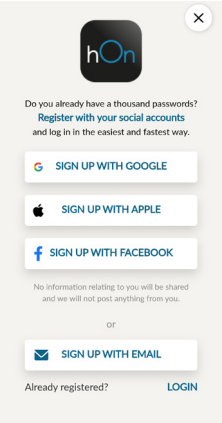
GET IT ON Google Play

De onderstaande afbeeldingen zijn alleen ter illustratie.

## REGISTRATIE NIEUWE GEBRUIKER

- Klik op ‘Registreren’.
- U kunt zich registreren via sociale accounts of u aanmelden met uw persoonlijke e-mail.

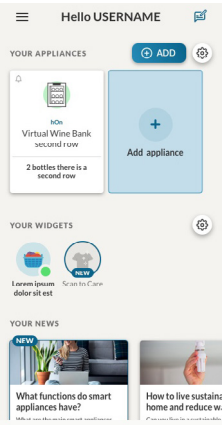



## SNELLE KOPPELING

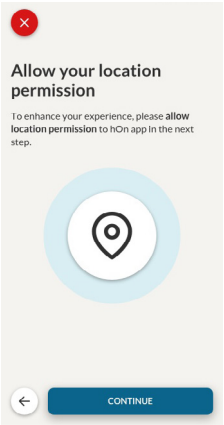
**Stap 1**

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



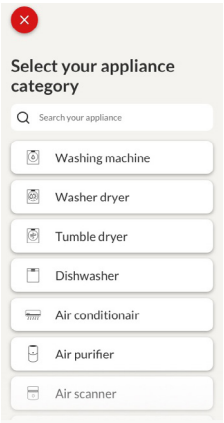
**Stap 2**

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



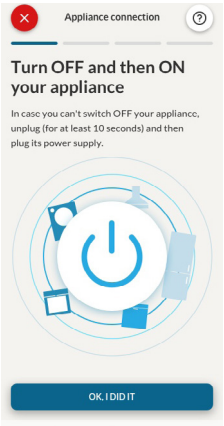

**Stap 3**

- Selecteer ‘Oven’ in de apparaatcategorie.



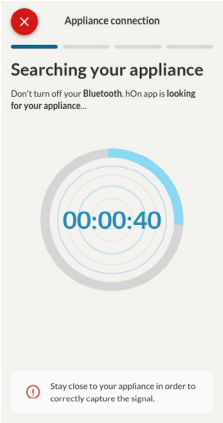

**Stap 4**

- Zet het apparaat aan; als het al aan staat, zet het dan uit en weer aan.



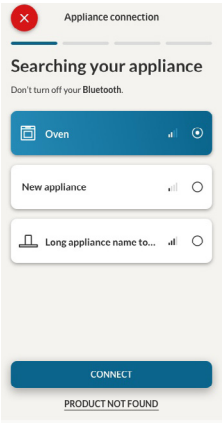
**Stap 5**

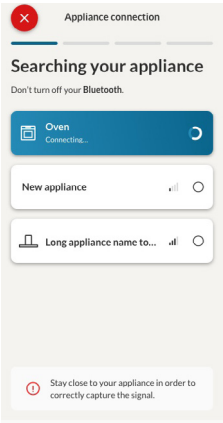
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.




**Stap 6.1-6.2**

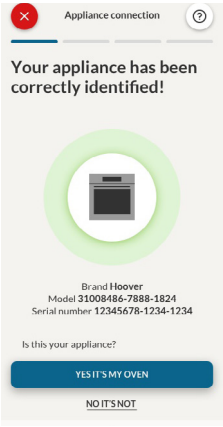
- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.




**Stap 7**

- Uw oven wordt gevonden en u kunt hem bedienen via hOn.

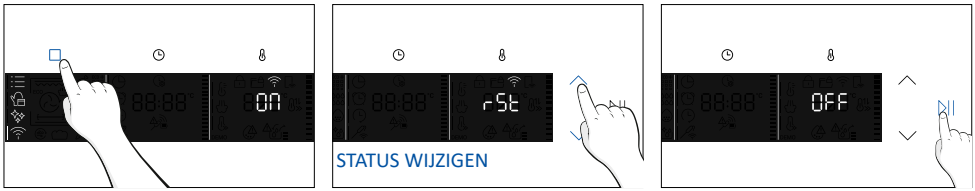


## DE WIFI-INSTELLINGEN WIJZIGEN

Zodra het apparaat is verbonden, kan de gebruiker de WIFI-instellingen wijzigen tussen:

- **WIFI ON (Aan):** Het is alleen mogelijk de ovenstatus te bekijken via de app.
- **WIFI hOn:** De oven kan alleen met de app worden gebruikt.
- **WIFI OFF (Uit):** De oven is niet verbonden, maar nog steeds aangemeld en de netwerkgegevens zijn opgeslagen.
- **WIFI RESET:** De verbinding wordt gereset en een nieuwe aanmelding is mogelijk.

1. Tik ☐op en ga naar het WIFI-menu. Op het display verschijnt een 'On' (Aan).
2. Op het display verschijnt een 'On' (Aan).
3. Gebruik de pijltjes tot 'Off' (Uit) of de reset-instelling 'rSt' wordt weergegeven.




## BEDIENING OP AFSTAND

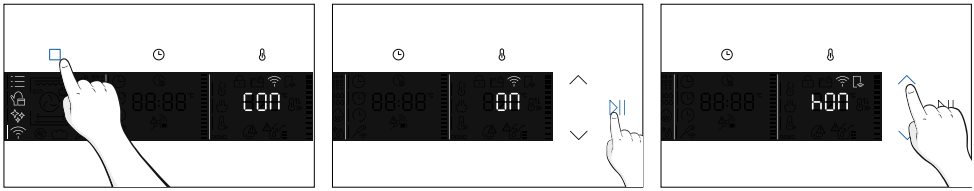
De bediening op afstand biedt talloze voordelen voor gebruikers en verbetert het gemak, de efficiëntie en de algehele kookervaring, doordat het product direct vanaf het apparaat en de hOn-app kan worden bediend.

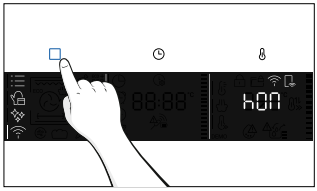
Deze functie maakt het mogelijk om via uw apparaat te genieten van verschillende functies, zoals: onmiddellijke of geplande start van recepten of bereidingsprogramma's die al beschikbaar zijn in de app; realtime controle van de voortgang van uw recepten; aanpassing van de gebruikte bereidingsparameters; controle van het bereidingsproces met behulp van de sonde; beheer van opgeslagen recepten met behulp van de 'Jolly-functie' op het product (zie betreffende paragraaf). Bovendien is het mogelijk om meldingen te ontvangen zodra programma's of recepten zijn voltooid. De bediening op afstand kan alleen worden geactiveerd wanneer het product verbonden is.

**OPMERKING:** Dit is beschikbaar voor alle bereidingsfuncties op het product, behalve voor de programma's Gratinereneren en Supergrill.

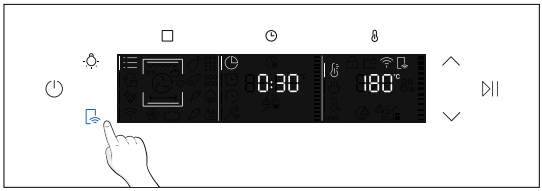
### De bediening op afstand activeren:

1. Tik☐ op om de WIFI-modus te selecteren.
2. Op het display verschijnt 'connect' (verbinden). Tik⏯ op . 'On' (Aan) gaat knipperen.
3. Tik ⌄ op om de modus 'hOn' te selecteren en tik ⏯ op om bediening op afstand te activeren.
4. Druk op om de modus 'hOn' te verlaten.
5. Ga naar de app, selecteer een programma en laat het koken beginnen. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters via zowel het product als de app te bedienen en te wijzigen.

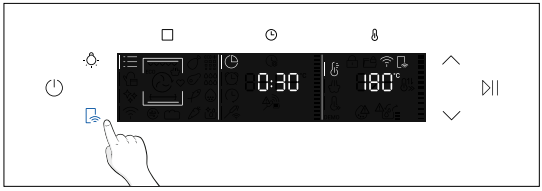




Het is ook mogelijk om de bediening op afstand tijdens het bereidingsproces te activeren door op de betreffende toets te drukken

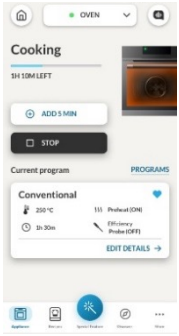



**Bediening op afstand stoppen:**
Terwijl het bereidingsprogramma bezig is, kan het direct vanaf het product zelf worden gestopt door op de overeenkomende toets voor de bediening op afstand op uw apparaat te drukken.



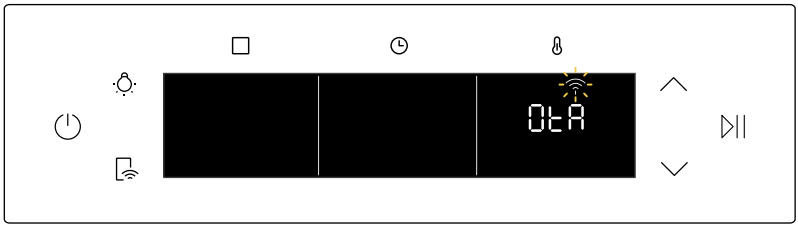

U kunt het bereidingsprogramma ook op afstand stoppen met de app door op de ‘STOP’-knop op het display te klikken. De oven stopt automatisch met de bereiding.

**OPMERKING:** Als de gebruiker het bereidingsproces vanaf de oven stopt, wordt tegelijkertijd het gestopte bereidingsprocesweergegeven in de app.



### ‘OVER THE AIR’-UPDATE (OTA)

De oven is uitgerust met een draadloze updatefunctie (OTA) die u in staat stelt uw oven moeiteloos up-to-date te houden met de nieuwste functies. Als beschikbaar, zodra de oven is verbonden, en de knop op “Wi-Fi” staat of een kookprogramma net is afgelopen, zal de update automatisch beginnen. “OtA” verschijnt op het display, het Wi-Fi-pictogram knippert, en alle productcommando’s zijn tijdelijk niet beschikbaar. Dit proces kan enkele minuten duren, dus ontkoppel of ontplug de oven niet tijdens deze tijd. Zodra de update voltooid is, knippert “12:00” op het display. Stel gewoon de tijd opnieuw in en begin met koken!




# 3. VOORDAT U BEGINT

## 3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

### Hoe de deur werkt

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de ovendeur altijd vergrendeld. Als deze niet vergrendeld is, geeft de oven foutcode 24 weer en wordt de reinigingsfunctie onderbroken.

### Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen, die meestal worden geactiveerd zodra een bereidingsfunctie begint.
Bij ovens met een deurschakelaar (zie hieronder) gaat het licht automatisch aan wanneer de deur wordt geopend.
Bij ovens die zijn uitgerust met een lampknop, kan deze ook worden gebruikt om de verlichting te activeren.
Als de ovendeur langer dan 10 minuten open blijft, gaat de verlichting automatisch uit.
Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de verlichting uit.*

### Hoe de koelventilator werkt

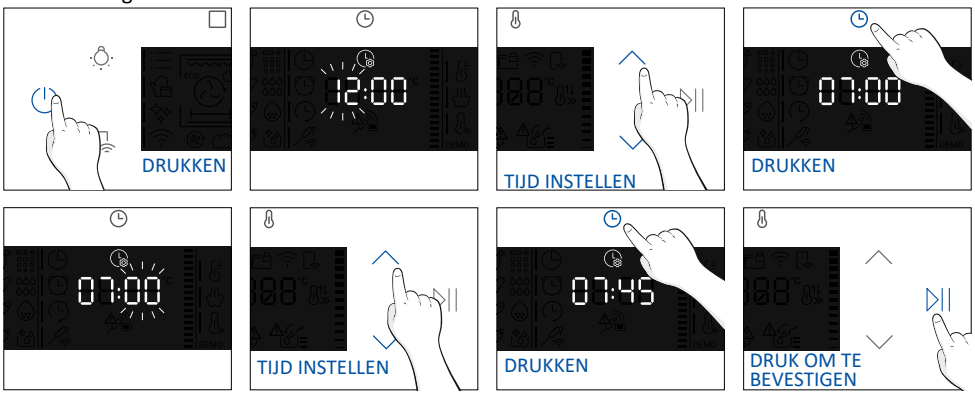
De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Daarom blijft de koelventilator nog enige tijd hoorbaar, zelfs nadat de oven is uitgeschakeld. Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven.
Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt. Tijdens pyrolytische reiniging en wanneer de deur is vergrendeld, wordt de koelventilator ingeschakeld.*
Tijdens de ECO-functie blijft de verlichting uit.

(*Alleen bij pyro-ovens)

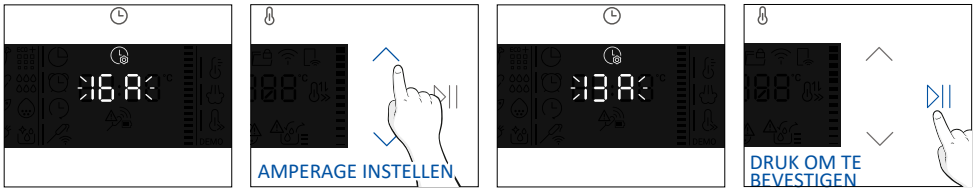
### 3.2. EERSTE GEBRUIK

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, moet eerst de tijd worden ingesteld, worden gekozen tussen 13 ampère of 16 ampère, en moeten de helderheid en het geluidsniveau worden geselecteerd.

- **DE TIJD INSTELLEN:** Op het display knippert de vooraf ingestelde tijd '12:00'. Om te wijzigen, houdt u ⏻ ingedrukt en gebruikt u de pijltjes om het huidige uur in te stellen. Druk op 🕒 om het uur te bevestigen. Volg dezelfde procedure om de minuten in te stellen. Druk op ⏯ om te bevestigen.

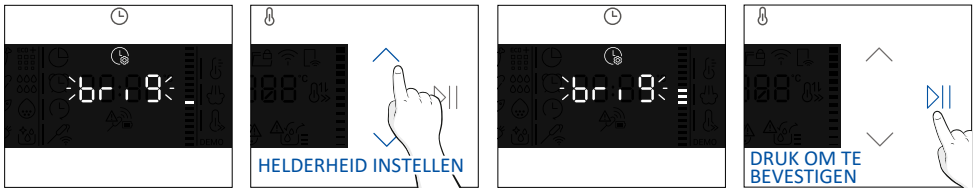



- **AMPERAGE:** Standaard is de oven ingesteld om te werken met een hoger vermogen, geschikt voor huishoudens met meer dan 3 kW (16 A). Als uw huis een lager vermogen heeft, kunt u deze instelling met ⏯ wijzigen naar 13 A. Deze instelling beïnvloedt hoe snel de oven opwarmt. Door de hogere optie te kiezen (16 A) warmt de oven sneller op (omdat de energieabsorptie wordt verhoogd). Op het display staan twee keuzes: 13 A en 16 A. Selecteer de gewenste stroomsterkte met behulp van de pijltjes. Druk op ⏯ om te bevestigen.

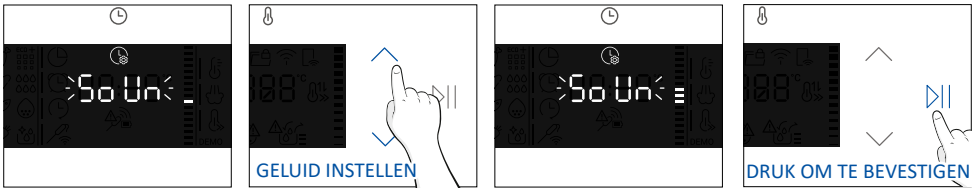



**OPMERKING:** De optie om de amperage (stroomsterkte) in te stellen is alleen beschikbaar tijdens de eerste installatie. Om de ingestelde stroomsterkte te wijzigen, raadpleegt u de instructies voor na de installatie.

- **HELDERHEID:** Op het display verschijnt 'brig' (brightness, helderheid). De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen worden aangepast met de pijlen. Druk op ⏯ om te bevestigen.

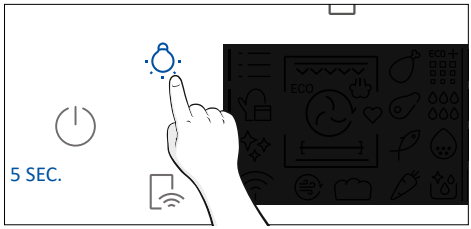


- **GELUID:** Op het display verschijnt 'Soun' (sound, geluid). De getallen geven het intensiteitsniveau van het geluid aan en kunnen worden aangepast met de pijlen. Druk op ⏯ om te bevestigen.



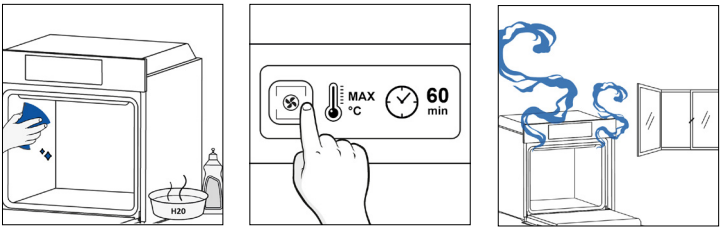

- **INSTRUCTIES VOOR NA DE INSTALLATIE**

Het is mogelijk om terug te gaan naar de begininstellingen door de lamptoets 5 sec. ingedrukt te houden.




### 3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwheid verwijderd.

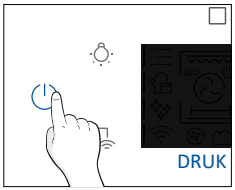


# 4. WERKING VAN HET PRODUCT

## 4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

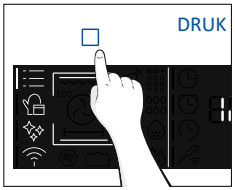
### DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Houd ingedrukt om de oven aan/uit te zetten ⏻




### FUNCTIEMENU

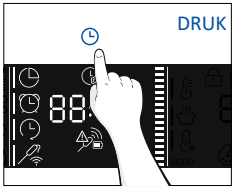
Open het functiemenu door op te drukken ☐.
Tik zo vaak als nodig is om de naar de volgende instellingen te gaan:

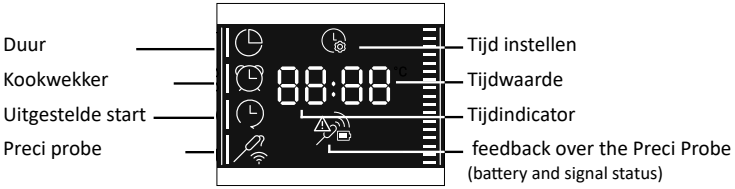



| Symbool | Functie | Beschrijving |
|---|---|---|
| | **Belangrijkste Functies** | Met deze functie kan het gewenste bereidingsprogramma worden geselecteerd met behulp van de pijlen. Tik op ◷ en 🌡 om de tijd en temperatuur in te stellen. Druk op ⏯ om de functie te starten. Druk nogmaals om het programma te pauzeren. |
| | **Voedselcategorieën** | In dit menu heeft u met de pijlen toegang tot 4 voedselbereidingscategorieën die al in de oven zijn geïntegreerd. Het display toont de standaardtijd en -temperatuur. |
| | Wifi | In deze modus kunt u de oven verbinden met een netwerk en hem aanmelden via de hOn-app. |
| | **Reinigingsfuncties** | Met deze functie kunt u een reinigingssysteem kiezen dat beschikbaar is op uw oven. |

## TIME MENU

Nadat u het bereidingsprogramma hebt geselecteerd, opent u het menu Tijd door op ⏲.
te drukken.Tik zo vaak als nodig is op ⏲ om de naar de volgende instellingen te gaan:



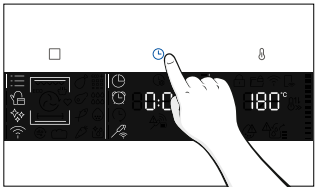



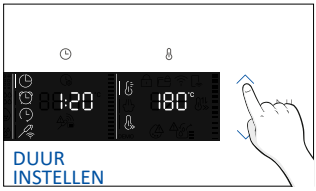

**OPMERKING:**Er kunnen niet meerdere parameters tegelijk worden ingesteld. Daarom blijft alleen de laatst ingestelde parameter in het geheugen staan en wordt de vorige parameter gewist.

.

| Symbool | Functie | Beschrijving |
|---|---|---|
| | **A)Bereiding-stijd** | Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.Druk op ⏲ om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op om de functie 'Bereiding-stijd' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op ⏯om te bevestigen.Het aftellen begint aan het einde van het voorverwarmen (indien aanwezig). Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door op⏲ te drukken en de pijltjes te gebruiken. Als de duur is verstreken, verschijnt 'End' (Einde) op het display en stopt de bereiding. |
| | **B)Minuten-teller** | Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.<br>Druk op⏲ om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op ⏲ aom de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op⏯ om te bevestigen.Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door op ⏲ te drukken en de pijltjes te gebruiken. Druk vervolgens op om de bereiding opnieuw te starten. Als de tijdsduur is verstreken, gaat de bereiding door tot deze handmatig wordt onderbroken.Deze functie kan ook worden ingesteld als de oven in stand-by staat door op⏲ . te drukken. Indien geactiveerd, werkt de minutenteller onafhankelijk van de bereidingsfuncties van de oven.. |
| | **C)Uitgestelde Start** | Hiermee kan de starttijd van de bereiding worden gekozen.<br>Druk op ⏲ om het menu Tijd te openen. Tik zo vaak als nodig op ⏲ om de functie 'Uitgestelde start' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op ⏯ om te bevestigen.<br>OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingsduur en is niet beschikbaar met de grillfuncties. |

## a. Bereidingstijd

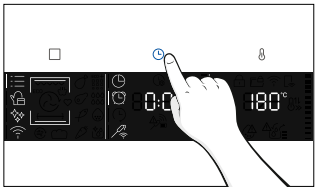


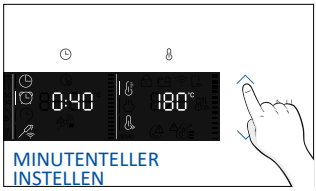






## b. Minutenteller

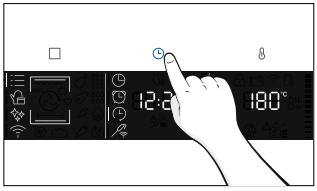


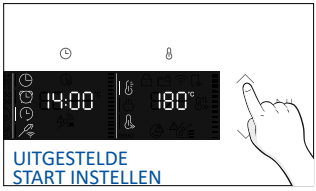






## c. Uitgestelde Start

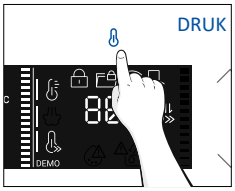


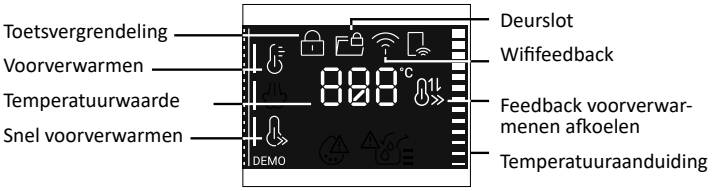





## TEMPERATUURMENU

Nadat u het bereidingsprogramma hebt gekozen, ga u naar het menu Temperatuur door op .te drukken. Tik zo vaak als nodig is om naar de volgende instellingen te gaan:




| Symbool | Functie | Beschrijving |
|---|---|---|
| | **Temperatuur** | Druk hierop om de temperatuur in te stellen en gebruik de pijlen om de waarde te regelen. |
| | **Snel voorverwarmen** | Druk twee keer om de snelle temperatuur in te stellen |

## EXTRA FUNCTIE

| Symbool | Functie | Beschrijving |
|---|---|---|
| | **Kinderslot** |  **DRUK TEGELIJKERTIJD** Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Om de functie te activeren, drukt u tegelijkertijd 3 seconden op de lampknop en de afstandsbedieningsknop. Er verschijnt een pictogram met een hangslot op de gebruikersinterface. In deze toestand is de gebruikersinterface van de oven vergrendeld en kunnen er geen instellingen worden gewijzigd.Om het kinderslot te deactiveren, drukt u nogmaals 3 seconden op de lampknop en de afstandsbedieningsknop (het pictogram met de sleutel verdwijnt). |

## 4.2. BEREIDINGSFUNCTIES

### OPTIE VOOR SNEL VOORVERWARMEN

Om de voorverwarmingsfase te versnellen, kan de optie snel voorverwarmen worden geselecteerd door gedurende 3 sec. op het temperatuurpictogram te drukken nadat het bereidingsprogramma en de temperatuur zijn geselecteerd. Deze optie activeert een combinatie van ventilator en verwarmingselementen, ongeacht de gekozen bereidingsfunctie. Om energie te besparen, wordt bij snel voorverwarmen de ventilator van de ovenholte uitgeschakeld totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.

### 4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

**OPMERKING:** Voor functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires worden verwijderd tijdens deze fase. Volg de instructies in de onderstaande tabel met betrekking tot het voorverwarmen. “JA/SNEL VOORVERWARMEN” betekent dat voorverwarmen vereist is en de optie voor snel voorverwarmen beschikbaar is; “NEE” betekent dat voorverwarmen niet beschikbaar is en voedsel in een koude oven moet worden geplaatst.

| Symbool | Functie | Standaardtemp. °C Temp.bereik °C | Aanbevolen plaatpositie | Voorverwarmen | Suggesties |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Conventioneel | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Ja/Snel voorverwarmen | IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt.Kan gebruikt worden met Preci Probe. |
|  | Hetelucht + ventilator | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Ja/Snel voorverwarmen | IDEAAL VOOR: Braadstukken, ovenschotels, groenten en hartige taarten met vochtige vullingen op één niveau. Ideaal voor het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte.Kan gebruikt worden met Preci Probe. |
|  | Multilevel | 160°C 50-250/300°C *** | L4 voor een enkel niveau L2+L5 voor dubbel niveau L2+L4+L6 voor drievoudig niveau | Ja/Snel voorverwarmen | IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza’s op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen. Kan gebruikt worden met Preci Probe. |
|  | Onderwarmte | 170°C 50-230°C | L2 | Ja/Snel voorverwarmen | IDEAAL VOOR: Crème karamel, pudding en bain marie op één niveau. Deze functie kan ook worden gebruikt om een bereiding af te ronden.Kan gebruikt worden met Preci Probe. |
|  | Onderwarmte + ventilator | 170°C 50-230°C | L2 | Ja/Snel voorverwarmen | IDEAAL VOOR: Pizza’s, hartige taarten, vlaaien en voedingsmiddelen met vochtige/vloeibare toppings op één niveau.Kan gebruikt worden met Preci Probe. |
|  | Grill | L5 L1-L5 | L6 voor dun voedsel L5 voordikker voedsel | NEE | IDEAAL VOOR: Gratineren, gegrild vlees, vis, groenten.Deze functie gebruikt alleen het binnenste bovenste verwarmingselement. Gebruiken met de deur dicht. Plaats er een bakje onder om de sappen op te vangen |
|  | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | NEE | IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood.Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig. |

| Symbool | Functie | Standaardtemp. °C Temp.bereik °C | Aanbevolen plaatpositie | Voorverwarmen | Suggesties |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratineren | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | Ja/Snel voorverwarmen | IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadstukken) of gegratineerd voedsel. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. |
|  | Multilevel + | 200°C<br>150-250°C | 6 Levels<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Levels<br>L1+L3+L5+L7 | Ja/Snel voorverwarmen | IDEAAL VOOR: Volledig menu koken zonder geurvermenging.<br>Voedingsmiddelen hoeven niet<br>na dezelfde bereidingsduur te worden verwijderd. |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | NEE | IDEAAL VOOR: Bereiding van vlees, vis of groenten.Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. Holtelamp is uitgeschakeld. |
|  | Airfryer | 200°C<br>150-250°C | L4 | NEE | IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvriesmaaltijden of gepaneerdevoorgekookt voedingsmiddelen die meestal gefrituurd worden. Dankzij de speciale plaat kan de hete lucht gelijkmatig over het voedsel stromen. |
|  | Brood | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | NEE | IDEAAL VOOR: het bakken van brooden broden |
|  | Pizza<br>(***) | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | NEE | IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's zonder de oven voor te verwarmen. Gebruik lagere temperaturen voor diepvriesproducten en 300°C voor zelfgemaakte recepten |
|  | Wit vlees | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NEE | IDEAAL VOOR: gevogelte en stukkenwit vlees |
|  | Rood vlees | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NEE | IDEAAL VOOR: rundvlees en stukkenrood vlees |
|  | Vis | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | NEE | IDEAAL VOOR: hele vissen en filets |
|  | Vegetarisch | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NEE | IDEAAL VOOR: geroosterde groentenen aardappelen |

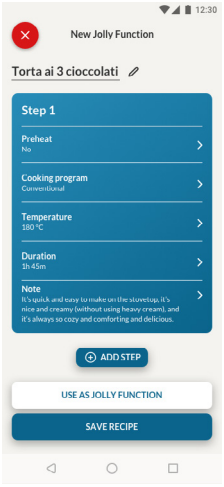
* Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.
** Gebruiken met de deur dicht.
*** Afhankelijk van het ovenmodel.

### 4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

| Symbool | Functie | Standaardtemp. °C<br>Temp.bereik °C | Aanbevolen plaatpositie | Voorver-warmen | Suggesties |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Voeg aan de lijst met vooraf ingestelde functies uw favoriete functie toe die nog niet aanwezig is in uw oven. U kunt hem configureren via de hOn-app. |

### ♡ Jolly-functie

Dankzij de Jolly-functie biedt dit product een volledig aanpasbare ervaring, zodat u uw persoonlijke recepten rechtstreeks op de oven kunt opslaan. U kunt deze recepten zo vaak als u wilt uitvoeren, zelfs zonder in te loggen op de app.

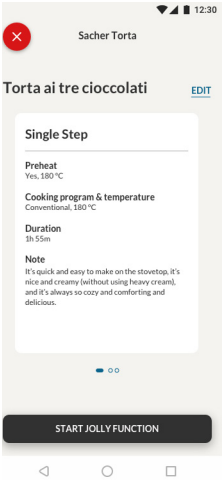


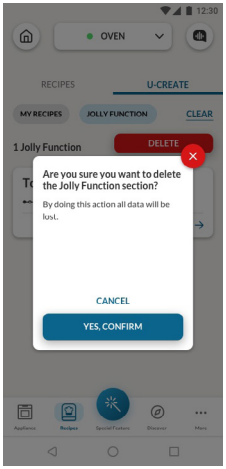

**De Jolly-functie instellen:**

Om de Jolly-functie op uw oven in te stellen, opent u het U-CREATE gedeelte van de app, selecteert u het recept dat u wilt gebruiken en klikt u op 'Gebruik als Jollyfunctie'.
Vanaf dit punt kunt u hem vanaf het product starten, zelfs zonder interactie met de app. Draai de functieknop gewoon naar de Jolly-functie om het bereidingsproces te starten.
Op het display verschijnt de vooraf ingestelde temperatuur.

## De Jolly-functie bewerken:

Om een Jolly-functie te bewerken, gaat u naar het receptengedeelte van de app en selecteert u de kaart van het recept die is aangewezen als Jolly-functie. Tik op de knop 'Bewerken' om het recept aan te passen en de eerdere instellingen te wijzigen.
Een pop-upbericht laat u weten dat u de vorige functie moet verwijderen om de nieuwe gewijzigde Jolly-functie op te slaan. Als u bevestigt, wordt de vorige Jollyfunctie verwijderd en worden de nieuwe parameters opgeslagen op het product en zichtbaar in de app.



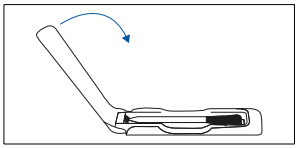

## De Jolly-functie verwijderen:

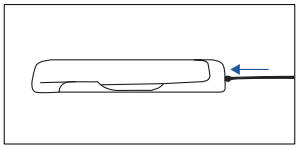
Om de Jolly-functie uit de gebruikersinterface van de oven te verwijderen, ga je naar het U-CREATE gedeelte van de app.
Door op de kaart van het recept te tikken dat is aangewezen als Jolly-functie, is het mogelijk om het te verwijderen door op de rode knop 'Verwijderen' te klikken.
Een pop-up zal de bewerking bevestigen en uw bevestiging vragen. Als u doorgaat, wordt de Jolly-functie die is opgeslagen op de oven verwijderd en is deze niet langer beschikbaar in de app.

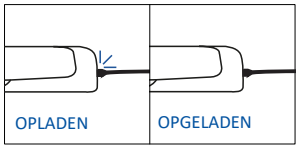
## PRECI PROBE

### Controleer voor het gebruik of de Preci Probe is opgeladen:

1. Plaat de Preci Probe in de oplader en sluit het deksel.
2. Sluit de oplader met de USB-kabel aan op een USB-voedingsbron, zoals een USB-adapter of een USB-contact van een pc/notebook. Het is mogelijk dat de oplader niet goed werkt met een powerbank vanwege de automatische uitschakelfunctie.
3. Het ledlampje van de oplader gaat branden en knippert tijdens het opladen. Het ledlampje gaat uit wanneer de Preci Probe volledig is opgeladen.

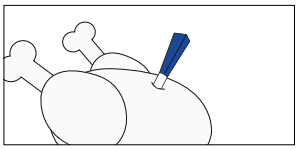


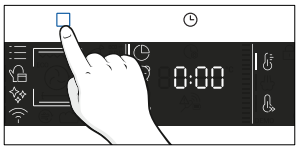


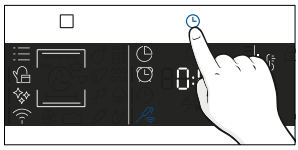


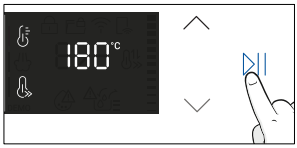

### De Preci Probe verbinden en gebruiken:

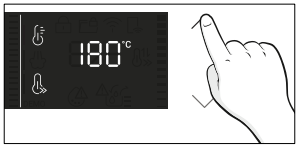
1. Steek de sonde in het voedsel.
2. Tik op ☐ om de gewenste functie te selecteren en tik zo vaak als nodig op ◷ om het pictogram voor de te selecteren.
3. Na een tijdje herkent de oven de sondecode. Tik op X en gebruik de pijltjes om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Tik op ⏯ om te bevestigen. Vanaf dat moment zal de oven de gegevens van de sonde gebruiken om de interne temperatuur van uw voedsel te controleren.
5. Zodra de gewenste interne temperatuur is bereikt, klinkt het alarm en gaat de oven uit. Haal de sonde voorzichtig uit het voedsel.

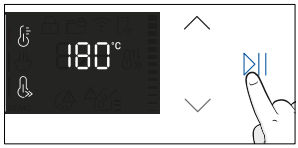




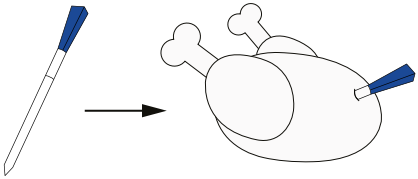


**Kooktips**

De sonde is uitgerust met één meetpunt. Steek hem volledig in het voedsel met de metalen punt in het midden van het voedsel. Plaats de punt zo dicht mogelijk bij het dikste (koudste) gedeelte van het voedsel om het bereidingsproces nauwkeurig te volgen.



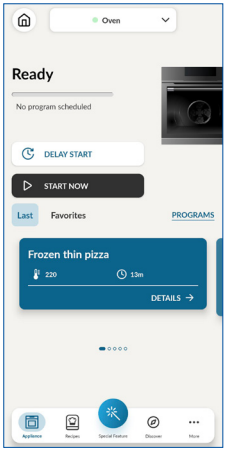
De sonde kan worden gebruikt met handmatige functies (Conventioneel, Hetelucht + Ventilator, Grill, Supergrill, Gratineren en Multilevel), met VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN (vlees, vis en groenten) en met Gentle Cooking.

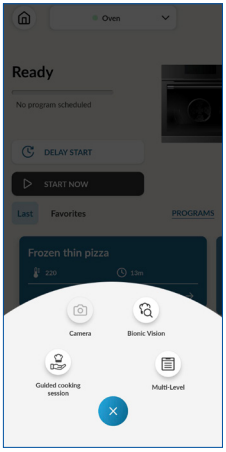
| Voedselcategorie | Voorgestelde kerntemp. °C | Voorgestelde positionering |
|---|---|---|
| Rundergebraad | 45°C | Diagonaal in het dikste gedeelte. Plaats bij cilindervormig voedsel (bijv. runderbraadstukken) de punt zo dicht mogelijk bij het geometrische middelpunt |
| Geroosterd vlees | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Gevogelte | 83-85°C | In het dikste gedeelte van de borst |
| Vis (heel/steaks) | 65°C | Diagonaal in het dikste gedeelte |
| Brood/ovenschotels | 90°C | Dicht bij het geometrische middelpunt van het voedsel |

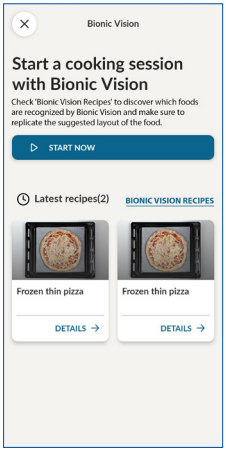
## DE CAMERA GEBRUIKEN *

De bionic vision-camera werkt met de Preci Taste-functie die beschikbaar is op de app. De camera kan het voedsel herkennen en de bijbehorende parameters instellen om het goed te bereiden.
U kunt de status van het kookproces rechtstreeks vanuit de app volgen.
De camera is niet beschikbaar tijdens het voorverwarmen en de Eco- en Pyrolysefuncties.
Om de camera te kunnen gebruiken, moet de bediening op afstand zijn ingeschakeld.

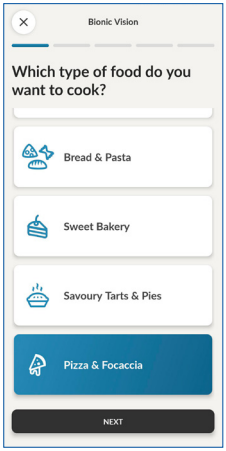
**Stap 1.** Druk in de app op ‘Speciale functie’, selecteer vervolgens ‘Bionic Vision’ en druk op ‘Nu starten’.



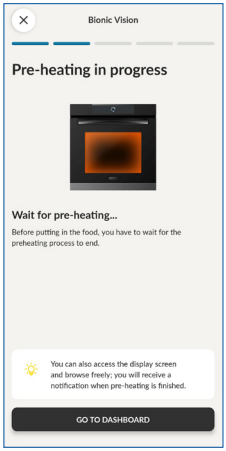




**Stap 2.** Selecteer de voedselcategorie die u wilt koken en druk op ‘Volgende’ om te bevestigen.

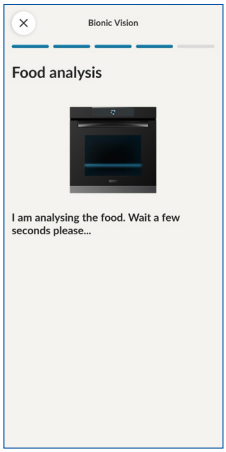


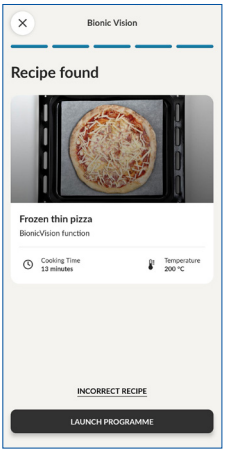

*alleen indien aanwezig

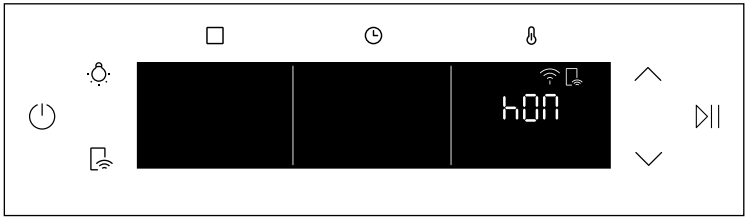
**Stap 3.** Nadat het Preci Taste-recept vanuit de app is gestart, begint het voorverwarmen. Om deze functie te starten, moet de ovenruimte leeg zijn.



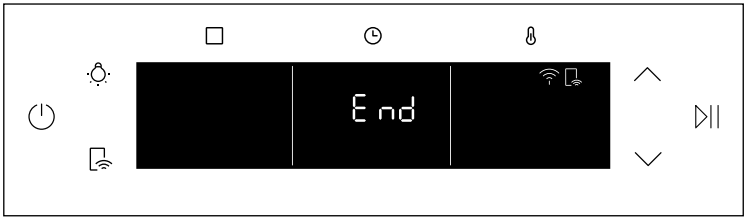

**Stap 4.** Na de voorverwarmingsfase kan het voedsel in de ovenruimte worden geplaatst. Sluit de ovendeur zodat het voedsel kan worden gedetecteerd. De oven herkent het voedsel via de camera en stelt de juiste parameters in. Tijdens dit proces wordt ‘hOn’ op het ovendisplay weergegeven. Na bevestiging van de gebruiker start het bereidingsproces automatisch.



**Stap 5.** Zodra het koken is voltooid, verschijnt “Einde” op het display. De kooktijd kan worden verlengd als u uw eten liever wat gaarer wilt hebben.




**OPMERKING**: Voordat u de camera gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het glas in het bereik van de camera schoon is om een helder zicht te garanderen.

### 4.2.3. Meerstappenfunctie

Met de Multi Step-functie kunt u eerder ingestelde kookparameters (temperatuur en tijd) behouden, terwijl u tijdens het koken de functie wijzigt door op de knop te drukken☐.

De functie is beschikbaar voor alle HOOFDFUNCTIES☰, behalve de ECO- en JOLLY-programma’s.

# 5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

## 5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

Dit product wordt geleverd met twee verschillende varianten van zijrekken, met 6 of 7 kookniveaus. Raadpleeg de juiste kooktabel.

**OPMERKING:** Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarvoor een vorm of bak op 2 niveaus nodig is, plaatst u de bakken gespreid: de bovenste bak aan de linkerkant en de onderste bak aan de rechterkant.

**Model met 6 niveaus ****

| Categorie | Recept | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voor-verwar-men | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zoete bakkerij | Kleine cakes/ muffins | 1 | Conventioneel Multilevel | 175°C 160°C | Ja | Bakplaat | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Diepere + Bakplaat | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Bakplaats | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biscuitgebak (26 cm Ø) | 1 | Conventioneel Multilevel | 170°C 150°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Metalen rooster + cakevorm | L1+L4 | 50-60 |
| | Biscuits/ koekjes | 1 | Conventioneel Multilevel | 150°C | Ja | Bakplaat | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Multilevel | 140°C | | Diepere + Bakplaat | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Bakplaats | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multilevel | 190°C | Ja | Bakplaat | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Multilevel | 170°C | | Bakplaat | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multilevel | 90°C | Ja | Bakplaat | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Conventioneel | 150°C | Ja | Bakplaat | L3 | 15-20 |
| | Appeltaart | 1 | Conventioneel | 185°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multilevel | 170°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Conventioneel | 170°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 40-60 |
| | Chocolade-soufflé | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat + vormpjes | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Conventioneel | 150°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 50-65 |
| | Diepvriescrois-sants | 1 | Hetelucht + ventilator | 175°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | | Diepere + Bakplaat | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Multilevel | 160°C | | Bakplaats | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, diepvries | 1 | Conventioneel | 210°C | Ja | Bakplaat | L3 | 30-45 |
| Brood en platbrood | GeHaand brood | 1 | Supergrill | 05 | Nee | Metalen rooster | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L2 or L3 | 25-35 |
| | Brood, heel | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 35-50 |

| Categorie | Recept | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voor-verwar-men | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hartige taarten en oven-schotels | Hartige taarten/ quiches (26 cm Ø) | 1 | Hetelucht + ventilator Pizza | 180°C 200°C | Ja Nee | Metalen rooster + Quichevorm | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Ja | Metalen rooster + Quichevorm | L1+L4 | 50-70 |
| | Kaassoufflé | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, vers | 1 | Hetelucht + ventilator | 200°C | Ja | Metalen rooster + ovenschaal | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, diepvries | 1 | Conventioneel | 180°C | Ja | Metalen rooster + ovenschaal | L3 | 50-60 |
| | Gebakken pasta | 1 | Gratineren | 200°C | Ja | Metalen rooster + ovenschaal | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, diepvries | 1 | Conventioneel | 180°C | Ja | Metalen rooster + ovenschaal | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, vers (plaat) | 1 | Conventioneel Pizza | 250°C 300°C | Ja Nee | Bakplaat | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Ja | Diepere+ Bakplaats | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, vers (rond) | 1 | Conventioneel Pizza | 250°C 300°C | Ja Nee | Bakplaat | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Ja | Diepere+ Bakplaats | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, diepvries (dunne korst) | 1 | Conventioneel Pizza | 220°C 200°C | Ja Nee | Metalen rooster | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Multilevel | 180°C | | Metalen rooster | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Vlees en gevogelte | GeHaande hele kip (1–1,2 kg) | 1 | Multilevel Gratineren | 220°C | Ja | Metalen haan Plaats de bakpla-at op L1 met 150 ml water | L4 | 40-60 |
| | Kippendijen | 1 | Air Fryer | 220°C | Nee | Airfry-plaat** | L4 | 30-50 |
| | GeHaande eend | 1 | Multilevel Gratineren | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 50-60 |
| | Haan | 1 | Multilevel Gratineren | 220°C | Ja | Metalen rooster Plaats bakplaat op L1 | L4 | 20-40 |
| | Geroosterde kalkoen | 1 | Multilevel Gratineren | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 50-60 |

| Categorie | Recept | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voor-verwar-men | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Varkensrib-betjes (1000–1200 g) | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 80-100 |
| | Worstjes | 1 | Supergrill | 04 | Ja | Metalen rooster | L5 | 40-50 |
| | Rosbief (500 g) | 1 | Multilevel | 220°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-40 |
| | Gehaktbrood (1000–1500 g) | 1 | Conventioneel | 180°C | Ja | Bakplaat | L3 | 40-50 |
| | Geroosterde kip met aardappelen | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Diepere plaat | L4 | 45-60 |
| Vis en zee-vruchten | Gegrilde zeevruchten | 1 | Supergrill | 04 | Nee | Metalen rooster | L5 | 15-30 |
| | Diepvriessticks | 1 | Air Fryer | 200°C | Nee | Airfry-plaat** | L4 | 20-25 |
| | Gebakken vis | 1 | ECO | 200°C | Nee | Metalen rooster Plaats bakplaat op L1 | L3 | 40-60 |
| Groenten | GeGratinere-neerde groenten | 1 | ECO | 200°C | Nee | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 80-90 |
| | Diepvriesfriet (300–500 g) | 1 | Air Fryer | 220°C | Nee | Airfry-plaat** | L4 | 18-25 |
| | Geroosterde aardappelen | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L4 | 30-50 |

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is
** Afhankelijk van het ovenmodel.

## Model met 7 niveaus **

| Categorie | Recept | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voor-verwar-men | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zoete bakkerij | Kleine cakes/ muffins | 1 | Conventioneel Multilevel | 175°C 160°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Diepere + Bakplaat | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Bakplaats | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biscuitgebak (26 cm Ø) | 1 | Conventioneel Multilevel | 170°C 150°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Metalen rooster + cakevorm | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscuits/ koekjes | 1 | Conventioneel Multilevel | 150°C | Ja | Bakplaat | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 140°C | | Bakplaats | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Bakplaats | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multilevel | 190°C | Ja | Bakplaat | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multilevel | 170°C | | Bakplaat | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multilevel | 90°C | Ja | Bakplaat | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Conventioneel | 150°C | Ja | Bakplaat | L3 | 15-20 |
| | Appeltaart | 1 | Conventioneel | 185°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multilevel | 170°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Conventioneel | 170°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 40-60 |
| | Chocolade-soufflé | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat + vormpjes | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Conventioneel | 150°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Hetelucht + Ventilator | 180°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | | Diepere + Bakplaat | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multilevel | 160°C | | Bakplaats | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, diepvries | 1 | Conventioneel | 210°C | Ja | Bakplaat | L3 | 30-45 |
| Brood en platbro-od | GeHaand brood | 1 | Supergrill | 05 | Nee | Metalen rooster | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 25-35 |
| | Brood, heel | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 35-50 |

| Categorie | Recept | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voor-verwar-men | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hartige taarten en oven-schotels | Hartige taarten/ quiches (26 cm Ø) | 1 | Hetelucht + Ventilator<br>Pizza | 180°C<br>200°C | Ja<br>Nee | Metalen rooster + Quichevorm | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Ja | Metalen rooster + Quichevorm | L2+L5 | 50-70 |
| | Kaassoufflé | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, vers | 1 | Hetelucht + Ventilator | 180°C | Ja | Metalen roo-ster + ovenschaal | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, diepvries | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Metalen roo-ster + ovenschaal | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, diepvries | 1 | Conventioneel | 180°C | Ja | Metalen roo-ster + ovenschaal | L3 | 45-55 |
| | Gebakken pasta | 1 | Gratineren | 200°C | Ja | Metalen roo-ster + ovenschaal | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, vers (plaat) | 1 | Conventioneel<br>Pizza | 250°C<br>300°C | Ja<br>Nee | Bakplaat | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Ja | Diepere + Bakplaat | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, vers (rond) | 1 | Conventioneel<br>Pizza | 250°C<br>300°C | Ja<br>Nee | Bakplaat | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Ja | Diepere + Bakplaat | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, diepvries (dunne korst) | 1 | Pizza | 200°C | Nee | Metalen rooster | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multilevel | 180°C | Ja | Metalen rooster | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Vlees en gevogelte | GeHaande hele kip (1–1,2 kg) | 1 | Multilevel Gratineren | 220°C | Ja | Metalen haan Plaats de ba-kplaat op L1 met 150 ml water | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Kippendijen | 1 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 30-50 |
| | GeHaande eend | 1 | Multilevel Gratineren | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Haan | 1 | Multilevel Gratineren | 220°C | Ja | Metalen rooster Plaats bakplaat op L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Categorie | Recept | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voor-verwar-men | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Geroosterde kalkoen | 1 | Gratineren | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 50-60 |
| | Varkensrib-betjes (1000–1200 g) | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 80-100 |
| | Worstjes | 1 | Supergrill | 04 | Ja | Metalen rooster | L5 | 40-50 |
| | Rosbief (500 g) | 1 | Gratineren | 220°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-40 |
| | Gehaktbrood (1000–1500 g) | 1 | Conventioneel | 180°C | Ja | Bakplaat | L3 | 40-50 |
| | Geroosterde kip met aardappelen | 1 | Gratineren | 200°C | Ja | Diepere plaat | L4 | 45-60 |
| Vis en zee-vruchten | Gegrilde zeevruchten | 1 | Supergrill | 04 | Nee | Metalen rooster | L5 | 15-30 |
| | Diepvriessticks | 1 | Air Fryer | 200°C | Nee | Airfry-plaat** | L4 | 20-25 |
| | Gebakken vis | 1 | ECO | 200°C | Nee | Metalen rooster Plaats ba-kplaat op L1 | L3 | 40-60 |
| Groenten | GeGratinere-neerde groenten | 1 | ECO | 200°C | Nee | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 80-90 |
| | Diepvriesfriet (300–500 g) | 1 | Air Fryer | 220°C | Ja | Airfry-plaat** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratineren | 1 | Gratineren | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L4 | 15-25 |
| | Geroosterde aardappelen | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L4 | 30-50 |

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is
** Afhankelijk van het ovenmodel.

## 5.2. TABEL EVERYDAY COOKING

Met het menu voor voedselcategorieën kunt u verschillende recepten bereiden zonder de oven voor te verwarmen, dankzij speciale bereidingsprogramma's die zijn afgestemd op de behoeften van elke categorie. Na het selecteren van het bereidingsprogramma wordt de standaardtijd weergegeven en deze kan worden gewijzigd door aan de rechterknop te draaien; de bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door op het daarvoor bestemde pictogram te drukken. Beide parameters kunnen worden ingesteld binnen een beperkt bereik zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

| Symbool | Beschrijving | Voor-ver-war-men | Plaat-positie | Water-volume * | Temper-atuurbereik (°C) | Tijds-bereik (min.) | Temperatuur vleessonde (indien beschikbaar) | Beschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Wit vlees | NEE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Voor gevogelte en stukken wit vlees |
|  | Rood vlees | NEE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Voor rundvlees en stukken rood vlees |
|  | Vis | NEE | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Voor hele vis en filets. |
|  | Groenten | NEE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Voor geHaande groenten en aardappelen. |

**OPMERKING:** Als u na het uitschakelen van de oven door wilt gaan met koken, is het aan te raden geen gebruik te maken van de Everyday Cooking, maar te kiezen voor standaardfuncties.

*** Na gebruik van het stoomvat**

Afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de hardheid van het water kunnen er kalkaanslagvlekken in het vat achterblijven.
Laat het apparaat na gebruik van het stoomvat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
Om kalkaanslag te verwijderen, giet een mengsel van 150 ml azijn en 50 ml water in het vat.
Wacht ongeveer 10 minuten en veeg het dan af met een zachte doek.



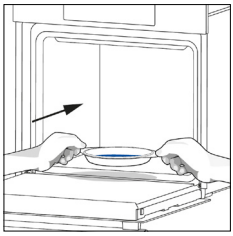
* Afhankelijk van het ovenmodel.

## *HET STOOMBAKJE GEBRUIKEN VOOR STOOMKOOKPROGRAMMA'S

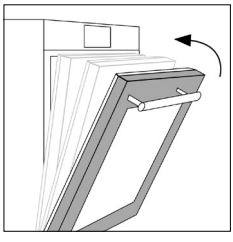
Na het selecteren van het stoomkookprogramma, gaat u als volgt te werk:




**1.** Voeg de aanbevolen hoeveelheid water toe aan het stoomvat vanuit de kraan of met een kan.



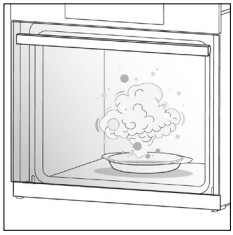
**2.** Plaats het stoomvat onderin de ovenruimte.



**3.** Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is.




**4.** Druk op om te bevestigen.



* Afhankelijk van het ovenmodel.

| Recept | Portiegrootte | Bereidingspro-gramma's | Temp. °C | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rundergebraad | 500-800g | Vlees | 190°C | Metalen rooster | L3 | 30-40 |
| Runderfilet | 200g | Vlees | 200°C | Metalen rooster | L3 | 20-25 |
| Gehaktbrood | 1000-1500g | Vlees | 180°C | Metalen rooster | L3 | 40-50 |
| Beef wellington | 500g | Vlees | 200°C | Metalen rooster | L3 | 50-80 |
| Gebraden varkensvlees | 800-1000g | Vlees | 200°C | Metalen rooster | L3 | 40-70 |
| Varkensribben | 1000-1200g | Vlees | 200°C | Metalen rooster | L3 | 80 |
| Lamsrack | 800-1000g | Vlees | 200°C | Metalen rooster | L3 | 60-80 |
| Lamsbout | 1500-2000g | Vlees | 190°C | Metalen rooster | L3 | 80 |
| Zalmfilets | 200-600g | Vis | 170°C | Bakplaat | L3 | 20-35 |
| Tonijnsteaks | 600g (ca. 4 stuks) | Vis | 180°C | Metalen rooster | L3 | 15-20 |
| Zwaardvissteaks | 700g (ca. 4 stuks) | Vis | 180°C | Bakplaat | L3 | 15-20 |
| Kabeljauwfilet | 600g (app. 4 pcs) | Vis | 160°C | Bakplaat | L3 | 15-20 |
| Zeebrasem, heel | 1 | Vis | 170°C | Bakplaat | L3 | 35-45 |
| Zeebrasem, filet | 600g (ca. 4 stuks) | Vis | 160°C | Bakplaat | L3 | 15-20 |
| Zeebaarsfilet | 600g (ca. 4 stuks) | Vis | 160°C | Bakplaat | L3 | 15-20 |
| In zout gebakken vis | 1 | Vis | 180°C | Bakplaat | L3 | 30-40 |
| Visspiesjes | 8 stuks | Vis | 160°C | Metalen rooster | L3 | 20-30 |
| Gevulde inktvis | 4 stuks | Vis | 180°C | Bakplaat | L3 | 25-40 |
| Heel brood | 1 | Deegwaren | 200°C | Metalen rooster | L3 | 35-50 |
| Roggebrood | 1 | Deegwaren | 190°C | Metalen rooster | L3 | 35-50 |
| Sandwich-brood | 1 | Deegwaren | 200°C | Metalen rooster | L3 | 35-50 |
| Diepvriesstok-brood | 1 | Deegwaren | 200°C | Metalen rooster | L3 | 15-25 |
| Diepvriesbla-derdeeghapjes | 1 | Deegwaren | 190°C | Metalen rooster | L3 | 20-30 |
| Venkelknollen | 1 bakplaat | Groenten | 200°C | Metalen rooster | L3 | 30-40 |

| Recept | Portiegrootte | Bereidingspro-gramma's | Temp. °C | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gemengde groenten | 1 bakplaat | Groenten | 190°C | Metalen rooster | L3 | 40-45 |
| Bloemkool | 1 bakplaat | Groenten | 190°C | Metalen rooster | L3 | 40-50 |
| Pompoenen, in blokjes | 1 bakplaat | Groenten | 200°C | Metalen rooster | L3 | 30-40 |
| Gevulde paprika's | 1 bakplaat | Groenten | 180°C | Metalen rooster | L3 | 70-80 |
| Gevulde courgette | 1 bakplaat | Groenten | 190°C | Metalen rooster | L3 | 35-45 |
| Wortelsticks | 1 bakplaat | Groenten | 180°C | Bakplaat | L3 | 35-40 |
| Broccoli | 1 bakplaat | Groenten | 190°C | Bakplaat | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 bakplaat | Groenten | 190°C | Metalen rooster | L3 | 40-45 |
| Groenteflan | 6 schaaltjes | Groenten | 180°C | Bakplaat + vormpjes | L3 | 25-35 |

# 6. ONDERHOUD EN REINIGING

## 6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

## 6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

### 6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

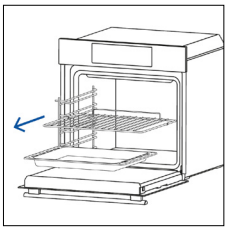
**Pyrolytische reiniging** (afhankelijk van het ovenmodel)
Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.

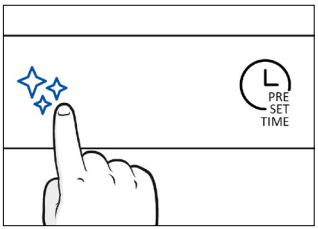
Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.
Aan het einde van de reinigingscyclus zullen etensresten een witte laag achterlaten op de geëmailleerde oppervlakken. Om deze deeltjes te verwijderen, veegt u ze af met een doek gedrenkt in heet zeepwater en gebruikt u een borstel of staalwol. Geschikte schoonmaakmiddelen zijn heet zeepwater of ovenreiniger.

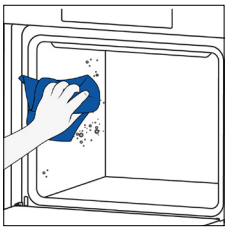
**Hoe het werkt:**

1. Verwijder alle accessoires uit de oven, zoals Haans, zijrekken en zijrekschroeven(*).
2. Draai de functieknop naar ✧. Draai aan de draaiknop om het pyrolytische programma in te stellen. Laat de functie gedurende de vooraf ingestelde tijd werken. Tijdens dit proces en de daaropvolgende afkoelingsfase blijft de ovendeur vergrendeld.
3. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.
   ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Wees voorzichtig met voor alle hete oppervlakken, want er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.

(*) Alleen voor modellen met 7 niveaus.





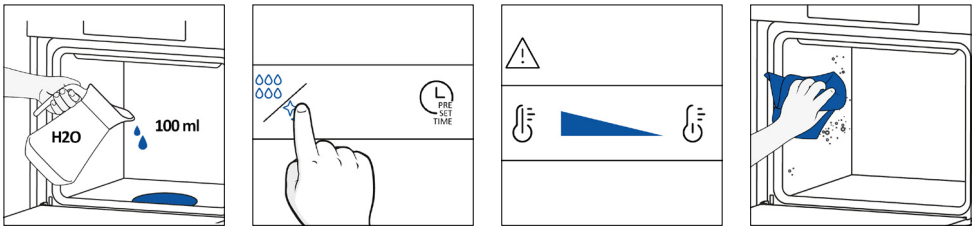



### H2O cleaning

De H2O-clean-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

**Hoe het werkt:**

1. Giet 100 ml water met een druppel afwasmiddel in het reliëfoppervlak onder in de oven.
2. Draai de knop naar . Draai indien nodig aan de draaiknop om het Hydroclean-programma in te stellen. Laat de functie gedurende de vooraf ingestelde tijd werken.
3. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
4. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.
5. ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water. Veeg het kookcompartiment schoon en laat het volledig drogen om mogelijke corrosie te voorkomen.



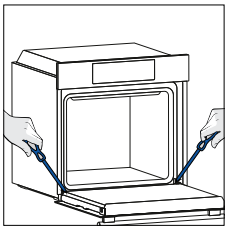

### Katalytisch reinigen (afhankelijk van het ovenmodel)

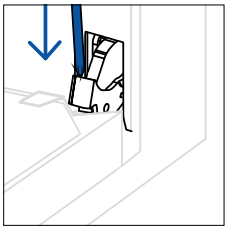
De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.
De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde vet efficiënt om in gasvormige elementen wanneer ze worden blootgesteld aan hoge temperaturen.

Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

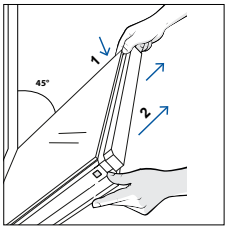
### 6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

1. Plaats de deur op 90°. Draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.

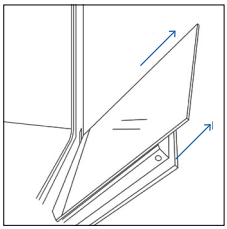




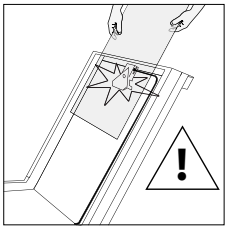
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



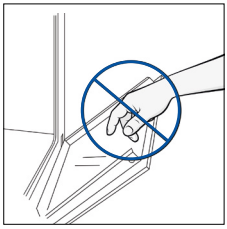

3. Verwijder heel voorzichtig het ovenglas, te beginnen met de binnenkant. Houd tijdens de procedure het glas stevig vast met beide handen en plaats het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stuk stof).



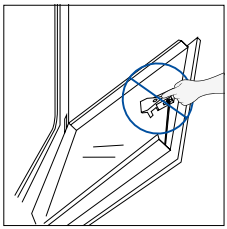
4. ⚠ **WAARSCHUWING:**het binnensteen middelste glas mogen de camera (*)niet raken tijdens het verwijderen of plaatsen.



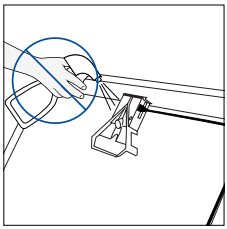
5. ⚠ **WAARSCHUWING**:Het buitenste glas is nietverwijderbaar.

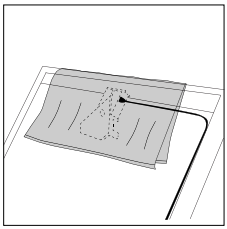


6. ⚠ **WAARSCHUWING:** De camera (*)mag niet worden losgemaakt, geforceerd,geopend of verwijderd tijdensschoonmaakwerkzaamheden.



7. ⚠ **WAARSCHUWING**: de camera mag tijdenshet reinigen niet in contact komen metschoonmaakmiddelen.

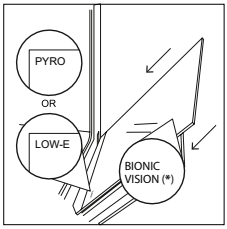




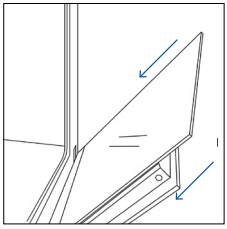
8. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



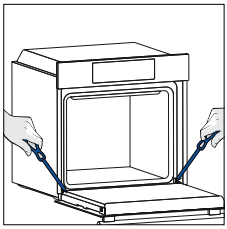

9. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het 'LOW-E/PYRO'-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur. Zorg ervoor dat de tekst 'Bionic Vision' wordt weergegeven zoals hier, zodat deze goed leesbaar is wanneer de ovendeur open is.

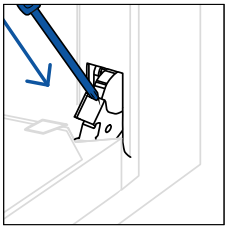



10. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.

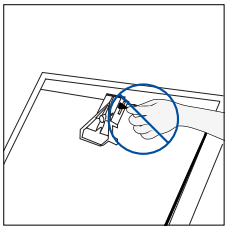


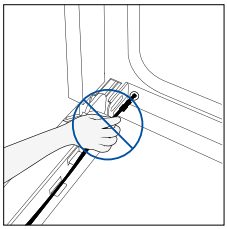
11. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naarbinnen, naar de binnenkant van de oven.





12. ⚠ **WAARSCHUWING**: De aansluitingen vande camera (*) mogen tijdens het reinigenniet worden losgekoppeld.





alleen indien aanwezig

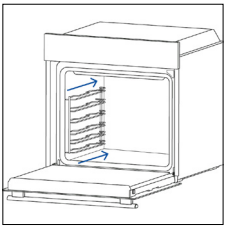
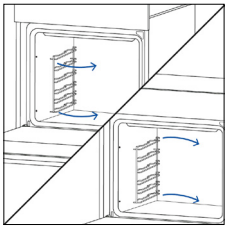
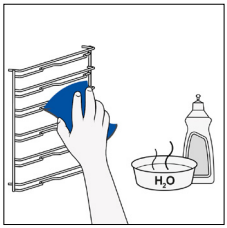
## 6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

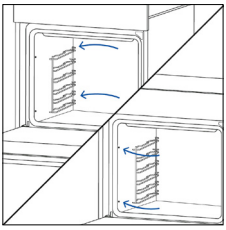
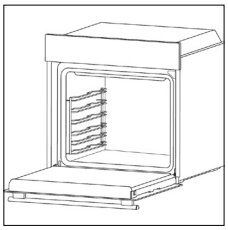
Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

### SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

– **Model met 6 niveaus**

1. Verwijder de zijrekken door ze in de richting van de pijlen te trekken.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug.

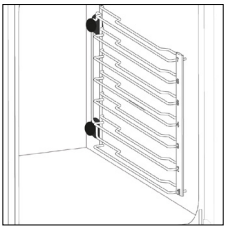
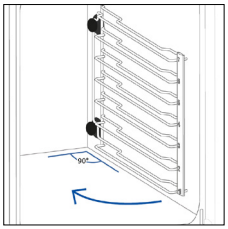




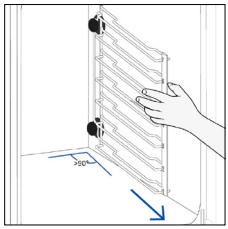



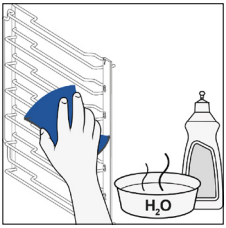
**⚠ WAARSCHUWING**: Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

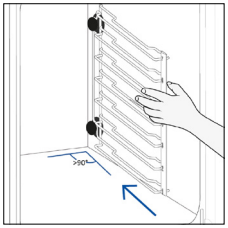
– **Model met 7 niveaus ***

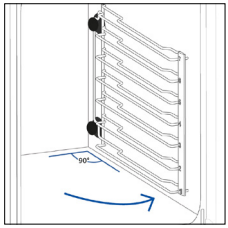
1. Verwijder de zijrekken door eerst het voorste deel in de richting van de pijl te trekken en het achterste deel los te maken van de schroeven.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug: plaats het achterste deel tussen de schroeven en duw het voorste deel in de richting van de pijl.










* Afhankelijk van het ovenmodel.

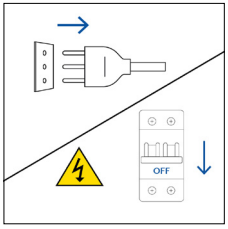
## 6.4. ONDERHOUD

### VERVANGING VAN ONDERDELEN

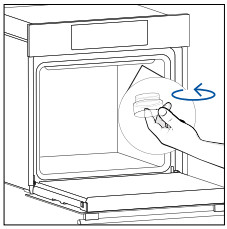
**De lamp bovenin vervangen:**

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder het glazen kapje van de lamp.
3. Demonteer de gloeilamp.
4. Vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
5. Leg de glazen kap van de lamp opzij.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

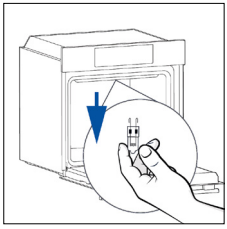
**Stap 1**



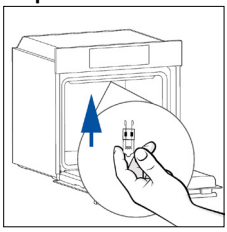

**Stap 2**



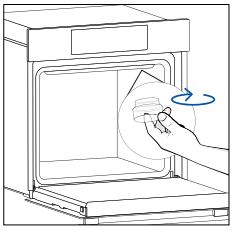
**Stap 3**



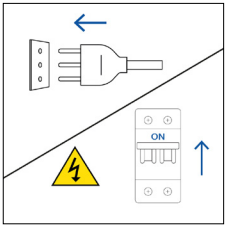
**Stap 4**

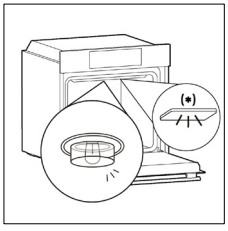


**Stap 5**



**Stap 6**



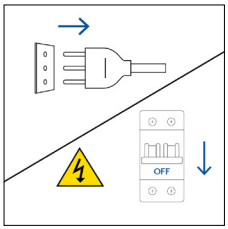




Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).
* Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

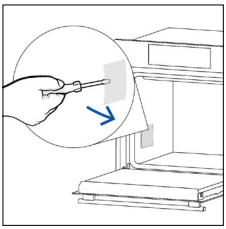
**Changing the lateral bulb:**

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Gebruik een platkopschroevendraaier door deze aan de zijkant van het beschermende glas te plaatsen en voorzichtig druk uit te oefenen om het te verwijderen.
3. Pak de lamp voorzichtig uit zijn basis.
4. Plaats de nieuwe.
5. Plaats het beschermglas terug door het voorzichtig aan te drukken tot het goed vastzit.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

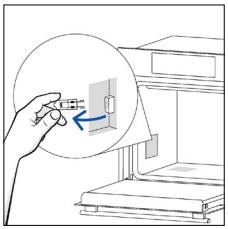
**Stap 1**



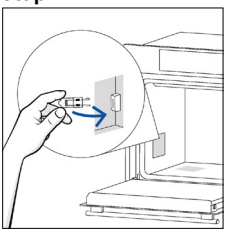

**Stap 2**



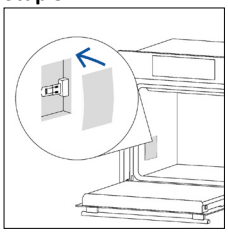
**Stap 3**



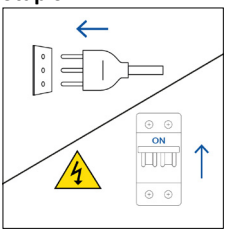
**Stap 4**



**Stap 5**



**Stap 6**




Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

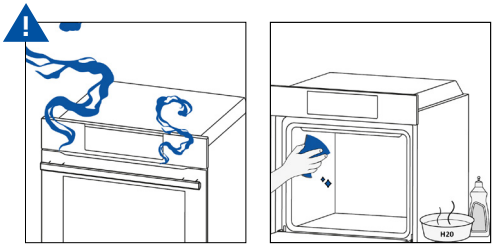
# 7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code ‘ER’ gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.
Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.
Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

**Fout**




**Rook**



# 8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

## 8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.

Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

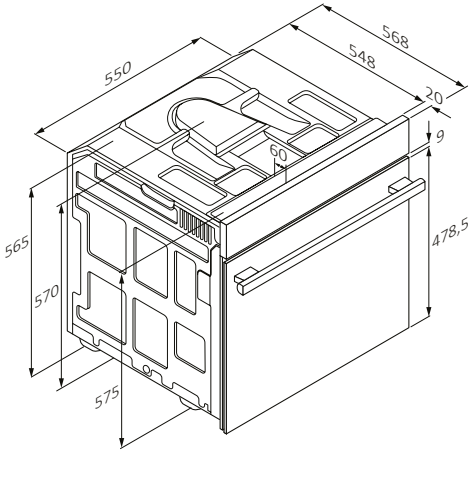
## 8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.
Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de holte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma 'uitgestelde bereiding' het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in de periode met gereduceerd tarief.

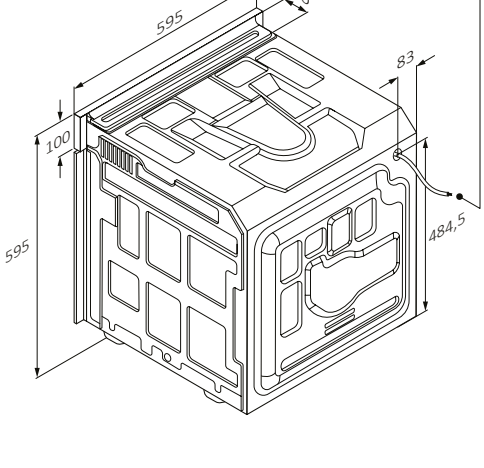
# 9. INSTALLATIE

U kunt de installatievideo van het product bekijken door de QR-code te scannen.

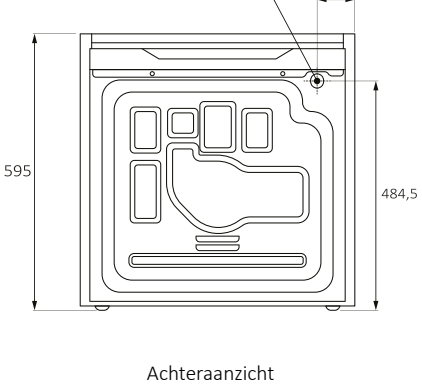
of door hierop te klikken **link**



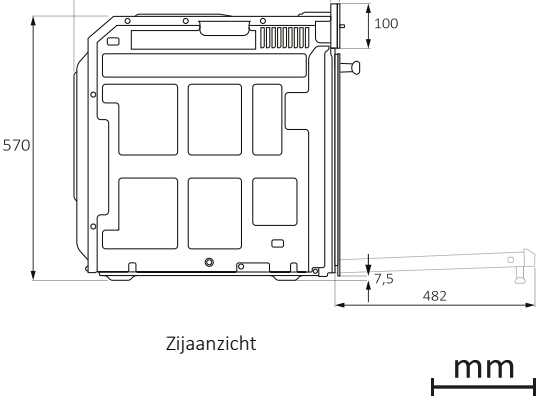

Kabel 1100




Kabel 1100

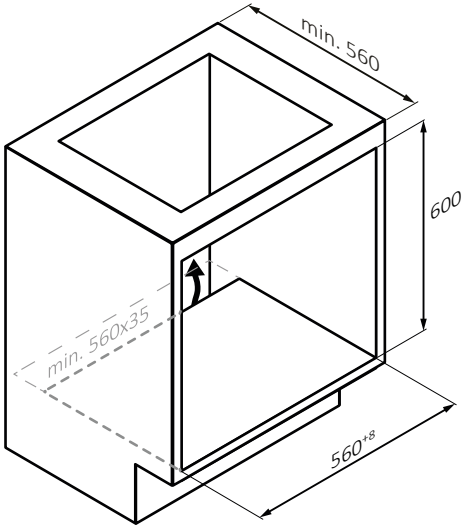


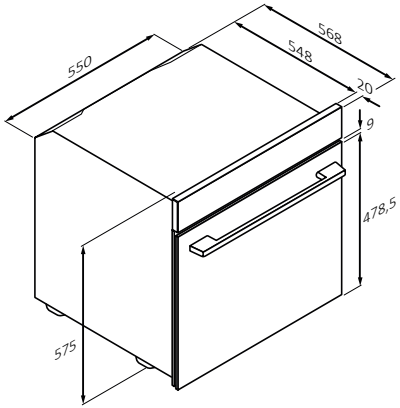

Achteraanzicht

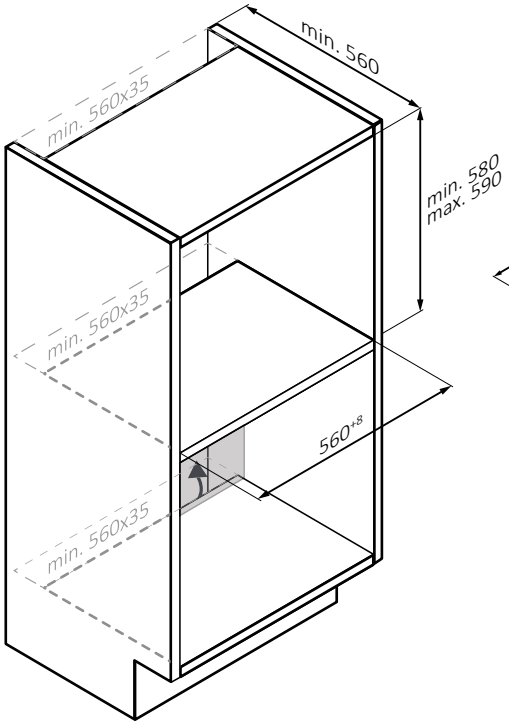


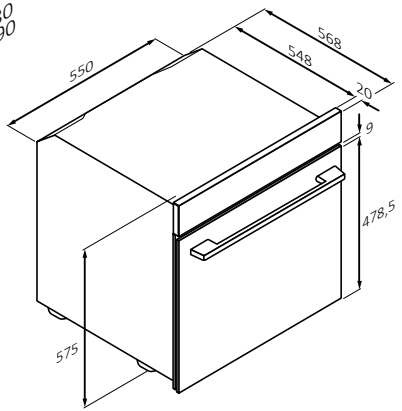

Zijaanzicht

mm

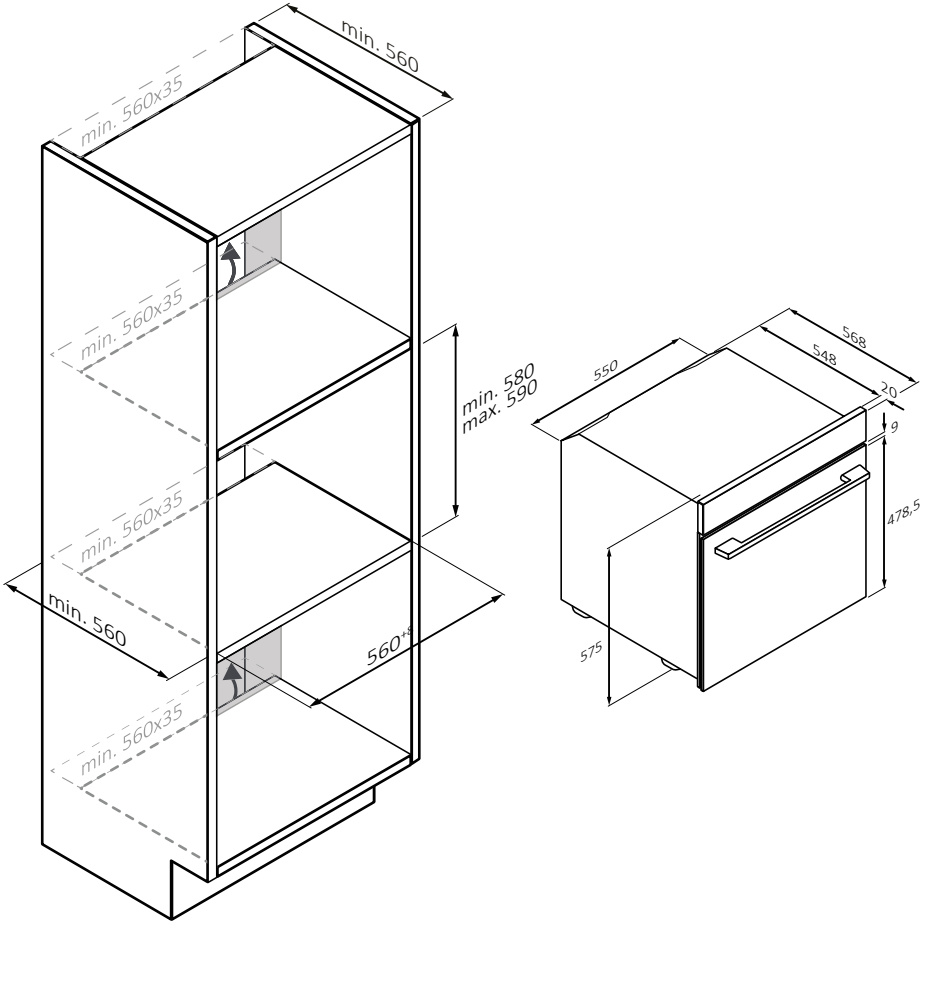

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

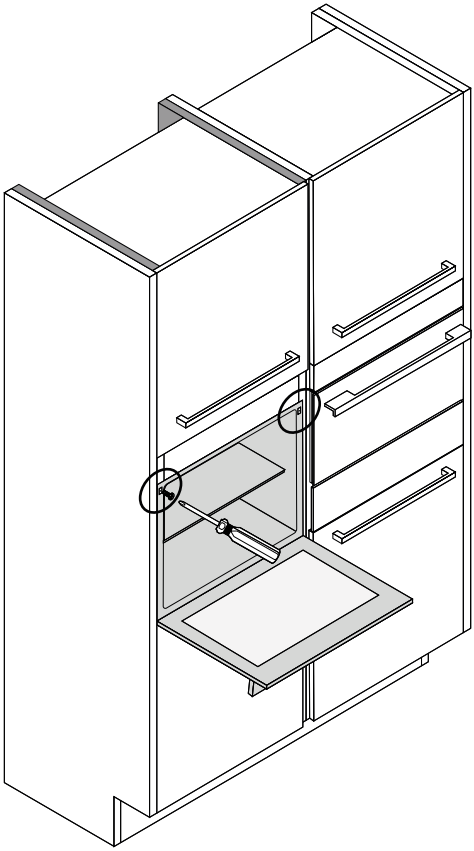

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

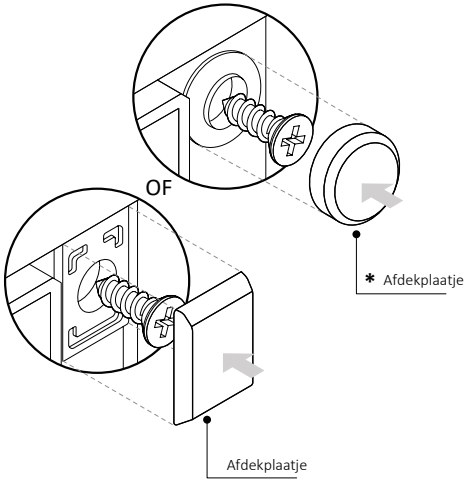

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(alleen indien aanwezig*)

mm

## BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.
Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar.
Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

**NOTA:** As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

**RESUMO**


**1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA**

**2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO**
2.1. Vista geral do produto
2.2. Acessórios
2.3. Painel de controlo
2.4. Conectividade

**3. ANTES DE COMEÇAR**
3.1. Informações para começar
3.2. Primeira utilização
3.3. Limpeza preliminar

**4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO**
4.1. Como funciona o produto
4.2. Funções de cozedura
4.2.1. Funções padrão
4.2.2. Funções especiais
4.2.3. Função Multipasso

**5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR**
5.1. Tabela de cozedura geral
5.2. Tabela Everyday Cooking

**6. CUIDADOS E LIMPEZA**
6.1. Recomendações gerais
6.2. Limpeza do forno
6.2.1. Interior do forno: funções de limpeza
6.2.2. Exterior do forno: remoção e limpeza da porta de vidro
6.3. Limpeza dos acessórios
6.4. Manutenção

**7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

**8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO**
8.1. Eliminação do aparelho
8.2. Poupar e respeitar o ambiente

**9. INSTALAÇÃO**

# 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

## AVISOS GERAIS

- Não use um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

## Utilização de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

## Limitações de utilização

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ⚠ **AVISO:** o aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- ⚠ **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

## AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.

- Não é necessária qualquer operação/regulação adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar e não o ligue à alimentação elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.
- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.
- Remover as películas de proteção e os autocolantes publicitários da superfície frontal do forno antes da primeira utilização.

## AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.
- A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou por cablagem fixa colocando um disjuntor omnipolar, com separação

de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.

- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
- O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a conexão devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- ⚠ **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
  - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
  - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
  - no geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão.
  - no caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- ⓘ **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se ter outra tomada de parede disponível de forma a que o forno possa ser conectado a esta se for removido do espaço no qual está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é re-

sponsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).

- ⚠ **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilitário.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

## UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar a bandeja de Airfry ou a grelha nas prateleiras laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal.Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO:** Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- ⚠ **AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- ⚠ **CUIDADO:** Não encha o fundo da cavidade com água durante a coz-

edura ou quando o forno está quente.

- ⚠ **AVISO:** Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

**AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)**

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- ⚠ **AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
  - Limpar a porta do forno;
  - Remova resíduos de alimentos do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
  - Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
  - Não use panos da loiça.
- Nos fornos com sonda para carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a sonda para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o sistema Pirolítico estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

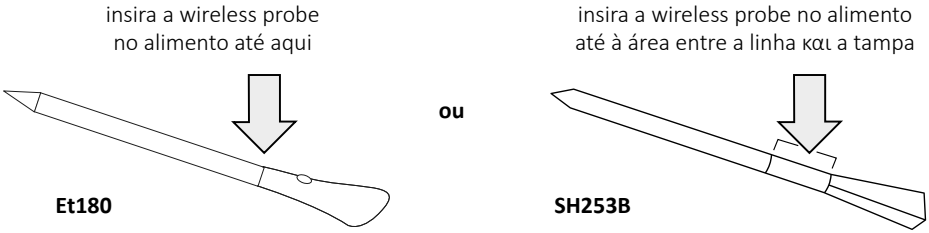
**AVISOS (*PARA RECIPIENTE PARA VAPOR)**

- ⚠ **AVISO:** Risco de queimadura e danos no aparelho: ao usar a função de vapor, a libertação de vapor pode causar queimaduras: Abra a porta cuidadosamente para evitar lesões depois de usar uma função de cozedura com vapor
- Utilize apenas água potável para encher o recipiente durante a função de vapor.
- ⚠ **AVISO:** Após a utilização, a água residual no recipiente pode ainda estar quente. Manuseie com cuidado.
- Tenha em atenção que o recipiente para vapor se destina a ser utilizado apenas no interior de um forno. Não utilize o recipiente para vapor sobre a placa de fogão ou sobre uma chama aberta.
- Não é recomendável colocar o recipiente na máquina de lavar loiça. Lave-o à mão com um detergente normal.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados no Recipiente para vapor.

* Dependendo do modelo do forno.

## AVISOS para a SONDA DE TEMPERATURA SEM FIOS

- Este produto é exclusivo para fornos. Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.
- NÃO TOQUE NA Preci Probe COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA. Use sempre luvas para forno para remover a Preci Probe da comida depois de cozinhar.

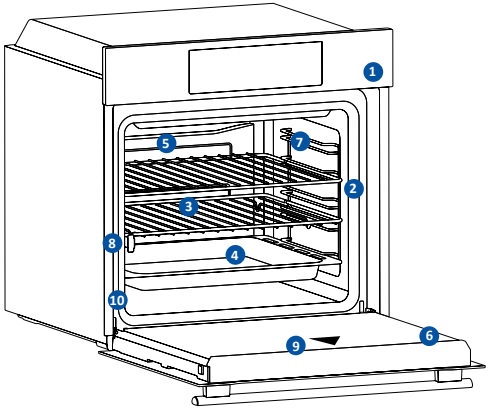



- Não exponha a parte de metal da Preci Probe ao calor gerado pelo forno diretamente.
- Não use a Preci Probe noutro aparelho exceto para o forno encastrado.
- Não use a Preci Probe num forno micro-ondas.
- A Preci Probe pode ser limpa e lavada mas não mergulhe demasiado tempo em água.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
- O fornecedor não é responsável por qualquer dano na Preci Probe devido a má utilização do dispositivo.
- Limpe a Preci Probe antes de utilizar.
- A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100°C da peça metálica. Quando um programa de cozedura é selecionado, o visor mostra a temperatura padrão, que nunca é superior a 250 °C: a temperatura selecionável também está limitada a 250 °C.
- Se a temperatura da Preci Probe exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e a Preci Probe deve ser retirada do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

# 2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



## 2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

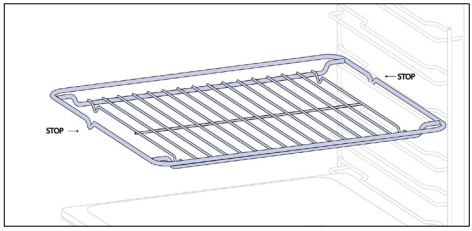



1. **Painel de controlo**
2. **Números de posições de prateleira**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Capa de ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Guias Telescópicas**
9. **Câmara** (apenas se presente*)
10. **Numéro de série & QR Code**

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

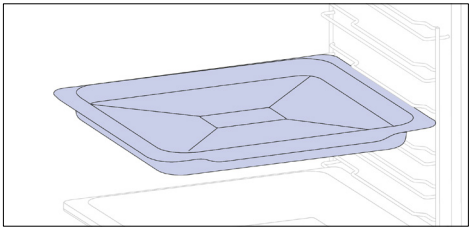
## 2.2. ACESSÓRIOS

### Grade metálica



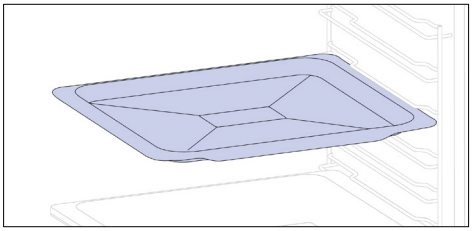

Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, arantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pousar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

### Tabuleiro mais Fundo



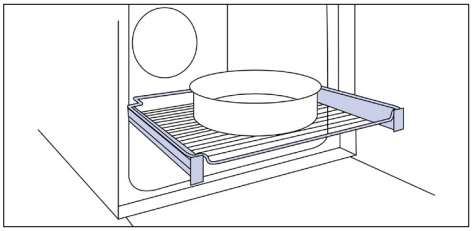
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

### **Tabuleiro de forno** (apenas se presente*)



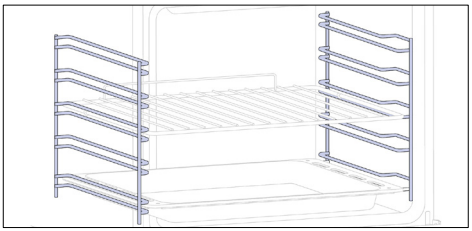
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

### **Guias telescópicos** (apenas se presente*)



As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

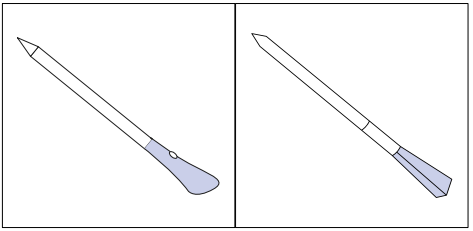
**Grades de arame laterais** (apenas se presente*)



Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

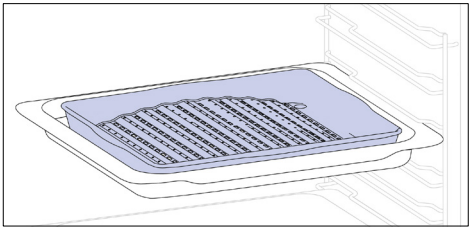
**NOTA:** 6 ou 7 níveis, consoante o modelo.

**Preci Probe** (apenas se presente*)



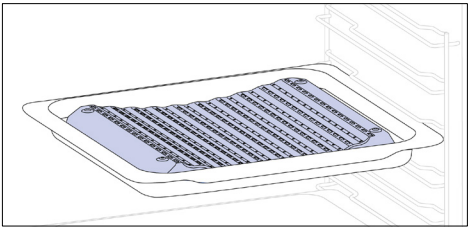
Esta sonda de carne é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por cabo, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.

**Tabuleiro duplo – modo BBQ**
(apenas se presente*)



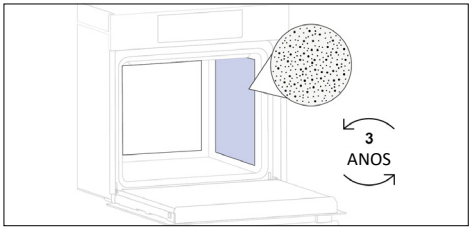
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

**Tabuleiro duplo – modo VAPOR**
(apenas se presente*)

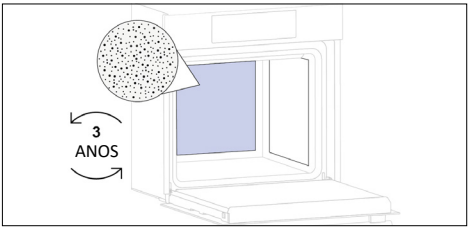


A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

**Painéis catalíticos** (apenas se presente*)

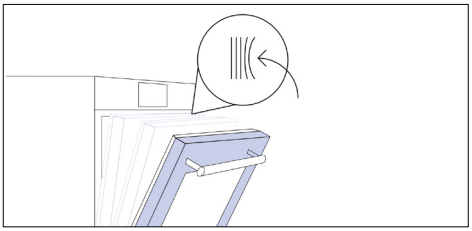



**Capa de ventilador catalíticos**
(apenas se presente*)



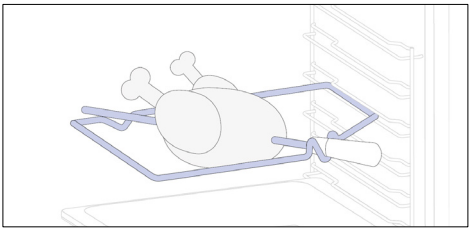

Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

**Dobradiças de fecho suave/abertura suave** (apenas se presente*)



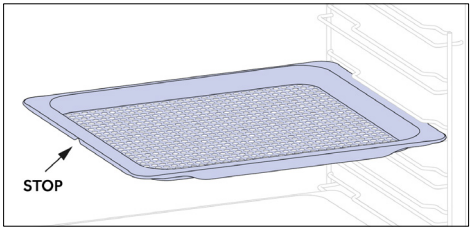
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

**Espeto rotativo** (apenas se presente*)



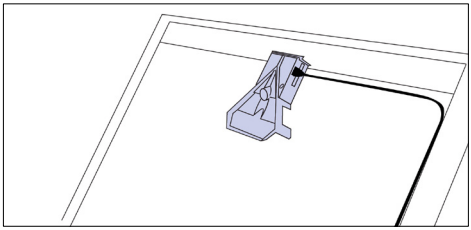
O espeto rotativo funciona em conjunto com a resistência superior, rodando os alimentos podem ser cozinhados de forma homogénea. Resulta melhor em alimentos de tamanho médio. Ideal para redescobrir o sabor dos assados tradicionais.

**Tabuleiro para fritar a ar** (apenas se presente*)



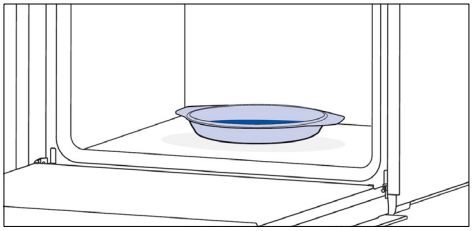

O tabuleiro para fritar a ar garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

**Câmara** (apenas se presente*)



A câmara de visão biónica deteta e reconhece os alimentos, definindo os parâmetros mais adequadospara os cozinhar.

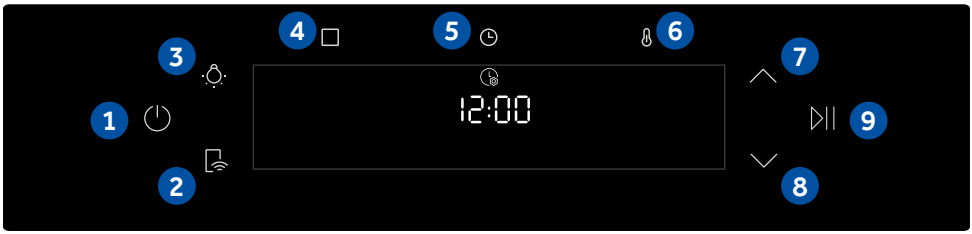
**Recipiente para vapor** (apenas se presente*)



O recipiente de vapor é um acessório útil que se enche com água para gerar vapor durante o cozimento, realçando o sabor, a textura e a humidade dos alimentos.

**PT:** Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.

## 2.3. PAINEL DE CONTROLO




**Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão**
Consumo de energia do produto em modo de standby com visualização de informações ou de estado: 0,8 W
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de standby com visualização de informações ou de estado: 20 min
As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

1. Ligar/Desligar
2. Controlo Remoto
3. Lâmpada
4. Funções
5. Tempo
6. Temperatura

7/8. Botões de navegação

9. Iniciar/Pausa

### FUNÇÕES PRINCIPAIS

O painel de controlo tem as seguintes funções principais:

| Símbolo | Função | Descrição |
|---|---|---|
| | **Ligar/Desligar** | Prima para ligar/desligar o forno. |
| | **Controlo Remoto ON/ OFF** | Prima o botão para ativar o controlo remoto, depois de emparelhar o forno com a aplicação hOn (através da aplicação). |
| | **Luz** | Prima para ligar/desligar a luz da cavidade do forno |
| | **Funções** | Prima uma vez para aceder às funções manuais, duas vezes para programas Everyday Cooking, três vezes para o menu Limpeza e quatro vezes para o menu WIFI. |
| | **Tempo** | Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos (disponível no modo standby), três vezes para o início retardado. No modo de espera, estão disponíveis o temporizador de cozinha e, premindo durante 3 segundos, a Hora do dia. |
| | **Temperatura** | Prima uma vez para verificar a temperatura do interior, duas vezes para ativar a opção de pré-aquecimento rápido (apenas disponível durante a fase de pré-aquecimento do forno) |
| | **Botões de navegação** | Prima os botões de navegação para se deslocar entre as funções e para ajustar os parâmetros |
| | **Iniciar/Pausa** | Prima para iniciar/pausar a cozedura ou para confirmar as funções. |

## 2.4. CONECTIVIDADE

### Parâmetros wireless

| Tecnologia | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Banda(s) de frequência [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Potência máxima [mW] | 100 | 10 |

### Parâmetros sem fios da sonda

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tecnologia | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Banda(s) de frequência [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Potência máxima [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) A marca verbal Bluetooth® e os logótipos são marcas registradas pertencentes à Bluetooth SIG, Inc. e qualquer uso destes identificadores pela Candy Hoover Group SRL é feito sob licença. Outras marcas e nomes comerciais são propriedade dos seus respectivos titulares.

* Dependendo do modelo do forno.

### Informação sobre o produto para equipamentos em rede

O consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem conectadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas: 2,0 W.

Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado de espera em rede: 20 min

### Como ativar a porta de rede wireless:

O módulo Wifi liga-se assim que o utilizador prime o botão Ligar.

### Como desativar a porta de rede wireless:

O módulo Wifi desativa-se assim que o utilizador prime o botão Desligar. O WiFi também pode ser desativado quando o forno está ligado, selecionando “off” no menu no menu de definições Wi-fi.

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: **www.candy-group.com**

## COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

**NOTA**

- Quando se liga o forno, os ícones WIFI piscam durante 30 minutos. Durante este período é possível registar o produto.
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação do forno pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

Descarregue no seu smartphone.

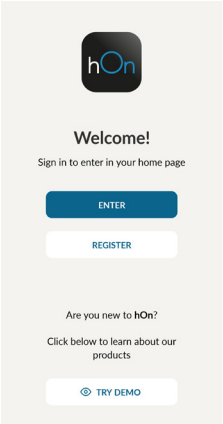
Available on the App Store

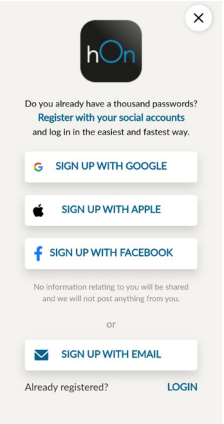
GET IT ON Google Play

As imagens a seguir são apenas para fins ilustrativos.

## REGISTO DE NOVO UTILIZADOR

- Clique em "Registar"
- Pode registar-se através de contas de redes sociais ou inscrever-se com o seu e-mail pessoal

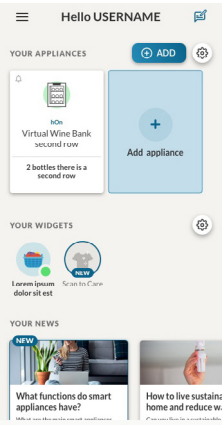



## EMPARELHAMENTO RÁPIDO

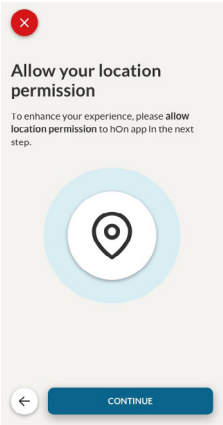
**Passo 1**

- Selecione "Adicionar aparelho".



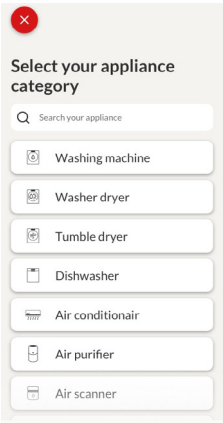
**Passo 2**

- Permita a sua localização.



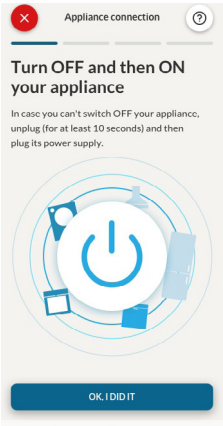

**Passo 3**

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



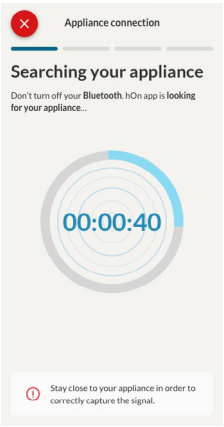

**Passo 4**

- Ligue o aparelho; se já estiver ligado, desligue e volte a ligar.



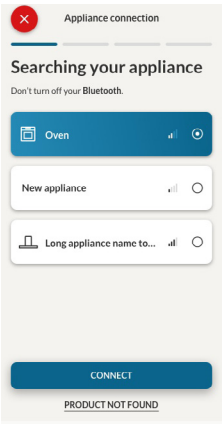
**Passo 5**

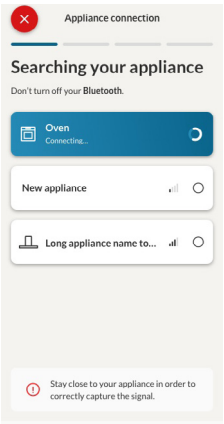
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.




**Passo 6.1-6.2**

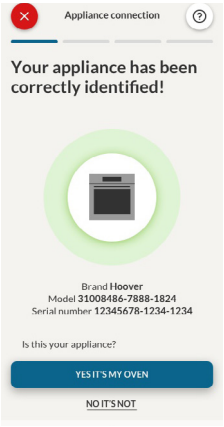
- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.




**Step 7**

- O seu forno é encontrado e poderá controlá-lo através de hOn.

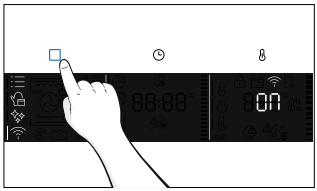


## COMO ALTERAR AS DEFINIÇÕES DE WIFI

Quando o aparelho estiver registado, o utilizador pode alterar as definições WIFI entre:

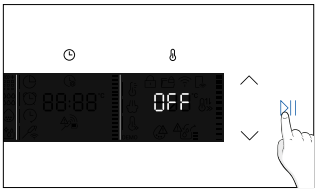
- **WIFI ON:** Só é possível monitorizar o estado do forno através da aplicação.
- **WIFI hOn**: O forno pode ser utilizado exclusivamente através da aplicação.
- **WIFI DESLIGADO:** O forno não está conectado, mas está inscrito com as credenciais de rede guardadas.
- **WIFI RESET:** A conexão é redefinida e uma nova matrícula é possível.

1. Toque ☐ eme entre no menu WIFI. No ecrã aparece “On”.
2. No ecrã aparece “On”.
3. Utilize as setas até aparecer “Off” ou a definição de reposição “rSt”.










## CONTROLO REMOTO

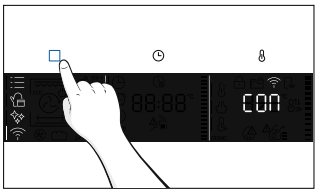
O Controlo Remoto oferece inúmeras vantagens para os utilizadores, melhorando a conveniência, a eficiência e a experiência geral de cozinhar, dando a capacidade de controlar o produto diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn.

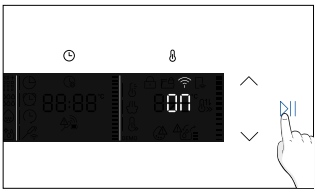
Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização; monitorização do processo de cozedura utilizando a sonda; gestão de receitas guardadas utilizando a “função Jolly” no produto (ver secção relacionada). Além disso, é possível receber notificações quando os programas ou receitas são concluídos.
O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

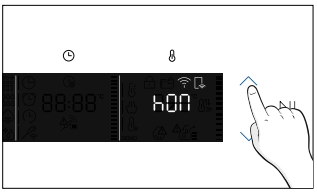
**NOTA:** Está disponível para todas as funções do produto, exceto para os programas Gratinadoar e Supergrill.

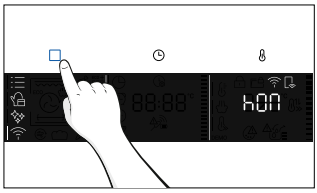
### Como ativar o controlo remoto:

1. Toque☐ em para selecionar o modo WIFI.
2. No ecrã aparece “ligar”. Toque ☐em . ⏯“On” começa a piscar.
3. Toque⌵ em para selecionar o modo “hOn” e toque em para ativar ⏯o Controlo Remoto.
4. Prima ☐para sair do modo “hOn”.
5. Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.

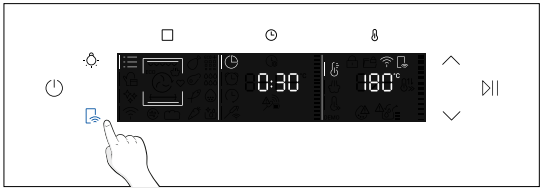


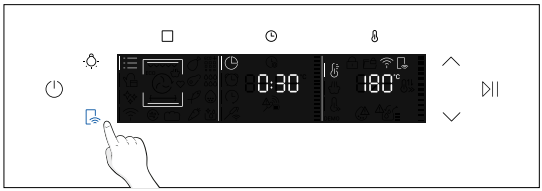


Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente



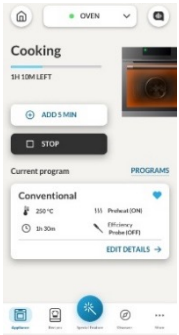

**Como parar o Controlo Remoto:**

Enquanto o programa de cozedura está em curso, pode ser interrompido diretamente a partir do próprio produto, premindo o botão correspondente do controlo remoto que acompanha o seu aparelho.



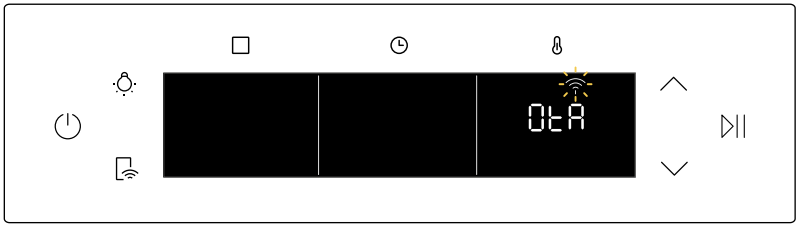

Também pode parar o programa de cozedura remotamente usando a aplicação clicando no botão 'STOP' no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.

**NOTA:** Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, simultaneamente a cozedura paradaserá vista na aplicação.



### ATUALIZAÇÃO SEM FIOS (OTA)

O forno está equipado com uma função de atualização Over-the-Air (OTA) que permite manter o seu forno atualizado com os recursos mais recentes sem esforço. Se disponível, uma vez que o forno esteja conectado, quando o botão for girado para "Wi-Fi" ou um programa de cozimento terminar, a atualização será iniciada automaticamente. "OtA" aparecerá no display, o ícone de Wi-Fi piscará e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Esse processo pode levar alguns minutos, por favor, não desconecte ou desligue o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, "12:00" piscará no display. Basta reiniciar a hora e começar a cozinhar!






# 3. ANTES DE COMEÇAR

## 3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

### Como funciona a porta

Durante o processo de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece sempre fechada. Se não estiver bloqueada, o forno exibirá o código de erro 24 e interromperá a função de limpeza.

### Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.
Nos fornos equipados com um interrutor de porta (ver abaixo), a luz acende-se automaticamente quando a porta é aberta.
Nos fornos equipados com botão de lâmpada, pode também ser utilizado para ativar a iluminação.
Se a porta do forno permanecer aberta durante mais de 10 minutos, as luzes apagam-se automaticamente.
Durante o processo de limpeza pirolítica, a luz permanece apagada. *

### Como funciona a ventoinha de refrigeração

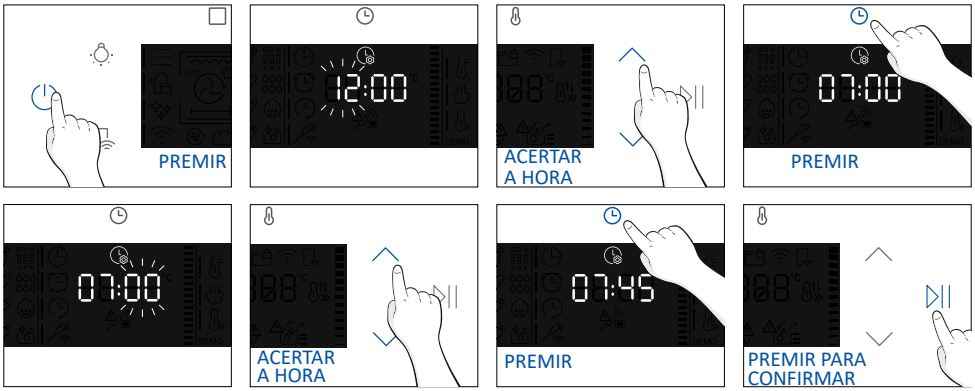
A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois do forno ter sido desligado.
Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido.
O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo. Durante a limpeza pirolítica e quando a porta está fechada, a ventoinha de arrefecimento está ligada. *
Durante a função ECO, a luz permanece apagada.

(*apenas para fornos Pyro)

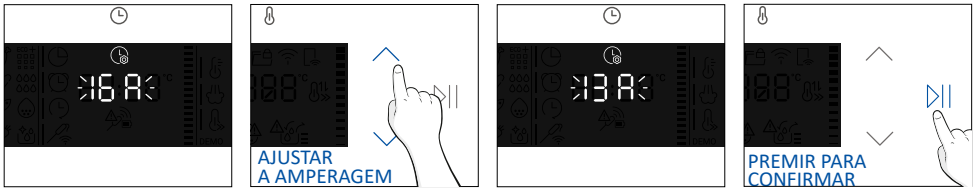
### 3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia, escolher entre 13 amperes ou 16 amperes, selecionar a luminosidade e o nível sonoro.

- **DEFINIR A HORA:** O ecrã apresentará a hora predefinida '12:00' a piscar. Para a modificar, mantenha premido ⏻ e utilize as setas para definir a hora atual. Prima 🕒 para confirmar as horas. Siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima ⏯.

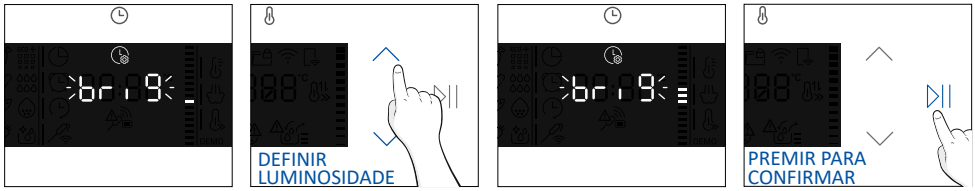



- **AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência mais baixa, pode alterar esta definição para ⏯ 13 A. Esta definição afeta a rapidez com que o forno aquece. Escolher a opção mais elevada (16A) significa que aquece mais rapidamente (porque a absorção de energia é maior). No ecrã, aparecem duas opções: 13A e 16A. Selecione o seu preferido utilizando as setas. Para confirmar, prima ⏯.

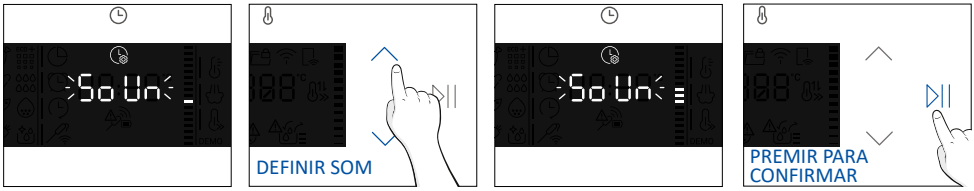



ℹ **NOTA:** A opção de definir a amperagem só está disponível durante a instalação inicial. Para modificar a amperagem definida, consulte as instruções pós-instalação.

- **BRILHO:** O ecrã apresenta o símbolo "brig". Os números representam o nível de intensidade de brilho, editável através das setas. Para confirmar, prima ⏯.

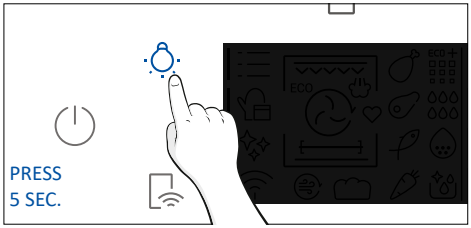


- **SOM:** O visor apresenta o símbolo "Soun". Os números representam o nível de intensidade do som, editável através das setas. Para confirmar, prima ⏯.



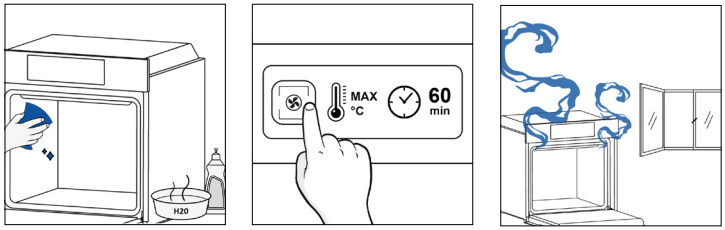

- **INSTRUÇÕES APÓS A INSTALAÇÃO**

É possível voltar às definições iniciais premindo o botão da lâmpada durante 5 segundos




### 3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

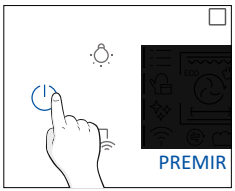


# 4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

## 4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

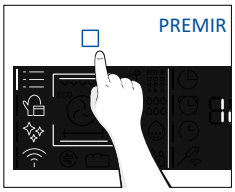
### LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para Ligar/Desligar o forno, premir e manter ⏻




### MENU FUNÇÕES

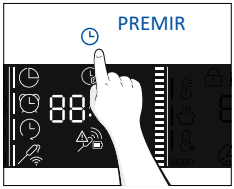
Aceder ao menu Função premindo ☐.
Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

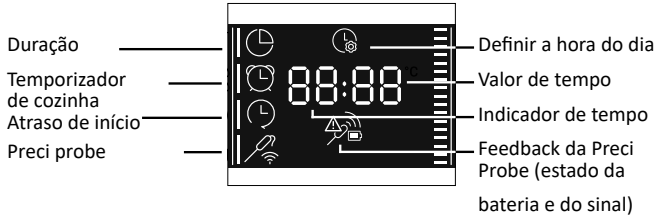



| Símbolo | Função | Descrição |
|---|---|---|
| | **Funções Principais** | Esta função permite selecionar o programa de cozedura desejado através das setas. Toque em ◷ e 🌡 para definir o tempo e a temperatura.Prima ⏯ para iniciar a função. Para colocar o programa em pausa, clique novamente. |
| | **Categorias De Alimentos** | Neste menu, pode aceder às 4 categorias de cozedura de alimentos já integradas no seu forno utilizando as setas. O ecrã apresentará a hora e a temperatura predefinidas. |
| | Wifi | Neste modo, pode conectar o seu forno a uma rede e registá-lo com a aplicação hOn. |
| | **Funções De Limpeza** | Esta função permite selecionar um sistema de limpeza disponível no seu forno. |

## MENU TEMPO

Depois de ter selecionado o programa de cozedura, aceda ao menu Tempo premindo .
Para navegar para tocar em tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

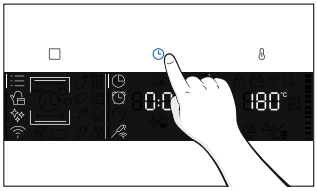



**NOTA**: não é possível definir vários parâmetros ao mesmo tempo, pelo que apenas o último parâmetro definido permanece na memória enquanto o anterior é apagado.

| Símbolo | Função | Descrição |
|---|---|---|
| | **A)Duração Da Cozedura** | Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.Prima para aceder ao menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Duração da cozedura”. Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima para confirmar.A contagem decrescente começa no final do pré-aquecimento (se existir). Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração premindo e utilizando as setas. Quando a duração é ultrapassada, o visor indica “Fim” e a cozedura para. |
| | **B)Contador De Minutos** | Permite utilizar o forno como despertador.<br>Prima para aceder ao menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Contador de minutos”. Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima para confirmar.Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração premindo e utilizando as setas. Em seguida, prima para reiniciar a cozedura. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua até ser interrompida manualmente.Esta função também pode ser definida quando o forno está no modo standby, premindo . Quando ativado, o contador de minutos funciona independentemente das funções de cozedura do forno. |
| | **C)Atraso De Início** | Permite selecionar a hora de início da cozedura.<br>Prima para aceder ao menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Delay start”. Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima para confirmar.<br>NOTA: O início retardado só pode ser ativado após a definição da duração da cozedura e não está disponível com as funções do grelhador |

## a. Duração Da Cozedura

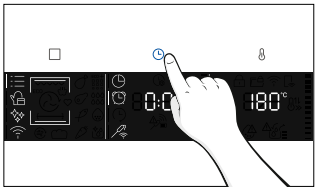








## b. Contador De Minutos

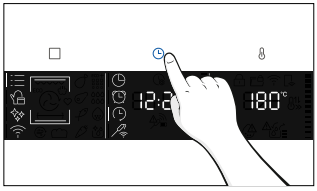








## c. Atraso De Início

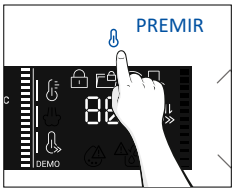


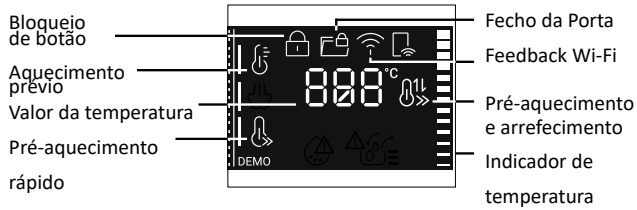





## MENU DE TEMPERATURA

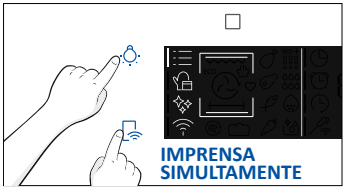
Depois de ter selecionado o programa de cozedura, aceder ao menu Temperatura premindo Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:




| Símbolo | Função | Descrição |
|---|---|---|
| | **Temperatura** | Prima para definir a temperatura e utilize as setas para regular o valor. |
| | **Pré-aquecimento rápido** | Prima duas vezes para definir a temperatura rápida. |

## FUNÇÃO ADICIONAL

| Símbolo | Função | Descrição |
|---|---|---|
| | **Trinco Para Crianças** |  Esta função permite bloquear o ecrã para impedir a utilização indevida por menores. Para a ativar, pressione simultaneamente os botões Lâmpada e Controlo Remoto durante 3 segundos. Um ícone com um cadeado aparecerá na interface do utilizador. Nesta condição, a interface do utilizador do forno está bloqueada e não é possível efetuar alterações às definições. Para desativar o bloqueio de segurança infantil, pressione novamente os botões Lâmpada e Controlo Remoto durante 3 segundos (o ícone com a chave desaparecerá). |

## 4.2. FUNÇÕES DE COZEDURA

### OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para acelerar a fase de pré-aquecimento, a opção de pré-aquecimento rápido pode ser selecionada premindo o ícone da temperatura durante 3s depois de ter selecionado o programa de cozedura e a temperatura. Esta opção ativa uma combinação de ventilador e resistências, independentemente da função de cozedura escolhida.Para poupar energia, quando o pré-aquecimento rápido é ativado, a ventoinha da cavidade é desligada até o forno atingir a temperatura desejada

### 4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

**NOTA:** para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase . Siga as instruções na tabela abaixo em relação ao pré-aquecimento. “YES/FAST PREHEAT” significa que o pré-aquecimento é necessário e a opção de pré-aquecimento rápido está disponível; “NO” significa que o pré-aquecimento não está disponível e os alimentos devem ser inseridos com o forno frio.

| Símbolo | Função | T°C predefinida Intervalo de T°C | Posição sugerida para a prateleira | Préaqueci-mento | Sugestões |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Convencional | 200°C<br>30-250/300°C<br>*** | L2/L3 | Sim/ Préaqueci-mento rápido | IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior.Pode ser usado com a Preci Probe. |
|  | Convecção + Ventilador | 175°C<br>50-250/300°C<br>*** | L2/L3/L4 | Sim/ Préaqueci-mento rápido | IDEAL PARA: assados, travessas de forno, legumes e tortas com recheios húmidos de um nível. Ideal para cozinhar alimentos com alto teor de água.<br>Pode ser usado com a Preci Probe. |
|  | Multinível | 160°C<br>50-250/300°C<br>*** | L4 para nível único L2+L5para nível duplo L2+L4+L6 para nível triplo | Sim/ Préaqueci-mento rápido | IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos. Pode ser usado com a Preci Probe. |
|  | Aquecimento inferior | 170°C<br>50-230°C | L2 | Sim/ Préaqueci-mento rápido | IDEAL PARA: leite creme, pudins a banho-Maria em um nível. Esta função também pode ser usada para terminar uma preparação.Pode ser usado com a Preci Probe |
|  | Aquecimento inferior + ventilador | 170°C<br>50-230°C | L2 | Sim/ Préaqueci-mento rápido | IDEAL PARA: pizzas, tartes salgadas, tortas e alimentos com coberturas líquidas em um nível.Pode ser usado com a Preci Probe. |
|  | Grill | L5<br>L1-L5 | L6 para alimentos finos L5 para alimentos mais espessos | NÃO | IDEAL PARA: gratinados, carne grelhada, peixe, legumes.Esta função utiliza apenas a resistência superior interior.<br>Utilize com a porta fechada. Coloque um tabuleiro por baixo para recolher os sucos. |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | NÃO | IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado.Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário). |

| Símbolo | Função | T°C predefinida Intervalo de T°C | Posição sugerida para a prateleira | Préaquecimento | Sugestões |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | Sim/ préaquecimento rápido disponível | IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados) ou alimentos gratinados. Utilize com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário. |
|  | Multinível + | 200°C<br>150-250°C | 6 Levels<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Levels<br>L1+L3+L5+L7 | Sim/ préaquecimento rápido disponível | IDEAL PARA: cozedura de menus completos sem mistura de odores. Os alimentos não têm de ser extraídos ao mesmo tempo de cozedura |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | NÃO | IDEAL PARA: cozinhar carne, peixe ou legumes Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. A lâmpada da cavidade está desligada. |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | L4 | NÃO | IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou alimentos panados pré-cozinhados que são normalmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado, o ar quente pode circular uniformemente sobre os alimentos. |
|  | Pão | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | NÃO | IDEAL PARA: cozinhar pão e pães de forma |
|  | Pizza<br>(***) | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | NÃO | IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas sem pré-aquecer o forno. Utilize temperaturas mais baixas para produtos congelados e 300°C para receitas caseiras |
|  | Carne branca | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NÃO | IDEAL PARA: aves e cortes de carne branca |
|  | Carne vermelha | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NÃO | Ideal para: carne bovina e cortes de carne vermelha |
|  | Peixe | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | NÃO | Ideal para: peixes inteiros e filés |
|  | Vegetais | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NÃO | Ideal para: legumes assados e batatas |

* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia
**Utilize com a porta fechada.
*** Dependendo do modelo do forno.

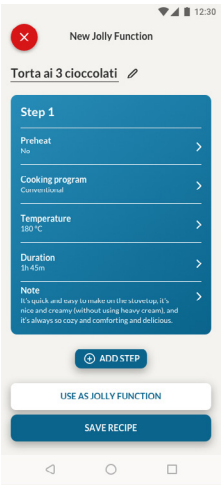
### 4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

| Símbolo | Função | T°C predefinida Intervalo de T°C | Posição sugerida para a prateleira | Préaqueci-mento | Sugestões |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Adicione à lista de funções predefinidas a sua função favorita que ainda não está presente no seu forno. Pode configurá-lo através da apli-cação hOn. |

### ♡ Função Jolly

Graças à função Jolly, este produto oferece uma experiência totalmente personalizável, permitin-do-lhe guardar as suas receitas personalizadas diretamente no forno. O utilizador pode executar estas receitas sempre que quiser, mesmo sem ter de iniciar sessão na aplicação.





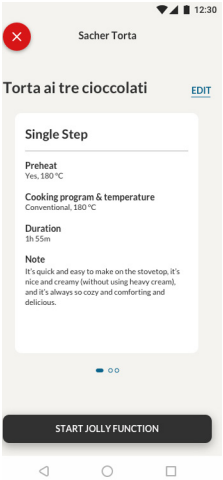

### Como definir a função Jolly:

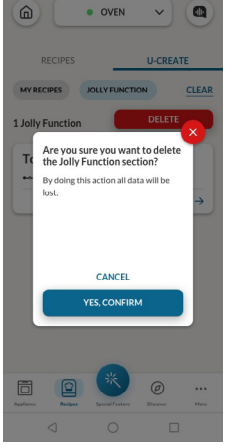
Para definir a função Jolly no seu forno, abra a secção de U-CREATE da aplicação, selecione a receita que pretende utilizar e clique em “Utilizar como Função Jolly”.
A partir deste ponto, pode lançá-lo a partir do produto, mesmo sem inter-ação com a aplicação. Basta rodar o botão de função para a função Jolly para iniciar o processo de cozedura.
O visor apresenta a temperatura predefinida.

## Como editar a função Jolly:

Para editar uma função Jolly, vá à secção de receitas da aplicação e selecione o cartão da receita designado como função Jolly. Toque no botão “editar” para personalizar a receita e modificar as definições previamente definidas.

Uma mensagem pop-up informá-lo-á de que, para guardar a função Jolly recentemente modificada, tem de remover a anterior. Se confirmar, a função Jolly anterior será eliminada e os novos parâmetros serão guardados no produto e ficarão visíveis na aplicação.




## Como eliminar a função Jolly:

Para remover a função Jolly da interface de utilizador do forno, aceda à secção de U-CREATE da aplicação.

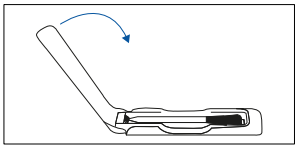
Ao tocar no cartão da receita designada como uma função Jolly, é possível eliminála clicando no botão vermelho “botão eliminar”.

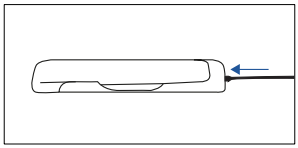
Uma janela pop-up confirmará a operação, pedindo a sua confirmação. Se prosseguir, a função Jolly guardada no forno será removida e deixará de estar disponível na aplicação.

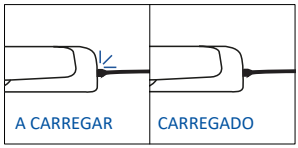
## PRECI PROBE

### Antes de utilizar verificar a carga da Preci Probe:

1. Coloque a Preci Probe no carregador e feche a tampa.
2. Conecte o carregador a uma fonte de alimentação USB, tal como um adaptador USB ou tomada USB de PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar adequadamente com o power bank devido à sua funçãode desativação automática.
3. O LED do carregador acende-se e pisca durante o carregamento. Irá desligar quando a Preci Probe estiver completamente carregada.

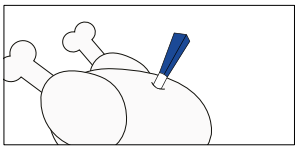


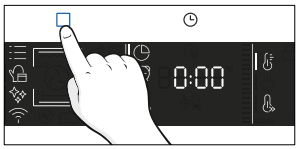


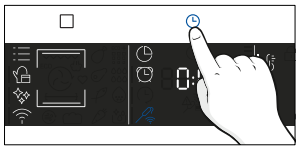


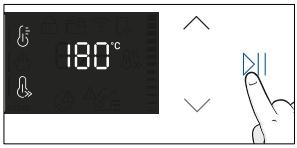

### Como registar e utilizar a Preci Probe:

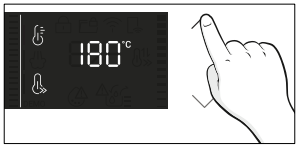
1. Introduzir a sonda no alimento.
2. Toque□ em para selecionar a função pretendida e toque ◷ em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar o ícone Sonda.
3. Após algum tempo, o forno reconhecerá o código da sonda. Toque ⏯e utilize as setas para definir a temperatura alvo.
4. Toque ⏯para confirmar. A partir desse momento, o forno utilizará os dados da sonda para monitorizar a temperatura interna dos alimentos.
5. Quando a temperatura int erna desejada é atingida, o alarme soa e o forno desliga-se. Retire cuidadosamente a Sonda dos alimentos.

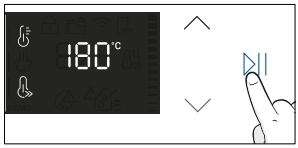




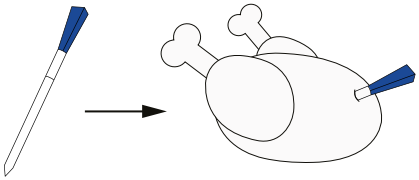


### Dicas de cozinha

A sonda está equipada com um único ponto de medição. Introduza-a completamente no alimento com a ponta metálica posicionada no centro do alimento. Coloque este ponto o mais próximo possível da parte mais espessa (mais fria) do alimento para monitorizar com precisão o processo de cozedura.



A sonda pode ser utilizada com as funções manuais (Estático, Convecção + Ventilador, Grill, Super grill, Gratinar e Multinível),com as CATEGORIAS DE COZEDURA DE ALIMENTOS (Carne, Peixe e Legumes) e com Gentle Cooking.

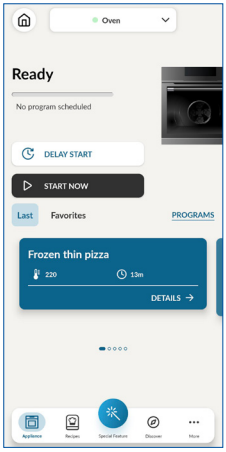
| Categoria alimentar | T°C do núcleo sugerida | Posicionamento sugerido |
|---|---|---|
| Rosbife | 45°C | Diagonalmente na parte mais grossa.Para alimentos com forma cilíndrica (ou seja assados de carne) coloque a ponta o mais próximo possível do centro geométrico |
| Carnes assadas | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Aves | 83-85°C | Na parte mais grossa do peito |
| Peixe (inteiro/bifes) | 65°C | Diagonalmente na parte mais grossa |
| Pão/travessas de forno | 90°C | Próximo do centro geométrico do alimento |

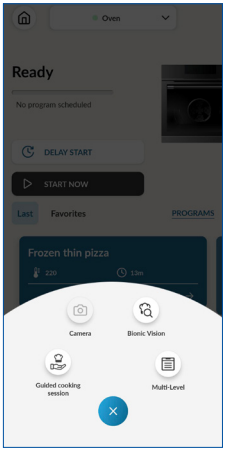
## COMO UTILIZAR A CÂMARA *

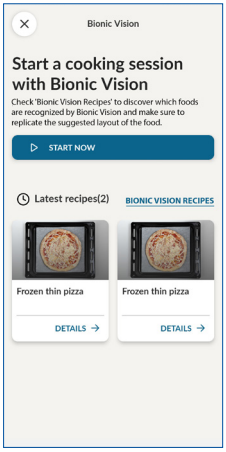
A câmara de visão biónica funciona com a função Preci Taste disponível na aplicação. A câmara consegue reconhecer os alimentos e definir os respetivos parâmetros para os cozinhar corretamente. É possível monitorizar o estado do processo de cozedura diretamente a partir da aplicação.

A câmara não está disponível durante as funções de pré-aquecimento, Eco e Pirólise.
Para utilizar a câmara, o Controlo Remoto tem de estar ativo.

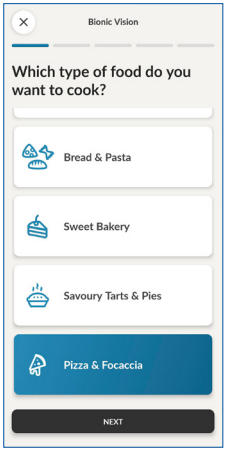
**Passo 1.** Na aplicação, prima “Funcionalidade especial”, selecione “Bionic Vision” e prima “Iniciar agora”.



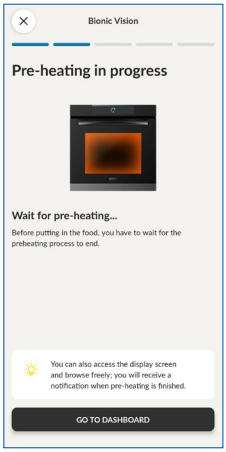




**Passo 2.** Selecione a categoria de alimentos que pretende cozinhar e prima “Seguinte” para confirmar.

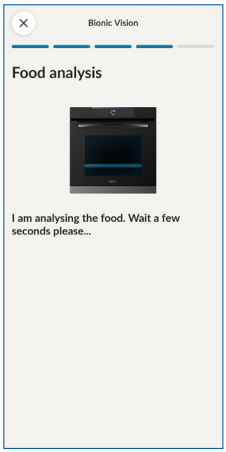


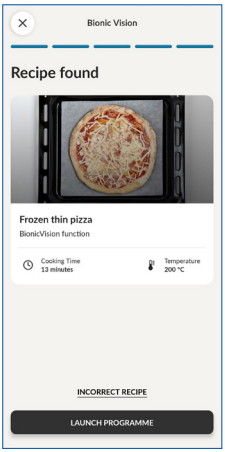

* somente se presente

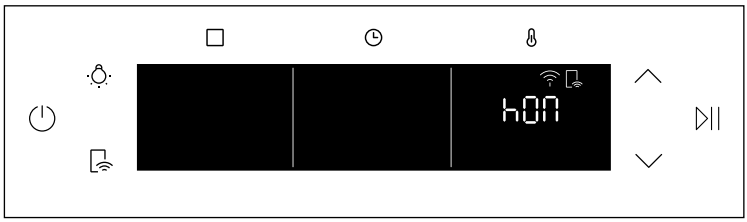
**Passo 3.** Depois de a receita Preci Taste ser lançada a partir da aplicação, o pré-aquecimento é iniciado. Para iniciar esta função, a cavidade do forno tem de estar vazia.



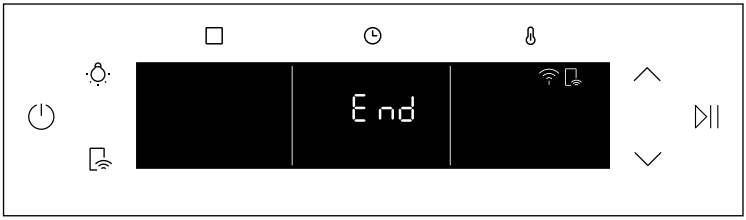

**Passo 4.** Após a fase de pré-aquecimento, os alimentos podem ser colocados na cavidade. Feche a porta do forno para permitir que os alimentos sejam detetados. O forno reconhecerá os alimentos através da câmara e definirá os parâmetros adequados. Durante este processo, a mensagem “hOn” é apresentada no ecrã do forno. Depois de se receber confirmação por parte do utilizador, o processo de cozedura começa automaticamente.



**Passo 5.** Quando o cozimento terminar, a palavra “Fim” será exibida no visor. O tempo de cozimento pode ser prolongado caso prefira o alimento mais cozido.




**NOTA**: : Antes de utilizar a câmara, certifique-se de que o vidro no raio de ação da câmara está limpo para garantir uma visão clara.



### 4.2.3. Função Multipasso

A função Multi Step permite manter os parâmetros de cozimento previamente definidos (temperatura e tempo)enquanto se altera a função durante o cozimento, pressionando ☐ o botão.

Essa função está disponível para todas as FUNÇÕES PRINCIPAIS ☰ exceto para os programas ECO e JOLLY.

# 5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

## 5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

Este produto vem com duas variantes diferentes de grelhas laterais, com 6 ou 7 níveis de cozedura. Consulte a tabela de cozedura correspondente.

**NOTA:** Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.

### Modelo de 6 níveis **

| Categoria | Receita | N.º de níveis | Programa de cozedura | T°C | Préaquec-imento | Acessório de cozinha | Posição da prateleira | Tempo de cozedura após préaquecim-ento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Padaria Doce | Pequenos bolos/ Queques | 1 | Convencional Multinível | 175°C 160°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Multinível | 150°C | | Deeper + Tabuleiro de forno | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinível | 140°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Pão de ló (26 cm Ø) | 1 | Convencional Multinível | 170°C 150°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinível | 150°C | | Grelha metálicas + Forma para bolos | L1+L4 | 50-60 |
| | Biscoitos | 1 | Convencional Multinível | 150°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Multinível | 140°C | | Deeper + Tabuleiro de forno | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinível | 140°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinível | 190°C | Y | Tabuleiro de forno | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Multinível | 170°C | | Tabuleiro de forno | L2+L5 | 25-35 |
| | Pudim de Yorkshire | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-30 |
| | Merengues | 1 | Multinível | 90°C | Y | Tabuleiro de forno | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convencional | 150°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 15-20 |
| | Tarte de maçã | 1 | Convencional | 185°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinível | 170°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Convencional | 170°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 40-60 |
| | Suflê de chocolate | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno + formas | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convencional | 150°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 50-65 |
| | Croissants congelados | 1 | Convecção + Ventilador | 175°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | | Deeper + Tabuleiro de forno | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Multinível | 160°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelado | 1 | Convencional | 210°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 30-45 |
| Pães e Pão de forma | Pão torrado | 1 | Supergrill | 05 | N | Grelha metálica | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L2 or L3 | 25-35 |
| | Pão, integral | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 35-50 |

| Categoria | Receita | N.º de níveis | Programa de cozedura | T°C | Préaquec-imento | Acessório de cozinha | Posição da prateleira | Tempo de cozedura após préaquecim-ento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tartes salgadas e traves-sas de forno | Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Convecção + Ventilador Pizza | 180°C 200°C | Y N | Grelha metálica + Forma para quiche | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Grelha metálica + Forma para quiche | L1+L4 | 50-70 |
| | Suflê de queijo | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-35 |
| | Lasanha, fresca | 1 | Convecção + Ventilador | 200°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 40-60 |
| | Lasanha, congelada | 1 | Convencional | 180°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 50-60 |
| | Massa no forno | 1 | Gratinado | 200°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, congelados | 1 | Convencional | 180°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, fresca (Tabuleiro) | 1 | Convencional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Tabuleiro de forno | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Deeper+ Tabuleiro de fornos | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, fresca (Redonda) | 1 | Convencional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Tabuleiro de forno | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Deeper+ Tabuleiro de fornos | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, congelada (massa fina) | 1 | Convencional Pizza | 220°C 200°C | Y N | Grelha metálica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Multinível | 180°C | | Grelha metálica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carnes e Aves | Frango inteiro assado (1-1,2 kg) | 1 | Multinível Gratinado | 220°C | Y | Grelha metálica Coloque a assa-deira em L1 com 150ml de água | L4 | 40-60 |
| | Coxas de frango | 1 | Air Fry | 220°C | N | Tabuleiro para fritar ao ar** | L4 | 30-50 |
| | Pato assado | 1 | Multinível Gratinado | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 50-60 |
| | Galo | 1 | Multinível Gratinado | 220°C | Y | Grelha metálica Colocar o tabu-leiro de forno em L1 | L4 | 20-40 |
| | Peru assado | 1 | Multinível Gratinado | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 50-60 |

| Categoria | Receita | N.º de níveis | Programa de cozedura | T°C | Préaquec-imento | Acessório de cozinha | Posição da prateleira | Tempo de cozedura após préaquecim-ento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Costeletas de porco (1000-1200g) | 1 | Convencional | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 80-100 |
| | Salsichas | 1 | Supergrill | 04 | Y | Grelha metálica | L5 | 40-50 |
| | Rosbife (500g) | 1 | Multinível | 220°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-40 |
| | Rolo de carne (1000-1500g) | 1 | Convencional | 180°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 40-50 |
| | Frango assado com batatas | 1 | Convencional | 200°C | Y | Deeper tray | L4 | 45-60 |
| Peixe e mari-sco | Marisco grelhado | 1 | Supergrill | 04 | N | Grelha metálica | L5 | 15-30 |
| | Palitos de peixe congelados | 1 | Air Fry | 200°C | N | Tabuleiro para fritar ao ar** | L4 | 20-25 |
| | Peixe no forno | 1 | ECO | 200°C | N | Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1 | L3 | 40-60 |
| Legumes | Legumes Gratinadoados | 1 | ECO | 200°C | N | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 80-90 |
| | Batatas fritas congeladas (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Tabuleiro para fritar ao ar** | L4 | 18-25 |
| | Batatas assadas | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L4 | 30-50 |

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
* se for necessário pré-aquecimento
** Dependendo do modelo do forno..

## Modelo de 7 níveis **

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Padaria Doce | Pequenos bolos/ Queques | 1 | Convencional Multinível | 175°C 160°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multinível | 150°C | | Deeper + Tabuleiro de forno | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multinível | 140°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Pão de ló (26 cm Ø) | 1 | Convencional Multinível | 170°C 150°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinível | 150°C | | Grelha metálicas + Forma para bolos | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscoitos | 1 | Convencional Multinível | 150°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multinível | 140°C | | Tabuleiro de fornos | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multinível | 140°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinível | 190°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multinível | 170°C | | Tabuleiro de forno | L3+L6 | 25-35 |
| | Pudim de Yorkshire | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-30 |
| | Merengues | 1 | Multinível | 90°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convencional | 150°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 15-20 |
| | Tarte de maçã | 1 | Convencional | 185°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinível | 170°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Convencional | 170°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 40-60 |
| | Suflê de chocolate | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno + formas | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convencional | 150°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Convecção + Ventilador | 180°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | | Deeper + Tabuleiro de forno | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multinível | 160°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelado | 1 | Convencional | 210°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 30-45 |
| Pães e Pão de forma | Pão torrado | 1 | Supergrill | 05 | N | Grelha metálica | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 25-35 |
| | Pão, integral | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 35-50 |

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tartes salgadas e traves-sas de forno | Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Convecção + Ventilador Pizza | 180°C<br>200°C | Y<br>N | Grelha metálica + Forma para quiche | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Grelha metálica + Forma para quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Suflê de queijo | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-35 |
| | Lasanha, fresca | 1 | Convecção + Ventilador | 180°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 40-60 |
| | Lasanha, congelada | 1 | Convencional | 200°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, congelados | 1 | Convencional | 180°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 45-55 |
| | Massa no forno | 1 | Gratinado | 200°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, fresca (Tabuleiro) | 1 | Convencional Pizza | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Tabuleiro de forno | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Deeper + Tabu-leiro de forno | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, fresca (Redonda) | 1 | Convencional Pizza | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Tabuleiro de forno | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Deeper + Tabu-leiro de forno | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, congelada (massa fina) | 1 | Pizza | 200°C | N | Grelha metálica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multinível | 180°C | Y | Grelha metálica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carnes e Aves | Frango inteiro assado (1-1,2 kg) | 1 | Multinível Gratinado | 220°C | Y | Grelha metálica Coloque a assa-deira em L1 com 150ml de água | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Coxas de frango | 1 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 30-50 |
| | Pato assado | 1 | Multinível Gratinado | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Galo | 1 | Multinível Gratinado | 220°C | Y | Grelha metálica Colocar o tabu-leiro de forno em L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Peru assado | 1 | Gratinado | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 50-60 |
| | Costeletas de porco (1000-1200g) | 1 | Convencional | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 80-100 |
| | Salsichas | 1 | Supergrill | 04 | Y | Grelha metálica | L5 | 40-50 |
| | Rosbife (500g) | 1 | Gratinado | 220°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-40 |
| | Rolo de carne (1000-1500g) | 1 | Convencional | 180°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 40-50 |
| | Frango assado com batatas | 1 | Gratinado | 200°C | Y | Deeper tray | L4 | 45-60 |
| Peixe e marisco | Marisco grelhado | 1 | Supergrill | 04 | N | Grelha metálica | L5 | 15-30 |
| | Palitos de peixe congelados | 1 | Air Fry | 200°C | N | Tabuleiro para fritar ao ar** | L4 | 20-25 |
| | Peixe no forno | 1 | ECO | 200°C | N | Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1 | L3 | 40-60 |
| Legumes | Legumes Gratinadoados | 1 | ECO | 200°C | N | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 80-90 |
| | Batatas fritas congeladas (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | Y | Tabuleiro para fritar ao ar** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinado | 1 | Gratinado | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L4 | 15-25 |
| | Batatas assadas | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L4 | 30-50 |

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
* se for necessário pré-aquecimento
** Dependendo do modelo do forno.

## 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

O menu de categorias de alimentos permite cozinhar uma variedade de receitas sem pré-aquecer o forno, graças a programas de cozedura dedicados e adaptados às necessidades de cada categoria.
Depois de selecionar o programa de cozedura, o tempo predefinido será apresentado e pode ser editado rodando o botão direito; a temperatura de cozedura pode ser alterada premindo o ícone dedicado. Ambos os parâmetros podem ser definidos dentro de um intervalo limitado, conforme indicado no quadro seguinte.

| Símbolo | Descrição | Pré-aqueci-mento | Posição da prate-leira | Volume de água * | Intervalo de temperaturas (°C) | Intervalo de tempo (min) | Temperatura da sonda de carne (se disponível) | Descrição |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Carne branca | NÃO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Para aves e cortes de carne branca |
|  | Carne vermelha | NÃO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Para carne bovina e cortes de carne ver-melha |
|  | Peixe | NÃO | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Para peixe inteiro e fi-letes. |
|  | Legumes | NÃO | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Para legumes assados e batatas |

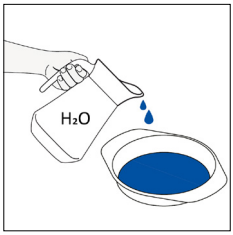
**NOTA:** se, depois de ter desligado o forno, for necessário continuar a cozinhar, recomenda-se evitara utilização dos programas Everyday Cooking e optar por funções standard.

*** Após usar o recipiente de vapor**
Dependendo da frequência de uso e da dureza da água, podem permanecer manchas de calcário no recipiente.
Após utilizar o recipiente de vapor, deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
Para remover as manchas de calcário, deite uma mistura de 150 ml de vinagre e 50 ml de água no recipiente.
Depois de esperar cerca de 10 minutos, limpe com um pano macio.

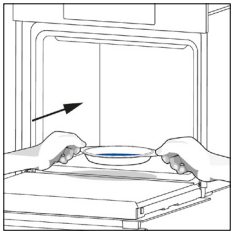
* Dependendo do modelo do forno.

## *COMO UTILIZAR O RECIPIENTE PARA VAPOR PARA OS PROGRAMAS DE COZEDURA A VAPOR

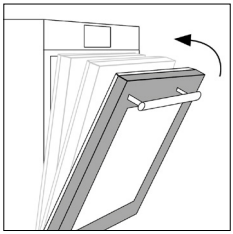
Após selecionar o programa de cozimento a vapor, proceda da seguinte forma:




**1.** Adicione a quantidade recomendada de água ao recipiente de vapor a partir da torneira ou com um jarro.



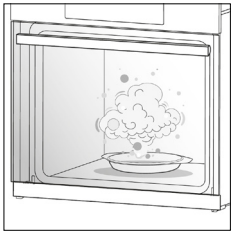
**2.** Coloque o recipiente de vapor na parte inferior da cavidade do forno.



**3.** Certifique-se de fechar a porta do forno.




**4.** Pressione para confirmar.



* Dependendo do modelo do forno.

| Receita | Tamanho da dose | Programa de cozedura | T°C | Acessório de cozinha | Posição da prateleira | Tempo de cozedura (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Assado de carne | 500-800g | Carne | 190°C | Grelha metálica | L3 | 30-40 |
| Lombo de vaca | 200g | Carne | 200°C | Grelha metálica | L3 | 20-25 |
| Rolo de carne | 1000-1500g | Carne | 180°C | Grelha metálica | L3 | 40-50 |
| Bife Wellington | 500g | Carne | 200°C | Grelha metálica | L3 | 50-80 |
| Porco assado | 800-1000g | Carne | 200°C | Grelha metálica | L3 | 40-70 |
| Costeletas de porco | 1000-1200g | Carne | 200°C | Grelha metálica | L3 | 80 |
| Costeleta de borrego | 800-1000g | Carne | 200°C | Grelha metálica | L3 | 60-80 |
| Perna de borrego | 1500-2000g | Carne | 190°C | Grelha metálica | L3 | 80 |
| Filetes de salmão | 200-600g | Peixe | 170°C | Tabuleiro de forno | L3 | 20-35 |
| Bifes de atum | 600g (aprox. 4 pç) | Peixe | 180°C | Grelha metálica | L3 | 15-20 |
| Bifes de peixee-spada | 700g (aprox. 4 pç) | Peixe | 180°C | Tabuleiro de forno | L3 | 15-20 |
| Filete de bacalhau | 600g (aprox. 4 pç) | Peixe | 160°C | Tabuleiro de forno | L3 | 15-20 |
| Goraz, inteiro | 1 | Peixe | 170°C | Tabuleiro de forno | L3 | 35-45 |
| Goraz, filete | 600g (aprox. 4 pç) | Peixe | 160°C | Tabuleiro de forno | L3 | 15-20 |
| Filete de robalo | 600g (aprox. 4 pç) | Peixe | 160°C | Tabuleiro de forno | L3 | 15-20 |
| Peixe ao sal | 1 | Peixe | 180°C | Tabuleiro de forno | L3 | 30-40 |
| Espetadas de peixe | 8 pedaços | Peixe | 160°C | Grelha metálica | L3 | 20-30 |
| Lulas recheadas | 4 pedaços | Peixe | 180°C | Tabuleiro de forno | L3 | 25-40 |
| Pão integral | 1 | Padaria | 200°C | Grelha metálica | L3 | 35-50 |
| Pão de centeio | 1 | Padaria | 190°C | Grelha metálica | L3 | 35-50 |
| Pão de forma | 1 | Padaria | 200°C | Grelha metálica | L3 | 35-50 |
| Baguetes congeladas | 1 | Padaria | 200°C | Grelha metálica | L3 | 15-25 |
| Snacks de massa folhada con-gelada | 1 | Padaria | 190°C | Grelha metálica | L3 | 20-30 |
| Funchos | 1 tabuleiro | Legumes | 200°C | Grelha metálica | L3 | 30-40 |

| Receita | Tamanho da dose | Programa de cozedura | T°C | Acessório de cozinha | Posição da prateleira | Tempo de cozedura (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Legumes variados | 1 tabuleiro | Legumes | 190°C | Grelha metálica | L3 | 40-45 |
| Couves-flor | 1 tabuleiro | Legumes | 190°C | Grelha metálica | L3 | 40-50 |
| Abóboras, em cubos | 1 tabuleiro | Legumes | 200°C | Grelha metálica | L3 | 30-40 |
| Pimentos recheados | 1 tabuleiro | Legumes | 180°C | Grelha metálica | L3 | 70-80 |
| Abobrinhas recheadas | 1 tabuleiro | Legumes | 190°C | Grelha metálica | L3 | 35-45 |
| Palitos de cenoura | 1 tabuleiro | Legumes | 180°C | Tabuleiro de forno | L3 | 35-40 |
| Brócolos | 1 tabuleiro | Legumes | 190°C | Tabuleiro de forno | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 tabuleiro | Legumes | 190°C | Grelha metálica | L3 | 40-45 |
| Pudim de legumes | 6 ramequins | Legumes | 180°C | Tabuleiro de forno + formas | L3 | 25-35 |

# 6. CUIDADOS E LIMPEZA

## 6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

## 6.2. LIMPEZA DO FORNO

### 6.2.1. INTERIOR DO FORNO: Funções De Limpeza

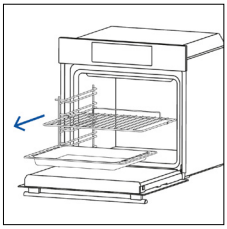
**Limpeza pirolítica** (consoante o modelo do forno)
Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

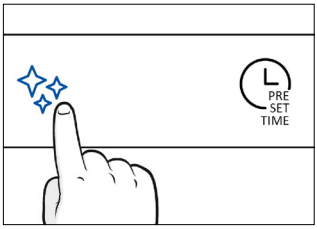
Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.
No final do ciclo de limpeza, os resíduos alimentares deixarão uma camada branca nas superfícies de esmalte. Para remover estas partículas, limpe com um pano embebido em água quente com sabão e utilize uma escova ou palha de aço. Os agentes de limpeza adequados são água quente com sabão ou detergente para fornos.

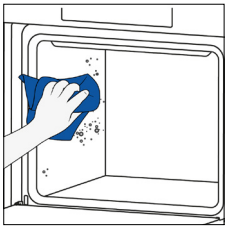
**Como é que funciona:**

1. Retirar todos os acessórios do forno, como as grelhas, os suportes laterais e o parafuso dos suportes laterais (*);
2. Rodar o botão de função em ✧. Rodar o botão rotativo para definir o programa pirolítico; Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido. Durante este processo e a fase de arrefecimento seguinte, a porta do forno permanece fechada.
3. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
   ⚠ **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.

(*) apenas para modelos com 7 níveis.





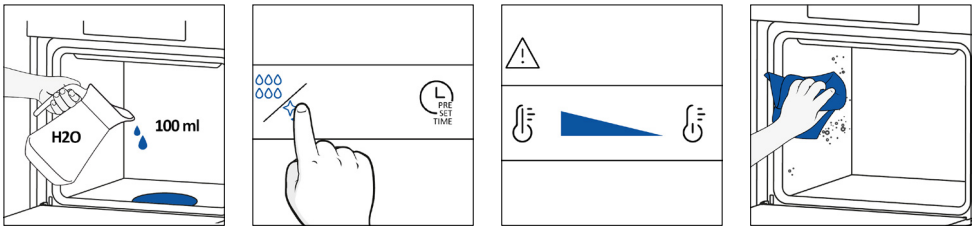



### H2O cleaning

A função H2O Clean foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

**Como é que funciona:**

1. Verta 100 ml de água com uma gota de detergente para a loiça no fundo do forno.
2. Rodar o botão em . Se necessário, rode o controlo do seletor para definir o programa Hydro Clean.Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
5. ⚠ **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. Limpe o compartimento de cozedura e deixe-o secar completamente para evitar possíveis corrosões.



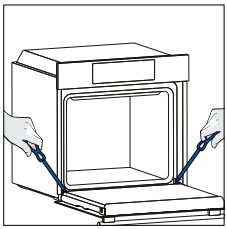

**Limpeza catalítica** (consoante o modelo do forno)

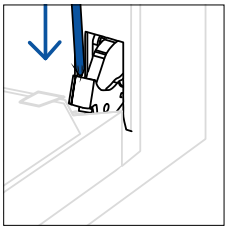
Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.
Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.

Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

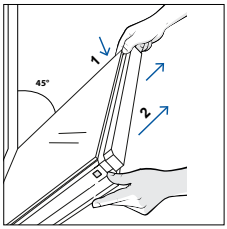
### 6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

1. Posicionar a porta a 90°. Rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.

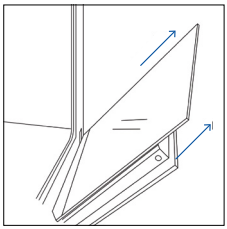




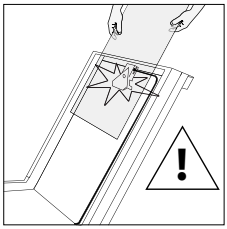
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



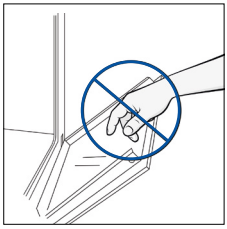

3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duasmãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



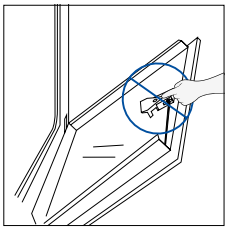
4. ⚠ **AVISO:** os vidros interiorese intermédios não devem bater nacâmara (*) durante a sua remoçãoou inserção.



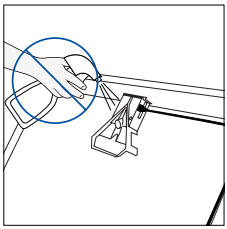
5. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.

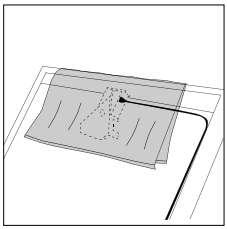


6. ⚠ **AVISO:** A câmara (*) não deve ser separada, forçada, aberta ou removida duranteas operações de limpeza



7. ⚠ **AVISO:** durante as operações de limpeza, a câmara não deve entrar em contacto comquaisquer detergentes.

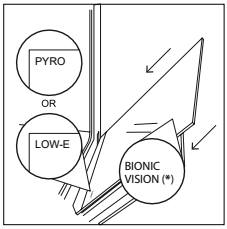




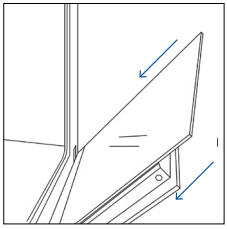
8. Limpe o vidro com um pano macio e produtosde limpeza adequados.



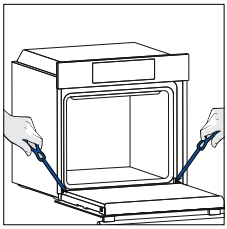

9. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta “Low-E” está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta. Certifique-se de queo texto “Bionic Vision” (Visão biónica) aparece como mostrado aqui, para que possa ser lido corretamente quando a porta do forno está aberta.

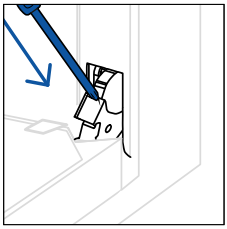



10. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.

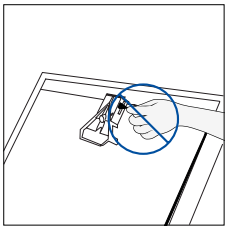


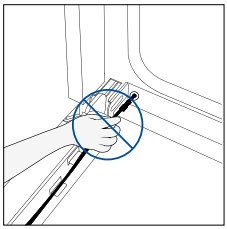
11. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.





12. ⚠ **AVISO:** Os conectores da câmara (*)não devem ser desligados duranteas operações de limpeza.





* só se estiver presente

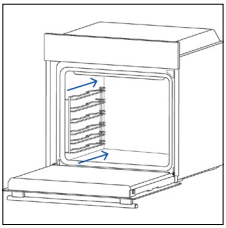
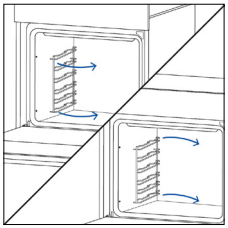
## 6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

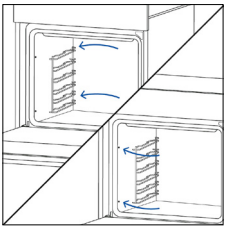
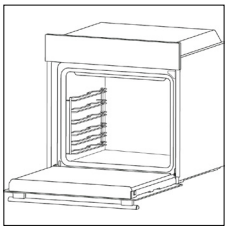
Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

### LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

– **Modelo de 6 níveis**

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.

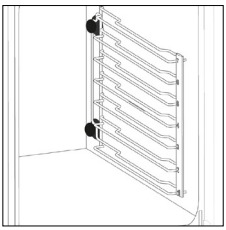
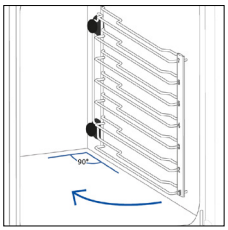



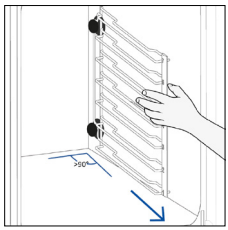




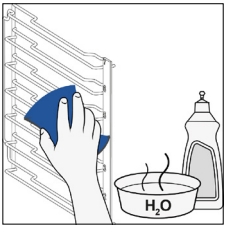
⚠ **AVISO:** Não usar detergentes abrasivos, esfregão de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

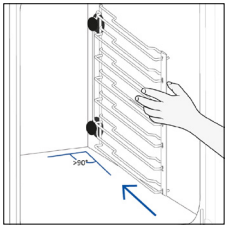
– **Modelo de 7 níveis ***

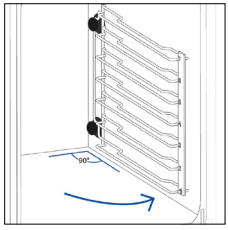
1. Retire os suportes laterais puxando primeiro a parte da frente na direção da seta e separando a parte de trás dos parafusos.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa: posicione a parte traseira entre os parafusos e empurre a parte frontal na direção da seta.










* Dependendo do modelo do forno.

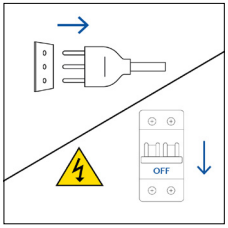
## 6.4. MANUTENÇÃO

### SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

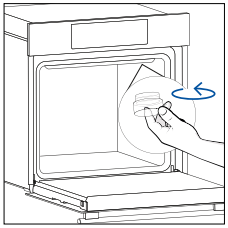
**Mudar a lâmpada no topo:**

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Retire a tampa de vidro da lâmpada.
3. Desmonte a lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
5. Volte a por a tampa de vidro da lâmpada.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

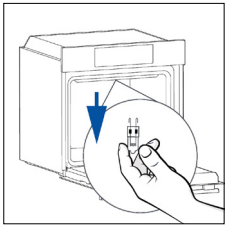
**Passo 1**



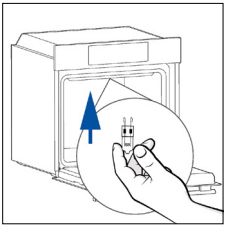

**Passo 2**



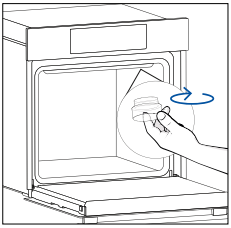
**Passo 3**



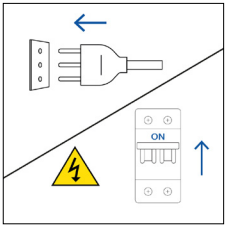
**Passo 4**

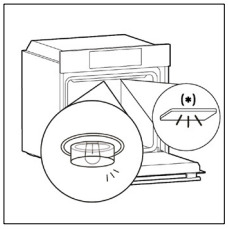


**Passo 5**



**Passo 6**



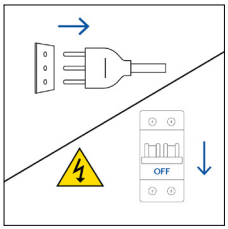



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)
* Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o atendimento ao cliente.

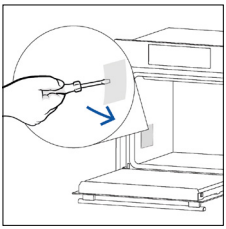
**Substituição da lâmpada lateral:**

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Utilize uma chave de parafusos de cabeça plana, posicionando-a no lado do vidro de proteção e aplique uma ligeira pressão para o retirar.
3. Agarre cuidadosamente a lâmpada pela sua base.
4. Insira a nova.
5. Volte a instalar o vidro de proteção, pressionando-o suavemente até encaixar na sua posição.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

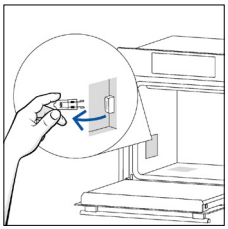
**Passo 1**



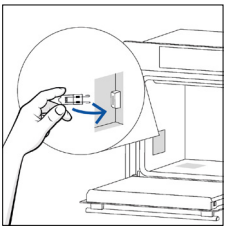

**Passo 2**



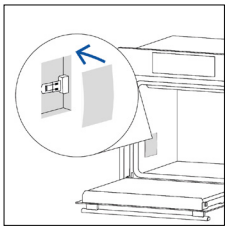
**Passo 3**



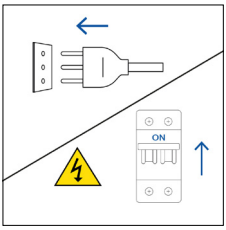
**Passo 4**



**Passo 5**



**Passo 6**




Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

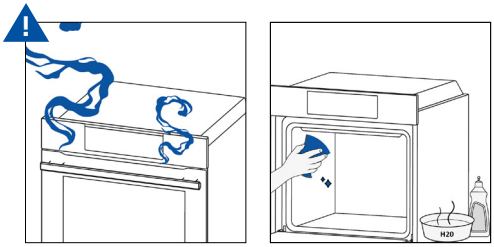
# 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código “ER” seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.
Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

**Erro**




**Fumo**



# 8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

## 8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.
Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

– os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
– os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

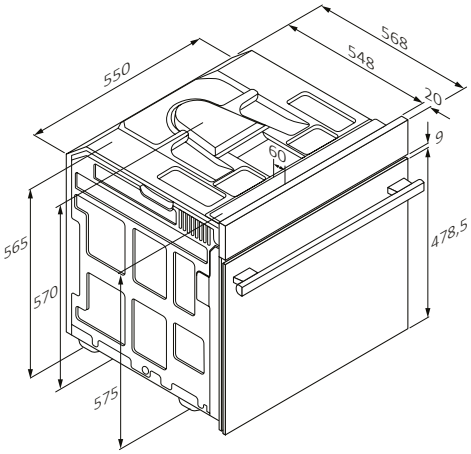
## 8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa “Cozinhar Adiado” torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de confeção comece no horário de tarifa reduzida.

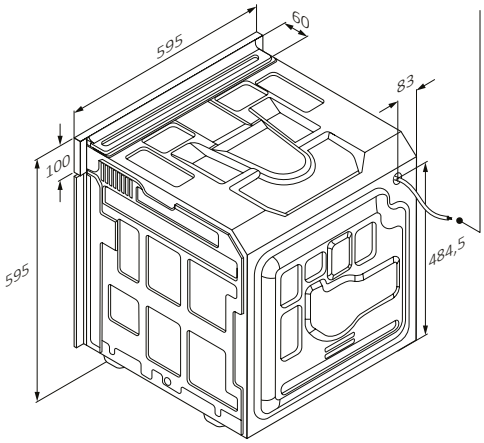
# 9. INSTALAÇÃO

Pode ver o vídeo de instalação do produto digitalizando o código Qr.

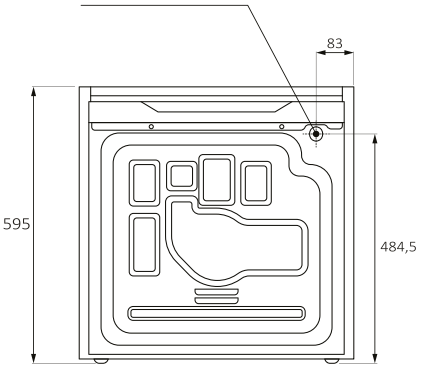
ou clicando aqui **link**



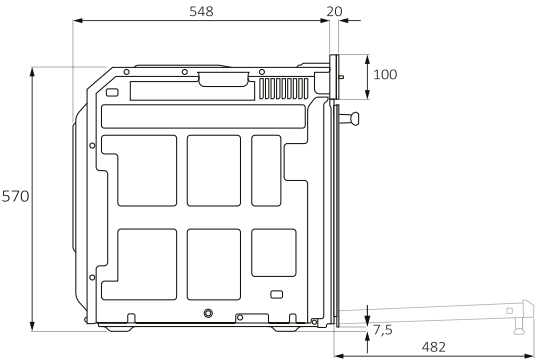

cabo 1100




cabo 1100

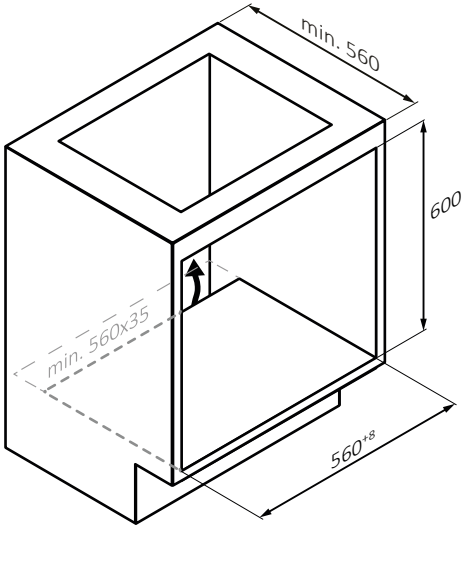


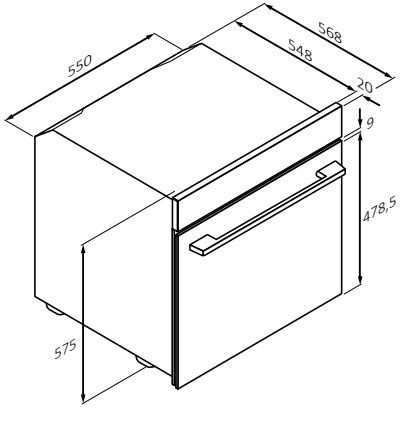

Vista posterior

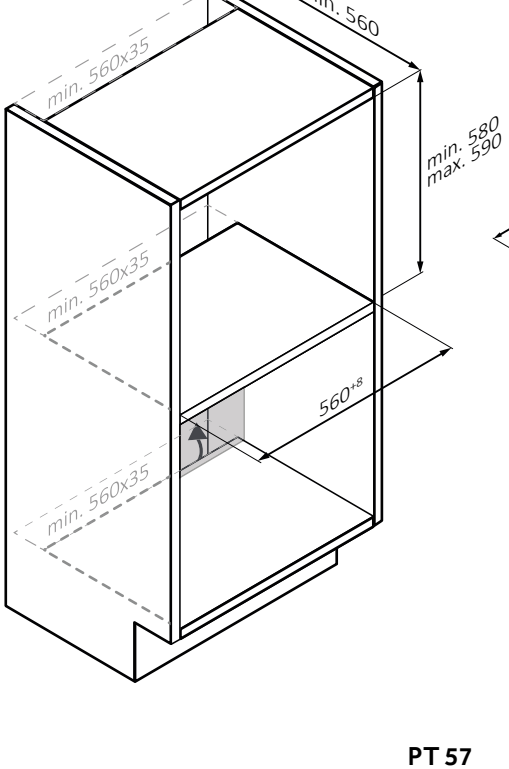


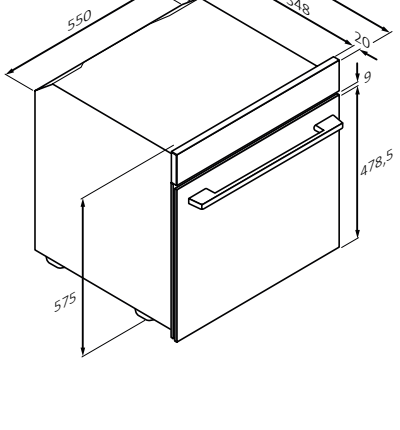

Vista lateral

mm

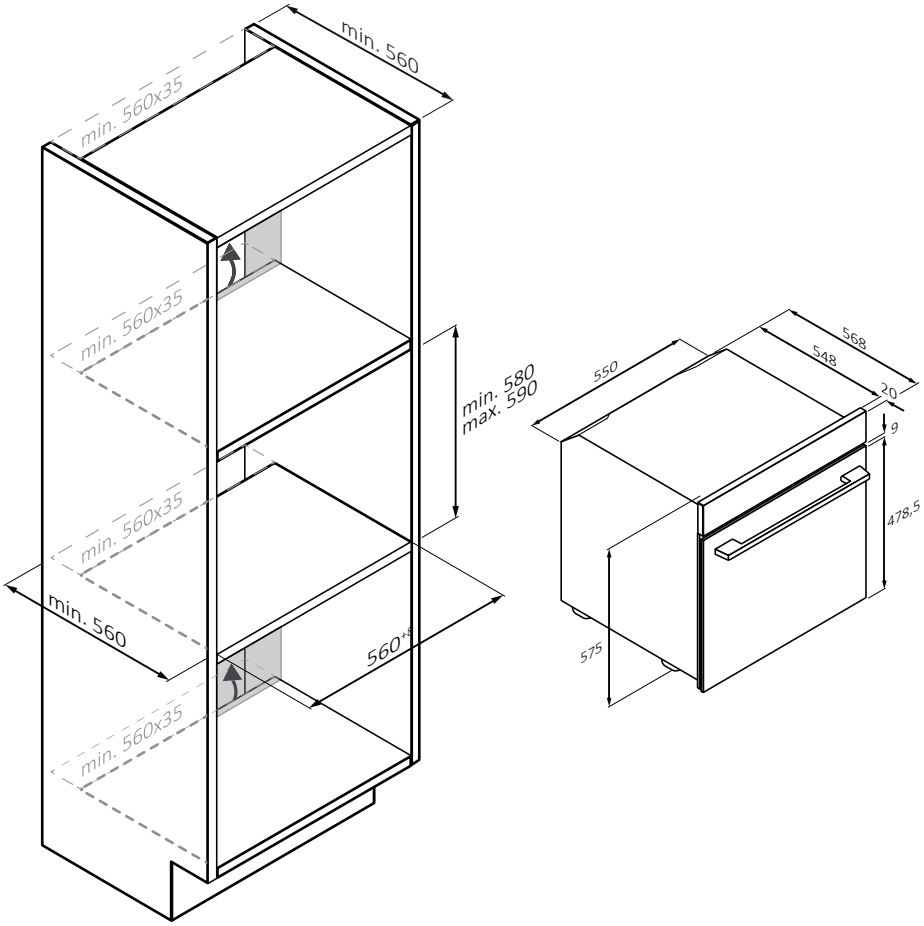

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

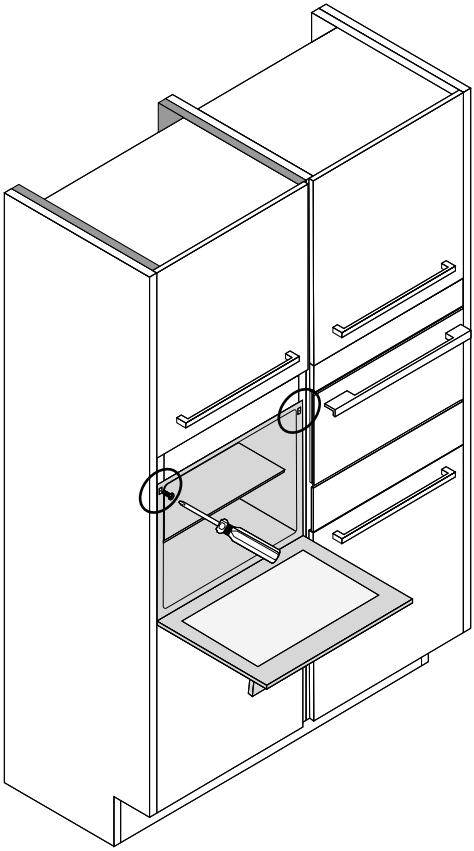

min. 560
min. 560x35
min. 560
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

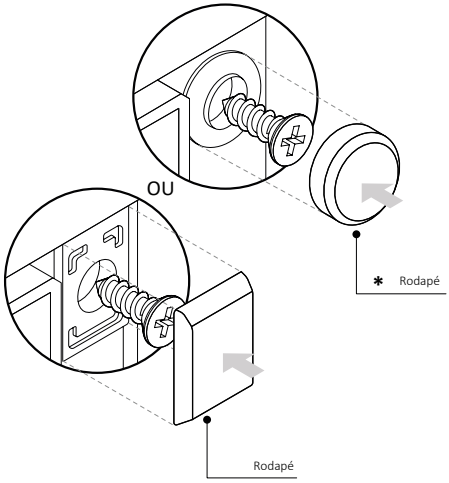

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(apenas se presente*)

mm

## VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ju pre budúce použitie.
Pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo, ktoré by ste mohli potrebovať pri oprave. Počas prepravy skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu, a ak máte nejaké pochybnosti, pred použitím sa poraďte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

**POZNÁMKA:** Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

**OBSAH**


**1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

**2. ÚVOD K VÝROBKU**
2.1. Prehľad Výrobku
2.2. Príslušenstvo
2.3. Ovládací Panel
2.4. Konektivita

**3. PRED ZAČATÍM**
3.1. Informácie Pred Spustením
3.2. Prvé Použitie
3.3. Predbežné Vyčistenie

**4. OBSLUHA SPOTREBIČA**
4.1. Fungovanie Spotrebiča
4.2. Funkcie Prípravy Jedla
4.2.1. Štandardné Funkcie
4.2.2. Špeciálne Funkcie
4.2.3. Funkcia Multi Step

**5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA**
5.1. Všeobecná Kuchárska Tabuľka
5.2. Tabuľka Pre Everyday Cooking

**6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE**
6.1. Všeobecné Odporúčania
6.2. Čistenie Rúry
6.2.1. Vnútri Rúry: Funkcie Čistenia
6.2.2. Vonkajšok Rúry: Demontáž A Čistenie Sklenených Dvierok
6.3. Čistenie Príslušenstva
6.4. Údržba

**7. RIEŠENIE PROBLÉMOV**

**8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA**
8.1. Likvidácia Spotrebiča
8.2. Šetrenie A Ochrana Životného Prostredia

**9. INŠTALÁCIA**

# 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

## VŠEOBECNÉ VAROVANIA

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Počas používania je spotrebič vo vnútri horúci. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vo vnútri rúry.

### Použitie v súlade so stanovenými účelmi

- Používajte rúru iba na stanovený účel, ktorým je pečenie pokrmov; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nevhodné a preto nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté nesprávnym alebo nevhodným používaním.

### Obmedzenia použitia

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako osem rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby neskúsené a neznalé za predpokladu, že majú zaistený dohľad alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami neskúsenými a neznalými, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- ⚠**VAROVANIE**: Spotrebič a jeho prístupné súčasti sú počas používania horúce. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies. Deti mladšie ako osem rokov sa nesmú približovať k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- ⚠ **VAROVANIE**: Prístupné súčasti môžu byť počas používania horúce. Zabráňte prístupu malých detí k spotrebiču.

## UPOZORNENIE K INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vo výške v stĺpci alebo pod pracovnou doskou. Vždy riadne inštalovaná v súlade s inštalačným návodom. Rúru vždy pripevňujte k nábytku pomocou skrutiek dodaných so spotrebičom.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti ani nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoračné dvierka, aby sa zamedzilo prehrievaniu.
- Počas inštalácie musí byť rúra odpojená od sieťového napájania.
- Ak je požadovaná pomoc výrobcu na nápravu škôd spôsobených ne-

správnou inštaláciou, na takúto pomoc sa nevzťahuje záruka. Je nutné dodržať pokyny pre inštaláciu určené pre odborne vyškolených pracovníkov.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb a zvierat alebo škodu na majetku. Výrobca nemôže byť za také škody alebo zranenia zodpovedný.
- Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný a oprávnený technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákonné normy platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po vybalení vždy skontrolujte spotrebič, či nie je poškodený; v prípade problémov kontaktujte zákaznícky servis ešte pred inštaláciou a nepripájajte spotrebič k sieťovému napájaniu.
- Než začnete spotrebič používať, odstráňte obalový materiál, vrátane vložených návodov.
- Počas inštalácie nepoužívajte rukoväť dvierok rúry na zdvíhanie a premiestňovanie rúry.
- Inštalačný nábytok a priľahlé zariadenia musia odolávať teplotám 95 °C
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Neinštalujte výrobok do otvoreného prostredia vystaveného pôsobeniu poveternostných vplyvov.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške nižšej ako 2000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím

## VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRINY

- Zásuvka, alebo prípojné miesto musí zodpovedať všetkým parametrom uvedeným na štítku spotrebiča a musí mať pripojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu.
- Všetky úkony súvisiace s pripojením spotrebiča k elektrickej sieti a jej kontrole musí vykonať odborník s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča. Pripojenie k zdroju energie je možné vykonať pomocou zástrčky alebo pevnej kabeláže a viacpólového ističa so vzdialenosťou kontaktov vyhovujúcou požiadavkám na kategóriu prepätia III, ktorý je umiestnený medzi spotrebičom a sieťovým napájaním, je dimenzovaný na maximálne pripojené zaťaženie a je v súlade s platnými právnymi predpismi.
- V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného odborníka s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem

platných v krajine inštalácie spotrebiča o náhradu zásuvky iným vhodným typom. Zástrčka a zásuvka musia spĺňať aktuálne normy platné v krajine inštalácie.

- Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka a viacpólový istič používané na pripojenie by mali byť ľahko prístupné pri inštalácii spotrebiča.
- Ak sa poškodí napájací kábel, výmenu musí vykonať výrobca, jeho servisný zástupca alebo kvalifikovaný odborník s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča, aby sa vylúčilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vykonávaním akejkoľvek práce na spotrebiči alebo údržby odpojte spotrebič od sieťového napájania.
- ⚠ **VAROVANIE**: pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od zdroja sieťového napätia, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Pred odstránením odnímateľných súčastí je nutné rúru vypnúť a odpojiť od zdroja sieťového napätia. Po vyčistení ich namontujte späť podľa pokynov.
- Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
  - Neťahajte za napájací kábel, aby ste spotrebič odpojili od zdroja napájania.
  - Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
  - Používanie adaptérov, rozdvojok a predlžovacích káblov sa všeobecne zakazuje.
  - V prípade zlyhania a/alebo zlej funkcie vypnite spotrebič, zaistite jeho odpojenie od zdroja sieťového napätia odpojením zástrčky zo zásuvky, alebo na istiacich prvkoch a nemanipulujte s ním.
- ⓘ **POZNÁMKA**: pretože rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu elektrickú zásuvku, ku ktorej je možné rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Každá nesprávne vykonaná oprava, inštalácia a údržba môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobca týmto prehlasuje, že nezaručuje žiadnu zodpovednosť za priame alebo nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Ďalej nie je zodpovedný za škody spôsobené neprítomnosťou alebo prerušením uzemňovacej sústavy (napr. za úraz elektrickým prúdom).
- ⚠ **POZOR**: aby sa vylúčilo riziko vzniknuté v dôsledku neúmyselného re-

setovania ističa s tepelnou ochranou, tento spotrebič nesmie byť napájaný cez externé vypínacie zariadenie, napríklad cez časovač, ani nesmie byť pripojený k okruhu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný dodávateľom elektrickej energie.

- Tento spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovým spínačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.

## POUŽITIE A ÚDRŽBA

- V odkvapkávacom plechu sa hromadia zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Pri umiestňovaní Airfry plechu alebo roštu na bočnice sa uistite, že kratšia bočná časť (medzi zarážkou a vzdialeným koncom) je obrátená dovnútra rúry. Pokiaľ má rošt ozdobnú kovovú lištu, venujte pozornosť jej umiestneniu na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo viditeľné a čitateľné logo značky. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo tejto používateľskej príručky.
- Na čistenie skiel vo dvierkach rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky s brúsnym účinkom ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo viesť k roztrieštenie skla.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas pečenia môže dôjsť ku kondenzácii vlhkosti vo vnútri vnútorného priestoru alebo na skle dvierok rúry. Ide o normálny stav. Aby sa tento jav obmedzil, po zapnutí rúry počkajte 10–15 minút, kým do nej vložíte pokrm. V každom prípade kondenzácia zmizne, až rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu nepripravujte v otvorenom pekáči, ale v nádobe s vekom.
- Jedlo nenechávajte po pečení vo vnútri rúry dlhšie ako 15-20 minút.
- Dlhý výpadok napájania počas prebiehajúcej fázy pečenia môže spôsobiť zlyhanie monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- ⚠ **VAROVANIE**: Nevykladajte steny rúry hliníkovou fóliou alebo jednorazovou ochranou dostupnou v špecializovaných predajniach. Pri hliníkovej fólii alebo akejkoľvek inej ochrane hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom riziko tavenia a poškodenia vnútorného smaltu.
- ⚠ **VAROVANIE**: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- ⚠ **POZOR**: Počas pečenia, alebo keď je rúra horúca, nedoplňujte vodu do spodnej časti vnútorného priestoru.
- ⚠ **VAROVANIE**: Neukladajte jedlo priamo na rošty rúry. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy či formy.
- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku na riad.

## VAROVANIE (*PRE PYROLYTICKÉ RÚRY)

- Pred čistením musia byť odstránené vyliate tekutiny.
- ⚠ **VAROVANIE**: pred spustením cyklu automatického čistenia:
  - Vyčistite dvierka rúry.
  - Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky.
  - Vyberte všetko príslušenstvo a výsuvný rošt (ak sa používa).
  - Nepoužívajte utierky.
- Pri rúrach so sondou do mäsa je nevyhnutné pred čistením uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Otvor majte uzavretý vždy, keď sondu do mäsa nepoužívate.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) môžu mať povrchy vyššiu teplotu ako obvykle a malo by sa zabrániť prístupu detí k spotrebiču.
- Ak je nad rúrou varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas pyrolytického čistenia; zabránite tým prehrievaniu varnej dosky.

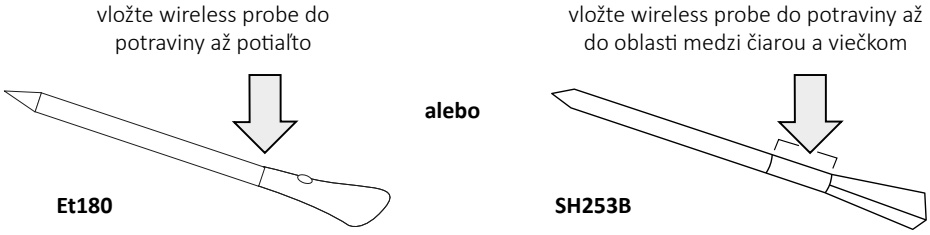
## UPOZORNENIA (*PRE PARNÚ NÁDOBU)

- ⚠ **VAROVANIE**: Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča: unikajúca para pri pečení v pare môže spôsobiť popáleniny: Po použití funkcie pečenia v pare otvárajte dvierka opatrne, aby ste predišli zraneniu
- Na plnenie nádoby na použitie počas funkcie pary používajte iba pitnú vodu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Po použití môže byť zvyšková voda v nádobe ešte horúca. Manipulujte s ňou opatrne.
- Upozorňujeme, že parná nádoba je určená na použitie iba v rúre. Parnú nádobu nepoužívajte na varných doskách ani na otvorenom plameni.
- Neodporúča sa vkladať nádobu do umývačky riadu. Umyte ju ručne bežným saponátom.
- Na parnú nádobu nepoužívajte drsné alebo abrazívne čističe ani ostré kovové škrabky.

* Záleží od modelu rúry.

## VAROVANIA pre BEZDRÔTOVÚ TEPLOTNÚ SONDU

- Tento výrobok je navrhnutý výhradne na použitie v rúrach. Mal by sa používať len podľa pokynov v návode na použitie.
- Sondy Preci Probe SA TESNE PO VARENÍ NEDOTÝKAJTE HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Preci Probe z jedla po uvarení vždy noste ochranné rukavice.

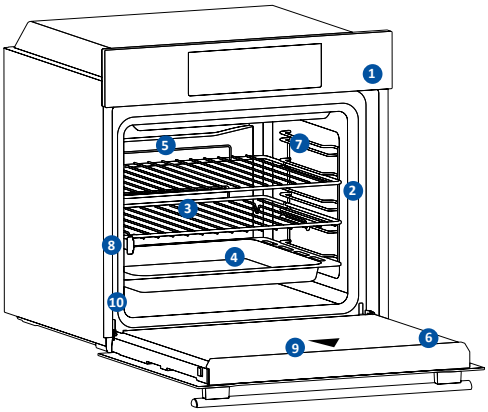



- Kovovú časť sondy Preci Probe nevystavujte priamo teplu generovanému rúrou.
- Nepoužívajte sondu Preci Probe v inom spotrebiči okrem vstavanej rúry.
- Sondu Preci Probe nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Preci Probe v dôsledku nesprávneho používania pomôcky.
- Pred použitím sondu Preci Probe vyčistite.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 250°C: the selectable temperature is also limited to 250°C.
- Ak teplota sondy Preci Probe presiahne 100 °C, príprava jedla sa zastaví a sondu Preci Probe bude potrebné čo najskôr vybrať z rúry, aby sa zabránilo jej poškodeniu. Pri vyberaní si nasaďte rukavice.

# 2. ÚVOD K VÝROBKU



## 2.1. PREHĽAD VÝROBKU

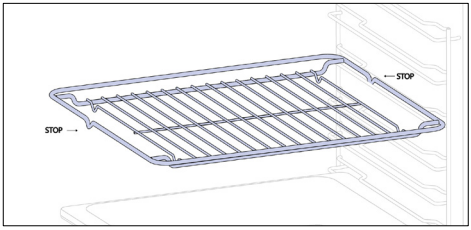



1. **Ovládací panel**
2. **Čísla poličiek**
3. **Kovové mriežky**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátora**
6. **Dvierka rúry**
7. **Bočné mriežky** (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. **Výsuvné vodidlá**
9. **Fotoaparát**(iba ak je prítomný)
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem napíšte svoje sériové číslo pre budúce použitie.

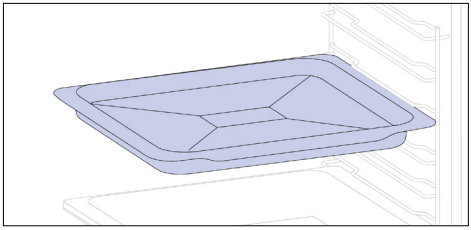
## 2.2. PRÍSLUŠENSTVO

### Kovový rošt



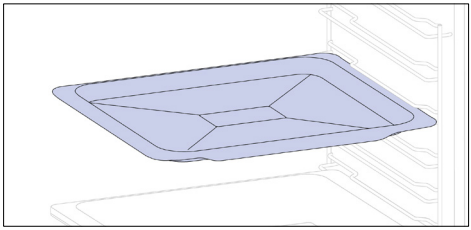

Drôtený rošt v rúre je odnímateľná a nastaviteľná polica, ktorá slúži na uloženie kuchynského riadu a dá sa nastaviť do rôznych výšok podľa rôznych potrieb varenia. Neumiestňujte jedlo priamo naň; namiesto toho použite papier na pečenie alebo vhodné plechy na pečenie.

### Hlbší plech



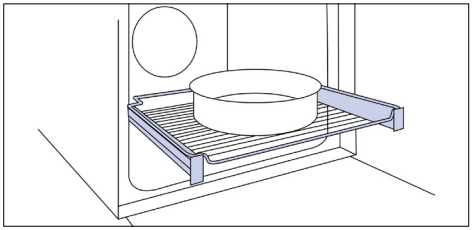
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

### Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



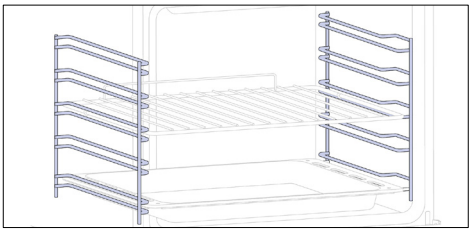
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

### Teleskopické vodiace lišty (iba ak je prítomný*)



Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

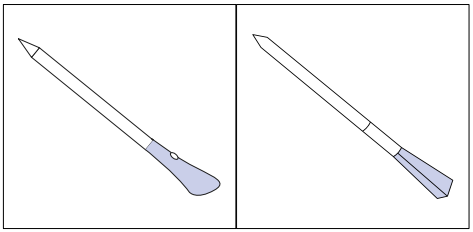
**Bočné drôtené držiaky** (iba ak je prítomný*)



Bočné držiaky sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

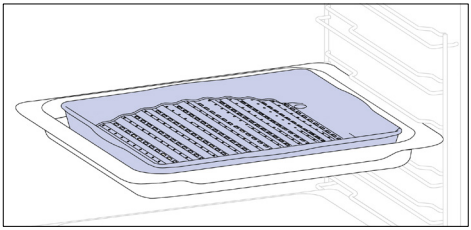
**POZNÁMKA:** 6 alebo 7 úrovní, v závislosti od modelu.

**Preci Probe** (iba ak je prítomný*)



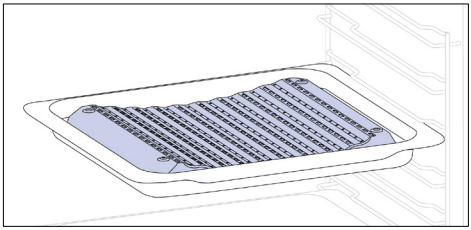
Táto sonda na mäso je teplotný snímač, ktorý sa vsúva do jedla, a pripojený k rúre káblom umožňuje kontrolovať vnútornú teplotu jedla počas varenia. Používa sa hlavne na ryby a mäso.

**Dvojitý plech – režim grilovania** (iba ak je prítomný*)



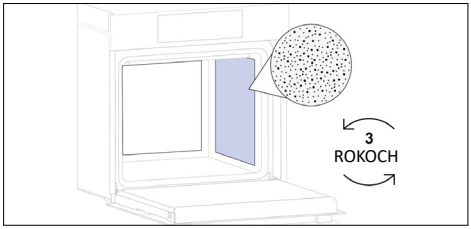
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

**Dvojitý plech – režim s PAROU** (iba ak je prítomný*)

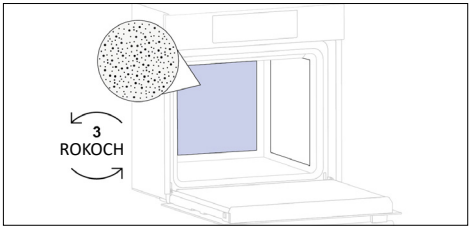


Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

**Katalytický panel** (iba ak je prítomný*)

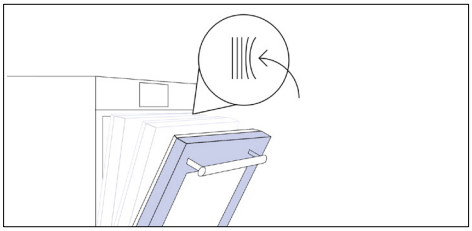



**Katalytický kryt ventilátora** (iba ak je prítomný*)



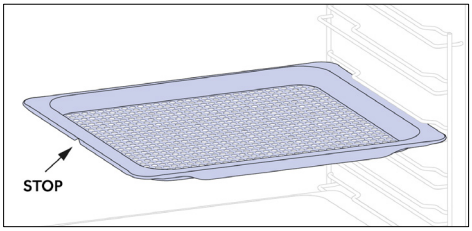

Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

**Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním** (iba ak je prítomný*)



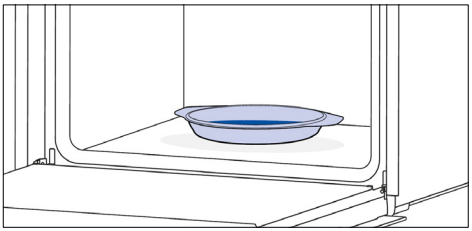
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

**Airfry plech** (iba ak je prítomný*)



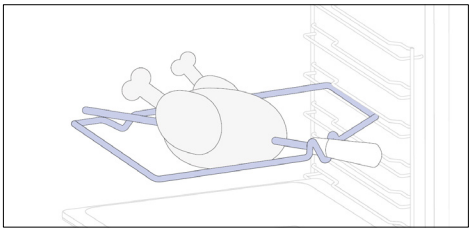

Airfry plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Plech na pečenie môžete vsunúť v polohe L1, aby zachytával šťavy z pečenia alebo omrvinky.

**Parná nádoba** (iba ak je prítomný*)



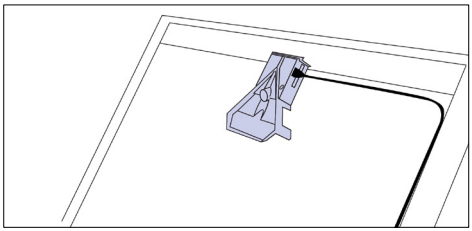
Parná nádoba je užitočné príslušenstvo, ktoré sa naplní vodou na vytváranie pary počas varenia, čím sa zlepšuje chuť, štruktúra a vlhkosť jedál.

**Otočný ražeň** (iba ak je prítomný*)



Otočný ražeň funguje spolu s horným ohrevným článkom, otáčaním jedla je možná homogénna príprava jedla. Je najvhodnejší pre stredne veľké potraviny. Ideálne na znovuobjavenie chuti tradičných pečených jedál.

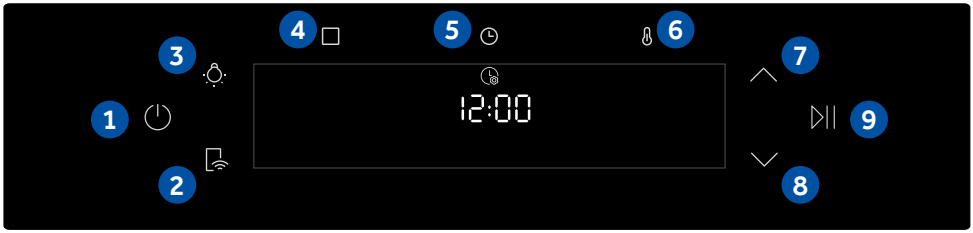
**Fotoaparát** (iba ak je prítomný*)



Kamera bionického videnia deteguje a rozpozná jedlo a nastaví najvhodnejšie parametre na jeho prípravu.

**SK:** Neukladajte jedlo priamo na rošty rúry. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy či formy.

## 2.3. OVLÁDACÍ PANEL




**Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826**
Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime s informáciami alebo stavovým displejom: 0,8 W
Doba, po ktorej sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu s informáciami alebo stavovým displejom: 20 min

Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu
1. Zap/vyp
2. Diaľkové ovládanie
3. Osvetlenie
4. Funkcie
5. Čas
6. Teplota

7/8. Navigačné tlačidlá
9. Štart/Pozastavenie

### HLAVNÉ FUNKCIE

Ovládací panel má nasledujúce hlavné funkcie:

| Symbol | Funkcia | Opis |
|---|---|---|
| | **Zap/vyp** | Stlačením zapnete/vypnete rúru. |
| | **ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ diaľkové ovládanie** | Stlačením tlačidla aktivujte diaľkové ovládanie po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie). |
| | **Svetlo** | Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie dutiny rúry |
| | **Funkcie** | Ak stlačíte raz, získate prístup k hlavným funkciám, ak dvakrát, ku programom Everyday Cooking, ak trikrát, k ponuke čistenia a ak štyrikrát,získate prístup k ponuke WIFI |
| | **Čas** | Ak stlačíte raz, zistíte trvanie prípravy, ak dvakrát, zapnete odpočítavanie času (k dispozícii v pohotovostnom režime), ak trikrát, aktivujete oneskorenie štartu. V pohotovostnom režime je k dispozícii kuchynský časovač, a ak podržíte stlačené 3 s, presný čas |
| | **Teplota** | Jedným stlačením skontrolujete teplotu v rúre, ak stlačíte dvakrát, aktivujete možnosť rýchleho predhrievania (k dispozícii iba počas fázy predhrievania rúry). |
| | **Navigačné tlačidlá** | Stláčaním navigačných tlačidiel prechádzajte po funkciách a upravte parametre. |
| | **Štart/Pozastavenie** | Stlačením spustíte/pozastavíte prípravu jedla alebo potvrdíte funkcie. |

## 2.4. KONEKTIVITA

### Parametre bezdrôtovej siete

| Technológia | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Štandard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maximálny výkon [mW] | 100 | 10 |

### Bezdrôtové parametre bezdrôtovej sondy

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technológia | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Štandard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maximálny výkon [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Ochranná známka a logá Bluetooth® sú registrované ochranné známky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto známok spoločnosťou Candy Hoover Group SRL podlieha licencii. Ostatné ochranné známky a obchodné názvy sú majetkom príslušných vlastníkov.

* Záleží od modelu rúry.

### Informácie o produkte pre zariadenia v sieti

Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete: 2,0 W.

Doba, po ktorej sa zariadenie prepne do automatického sieťového pohotovostného režimu: 20 min

### Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

Wifi modul sa zapne ihneď, keď používateľ zapne spínač elektrického napájania.

### Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

Wi-fi modul sa vypne ihneď, keď používateľ vypne spínač elektrického napájania. Wi-Fi je tiež možné vypnúť, keď je rúra zapnutá, výberom možnosti „OFF“ v ponuke nastavení Wi-Fi.

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

## AKO KOMUNIKOVAŤ S APLIKÁCIOU

Váš spotrebič môže byť pripojený k domácej bezdrôtovej sieti a dá sa ovládať na diaľku pomocou aplikácie. Pripojte svoj spotrebič, aby ste zabezpečili aktualizáciu na najnovší softvér a funkcie.

### POZNÁMKA:

- Po zapnutí rúry budú ikony WIFI blikať 30 minút. Počas tohto obdobia je možné produkt zaregistrovať.
- Uistite sa, že je sieť Wi-Fi v domácnosti zapnutá.
- Podrobné pokyny sa budú zobrazovať na spotrebiči aj na mobilnom zariadení.
- Pripojenie rúry môže trvať až 10 minút.
- Ďalšie pokyny a riešenie problémov nájdete v aplikácii.

Stiahnite si do smartfónu.

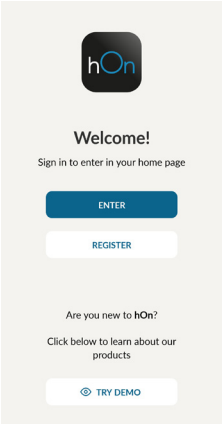
Available on the App Store

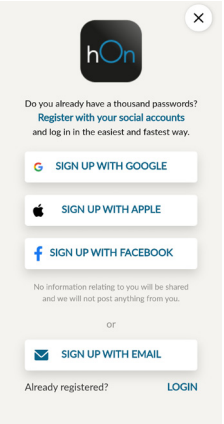
GET IT ON Google Play

Nasledujúce obrázky slúžia iba na ilustratívne účely.

## REGISTRÁCIA NOVÉHO POUŽÍVATEĽA

- Kliknite na „Zaregistrovať sa“
- Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu

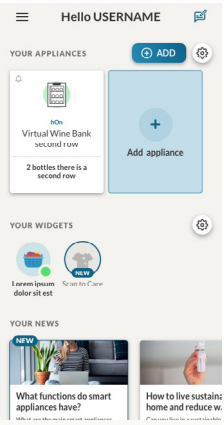



## RÝCHLE PÁROVANIE

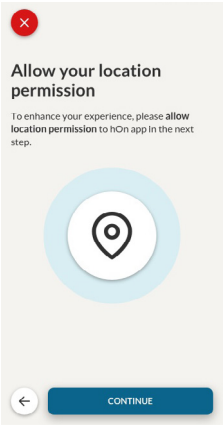
**Krok 1**

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



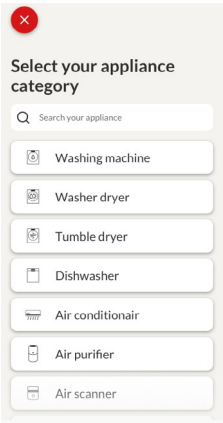
**Krok 2**

- Povoľte lokalizáciu zariadenia.



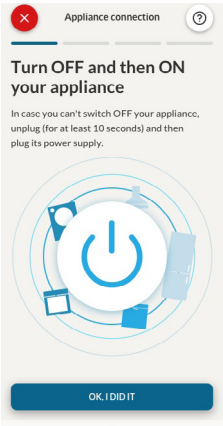

**Krok 3**

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



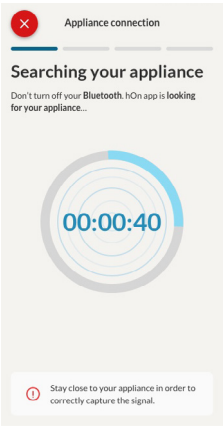

**Krok 4**

- Zapnite spotrebič. Ak už je zapnutý, vypnite ho a znova zapnite.



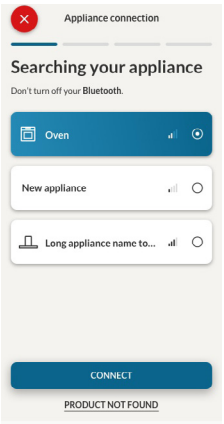
**Krok 5**

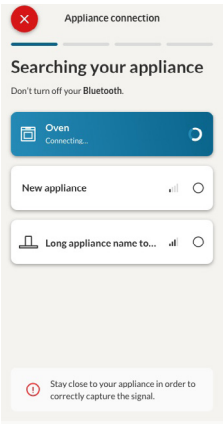
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.




**Krok 6.1-6.2**

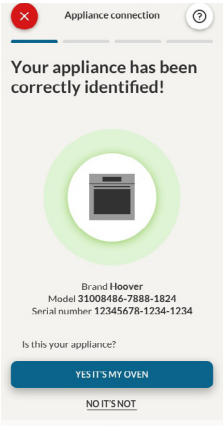
- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.




**Krok 7**

- Po vyhľadaní rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.

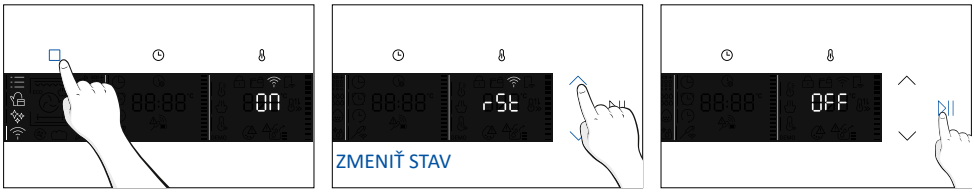


## AKO ZMENIŤ NASTAVENIA WIFI

Po zaregistrovaní spotrebiča môže používateľ zmeniť nastavenia WIFI na:

- **WIFI ON:** Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.
- **WIFI hOn**: Rúra sa dá používať výlučne pomocou aplikácie.
- **WIFI OFF:** Rúra nie je pripojená, ale je ešte stále zaregistrovaná s uloženými prihlasovacími údajmi pre sieť.
- **WIFI RESET:** Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.

1. Dotknite sa a vstúpte do ponuky WIFI. Na displeji sa zobrazí „On“.
2. Na displeji sa zobrazí „On“.
3. Použite šípky, kým sa nezobrazí „Vypnuté“ alebo obnovenie nastavenia “rSt”.




## DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

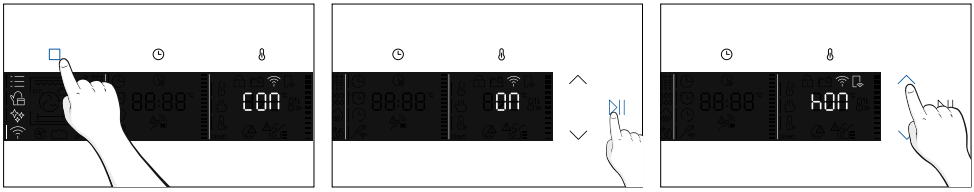
Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn

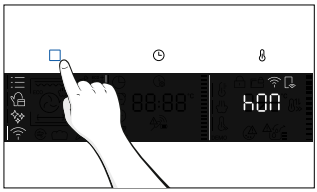
Táto funkcia umožňuje prostredníctvom vášho zariadenia využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už k dispozícii v aplikácii, monitorovanie prípravy jedál v reálnom čase, úpravu používaných parametrov prípravy jedál, monitorovanie postupu prípravy jedla použitím sondy, správu uložených receptov použitím „funkcie Jolly“ na výrobku (pozri príslušnú časť). Okrem toho je možné dostávať upozornenia na dokončenie programov alebo receptov. Diaľkové ovládanie je možné aktivovať výlučne po zaregistrovaní produktu.

**POZNÁMKA:** Je k dispozícii pre všetky funkcie prípravy jedla na výrobku, s výnimkou programov na Gratinovanieovanie a Supergrill.

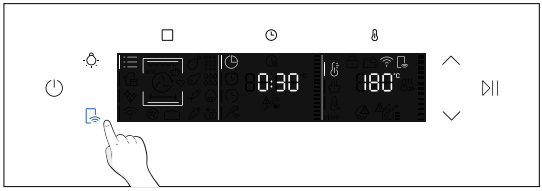
**Ako aktivovať diaľkové ovládanie:**

1. Dotykom ☐ vyberte režim WIFI.
2. Na displeji sa zobrazí „Pripojiť“. Dotknite ⏯ sa . Začne blikať „Zapnuté“.
3. Dotknite ⌄ sa , aby ste vybrali režim „hOn“, dotykom ⏯ aktivujte diaľkové ovládanie.
4. Stlačením ☐ ukončite režim „hOn“.
5. Vstúpte do aplikácie, vyberte program a spusťte prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie

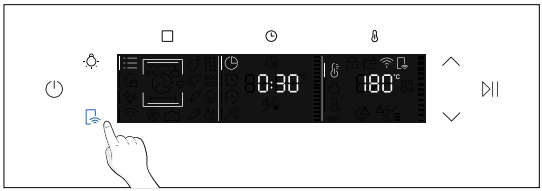




Okrem toho je možné aktivovať diaľkové ovládanie počas prípravy jedla stlačením príslušného tlačidla.

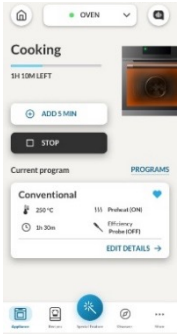



**Ako zastaviť diaľkové ovládanie:**
Kým prebieha program prípravy jedla, môžete ho zastaviť priamo na výrobku stlačením príslušného tlačidla diaľkového ovládania, ktoré bolo dodané so spotrebičom.



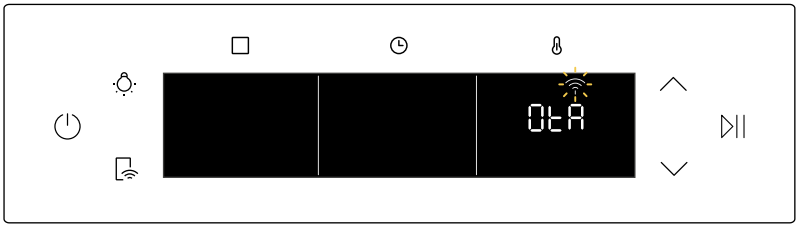

Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

**POZNÁMKA:** Ak používateľ zastaví prebiehajúcu prípravu jedla ovládačmi rúry, v aplikácii sa zobrazí zastavená príprava jedla.



### AKTUALIZÁCIA OVER THE AIR (OTA)

Rúra je vybavená funkciou aktualizácie cez vzduch (OTA), ktorá vám umožňuje jednoducho udržiavať rúru aktuálnu s najnovšími funkciami. Ak je k dispozícii, po pripojení rúry, akonáhle otočíte gombíkom na „Wi-Fi“ alebo skončí program varenia, aktualizácia sa automaticky spustí. Na displeji sa zobrazí „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikať a všetky príkazy produktu budú dočasne nedostupné. Tento proces môže trvať niekoľko minút, takže rúru počas tejto doby neodpájajte ani nevypínajte. Po dokončení aktualizácie bude na displeji blikať „12:00“. Stačí nastaviť čas a začať variť!






# 3. PRED ZAČATÍM

## 3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

### Ako fungujú dvierka

Počas procesu pyrolytického čistenia zostávajú dvierka rúry vždy uzamknuté. Ak nie sú uzamknuté, rúra zobrazí kód chyby 24 a pozastaví funkciu čistenia.

### Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.
V prípade rúr vybavených spínačom na dvierkach (pozri nižšie) sa svetlo automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok.
V prípade rúr vybavených tlačidlom svetla sa dá toto tlačidlo použiť aj na zapnutie osvetlenia.
Ak zostanú dvierka rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, osvetlenie sa automaticky vypne.
Počas procesu pyrolytického čistenia zostáva osvetlenie vypnuté.*

### Ako funguje chladiaci ventilátor

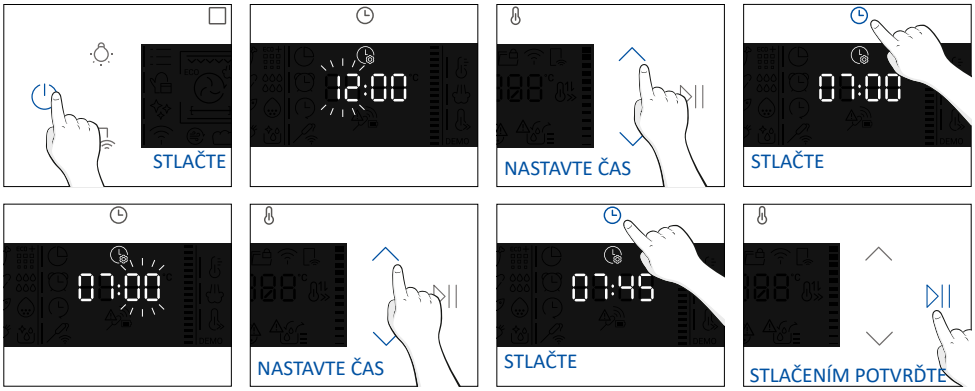
Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po aj po vypnutí rúry.
Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.
Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.
Ventilátor ostáva zapnutý počas pyrolytického čistenia a keď sú zamknuté dvierka rúry.*
Počas funkcie ECO ostáva osvetlenie vypnuté.

(*len pre pyrolytické rúry)

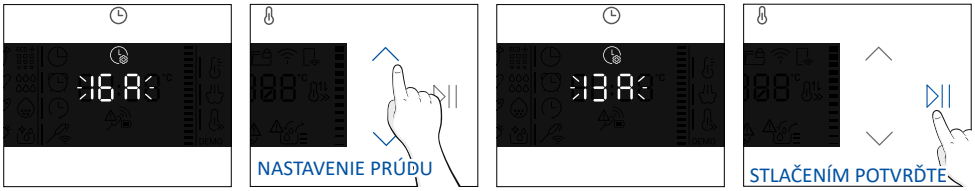
### 3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času, výber možnosti 13 ampérov alebo 16 ampérov, výber jasu a úrovne hlasitosti.

- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí blikajúci prednastavený čas „12:00“. Ak ju chcete upraviť, podržte ⏻ a pomocou šípok nastavte hodinu presného času. 🕒 Stlačením potvrďte hodiny. Rovnakým postupom nastavte minúty. Potvrďte stlačením ⏯.

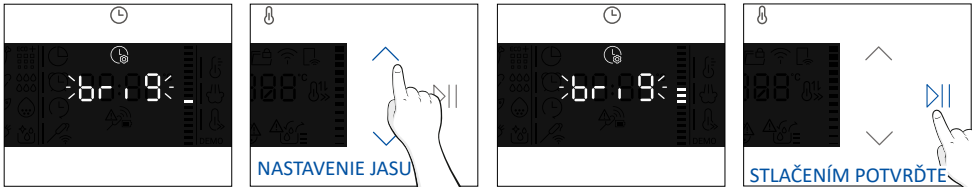



- **INTENZITA PRÚDU:** V predvolenom nastavení je rúra nastavená na prácu s vyšším výkonom vhodným pre domácnosti s výkonom viac ako 3 kW (16 A). Ak má vaša domácnosť nižšiu spotrebu energie, môžete toto nastavenie zmeniť na ⏯ 13 A. Toto nastavenie ovplyvňuje rýchlosť ohrevu rúry. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Pomocou šípok vyberte požadovanú možnosť. Potvrďte stlačením ⏯.

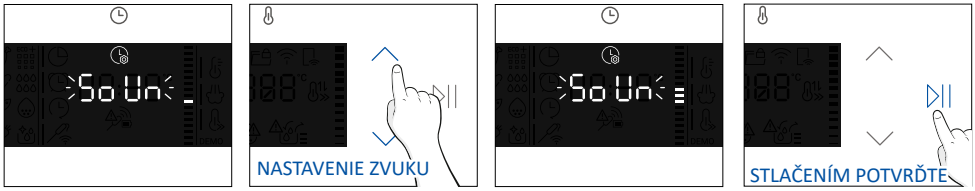



ⓘ **POZNÁMKA:** Možnosť nastavenia prúdu je k dispozícii len počas počiatočnej inštalácie. Ak chcete upraviť nastavený prúd, pozrite si pokyny po inštalácii.

- **JAS:** Na displeji sa zobrazí symbol „brig“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť šípkami. Potvrďte stlačením ⏯.



- **ZVUK:** Na displeji sa zobrazí symbol „Soun“. Čísla predstavujú úroveň zvuku, hodnota sa dá upraviť šípkami. Potvrďte stlačením ⏯.





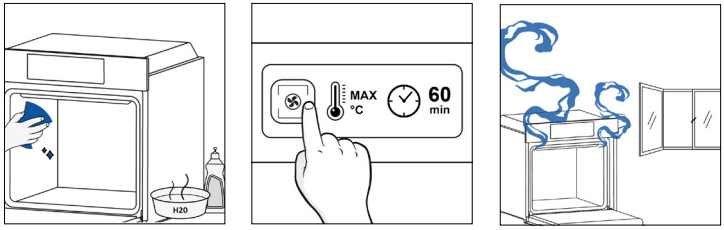

- **POKYNY PO INŠTALÁCII**

K počiatočným nastaveniam sa môžete vrátiť stlačením tlačidla so žiarovkou na 5 sekúnd




### 3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

Pred prvým použitím rúru vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.

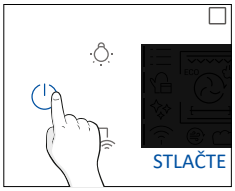


# 4. OBSLUHA SPOTREBIČA

## 4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

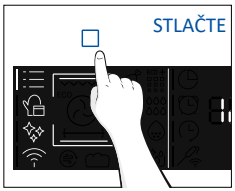
### ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete rúru Zapnúť/Vypnúť, podržte ⏻




### FUNCTIONS MENU

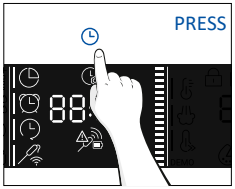
Stlačením tlačidla prejdite na ponuku Funkcia ☐.
Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

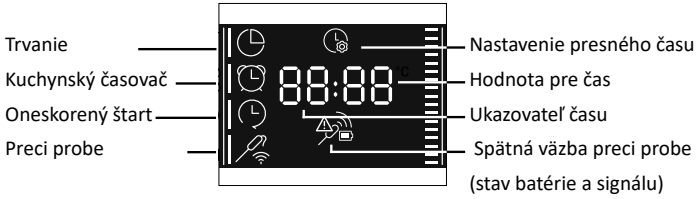



| Symbol | Funkcia | Opis |
|---|---|---|
| | **Hlavné Funkcie** | Táto funkcia umožňuje vybrať požadovaný program prípravy jedla pomocou šípok.Dotykom ◷ a 🌡 nastavte čas a teplotu. Stlačením ⏯ sa spustí funkcia. Ak chcete program pozastaviť, kliknite znova. |
| | **Kategórie Potravín** | V tejto ponuke získate šípkami prístup ku 4 kategóriám potravín, ktoré sú už v rúre integrované. Na displeji sa zobrazí predvolený čas a teplota |
| | **Wifi** | V tomto režime môžete pripojiť svoju rúru k sieti a zaregistrovať ju pomocou aplikácie hOn. |
| | **Funkcie Čistenia** | Táto funkcia umožňuje vybrať systém čistenia, ktorý je k dispozícii na vašej rúre. |

## PONUKA ČASU

Po výbere programu varenia otvorte ponuku Čas stlačením tlačidla ⏲.
Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla ⏲ a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

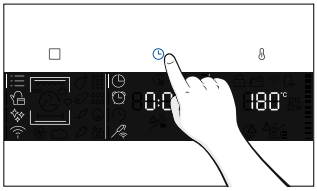


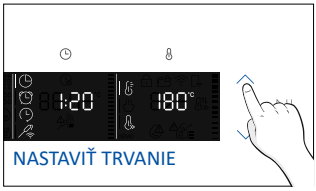




**POZNÁMKA**: nie je možné nastaviť niekoľko parametrov súčasne, preto v pamäti ostane iba posledné nastavenie, predchádzajúce sa vymaže.

| Symbol | Funkcia | Opis |
|---|---|---|
| | **A)Trvanie Prípravy** | Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept. Stlačením ⏲ vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte ⏲ kým sa nezobrazí funkcia „Trvanie prípravy jedla“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte ⏯ pre potvrdenie Odpočítavanie sa začína po ukončení predhrievania (ak je k dispozícii). Počas fázy varenia je možné zmeniť hodnotu trvania stlačením ⏲ a použitím šípok. Po uplynutí doby trvania sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec) a varenie sa zastaví. |
| | **B)Časovač** | Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky.<br>Stlačením ⏲ vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte ⏲ kým sa nezobrazí funkcia „Časovač“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte ⏯ pre potvrdenie Počas fázy varenia je možné zmeniť hodnotu trvania stlačením ⏲ a použitím šípok. Potom stlačte tlačidlo , aby ste prípravu jedla reštartovali. Po uplynutí doby trvania prípravy pokračuje, kým ju neprerušíte manuálne Túto funkciu je možné nastaviť aj vtedy, keď je rúra v pohotovostnom režime stlačením tlačidla ⏲ .Po aktivácii budú kuchynské minútky fungovať nezávisle od funkcií rúry na pečenie |
| | **C)Odložený Štart** | Umožňuje zvoliť čas začiatku prípravy jedla.<br>Stlačením⏲ vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte ⏲ kým sa nezobrazí funkcia „Oneskorený štart“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte⏯ pre potvrdenie.<br>POZNÁMKA: Oneskorenie štartu sa dá aktivovať až po nastavení trvania prípravy jedla a nie je k dispozícii s funkciami grilu |

## a. Trvanie Prípravy

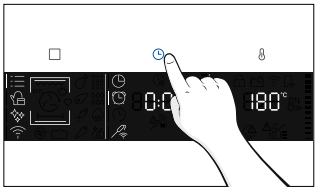


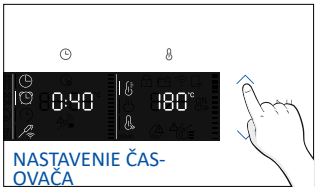






## b. Časovač

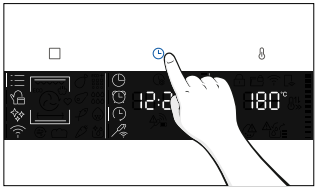


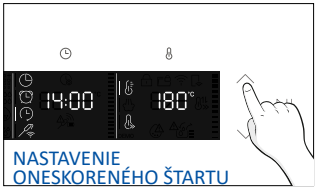






## c. Odložený Štart

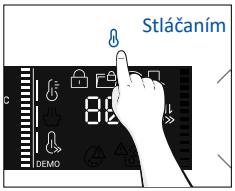


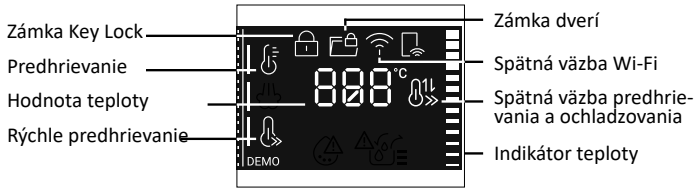





## PONUKA TEPLOTA

Po výbere programu varenia otvorte ponuku Teplota stlačením tlačidla 🌡 .Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla 🌡 a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:




| Symbol | Funkcia | Opis |
|---|---|---|
| 🌡 | **Teplota** | Stláčaním 🌡 nastavte teplotu a pomocou šípok upravte hodnotu. |
| 🌡» | **Rýchle predhrievanie** | Stlačte dvakrát 🌡 na nastavenie rýchlej teploty. |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Symbol | Funkcia | Opis |
|---|---|---|
| 💡 📶 | **DETSKÁ POISTKA** |  Táto funkcia umožňuje uzamknúť obrazovku, aby sa zabránilo nechcenému použitiu maloletými osobami. Na jej aktiváciu súčasne stlačte tlačidlá Lampa a Diaľkové ovládanie na 3 sekundy. Na používateľskom rozhraní sa zobrazí ikona so zámkom. V tomto stave je používateľské rozhranie rúry uzamknuté a nie je možné vykonať žiadne zmeny v nastaveniach. Na deaktiváciu detskej poistky znova stlačte tlačidlá Lampa a Diaľkové ovládanie na 3 sekundy (ikona s kľúčom zmizne). |

## 4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

### MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA

Na urýchlenie fázy predhrievania je možné zvoliť možnosť rýchleho predhrievania stlačením ikony teploty na 3 s po výbere programu varenia a teploty. Táto možnosť aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných prvkov bez ohľadu na zvolenú funkciu rúry.
Ak chcete ušetriť energiu, po aktivácii rýchleho predhrievania ostane ventilátor rúry VYPNUTÝ, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu.

### ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

**POZNÁMKA:** Pri funkciách, ktoré vyžadujú predhriatie, sa uistite, že počas tejto fázy je odstránené všetko príslušenstvo. Pokiaľ ide o predhriatie, postupujte podľa pokynov v tabuľke nižšie. „ÁNO/RÝCHLY PREDHRIEVANIE“ znamená, že je potrebný predhriatie a možnosť rýchleho predhriatia je k dispozícii; „NIE“ znamená, že predhriatie nie je k dispozícii a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

| Symbol | Funkcia | Predvolená hodnota T °C Rozsah T°C | Navrhovaná poloha roštu | Predhrievanie | Odporúčania |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Konvenčné | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Áno/ Rýchle predhrievanie | IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu. Možno použiť so sondou Preci Probe. |
| | Konvenčné + ventilátor | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Áno/ Rýchle predhrievanie | IDEÁLNE PRE: pečené mäso, dusené jedlá, zeleninu a koláče s vlhkými plnkami na jednej úrovni. Ideálne na prípravu jedál s vysokým obsahom vody.Možno použiť so sondou Preci Probe. |
| | Viacúrovňové | 160°C 50-250/300°C *** | L4 pre jednu úroveň L2+L5 pre dve úrovne L2+L4+L6 pre tri úrovne | Áno/ Rýchle predhrievanie | IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Preci Probe. |
| | Spodný ohrev | 170°C 50-230°C | L2 | Áno/ Rýchle predhrievanie | IDEÁLNE PRE: karamelový krém, pudingy a pečenie vo vodnom kúpeli na jednej úrovni. Táto funkcia sa dá použiť aj na dokončenie jedla.Možno použiť so sondou Preci Probe |
| | Spodný ohrev + ventilátor | 170°C 50-230°C | L2 | Áno/ Rýchle predhrievanie | IDEÁLNE PRE: pizze, slané koláče, plnené krehké koláčiky a potraviny s tekutou polevou na jednej úrovni.Možno použiť so sondou Preci Probe. |
| | Gril | L5 L1-L5 | L6 pre tenké potraviny L5 pre hrubšie potraviny | NIE | IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu.Táto funkcia používa iba vnútorný horný ohrievací článok. Používajte so zatvorenými dvierkami. O úroveň nižšie vložte plech na zachytávanie štiav z jedla. |
| | **Supergril | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | NIE | IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte |

| Symbol | Funkcia | Predvolená hodnota T °C Rozsah T°C | Navrhovaná poloha roštu | Predhrievanie | Odporúčania |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratinovanie | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Áno/ Rýchle predhrievanie | IDEÁLNE PRE: celé kusy mäsa (pečené) alebo gratinované potraviny. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte. |
|  | Viacúrovňové + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Áno/ Rýchle predhrievanie | IDEÁLNE PRE: kompletné menu bez prenášania arómy z jedného jedla na iné. Jedlá sa nemusia vybrať po rovnakej dobe prípravyNávrhy menu nájdete v osobitnom odseku (vložte číslo odseku) |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NIE | IDEÁLNE PRE: prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké.Osvetlenie rúry je vypnuté. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NIE | IDEÁLNE PRE: prípravu mrazených potravín alebo obalených predvarených jedál, ktoré sa zvyčajne vysmážajú. Vďaka špeciálnemu plechu môže horúci vzduch prúdiť voľne okolo jedla. |
|  | Chlieb | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NIE | IDEÁLNE PRE: pečenie chleba a bochníkov chleba |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NIE | IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze bez predhrievania rúry. Použite nižšie teploty pre mrazené potraviny a 300 ° C pre doma pripravené jedlá |
|  | Biele mäso | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NIE | IDEÁLNE PRE: hydina a kusy bieleho mäsa |
|  | Červené mäso | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NIE | IDEÁLNE PRE: hovädzie mäso a kusy červeného mäsa |
|  | Ryby | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NIE | IDEÁLNE PRE: celé ryby a filety |
|  | Zelenina | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NIE | IDEÁLNE PRE: pečená zelenina a zemiaky |

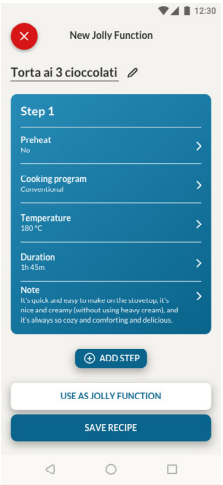
* Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triede.
**Používajte so zatvorenými dvierkami.
***V závislosti od modelu rúry.

### 4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

| Symbol | Funkcia | T°C predvolený rozsah T°C | Navrhovaná poloha roštu | Predhrievanie | Odporúčania |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Pridajte do prednastaveného zoznamu funkcií svoju obľúbenú, ktorá ešte nie je vo vašej rúre. Môžete ju nakonfigurovať prostredníctvom aplikácie hOn. |

### ♡ Funkcia Jolly

Vďaka funkcii Jolly ponúka tento produkt plne prispôsobiteľný zážitok, ktorý vám umožní uložiť vaše personalizované recepty priamo do rúry. Tieto recepty môžete používať podľa potreby, a to aj bez toho, aby ste sa museli prihlasovať do aplikácie.

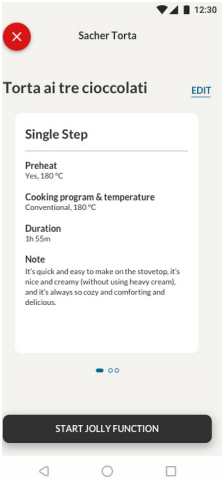


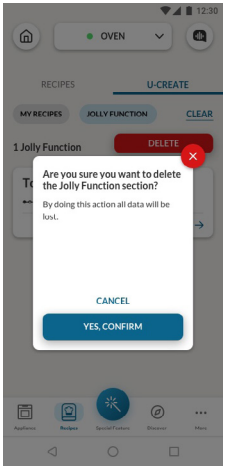

**Ako nastaviť funkciu Jolly:**

Ak chcete na rúre nastaviť funkciu Jolly, otvorte U-CREATE section aplikácie, vyberte recept, ktorý chcete použiť, a kliknite na tlačidlo „Použiť ako funkciu Jolly“.
Od tohto momentu ho môžete spustiť na spotrebiči aj bez interakcie s aplikáciou. Jednoducho otočte funkčný gombík na funkciu Jolly, aby ste spustili proces prípravy jedla.
Na displeji sa zobrazí predvolená teplota.

### Ako upraviť funkciu Jolly:

Ak chcete upraviť funkciu Jolly, prejdite do časti aplikácie pre recepty a vyberte kartu receptu označenú ako funkcia Jolly. Kliknutím na tlačidlo „Upraviť“ prispôsobíte recept a upravíte predtým nastavené nastavenia.
Zobrazí sa kontextové okno s informáciou, že ak chcete uložiť novú upravenú funkciu Jolly, musíte odstrániť predchádzajúcu funkciu.
Ak to potvrdíte, predchádzajúca funkcia Jolly sa odstráni, do spotrebiča sa uložia nové parametre, ktoré sa zobrazia aj v aplikácii.



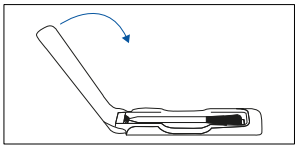

### Ako odstrániť funkciu Jolly:

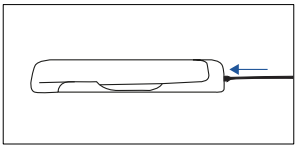
Ak chcete funkciu Jolly odstrániť z rozhrania rúry pre používateľa, prejdite do U-CREATE section aplikácie.
Dotykom karty receptu označeného ako funkcia Jolly je možné ju odstrániť kliknutím na červené tlačidlo „vymazať“.
Zobrazí sa kontextové okno, ktoré požiada o potvrdenie úkonu. Ak budete pokračovať, funkcia Jolly uložená v rúre sa odstráni, a v aplikácii už nebude k dispozícii.

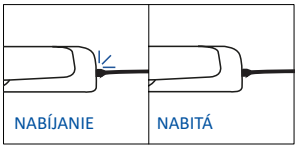
## PRECI PROBE

**Pred použitím skontrolujte, či je sonda Preci Probe nabitá:**

1. Vložte sondu Preci Probe do nabíjačky a zatvorte kryt.
2. USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvkapočítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s power bankou, pretože má k dispozícii funkciu automatického vypnutia.
3. LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Po úplnom nabití sondy Preci Probe zhasne

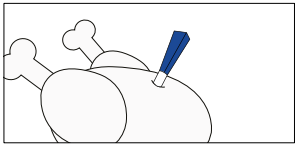


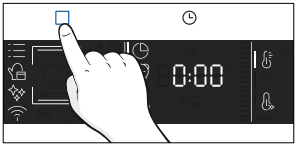


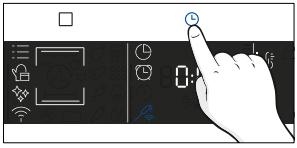


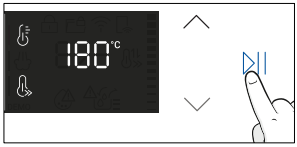

**Ako zaregistrovať a používať Preci Probe:**

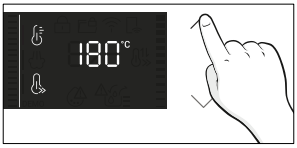
1. Vsuňte sondu do jedla.
2. Dotykom □ vyberte požadovanú funkciu a dotykmi ◷ prejdite na ikonu sondy
3. Po chvíli rúra rozpozná kód sondy. Dotknite sa ⏯,a pomocou šípok nastavte cieľovú teplotu.
4. Dotykom ⏯ potvrďte. Od danej chvíle bude rúra používať údaje sondy na monitorovanie vnútornej teploty vášho jedla
5. Po dosiahnutí požadovanej vnútornej teploty zaznie alarm a rúra sa vypne. Sondu opatrne vyberte z jedla..

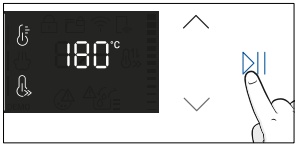




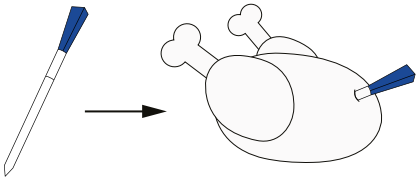


### Tipy na varenie

Sonda je vybavená jedným meracím bodom. Vsuňte ho úplne do jedla kovovou špičkou umiestnenou v strede jedla. Umiestnite tento bod čo najbližšie k najhrubšej (najchladnejšej) časti jedla, aby sa postup prípravy jedla monitoroval presne.



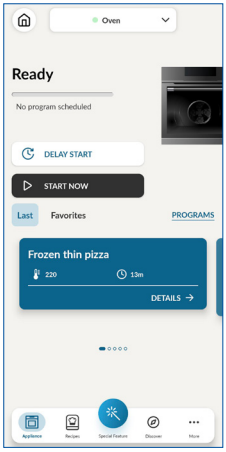
Sonda sa môže použiť s manuálnymi funkciami (Konvenčné, Konvenčné + ventilátor, gril, super grill, gratinované a viacúrovňové), s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA (mäso, ryby a zelenina) a Gentle cooking.

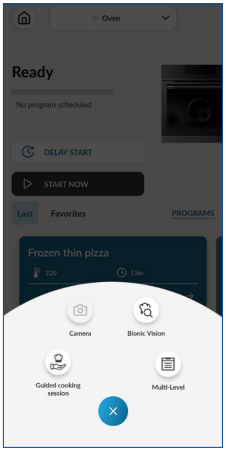
| Kategória potravín | Odporúčaná teplota v jadre T°C | Navrhované umiestnenie |
|---|---|---|
| Pečené hovädzie mäso | 45°C | Diagonálne v najhrubšej časti. V prípade potravín valcového tvaru (napr. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu |
| Pečené mäso | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Hydina | 83-85°C | Do najhrubšej časti pŕs |
| Ryby (celé/filety) | 65°C | Diagonálne v najhrubšej časti |
| Chlieb/Dusené jedlá | 90°C | Blízko geometrického stredu jedla |

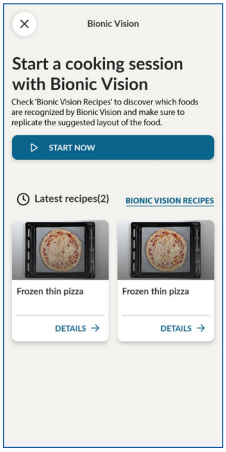
## AKO POUŽÍVAŤ KAMERU

Kamera bionického videnia pracuje s funkciou Preci Taste, ktorá je dostupná v aplikácii. Kamera dokáže rozpoznať jedlo a nastaviť súvisiace parametre, aby sa pripravilo správne. Môžete sledovať stav prípravy jedla priamo cez aplikáciu.
Kamera nie je dostupná počas funkcií predhrievania, Eco a pyrolýzy.
Ak chcete použiť kameru, diaľkové ovládanie musí byť aktívne.

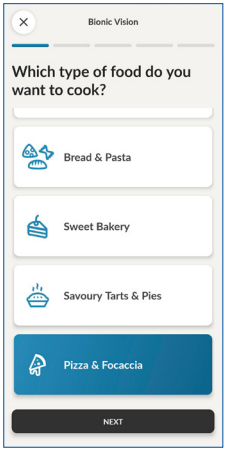
**Krok1.** V aplikácii stlačte „Special Feature“ (Špeciálna funkcia), potom vyberte „Bionic Vision“ a stlačte „Start Now“ (Spustiť teraz).”.



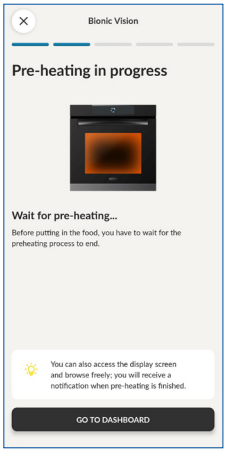




**Krok 2.** Vyberte kategóriu jedla, ktorú chcete pripravovať, a potvrďte stlačením tlačidla „Ďalej“.

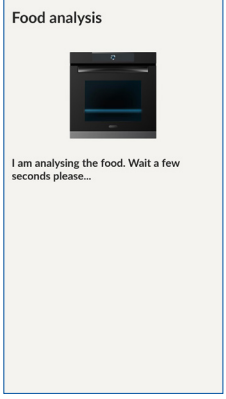


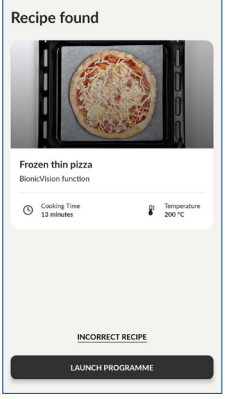

* iba ak je prítomný

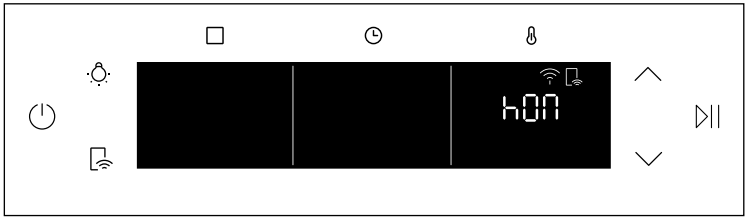
**Krok 3.** Po spustení receptu Preci Taste z aplikácie sa spustí predhrievanie. Aby sa táto funkcia dala aktivovať, musí byť rúra prázdna.



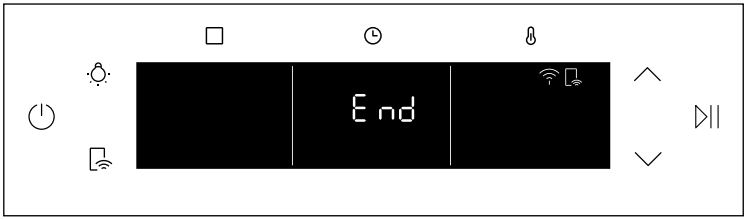

**Krok 4.** Po fáze predhrievania môžete potraviny vložiť do vnútra rúry. Zatvorte dvierka rúry, aby ste umožnili detekciu potravín. Rúra prostredníctvom kamery rozpozná jedlo a nastaví príslušné parametre. Počas tohto procesu sa na displeji rúry bude zobrazovať „hOn“ . Po prijatí potvrdenia od používateľa sa proces prípravy jedla spustí automaticky.



**Krok 5.** Po skončení varenia sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec). Čas varenia je možné predĺžiť, ak chcete, aby bolo jedlo viac prepečené.




**POZNÁMKA**: Pred použitím kamery sa uistite, že sklo v zornom poli kamery je čisté, aby bol zaručený jasný výhľad

### 4.2.3. VIACKROKOVÁ FUNKCIA

Funkcia Multi Step umožňuje zachovať predtým nastavené parametre varenia (teplotu a čas) a zároveň meniť funkciu počas varenia stlačením ☐ tlačidla.

Táto funkcia je dostupná pre všetky HLAVNÉ FUNKCIE ☰ okrem programov ECO a JOLLY.

# 5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

## 5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

Tento produkt je dodávaný s dvoma rôznymi variantmi bočných mriežok, so 6 alebo 7 úrovňami varenia. Prosím, pozrite si zodpovedajúcu tabuľku varenia.

**POZNÁMKA:** Pri pečení koláčov, slaných koláčov a iných receptov, ktoré vyžadujú formu alebo nádobu na 2 úrovniach, umiestnite riad takto: horný plech vľavo a spodný plech vpravo.

**Model so 6 úrovňami ****

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Predhrievanie | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy po predhriatí* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sladké pečivo | Malé koláče /Muffiny | 1 | Konvenčné viacúrovňové | 175°C 160°C | Y | Plech na pečenie | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 150°C | | Hlbšie + plechy na pečenie | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 140°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Piškótové koláče (26 cm Ø) | 1 | Konvenčné viacúrovňové | 170°C 150°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 150°C | | Kovový rošty + forma na koláč | L1+L4 | 50-60 |
| | Sušienky | 1 | Konvenčné viacúrovňové | 150°C | Y | Plech na pečenie | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 140°C | | Hlbšie + plechy na pečenie | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 140°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Pusinky z odpaľovaného cesta | 1 | Viacúrovňové | 190°C | Y | Plech na pečenie | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 170°C | | Plech na pečenie | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshirský puding | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-30 |
| | Snehové pusinky | 1 | Viacúrovňové | 90°C | Y | Plech na pečenie | L4 | 90-160 |
| | Makarónky | 1 | Konvenčné | 150°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 15-20 |
| | Jablčník | 1 | Konvenčné | 185°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Viacúrovňové | 170°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L4 | 65-75 |
| | Koláčiky z krehkého cesta | 1 | Konvenčné | 170°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 40-60 |
| | Čokoládové suflé | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie + molds | L3 | 10-15 |
| | Tvarohový koláč | 1 | Konvenčné | 150°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 50-65 |
| | Mrazené croisanty | 1 | Konvenčné + ventilátor | 175°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | | Hlbšie + plechy na pečenie | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 160°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Štrúdľa, mrazená | 1 | Konvenčné | 210°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 30-45 |
| Chlieb a nekysnutý chlieb | Toastový chlieb | 1 | Supergrill | 05 | N | Kovový rošt | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L2 or L3 | 25-35 |
| | Chlieb, celý | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 35-50 |

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Pre-dhrieva-nie | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy po predhriatí* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slané koláče a dusené jedlá | Slané koláče/ Quiches (26 cm Ø) | 1 | Konvenčné + ventilátor Pizza | 200°C | Y N | Kovový rošt+ Forma na tortu | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Kovový rošt+ Forma na tortu | L1+L4 | 50-70 |
| | Syrové suflé | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, čerstvé | 1 | Konvenčné + ventilátor | 200°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mrazené | 1 | Konvenčné | 180°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 50-60 |
| | Zapečené cestoviny | 1 | Gratinovanie | 200°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, mrazené | 1 | Konvenčné | 180°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, čerstvá (plech) | 1 | Konvenčné Pizza | 250°C 300°C | Y N | Plech na pečenie | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Hlbšie + Plech na pečenies | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, čerstvá (okrúhla) | 1 | Konvenčné Pizza | 250°C 300°C | Y N | Plech na pečenie | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Hlbšie + Plech na pečenies | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá) | 1 | Konvenčné Pizza | 220°C 200°C | Y N | Kovový rošt | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Kovový rošt | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 180°C | | Kovový rošt | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mäso a hydina | Pečené celé kurča (1-1,2 kg) | 1 | Viacúrovňové Gratinovanie | 220°C | Y | Kovový rošt Plech na pečenie umiestnite na úroveň L1 so 150 ml vody. | L4 | 40-60 |
| | Kuracie stehná | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry plech** | L4 | 30-50 |
| | Pečená kačica | 1 | Viacúrovňové Gratinovanie | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 50-60 |
| | Kohút | 1 | Viacúrovňové Gratinovanie | 220°C | Y | Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1 | L4 | 20-40 |
| | Pečená morka | 1 | Viacúrovňové Gratinovanie | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 50-60 |

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Pre-dhrieva-nie | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy po predhriatí* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Bravčové rebierka (1000-1200g) | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 80-100 |
| | Klobása | 1 | Supergrill | 04 | Y | Kovový rošt | L5 | 40-50 |
| | Rozbif (500 g) | 1 | Viacúrovňové | 220°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-40 |
| | Sekaná (1000 1500 g) | 1 | Konvenčné | 180°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 40-50 |
| | Pečené kurča so zemiakmi | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Hlbší plech | L4 | 45-60 |
| Ryby a morské plody | Grilované morské plody | 1 | Supergrill | 04 | N | Kovový rošt | L5 | 15-30 |
| | Mrazené rybie tyčinky | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry plech** | L4 | 20-25 |
| | Pečené ryby | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1 | L3 | 40-60 |
| Zelenina | Gratinovanie-ovaná zelenina | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 80-90 |
| | Mrazené hranolčeky (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry plech** | L4 | 18-25 |
| | Pečené zemiaky | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L4 | 30-50 |

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.
*ak sa vyžaduje predhrievanie
**V závislosti od modelu rúry.

## Model so 7 úrovňami **

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Pre-dhrieva-nie | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy po predhriatí* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sladké pečivo | Malé koláče /Muffiny | 1 | Konvenčné Viacúrovňové | 175°C 160°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 150°C | | Hlbšie + plechy na pečenie | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 140°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Piškótové koláče (26 cm Ø) | 1 | Konvenčné Viacúrovňové | 170°C 150°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 150°C | | Kovový rošty + forma na koláč | L3+L6 | 50-60 |
| | Sušienky | 1 | Konvenčné Viacúrovňové | 150°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 140°C | | Plech na pečenies | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 140°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Pusinky z odpaľov-aného cesta | 1 | Viacúrovňové | 190°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 170°C | | Plech na pečenie | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshirský puding | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-30 |
| | Snehové pusinky | 1 | Viacúrovňové | 90°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 90-160 |
| | Makarónky | 1 | Konvenčné | 150°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 15-20 |
| | Jablčník | 1 | Konvenčné | 185°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Viacúrovňové | 170°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L3 | 65-75 |
| | Koláčiky z krehkého cesta | 1 | Konvenčné | 170°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 40-60 |
| | Čokoládové suflé | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie + molds | L3 | 10-15 |
| | Tvarohový koláč | 1 | Konvenčné | 150°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 50-65 |
| | Mrazené croisanty | 1 | Konvenčné + Ventilátor | 180°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | | Hlbšie + plechy na pečenie | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 160°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Štrúdľa, mrazená | 1 | Konvenčné | 210°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 30-45 |
| Chlieb a neky-snutý chlieb | Toastový chlieb | 1 | Supergrill | 05 | N | Kovový rošt | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 25-35 |
| | Chlieb, celý | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 35-50 |

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Pre-dhrieva-nie | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy po predhriatí* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slané koláče a dusené jedlá | Slané koláče/ Quiches (26 cm Ø) | 1 | Konvenčné + Ventilátor Pizza | 180°C<br>200°C | Y<br>N | Kovový rošt + Forma na tortu | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Kovový rošt + Forma na tortu | L2+L5 | 50-70 |
| | Syrové suflé | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, čerstvé | 1 | Konvenčné+ Ventilátor | 180°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mrazené | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, mrazené | 1 | Konvenčné | 180°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 45-55 |
| | Zapečené cestoviny | 1 | Gratinovanie | 200°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, čerstvá (plech) | 1 | Konvenčné Pizza | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Plech na pečenie | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Hlbšie + plechy na pečenie | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, čerstvá (okrúhla) | 1 | Konvenčné Pizza | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Plech na pečenie | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Hlbšie + plechy na pečenie | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá) | 1 | Pizza | 200°C | N | Kovový rošt | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Kovový rošt | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Kovový rošt | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mäso a hydina | Pečené celé kurča (1-1,2 kg) | 1 | Viacúrovňové Gratinovanie | 220°C | Y | Kovový rošt Plech na pečenie umiest-nite na úroveň L1 so 150 ml vody. | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Kuracie stehná | 1 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 30-50 |
| | Pečená kačica | 1 | Viacúrovňové Gratinovanie | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Kohút | 1 | Viacúrovňové Gratinovanie | 220°C | Y | Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Pre-dhrieva-nie | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy po predhriatí* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečená morka | 1 | Gratinovanie | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 50-60 |
| | Bravčové rebierka (1000-1200g) | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 80-100 |
| | Klobása | 1 | Supergrill | 04 | Y | Kovový rošt | L5 | 40-50 |
| | Rozbif (500 g) | 1 | Gratinovanie | 220°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-40 |
| | Sekaná (1000 1500 g) | 1 | Konvenčné | 180°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 40-50 |
| | Pečené kurča so zemiakmi | 1 | Gratinovanie | 200°C | Y | Hlbší plech | L4 | 45-60 |
| Ryby a morské plody | Grilované morské plody | 1 | Supergrill | 04 | N | Kovový rošt | L5 | 15-30 |
| | Mrazené rybie tyčinky | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry plech** | L4 | 20-25 |
| | Pečené ryby | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1 | L3 | 40-60 |
| Zelenina | Gratinovanie-ovaná zelenina | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 80-90 |
| | Mrazené hranolčeky (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | Y | Air fry plech** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinovanie | 1 | Gratinovanie | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L4 | 15-25 |
| | Pečené zemiaky | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L4 | 30-50 |

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.
*ak sa vyžaduje predhrievanie
**V závislosti od modelu rúry.

## 5.2. TABUĽKA PRE EVERYDAY COOKING

Ponuka kategórie potravín umožňuje pripravovať rôzne jedlá bez predhrievania rúry, a to vďaka špecializovaným programom prispôsobeným potrebám každej kategórie.
Po výbere programu sa zobrazí vopred nastavený čas, ktorý môžete upraviť otočením pravého gombíka. Teplotu prípravy jedla môžete zmeniť stlačením príslušnej ikony. Oba parametre je možné nastaviť vo vyhradenom rozsahu, ako uvádza tabuľka nižšie.

| Symbol | Opis | Predhrievanie | Poloha roštu | Objem vody * | Teplotný rozsah (°C) | Časový rozsah (min) | Teplota mäsovej sondy (ak je k dispozícii) | Opis |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Biele mäso | NIE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Pre hydinu a kusy bieleho mäsa |
|  | Červené mäso | NIE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Pre hovädzie mäso a kusy červeného mäsa |
|  | Ryby | NIE | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Ryby vcelku a filety. |
|  | Zelenina | NIE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Pečená zelenina a zemiaky |

**POZNÁMKA:** Ak má rúra po vypnutí pokračovať v príprave jedla, odporúča sa vyhnúť sa používaniu programov Everyday Cooking a namiesto toho použiť štandardné funkcie.

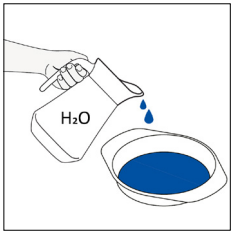
*** Po použití parného nádoby**
V závislosti od frekvencie používania a tvrdosti vody môžu v nádobe zostať škvrny od vodného kameňa.
Po použití parnej nádoby nechajte spotrebič vychladnúť pred čistením.
Na odstránenie škvŕn od vodného kameňa nalejte do nádoby zmes 150 ml octu a 50 ml vody.
Po približne 10 minútach utrite mäkkou handričkou.



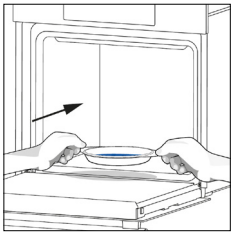
* V závislosti od modelu rúry.

## *AKO POUŽÍVAŤ PARNÚ NÁDOBU PRE PROGRAMY PRÍPRAVY JEDLA S PAROU

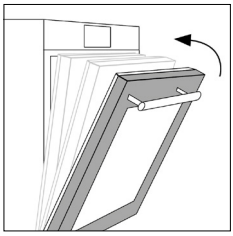
Po výbere parného varenia postupujte nasledovne:



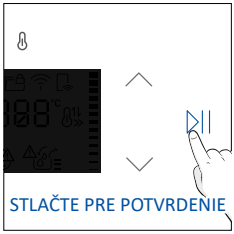

**1.** Pridajte odporúčané množstvo vody do parného nádoby z umývadla alebo pomocou džbánu.



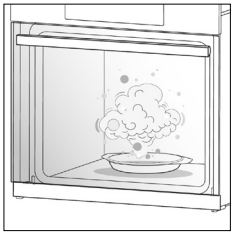
**2.** Umiestnite parný nádobu na dno rúry.



**3.** Uistite sa, že je dvierka rúry zatvorené.




**4.** Stlačte pre potvrdenie.



* iba ak je prítomný

| Recept | Veľkosť porcie | Programy prípravy jedla | T°C | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy jedla (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hovädzie pečené | 500-800g | Mäso | 190°C | Kovový rošt | L3 | 30-40 |
| Hovädzí steak | 200g | Mäso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 20-25 |
| Mäsová fašírka | 1000-1500g | Mäso | 180°C | Kovový rošt | L3 | 40-50 |
| Wellington z hovädzieho mäsa | 500g | Mäso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 50-80 |
| Dusené mäso | 800-1000g | Mäso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 40-70 |
| Bravčové rebierka | 1000-1200g | Mäso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 80 |
| Jahňacie rebierka | 800-1000g | Mäso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 60-80 |
| Jahňacie stehno | 1500-2000g | Mäso | 190°C | Kovový rošt | L3 | 80 |
| Filety z lososa | 200-600g | Ryby | 170°C | Plech na pečenie | L3 | 20-35 |
| Filety z tuniaka | 600g (pribl. 4 ks) | Ryby | 180°C | Kovový rošt | L3 | 15-20 |
| Filety z mečiara | 700g (pribl. 4 ks) | Ryby | 180°C | Plech na pečenie | L3 | 15-20 |
| Filety z tresky | 600g (pribl. 4 ks) | Ryby | 160°C | Plech na pečenie | L3 | 15-20 |
| Pražma, vcelku | 1 | Ryby | 170°C | Plech na pečenie | L3 | 35-45 |
| Pražma, filety | 600g (pribl. 4 ks) | Ryby | 160°C | Plech na pečenie | L3 | 15-20 |
| Filety z morského okúňa | 600g (pribl. 4 ks) | Ryby | 160°C | Plech na pečenie | L3 | 15-20 |
| Ryba pečená v soli | 1 | Ryby | 180°C | Plech na pečenie | L3 | 30-40 |
| Rybacie špízy | 8 ks | Ryby | 160°C | Kovový rošt | L3 | 20-30 |
| Plnený kalmár | 4 ks | Ryby | 180°C | Plech na pečenie | L3 | 25-40 |
| Celý chlieb | 1 | Pečivo | 200°C | Kovový rošt | L3 | 35-50 |
| Ražný chlieb | 1 | Pečivo | 190°C | Kovový rošt | L3 | 35-50 |
| Sendvičový chlieb | 1 | Pečivo | 200°C | Kovový rošt | L3 | 35-50 |
| Mrazené bagety | 1 | Pečivo | 200°C | Kovový rošt | L3 | 15-25 |
| Mrazené pečivo z lístkového cesta | 1 | Pečivo | 190°C | Kovový rošt | L3 | 20-30 |
| Fenikel | 1 plech | Zelenina | 200°C | Kovový rošt | L3 | 30-40 |

| Recept | Veľkosť porcie | Programy prípravy jedla | T°C | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy jedla (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Miešaná zelenina | 1 plech | Zelenina | 190°C | Kovový rošt | L3 | 40-45 |
| Karfiol | 1 plech | Zelenina | 190°C | Kovový rošt | L3 | 40-50 |
| Tekvica, kocky | 1 plech | Zelenina | 200°C | Kovový rošt | L3 | 30-40 |
| Plnená paprika | 1 plech | Zelenina | 180°C | Kovový rošt | L3 | 70-80 |
| Plnená cuketa | 1 plech | Zelenina | 190°C | Kovový rošt | L3 | 35-45 |
| Mrkvové tyčinky | 1 plech | Zelenina | 180°C | Plech na pečenie | L3 | 35-40 |
| Brokolica | 1 plech | Zelenina | 190°C | Plech na pečenie | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 plech | Zelenina | 190°C | Kovový rošt | L3 | 40-45 |
| Zeleninový nákyp | 6 formičiek | Zelenina | 180°C | Plech na pečenie + formy | L3 | 25-35 |

# 6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

## 6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou ani komerčne dostupným chráničom na jedno použitie.
- Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a následnému silnému zápachu, odporúčame vám nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame používať iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

## 6.2. ČISTENIE RÚRY

### 6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia

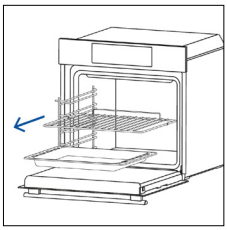
**Pyrolytické čistenie** (v závislosti od modelu rúry)
Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.

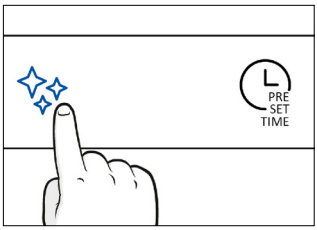
Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.
Na konci cyklu čistenia zanechajú zvyšky jedál na smaltovaných povrchoch biely povlak. Odstráňte tento povlak handričkou navlhčenou v teplej vode so saponátom a použite kefu alebo drôtenku. Vhodnými prostriedkami na čistenie sú teplá voda so saponátom alebo prípravok na čistenie rúry.

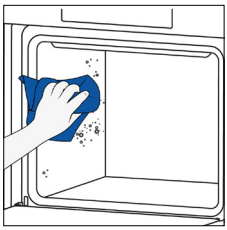
**Princíp fungovania:**

1. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ako sú rošty, bočné držiaky a skrutky bočných držiakov (*);
2. Zapnite funkčný gombík ✧. Otočením ovládacieho prvku nastavte pyrolytický program; Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času. Počas tohto postupu a nasledujúcej fázy chladenia ostanú dvierka rúry uzamknuté.
3. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.
   ⚠ **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.

(*) len pre modely so 7 úrovňami.





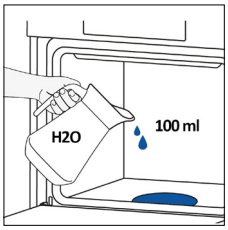



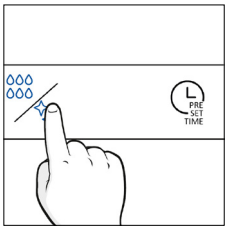
### H2O Clean

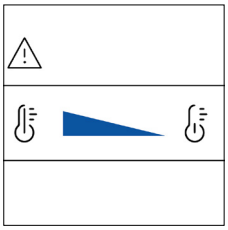
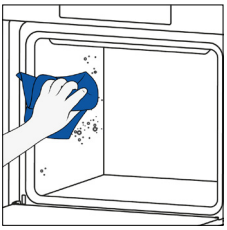
Funkcia čistenia H2O Clean je navrhnutá tak, aby bez námahy odstraňovala ľahké nečistoty a poskytovala rýchle a ekologické riešenie čistenia dutín rúry pomocou sily pary.

**Princíp fungovania:**

1. Vlejte 100 ml vody s pár kvapkami umývacieho prostriedku na dno vnútri rúry.
2. Otočte gombík do polohy . V prípade potreby nastavte ovládačom program Hydro Clean. Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času.
3. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
4. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.
5. ⚠ **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.





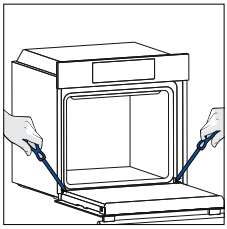
### Katalytické čistenie (v závislosti od modelu rúry)

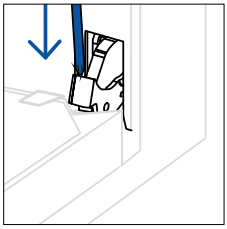
Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasiť so špinavou rúrou.
Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznou štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú mastnotu.
Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú absorbovaný tuk na plynné prvky.

Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

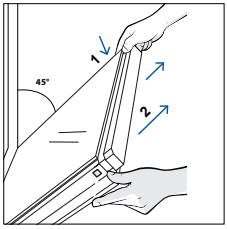
### 6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

1. Dvierka umiestnite do polohy 90°. Otočte poistné zarážky závesov smerom von zrúry.

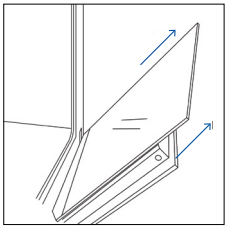




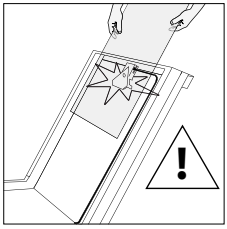
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



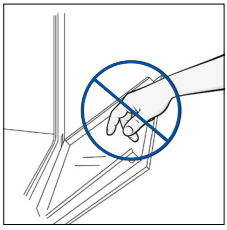

3. Sklo dvierok rúry vyberte veľmi opatrne, začnite vnútorným sklom. Počas úkonu držte sklo pevne oboma rukami a položte ho na rovnú plochu s podložkou (napr. na handru).



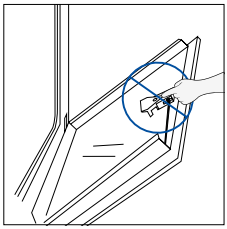
4. ⚠ **VAROVANIE:** vnútorné a stredné sklá nesmú pri vyberaní ani vkladaní naraziťdo kamery (*).



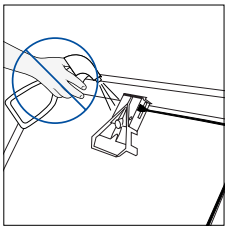
5. ⚠ **VAROVANIE:**Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.

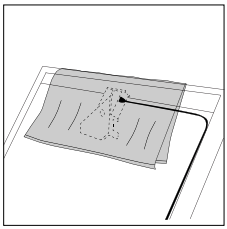


6. ⚠ **VAROVANIE:** Kamera (*) sa počas čistenia nesmie odpojiť, nasilu premiestňovať, otvoriť ani odstrániť



7. ⚠ **UPOZORNENIE**: počas úkonov čisteniasa kamera nesmie dostať do kontaktuso žiadnymi čistiacimi prostriedkami.

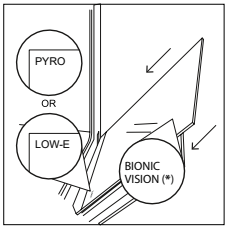




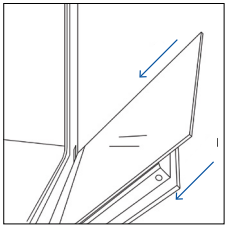
8. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



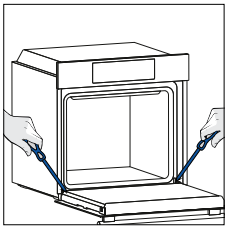

9. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok. Uistite sa, že text „Bionic Vision“ bude vyzerať ako na ilustrácii, aby bol správne čitateľný, keď sú dvierka rúry otvorené.

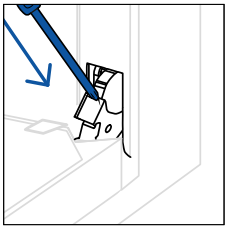



10. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.

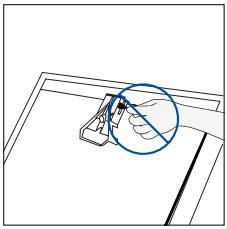


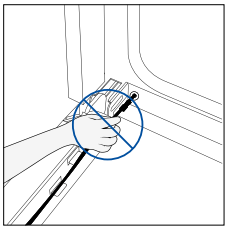
11. Potom vráťte dvierka späť do polohy 90°a otočte poistné zarážky závesov smeromdo vnútra rúry





12. ⚠ **VAROVANIE**: TKonektory kamery (*)sa počas čistenia neodpájajú.





* iba ak je prítomný

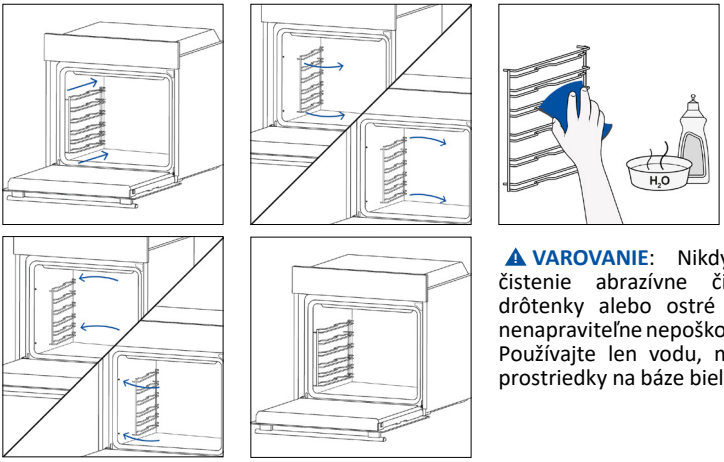
### 6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

Po každom použití príslušenstvo dôkladne vyčistite a osušte ho uterákom. V prípade pretrvávajúcich zvyškov skúste príslušenstvo namočiť do vody s prídavkom saponátu na približne 30 minút a potom ho znova umyte.

**ČISTENIE BOČNÝCH DRŽIAKOV:**

– **Model so 6 úrovňami**

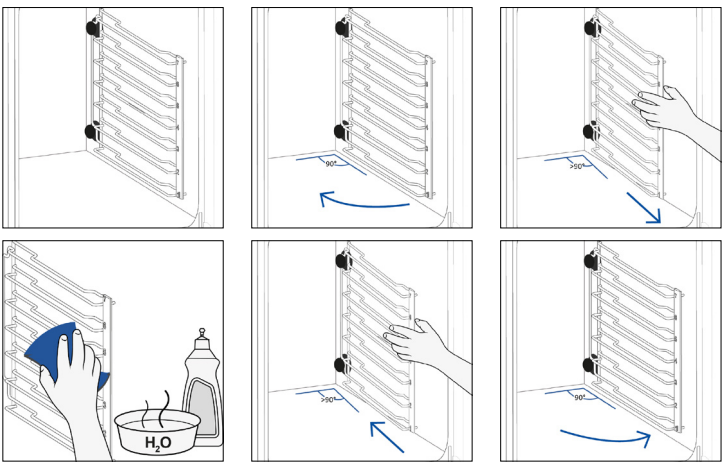
1. Vyberte bočné držiaky potiahnutím v smere šípok.
2. Bočné držiaky umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschli.
3. Po čistení namontujte bočné držiaky v opačnom poradí úkonov.




⚠ **VAROVANIE**: Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

– **Model so 7 úrovňami ***

1. Odstráňte bočné držiaky najprv potiahnutím prednej časti v smere šípky a odpojením zadnej časti od skrutiek.
2. Bočné držiaky umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschli.
3. Po procese čistenia namontujte bočné držiak v opačnom poradí: umiestnite zadnú časť medzi skrutky a zatlačte prednú časť v smere šípky.




*v závislosti od modelu rúry

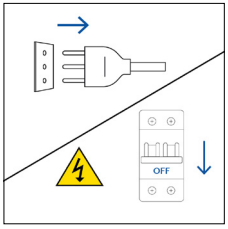
## 6.4. ÚDRŽBA

### VÝMENA KOMPONENTOV

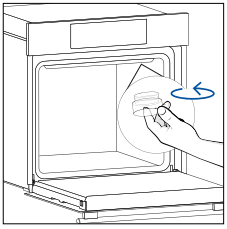
**Výmena vrchnej žiarovky:**

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt žiarovky.
3. Demontujte žiarovku.
4. Vymeňte žiarovku za novú rovnakého typu.
5. Znovu nasaďte sklenený kryt žiarovky.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.

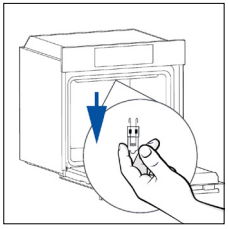
**Krok 1**



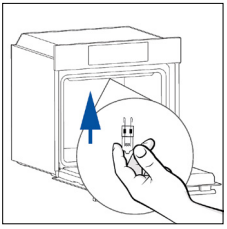

**Krok 2**



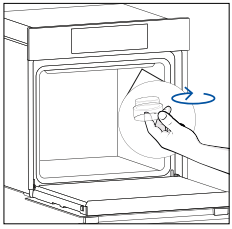
**Krok 3**



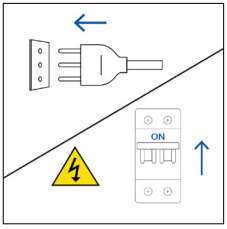
**Krok 4**

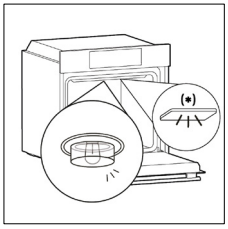


**Krok 5**



**Krok 6**



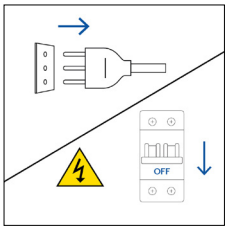



Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)
*V prípade problémov s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

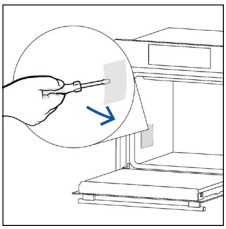
### Výmena bočnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Plochým skrutkovačom opatrne vypáčte ochranný kryt a vyberte ho.
3. Opatrne vyberte žiarovku zo základne.
4. Vložte novú.
5. Znovu namontujte ochranný sklenený kryt opatrným zatlačením, aby zapadol na miesto.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.

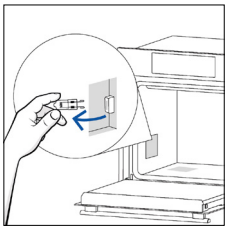
**Krok 1**



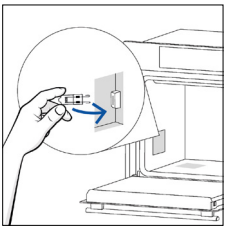

**Krok 2**



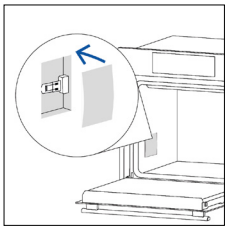
**Krok 3**



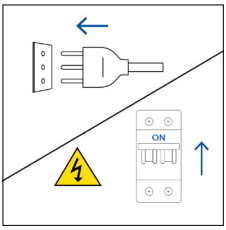
**Krok 4**



**Krok 5**



**Krok 6**




Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

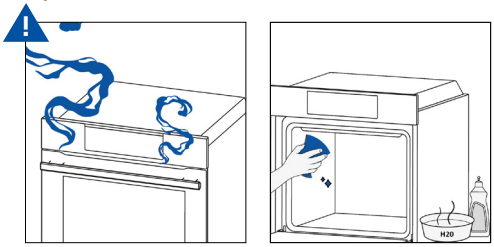
# 7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu.
Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.
Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

**Chyba**




**Dym**



# 8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

## 8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.
Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie.
Bezpodmienečne je potrebné dodržiavať určité základné pravidlá:
- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ.
V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

## 8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

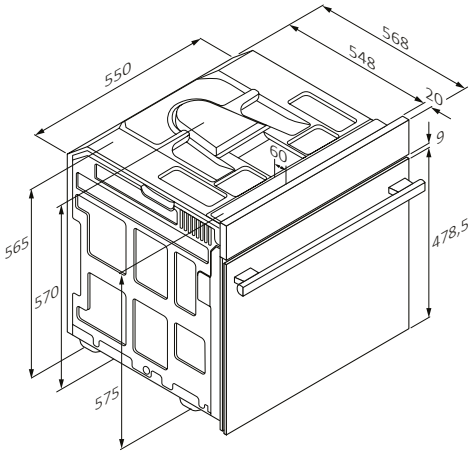
Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

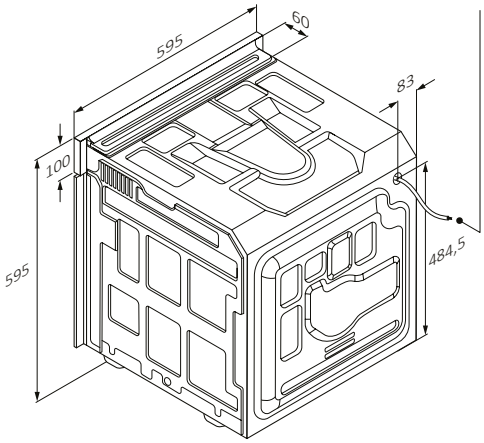
# 9. INŠTALÁCIA

Inštalačné video výrobku si môžete pozrieť naskenovaním Qr kódu.

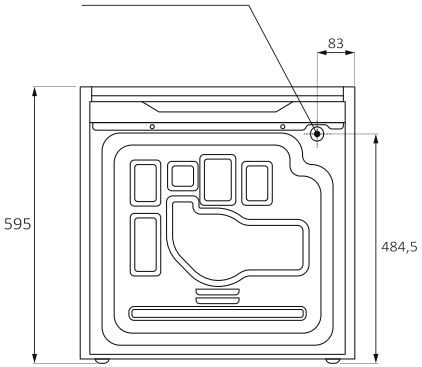
alebo kliknutím na toto **link**

Kábel 1100

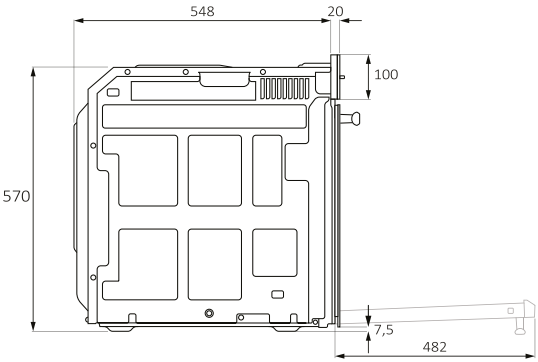



Kábel 1100

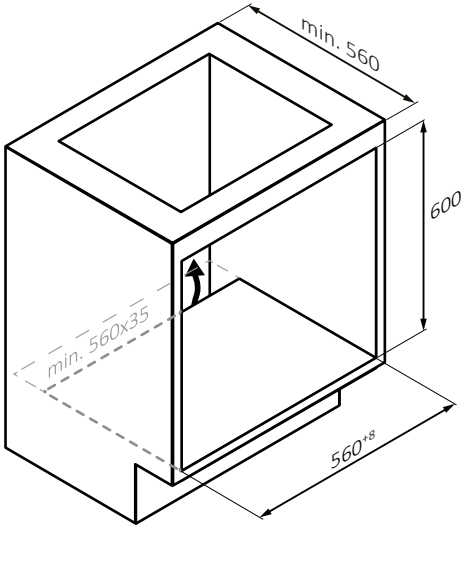


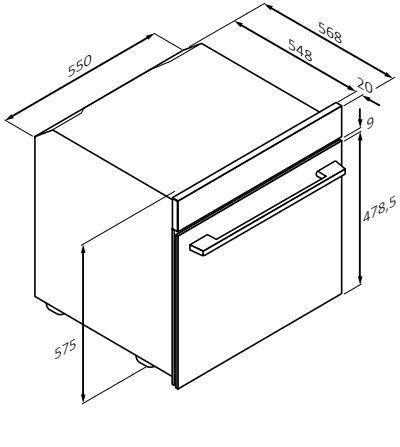

Pohľad zozadu

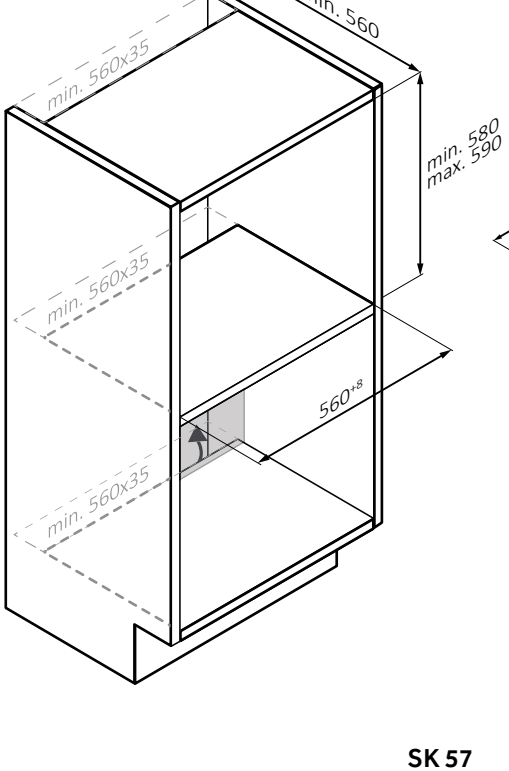


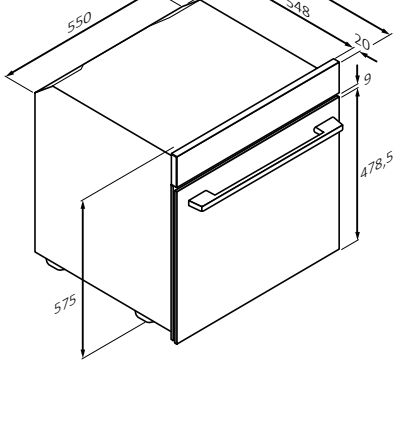

Pohľad zboku

mm

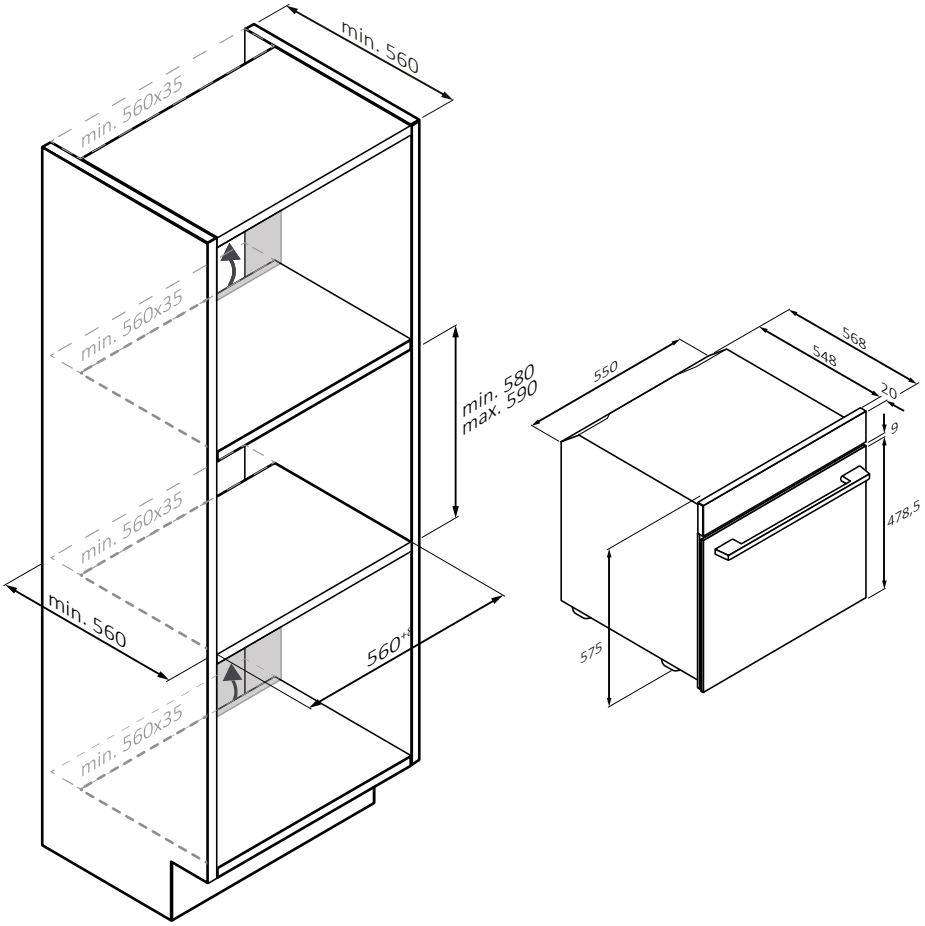

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

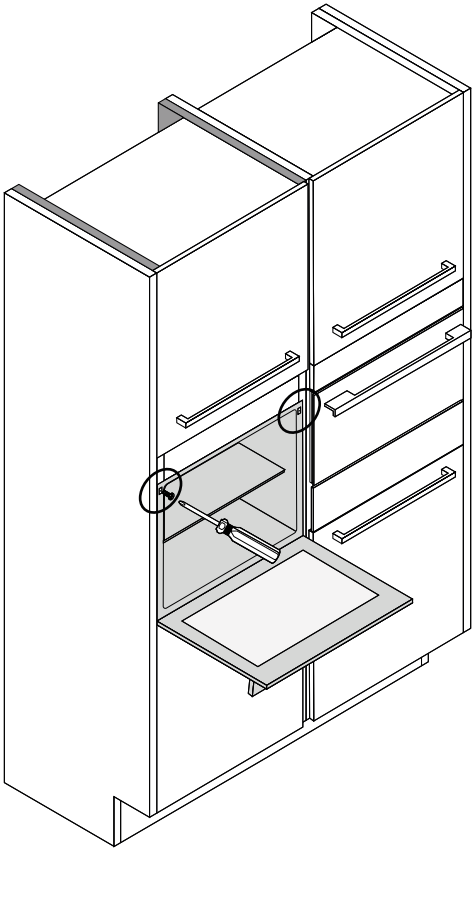

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

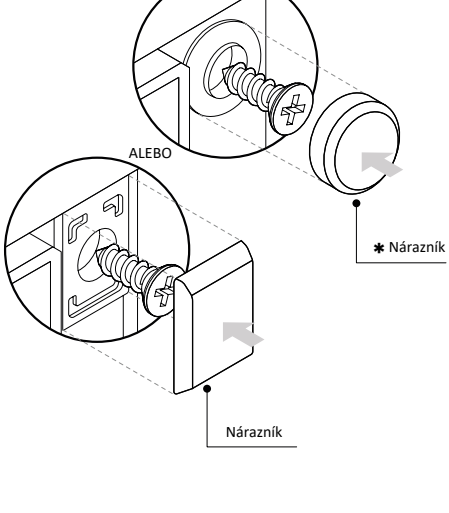

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(iba ak je prítomná*)

mm

## WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

**UWAGA:** Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

**SPIS TREŚCI**


**1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

**2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU**
2.1. Przegląd Produktu
2.2. Akcesoria
2.3. Panel Sterowania
2.4. Łączność

**3. PRZED URUCHOMIENIEM**
3.1. Informacje Na Start
3.2. Pierwsze Użycie
3.3. Wstępne Czyszczenie

**4. DZIAŁANIE PRODUKTU**
4.1. Jak Działa Produkt
4.2. Funkcje Gotowania
4.2.1. Standardowe Funkcje
4.2.2. Funkcje Specjalne
4.2.3. Funkcja Wieloetapowa

**5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA**
5.1. Ogólna Tabela Gotowania
5.2. Tabela Everyday Cooking

**6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**
6.1. Zalecenia Ogólne
6.2. Czyszczenie Piekarnika
6.2.1. Wewnątrz Piekarnika: Funkcje Czyszczenia
6.2.2. Poza Piekarnikiem: Wyjmowanie I Czyszczenie Szklanych Drzwiczek
6.3. Czyszczenie Akcesoriów
6.4. Konserwacja

**7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

**8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW**
8.1. Utylizacja Urządzenia
8.2. Ochrona I Poszanowanie Środowiska Naturalnego

**9. MONTAŻ**

# 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

### Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

### Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ⚠**OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie

przegrzało.

- Podczas instalacji piekarnik powinien być odłączony od sieci elektrycznej.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Aby usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika przed pierwszym użyciem

## OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.

  W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym od-

powiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.
Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
  - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy.
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- ⓘ **UWAGA**: Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- ⚠ **OSTROŻNIE**: aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. . Urządzenie nie jest przeznaczone do włącza-

nia za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

## UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę do Airfry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria" niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny.
- Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- ⚠ **UWAGA**: Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

## OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
  - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
  - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
  - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
  - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzać bardziej niż zwykle, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

## OSTRZEŻENIA (*DOT. NACZYNIA PAROWEGO)

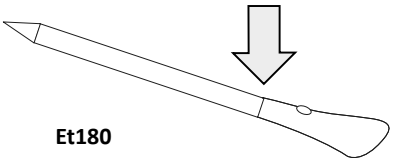
- ⚠**OSTRZEŻENIE**: Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia: użycie funkcji pary wodnej, uwalniającej parę, może spowodować oparzenia: Należy ostrożne otwierać drzwiczki, aby uniknąć obrażeń ciała po użyciu funkcji gotowania na parze
- Podczas gotowania na parze do napełniania naczynia należy używać wyłącznie wody pitnej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Resztki wody w naczyniu mogą być nadal gorące po użyciu. Proszę zachować ostrożność.
- Należy pamiętać, że naczynie parowe jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz piekarnika. Nie należy używać naczynia parowego na kuchenkach ani na otwartym ogniu.
- Nie zaleca się mycia naczynia w zmywarce. Należy myć ręcznie zwykłym płynem do mycia naczyń.
- Nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia naczynia parowego.

* Zależy od modelu piekarnika.

## OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU.Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.

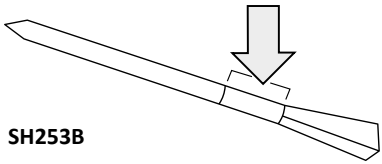
włóż wireless probe do żywności aż dotąd



Et180

lub

włóż wireless probe do żywności do obszaru między linią a nakrętką

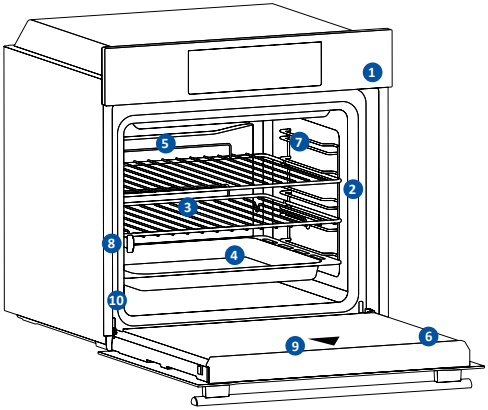


SH253B

- Nie wystawiaj metalowej części sondy Preci Probe na bezpośrednie działanieciepła wytwarzanego przez piekarnik.
- Nie używaj sondy Preci Probe w innym urządzeniu z wyjątkiem piekarnikado zabudowy.
- Nie używaj sondy Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Sondę Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy jej długo zanurzaćw wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lati młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia sondy Preci Probe spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść sondę Preci Probe przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. W przypadku wybrania programu pieczenia na wyświet laczu pojawia się domyślna temperatura, ale nigdy nie jest ona wyższa niż 250°C: możliwa do wybrania temperatura również jest ograniczona do the 250°C.
- Jeśli temperatura sondy Preci Probe przekroczy 100°C, gotowanie zostanie przerwane, a sondę Preci Probe należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

# 2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

## 2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

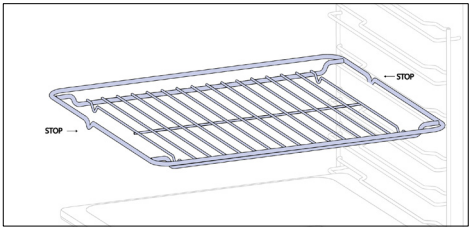



1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji na półkach**
3. **Siatki metalowe**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki** (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Prowadnice teleskopowe**
9. **Kamera**(tylko jeśli jest dostępna)
10. **Numer seryjny i kod QR**

Wpisz tutaj swój numer seryjny, aby móc do niego wrócić w przyszłości.

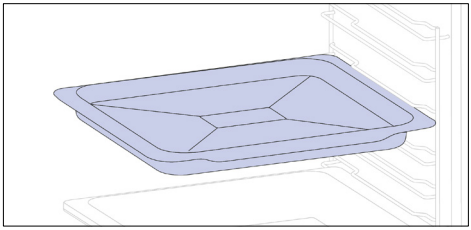
## 2.2. AKCESORIA

### Kratka metalowa



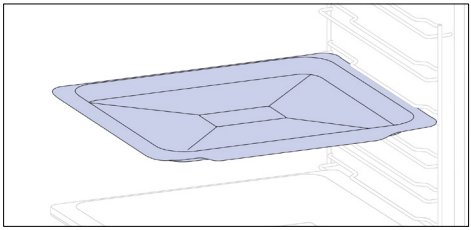

Ruszt w piekarniku to wyjmowana i regulowana półka, na której można ustawiać naczynia kuchenne. Można ją regulować na różnych wysokościach, dostosowując do różnych potrzeb. Nie należy umieszczać potraw bezpośrednio na ruszcie; zamiast tego należy użyć papieru pergaminowego lub odpowiednich blach do pieczenia.

### Głębsza taca



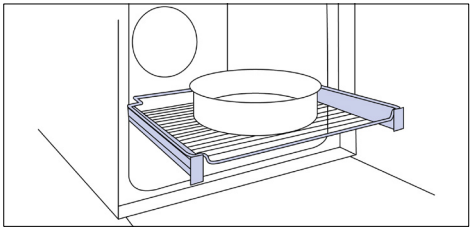
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

### Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



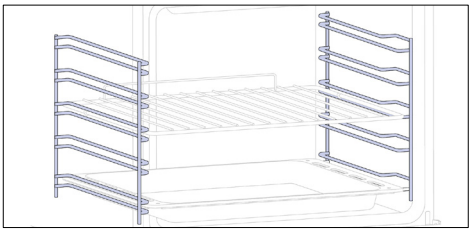
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

### Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli jest dostępna*)



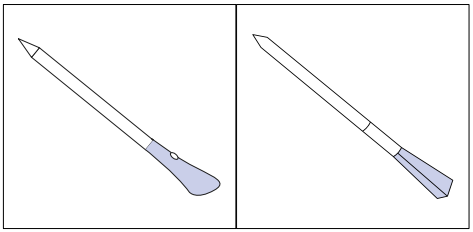
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

**Boczne siatki druciane** (tylko jeśli jest dostępna*)



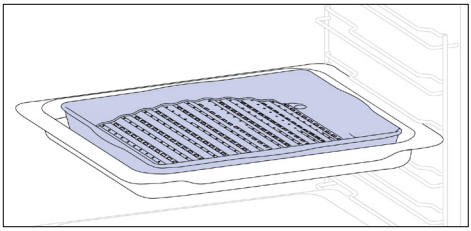
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.
**UWAGA:** 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

**Preci Probe** (tylko jeśli jest dostępna*)



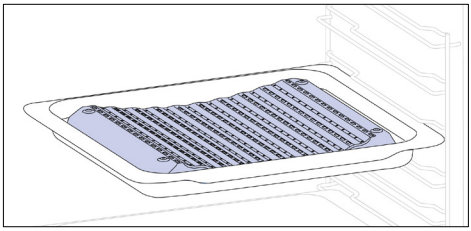
Sonda do mięsa to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą kabla umożliwia kontrolowanie wewnętrznej temperatury potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

**Podwójna taca – tryb grillowania**
(tylko jeśli jest dostępna*)



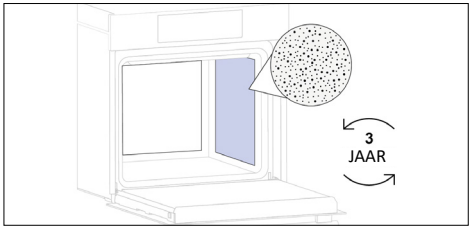
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

**Podwójna taca – tryb PARA**
(tylko jeśli jest dostępna*)

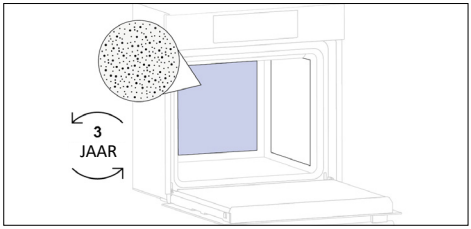


Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

**Panele katalityczne**
(tylko jeśli jest dostępna*)

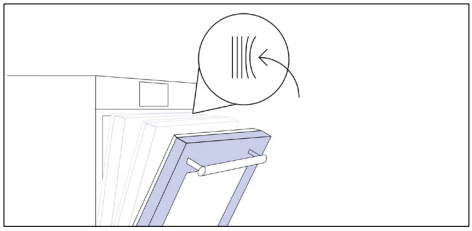



**Osłona wentylatora katalityczne**
(tylko jeśli jest dostępna*)



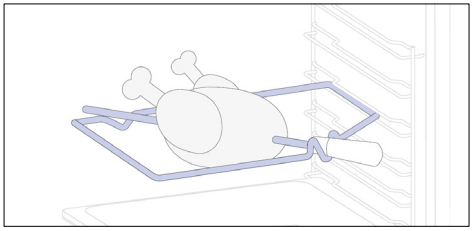

Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

**Zawiasy Soft-close/Soft-open**
(tylko jeśli jest dostępna*)



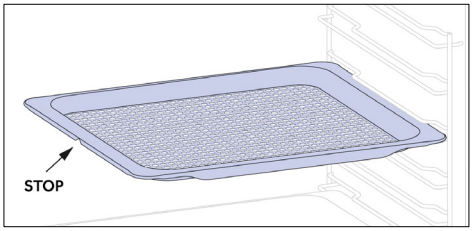
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

**Rożen** (tylko jeśli jest dostępna*)



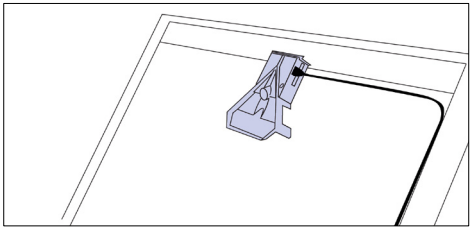
Rożen współpracuje z górnym elementem grzejnym, obracając potrawę, co umożliwia jej równomierne przygotowanie. Najlepiej nadaje się do żywności średniej wielkości. Idealny do odkrywania na nowo smaku tradycyjnej pieczeni.

**Taca Airfry** (tylko jeśli jest dostępna*)



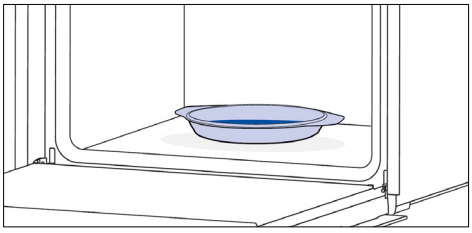

Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Opcjonalnie na poziomie L1 można umieścić blachę do pieczenia, na której zbierane będą soki lub okruchy chleba.

**Kamera** (tylko jeśli jest dostępna*)



Kamera bioniczna wykrywa i rozpoznaje żywność, ustawiając najbardziej odpowiednie parametry do jej ugotowania.

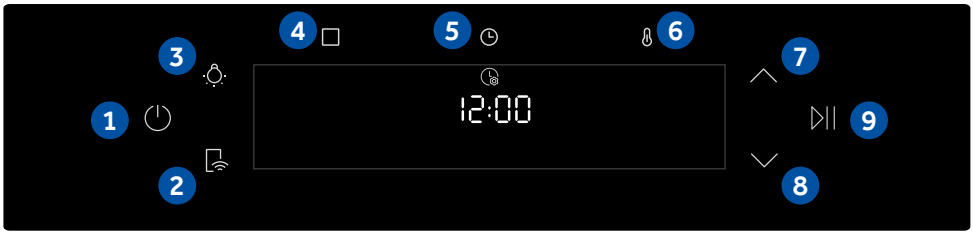
**Naczynie parowe** (tylko jeśli jest dostępna*)



Naczynie do pary to przydatne akcesorium, które napełnia się wodą, aby wytworzyć parę podczas gotowania, poprawiając smak, teksturę i wilgotność potraw.

**PL:** Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.

## 2.3. PANEL STEROWANIA




**Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826**

Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W

Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min

Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu

1. Wł./Wył.
2. Zdalne sterowanie
3. Lampa
4. Funkcje
5. Godzina
6. Temperatura

7/8. Przyciski nawigacyjne

9. Uruchom/Wstrzymaj

### GŁÓWNE FUNKCJE

Panel sterowania oferuje następujące główne funkcje:

| Symbol | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| | **Wł./Wył.** | Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik |
| | **Zdalne sterowanie Wł./WYŁ.** | Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację). |
| | **Oświetlenie** | Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika |
| | **Funkcje** | Naciśnij raz, aby uzyskać dostęp do funkcji ręcznych, dwa razy, aby włączyć programy Everyday Cooking, trzy razy, aby wyświetlić menu Czyszczenie i cztery razy, aby wyświetlić menu Wi-Fi. |
| | **Godzina** | Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest minutnik kuchenny oraz, po naciśnięciu przez 3 sekundy, godzina. |
| | **Temperatura** | Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę w komorze, dwa razy, aby aktywować opcję szybkiego nagrzewania (dostępną tylko podczas fazy nagrzewania piekarnika). |
| | **Przyciski nawigacyjne** | Za pomocą przycisków nawigacji można przełączać funkcje i regulować parametry |
| | **Uruchom/Wstrzymaj** | Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje. |

## 2.4. ŁĄCZNOŚĆ

### Parametry sieci bezprzewodowej

| Technologia | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Pasmo(-a) częstotliwości [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Moc maksymalna [mW] | 100 | 10 |

### Parametry bezprzewodowej sondy bezprzewodowej

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technologia | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Pasmo(-a) częstotliwości [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Moc maksymalna [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Znak i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc., a ich używanie przez Candy Hoover Group SRL odbywa się na podstawie licencji. Pozostałe znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli.

* Zależy od modelu piekarnika.

### Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych

Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W.

Okres, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości sieciowej: 20 min

### Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi włącza się natychmiast po naciśnięciu przycisku włączania.

### Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi dezaktywuje się, gdy tylko użytkownik naciśnie przycisk wyłączania. Wi-Fi można również wyłączyć, gdy piekarnik jest włączony, wybierając opcję „wyłączone” w menu ustawień Wi-Fi.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

## JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

**UWAGA:**

- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym czasie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

---

Pobierz na swój smartfon.

Available on the App Store

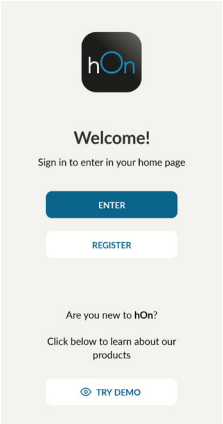
GET IT ON Google Play

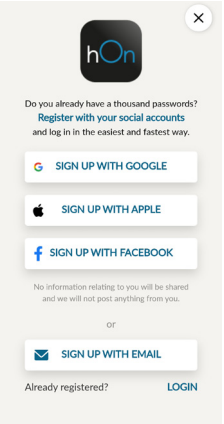
Uwaga: Poniższe zdjęcia służą wyłącznie celom ilustracyjnym.

---

## REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail



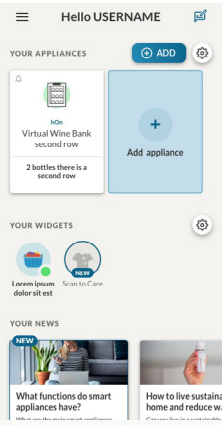




## SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

---

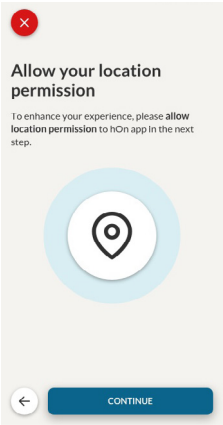
**Krok 1**

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



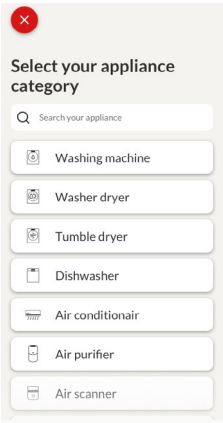
**Krok 2**

- Zezwól na lokalizację.



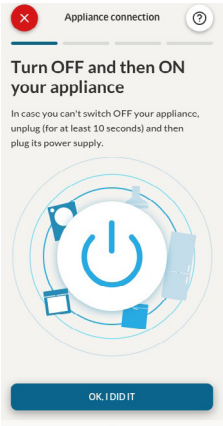

**Krok 3**

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



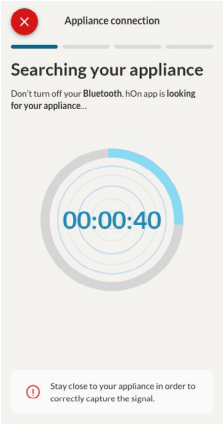

**Krok 4**

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



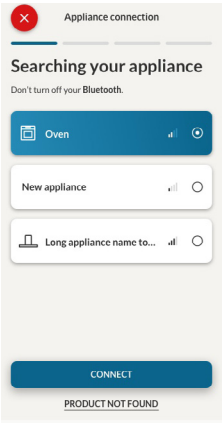
**Krok 5**

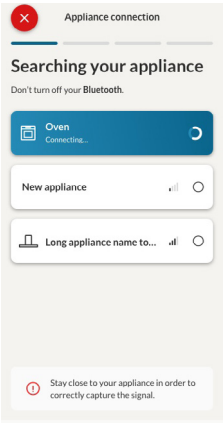
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.




**Krok 6.1-6.2**

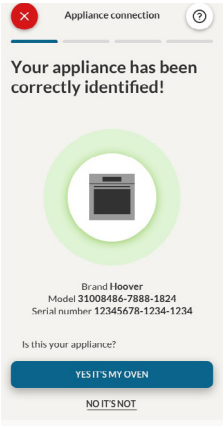
- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund.




**Krok 7**

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

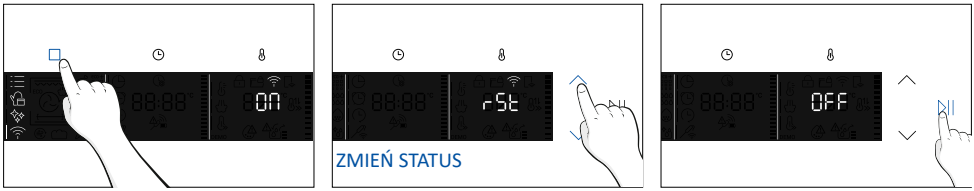


## JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po zarejestrowaniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- **WiFi hOn:** Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację
- **WiFi WYŁ.:** Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.
- **RESET WIFI:** Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.

1. Kliknij ☐ i otwórz menu WIFI. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Używaj strzałek, aż wyświetli się „Wył.” lub ustawienie resetowania „rSt”.



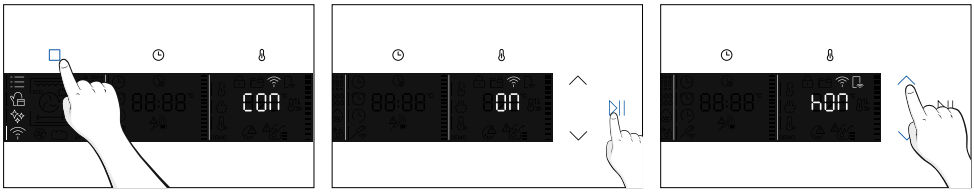

## ZDALNE STEROWANIE

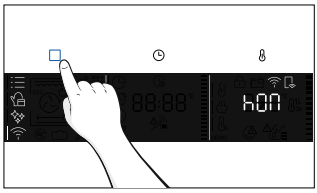
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów, dostosowanie używanych parametrów gotowania, monitorowanie procesu gotowania za pomocą sondy, zarządzanie zapisanymi przepisami za pomocą „funkcji Jolly” dla produktu (więcej informacji można znaleźć w odpowiedniej sekcji). Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

**UWAGA:** Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekanka i Supergrill.

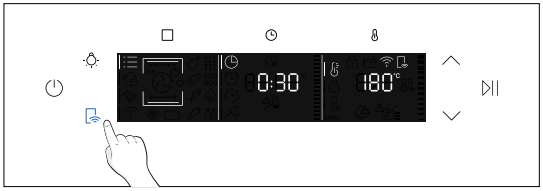
### Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Kliknij ☐, aby wybrać tryb Wi-Fi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się opcja „połącz”. Naciśnij ⏯ „On” zacznie migać.
3. Dotknij ⌄, aby wybrać tryb, „hOn” i dotknij , aby ⏯ aktywować zdalne sterowanie.
4. Naciśnij ☐, aby wyjść z trybu „hOn”.
5. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.

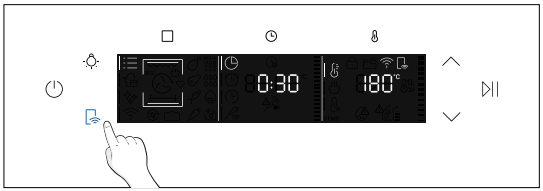




Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku.

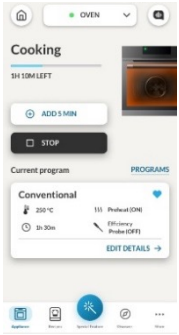



**Jak zatrzymać zdalne sterowanie:**
Program można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, naciskając odpowiedni przycisk na pilocie dołączonym do urządzenia.



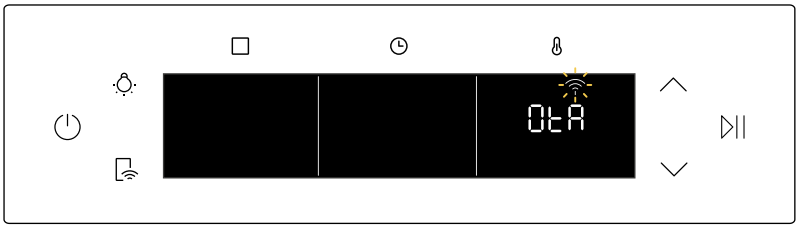

Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

**UWAGA:** Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



### AKTUALIZACJA BEZPRZEWODOWA (OTA)

Piekarnik jest wyposażony w funkcję aktualizacji bezprzewodowej (OTA), która umożliwia łatwe utrzymanie piekarnika na bieżąco z najnowszymi funkcjami. Jeśli dostępne, po podłączeniu piekarnika, gdy pokrętło zostanie obrócone na „Wi-Fi" lub program pieczenia się zakończy, aktualizacja rozpocznie się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA", ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc proszę nie odłączać ani nie wyłączać piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00". Wystarczy zresetować czas i rozpocząć gotowanie!




# 3. PRZED URUCHOMIENIEM

## 3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

### Jak działają drzwi

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwiczki piekarnika pozostają przez cały czas zamknięte. Jeżeli nie jest zablokowany, piekarnik wyświetli kod błędu 24 i wstrzyma funkcję czyszczenia.

### Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.
W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.
W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia.
Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie.
Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. *

### Jak działa wentylator chłodzący

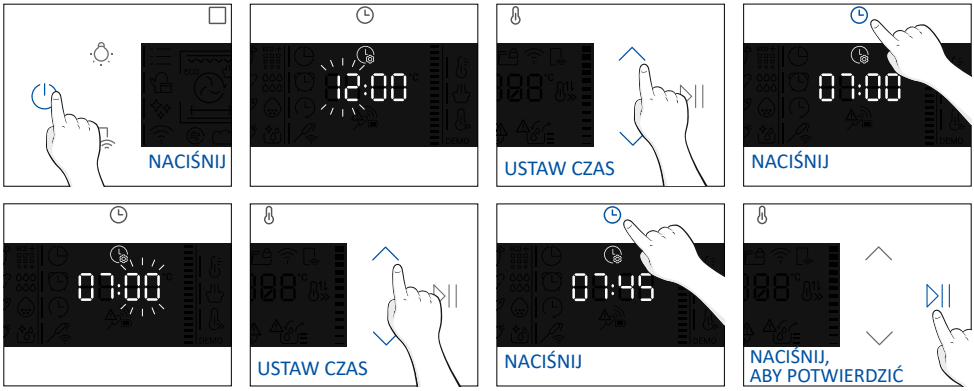
Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.
Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.
Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania. Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. *
Podczas działania funkcji ECO światło pozostanie wyłączone.

(*tylko dla piekarników z pirolizą)

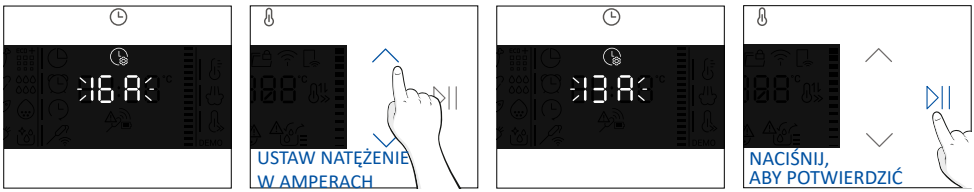
### 3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami, wybranie jasności i poziomu dźwięku.

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00". Aby zmienić godzinę, przytrzymaj ⏻ i za pomocą strzałek ustaw aktualną godzinę. Naciśnij 🕒, aby potwierdzić ustawioną godzinę. Wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

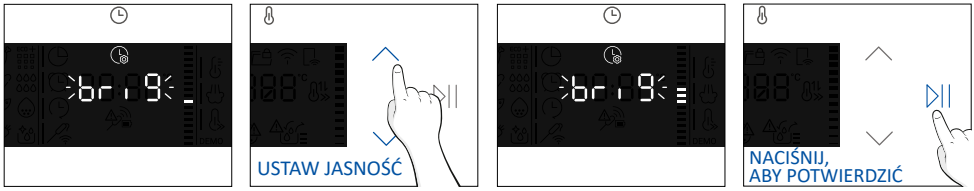



- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na ⏯13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Wybierz preferowane ustawienie, korzystając ze strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

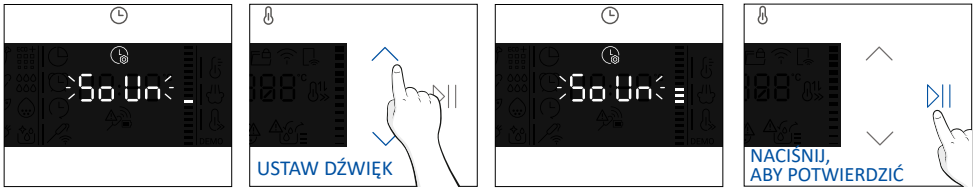



**UWAGA:** Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „brig". Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

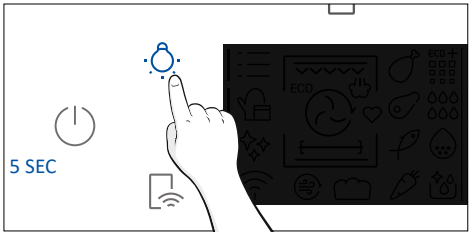


- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Soun”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.



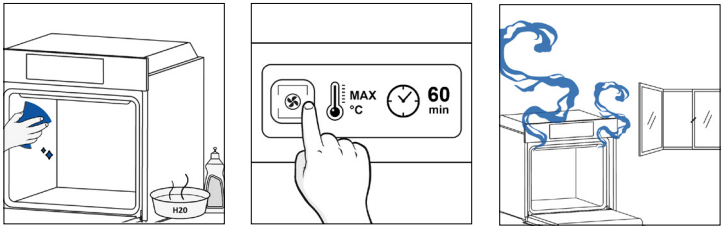

- **INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI**

Aby przywrócić ustawienia początkowe, naciśnij i przytrzymaj przycisk żarówki przez 5 sekund




### 3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

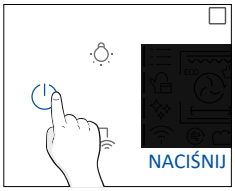


# 4. DZIAŁANIE PRODUKTU

## 4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

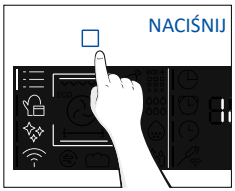
### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj ⏻




### MENU FUNKCJI

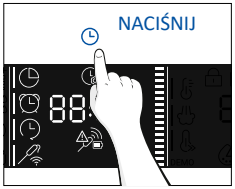
Aby otworzyć menu funkcji, naciśnij □.
Aby wybrać odpowiednią funkcję, naciśnij przycisk tyle razy, ile potrzeba, aby otworzyć poniższe ustawienia:

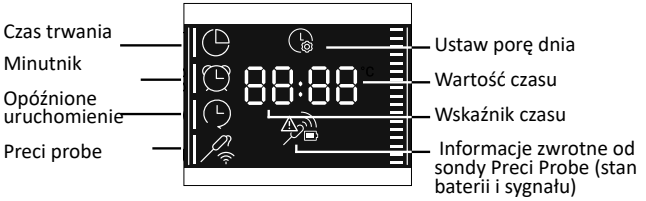



| Symbol | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| | **Główne Funkcje** | Ta funkcja umożliwia wybór żądanego programu za pomocą strzałek. Dotknij ◷ i 🌡 aby ustawić czas i temperaturę. Naciśnij ⏯ aby uruchomić funkcję. Aby wstrzymać program, kliknij ponownie. |
| | **Kategorie Żywności** | W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii żywności, które są już zintegrowane z piekarnikiem, za pomocą strzałek. Na wyświetlaczu pojawi-się domyślny czas i temperatura |
| | **Wifi** | W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn. |
| | **Funkcje Czyszczenia** | Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika. |

## MENU CZASU

Po wybraniu programu przejdź do menu Czas, naciskając ⏲.
Aby przejść do opcji ⏲ tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

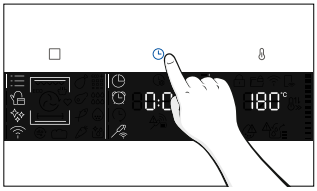


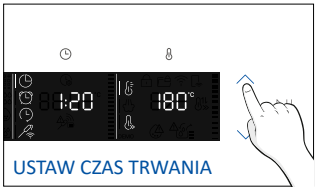



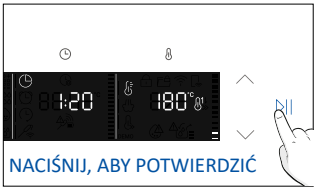

**UWAGA:** nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

| Symbol | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| | **A)Czas Gotowania** | Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu. Naciśnij⏲, aby otworzyć menu Czas. Kliknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯, aby potwierdzić.Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲ Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec” i gotowanie zostanie zatrzymane. |
| | **B)Minutnik** | Pozwala używać piekarnika jako budzika. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Dotknij ⏲ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯ aby potwierdzić. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲ Następnie naciśnij , aby wznowić gotowanie. Po upływie czasu proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zostanie przerwany ręcznie. Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk ⏲. Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika. |
| | **C)Opóźnienie Uruchomienia** | Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania. Naciśnij ⏲ aby otworzyć menu Czas. Stuknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯ aby potwierdzić. UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla. |

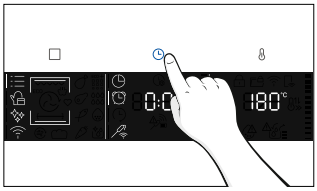
## a. Czas Gotowania

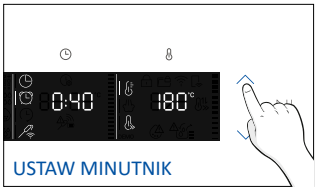


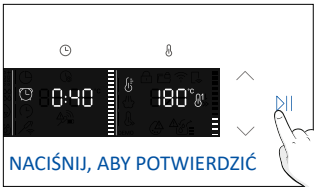


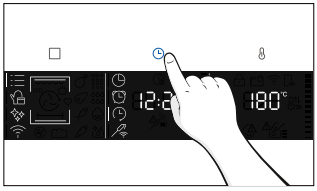

## b. Minutnik



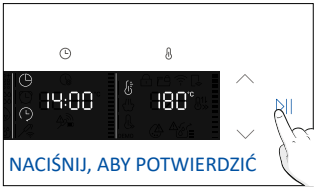



## c. Opóźnienie Uruchomienia

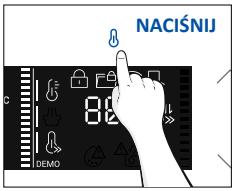


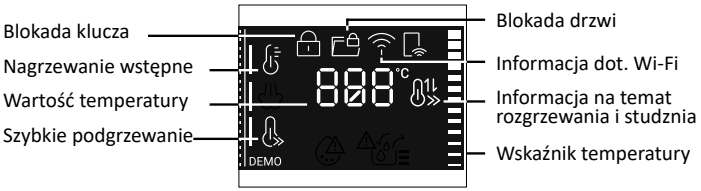


## TEMPERATURA

Po wybraniu programu przejdź do menu Temperatura, naciskając 🌡 .Aby przejść do opcji 🌡 tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:




| Symbol | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| | **Temperatura** | Naciśnij 🌡 aby ustawić temperaturę i użyj strzałek, aby wybrać wartość. |
| | **Szybkie podgrzewanie** | Naciśnij dwukrotnie 🌡, aby ustawić szybką temperature. |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Symbol | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| | **Blokada Rodzicielska** |  Ta funkcja umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby ją aktywować, naciśnij jednocześnie przyciski Lampa i Pilot zdalnego sterowania przez 3 sekundy. Na interfejsie użytkownika pojawi się ikona kłódki. W tym stanie interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany i nie można wprowadzać zmian w ustawieniach. Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, naciśnij ponownie przyciski Lampa i Pilot zdalnego sterowania przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie). |

## 4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

### OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.
Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania wentylator komory zostanie WYŁĄCZONY do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

### STANDARDOWE FUNKCJE

**UWAGA:** W przypadku funkcji wymagających nagrzania wstępnego należy upewnić się, że wszystkie akcesoria zostały usunięte na tym etapie. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi nagrzewania wstępnego w poniższej tabeli.„TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne jest wymagane i opcja szybkiego nagrzewania wstępnego jest dostępna; „NIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest dostępne i potrawy należy wkładać do zimnego piekarnika.

| Symbol | Funkcja | Wartość domyślna T°C Zakres T°C | Sugerowana pozycja półki | Wstępne nagrzewanie | Sugestie |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Tradycyjny | 200°C<br>30-250/300°C<br>*** | L2/L3 | Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie | IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego. Może być używany z sondą Preci Probe. |
|  | Termoobieg + fan | 175°C<br>50-250/300°C<br>*** | L2/L3/L4 | Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie | IDEALNE DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw i placków z wilgotnym nadzieniem na jednym poziomie. Idealny do gotowania potraw z dużą zawartością wody.Może być używany z sondą Preci Probe. |
|  | Wielopozio-mowo | 160°C<br>50-250/300°C<br>*** | L4 dla jednego poziomu L2+L5 dla podwójnego poziomu L2+L4+L6 dla potrójnego poziomu | Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie | IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. Może być używany z sondą Preci Probe. |
|  | Grzanie dolne | 170°C<br>50-230°C | L2 | Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie | IDEALNE DO: kremu karmelowego, puddingów i bemaru na jednym poziomie.<br>Funkcji tej można również użyć dowykończenia.Może być używany z sondą Preci Probe |
|  | Grzanie dolne + termoobieg | 170°C<br>50-230°C | L2 | Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie | IDEALNE DO: pizzy, słonych ciast, tart oraz potraw z płynnymi dodatkami<br>na jednym poziomie.Może być używany z sondą Preci Probe. |
|  | Grill | L5<br>L1-L5 | L6 do cieńszych potraw L5 dla grubszych potraw | NIE | IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla, ryb, warzyw.Ta funkcja wykorzystuje<br>wyłącznie górną grzałkę. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Umieść pod<br>spodem tacę, aby zebrać soki. |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | NIE | IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego.Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach.<br>W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania |

| Symbol | Funkcja | Wartość domyślna T°C Zakres T°C | Sugerowana pozycja półki | Wstępne nagrzewanie | Sugestie |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Zapiekanka | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie | IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania. |
|  | Wielopoziomowo + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie | IDEALNY DO: gotowania pełnego menu bez mieszania zapachów Potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie. Wskazówki dtyczące menu można znaleźć w osobnym akapicie (wstawić numer akapitu) |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NIE | IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną.Lampa wnękowa jest wyłączona. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NIE | IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami. |
|  | Chleb | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NIE | IDEALNY DO: pieczenia chleba i bochenków chleba |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NIE | IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300°C w przypadku przepisów domowych |
|  | Białe mięso | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NIE | IDEALNY DO: drobiu i kawałkówbiałego mięsa |
|  | Czerwone mięso | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NIE | IDEALNY DO: wołowina i kawałki czerwonego mięsa |
|  | Ryby | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NIE | IDEALNY DO: całe ryby i filety |
|  | Warzywa | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NIE | IDEALNY DO: pieczone warzywa i ziemniaki |

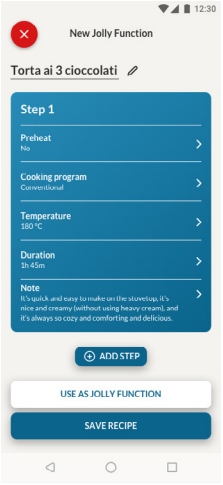
*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
*** Zależy od modelu piekarnika.

### 4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

| Symbol | Funkcja | Domyślny zakres T°C | Sugerowana pozycja półki | Wstępne nagrzewanie | Sugestie |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Dodaj do gotowej listy funkcji swoją ulubioną, która nie została jeszcze ustawiona w piekarniku. Możesz skonfigurować ją za pomocą aplikacji hOn. |

### ♡ Funkcja Jolly

Dzięki funkcji Jolly produkt oferuje wiele możliwości konfiguracji, pozwalając na przechowywanie spersonalizowanych przepisów bezpośrednio w piekarniku. Możesz korzystać z tych przepisów tak często, jak chcesz, bez konieczności logowania się do aplikacji.




**Jak ustawić funkcję Jolly:**

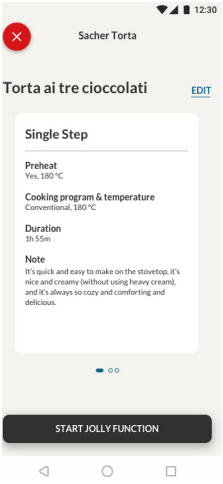
Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję U-CREATE w aplikacji, wybierz przepis, którego chcesz użyć, i kliknij opcję „Użyj jako funkcji Jolly". Od tego momentu możesz uruchomić ją z poziomu produktu, bez interakcji z aplikacją. Aby rozpocząć proces gotowania, wystarczy ustawić pokrętło funkcji na funkcję Jolly.

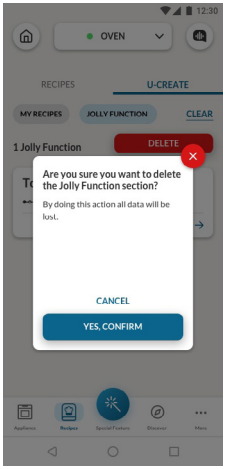
Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura.

## Jak edytować funkcję Jolly:

Aby edytować funkcję Jolly, przejdź do sekcji przepisów w aplikacji i wybierz kartę przepisu oznaczoną jako funkcja Jolly. Naciśnij przycisk „edytuj”, aby dostosować przepis i zmodyfikować wcześniej wprowadzone ustawienia.

Pojawi się wyskakujące okienko z informacją, że zapisanie nowo zmodyfikowanej funkcji Jolly wymaga usunięcia poprzedniej. Jeśli potwierdzisz, poprzednia funkcja Jolly zostanie usunięta, a nowe parametry zostaną zapisane w produkcie i będą widoczne w aplikacji.




## Jak usunąć funkcję Jolly:

Aby usunąć funkcję Jolly z interfejsu użytkownika piekarnika, przejdź do sekcji U-CREATE w aplikacji.

Po naciśnięciu karty przepisu oznaczonej jako funkcja Jolly można go usunąć, klikając czerwony przycisk usuwania.

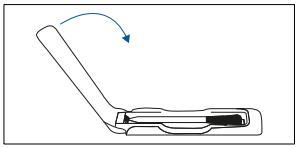
W wyskakującym okienku wyświetli się prośba o potwierdzenie.

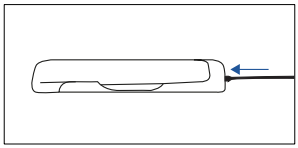
W następnym kroku funkcja Jolly zapisana w piekarniku zostanie usunięta i nie będzie już dostępna w aplikacji.

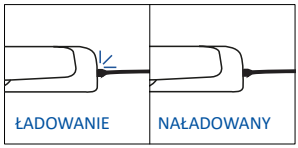
## PRECI PROBE

### Przed użyciem sprawdź stan naładowania sondy Preci Probe:

1. Włóż sondę Preci Probe do ładowarki i zamknij pokrywę.
2. Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USBkomputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączania.
3. Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy sonda Preci Probe zostanie w pełni naładowana



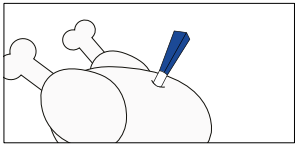


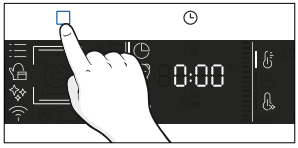


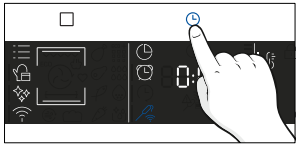


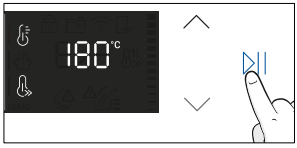

### Jak się zarejestrować i używać sondy Preci Probe:

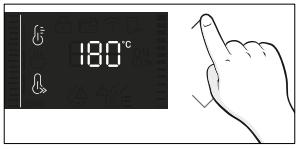
1. Włóż sondę do potrawy.
2. Dotknij ☐ aby wybrać żądaną funkcję, a następnie dotknij ◷ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać ikonę sondy.
3. Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij ⏯, i użyj strzałek, aby ustawić temperaturę docelową
4. Dotknij ⏯ aby potwierdzić. Od tego momentu piekarnik będzie wykorzystywał dane z sondydo monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy.
5. o osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Ostrożnie wysuń sondę z potrawy.

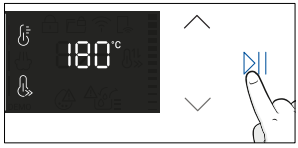




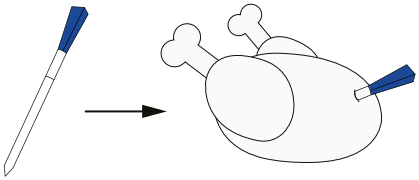


## Porady dotyczące gotowania

Sonda wyposażona jest w jeden punkt pomiarowy. Włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się pośrodku potrawy. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby dokładnie monitorować proces gotowania.



Sondy można użyć z funkcjami ręcznymi (statyczny, termoobieg + fan, grill, super grill, zapiekanka i wielopoziomowy), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI (mięso, ryby i warzywa) oraz opcją Gentle cooking.

| Kategoria żywności | Sugerowana wewnętrzna T°C | Sugerowane umiejscowienie |
|---|---|---|
| Pieczeń wołowa | 45°C | Po przekątnej w najgrubszej części. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego |
| Pieczone mięsa | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Drób | 83-85°C | W najgrubszej części piersi |
| Ryba (cała/steki) | 65°C | Po przekątnej w najgrubszej części |
| Chleb/zapiekanki | 90°C | Blisko geometrycznego środka potrawy |

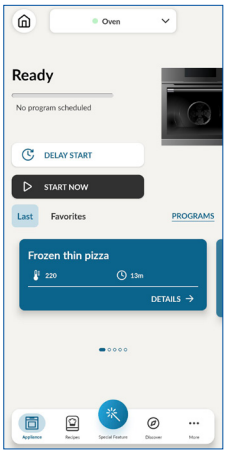
## JAK KORZYSTAĆ Z KAMERY *

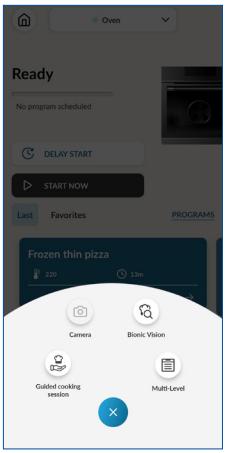
Kamera bioniczna współpracuje z funkcją Preci Taste dostępną w aplikacji. Kamera potrafi rozpoznać potrawę i ustawić odpowiednie parametry, aby ją odpowiednio przyrządzić. Możesz monitorować stan procesu gotowania bezpośrednio z aplikacji.

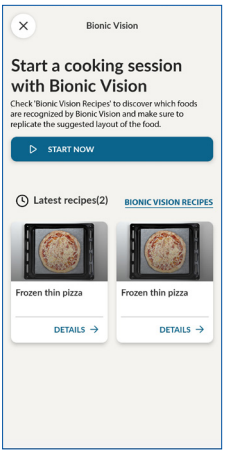
Kamera nie jest dostępna w trybie wstępnego nagrzewania, Eco i pirolizy.

Aby móc korzystać z kamery, pilot zdalnego sterowania musi być aktywny

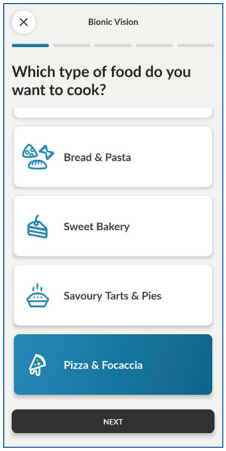
**Krok 1.** W aplikacji naciśnij „Funkcje specjalne”, następnie wybierz „Preci Taste” i naciśnij „Rozpocznij teraz”.



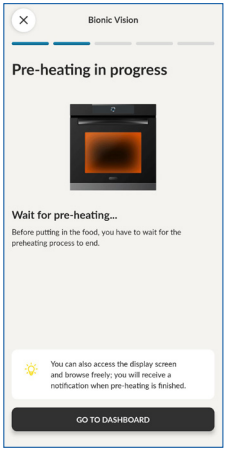




**Krok 2.** Wybierz kategorię potraw, które chcesz przyrządzić i naciśnij „Dalej”, aby potwierdzić

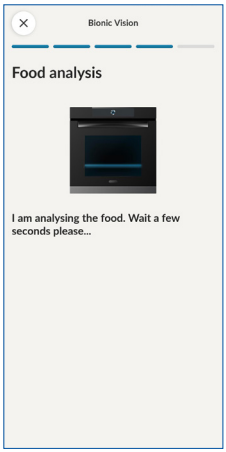


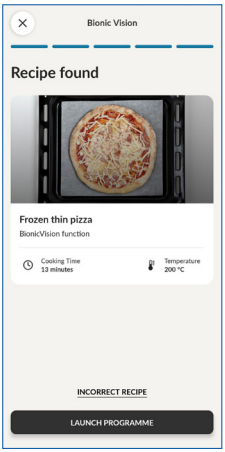

* tylko jeśli występuje

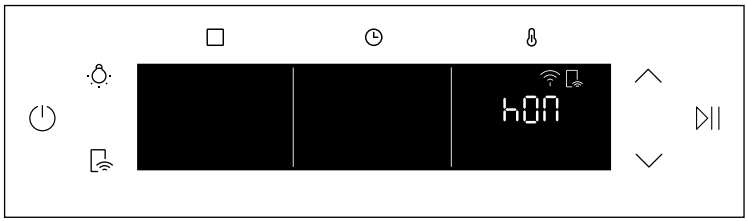
**Krok 3.** Po uruchomieniu przepisu Preci Taste w aplikacji rozpocznie się podgrzewanie. Aby uruchomić tę funkcję, komora piekarnika musi być pusta.



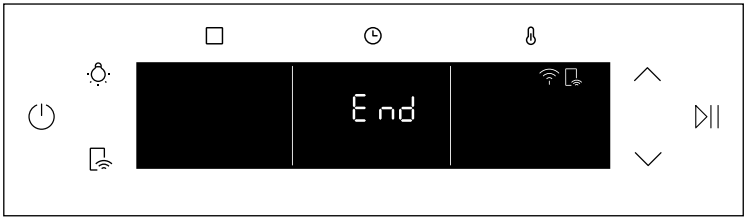

**Krok 4.** Po fazie podgrzewania wstępnego można umieścić jedzenie w komorze piekarnika. Zamknij drzwiczki piekarnika, aby umożliwić wykrycie potrawy. Piekarnik rozpoznaje potrawę za pomocą kamery i ustawia odpowiednie parametry. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu piekarnika będzie widoczny komunikat „Bionic Vision in Progress" (Bioniczna wizja w toku). Po otrzymaniu potwierdzenia od użytkownika proces gotowania rozpoczyna się automatycznie.



**Krok 5.** Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”. Czas gotowania można wydłużyć, jeśli wolisz, aby jedzenie było bardziej ugotowane.




**UWAGA**: Przed uruchomieniem kamery należy upewnić się, że kamera jest czysta, aby zagwarantować wyraźny obraz.

### 4.2.3. FUNKCJA WIELOKROTOWA

Funkcja Multi Step pozwala zachować wcześniej ustawione parametry gotowania (temperaturę i czas) przy jednoczesnej zmianie funkcji w trakcie gotowania, poprzez naciśnięcie ☐ przycisku.

Funkcja ta jest dostępna dla wszystkich FUNKCJI GŁÓWNYCH ☰ z wyjątkiem programów ECO i JOLLY.

# 5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

## 5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

Produkt jest dostępny w dwóch wariantach bocznych rusztów, z 6 lub 7 poziomami gotowania. Proszę odnieść się do odpowiedniej tabeli gotowania.

**UWAGA:** Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

**Model 6-poziomowy****

| Kategoria | Przepis | Liczba poziomów | Program gotowania | T°C | Wstępne nagrzewanie | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Słodkie wypieki | Małe ciasta/ babeczki | 1 | Tradycyjny<br>Wielopoziomowo | 175°C<br>160°C | T | Blacha do pieczenia | L3<br>L4 | 20-30<br>30-40 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 150°C | | Głębsze+ Blachy do pieczenia | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 140°C | | Blacha do pieczenias | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biszkopty (26 cm Ø) | 1 | Tradycyjny<br>Wielopoziomowo | 170°C<br>150°C | T | Siatka metalowa +forma do ciasta | L2<br>L4 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 150°C | | Siatka metalowa +forma do ciasta | L1+L4 | 50-60 |
| | Ciastka | 1 | Tradycyjny<br>Wielopoziomowo | 150°C | T | Blacha do pieczenia | L3<br>L4 | 25-30<br>30-35 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 140°C | | Głębsze+ Blachy do pieczenia | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 140°C | | Blacha do pieczenias | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Krokiety | 1 | Wielopoziomowo | 190°C | T | Blacha do pieczenia | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 170°C | | Blacha do pieczenia | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-30 |
| | Bezy | 1 | Wielopoziomowo | 90°C | T | Blacha do pieczenia | L4 | 90-160 |
| | Makaron | 1 | Tradycyjny | 150°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 15-20 |
| | Jabłecznik | 1 | Tradycyjny | 185°C | T | Siatka metalowa +forma do ciasta | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Wielopoziomowo | 170°C | T | Siatka metalowa +forma do ciasta | L4 | 65-75 |
| | Tarta Tatin | 1 | Tradycyjny | 170°C | T | Siatka metalowa +forma do ciasta | L2 | 40-60 |
| | Suflet czekoladowy | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia + formy | L3 | 10-15 |
| | Sernik | 1 | Tradycyjny | 150°C | T | Siatka metalowa +forma do ciasta | L2 | 50-65 |
| | Mrożone rogaliki | 1 | Termoobieg+ fan | 175°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | | Głębsze+ Blachy do pieczenia | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 160°C | | Blacha do pieczenias | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, mrożony | 1 | Tradycyjny | 210°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 30-45 |
| Chleby i podpłomyki | Chleb tostowy | 1 | Supergrill | 05 | N | Kratka metalowa | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L2 or L3 | 25-35 |
| | Chleb, cały | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 35-50 |

| Kategoria | Przepis | Liczba po-ziomów | Program gotowania | T°C | Wstępne nagrzewa-nie | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikantne ciasta i zapiekan-ki | Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø) | 1 | Termoobieg+ fan Pizza | 180°C 200°C | T N | Kratka meta-lowa + Forma do quiche | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | T | Kratka meta-lowa + Forma do quiche | L1+L4 | 50-70 |
| | Suflet serowy | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, świeża | 1 | Termoobieg+ fan | 200°C | T | Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mrożona | 1 | Tradycyjny | 180°C | T | Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne | L3 | 50-60 |
| | Zapiekany makaron | 1 | Zapiekanka | 200°C | T | Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, mrożone | 1 | Tradycyjny | 180°C | T | Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, świeża (taca) | 1 | Tradycyjny Pizza | 250°C 300°C | T N | Blacha do pieczenia | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | T | Deeper+ Blacha do pieczenias | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, świeża (okrągła) | 1 | Tradycyjny Pizza | 250°C 300°C | T N | Blacha do pieczenia | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | T | Głębsze+ Blacha do pieczenias | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza mrożona (cienkie ciasto) | 1 | Tradycyjny Pizza | 220°C 200°C | T N | Kratka meta-lowa | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 200°C | T | Kratka meta-lowa | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 180°C | | Kratka meta-lowa | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mięso i drób | Pieczony cały kurczak (1-1,2 kg) | 1 | Wielopoziomowo Zapiekanka | 220°C | T | Metalowa kratka Umieść blachę do pieczenia na L1 z 150 ml wody | L4 | 40-60 |
| | Udka kurczaka | 1 | Air Fry | 220°C | N | Taca AirFry ** | L4 | 30-50 |
| | Pieczona kaczka | 1 | Wielopoziomowo Zapiekanka | 200°C | T | Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne | L3 | 50-60 |
| | Kogut | 1 | Wielopoziomowo Zapiekanka | 220°C | T | Ruszt meta-lowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | L4 | 20-40 |
| | Pieczony indyk | 1 | Wielopoziomowo Zapiekanka | 200°C | T | Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne | L3 | 50-60 |

| Kategoria | Przepis | Liczba po-ziomów | Program gotowania | T°C | Wstępne nagrzewa-nie | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Żeberka wieprzowe (1000-1200 g) | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne | L3 | 80-100 |
| | Kiełbaski | 1 | Supergrill | 04 | T | Kratka meta-lowa | L5 | 40-50 |
| | Pieczeń wołowa (500 g) | 1 | Wielopoziomowo | 220°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-40 |
| | Pieczeń mięsna (1000 1500 g) | 1 | Tradycyjny | 180°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 40-50 |
| | Pieczony kurczak z ziemniakami | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Głębszetray | L4 | 45-60 |
| Ryby i owoce morza | Grillowane owoce morza | 1 | Supergrill | 04 | N | Kratka meta-lowa | L5 | 15-30 |
| | Mrożone paluszki rybne | 1 | Air Fry | 200°C | N | Taca AirFry ** | L4 | 20-25 |
| | Pieczona ryba | 1 | ECO | 200°C | N | Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | L3 | 40-60 |
| Warzywa | Warzywa Zapiekanka | 1 | ECO | 200°C | N | Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne | L3 | 80-90 |
| | Mrożone frytki (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Taca AirFry** | L4 | 18-25 |
| | Pieczone ziemniaki | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L4 | 30-50 |

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Zależy od modelu piekarnika.

## Model 7-poziomowy **

| Kategoria | Przepis | Liczba po-ziomów | Program gotowania | T°C | Wstępne nagrzewa-nie | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Słodkie wypieki | Małe ciasta/ babeczki | 1 | Tradycyjny Wielopoziomowo | 175°C 160°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 150°C | | Głębsze+Blachy do pieczenia | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 140°C | | Blacha do pieczenias | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biszkopty (26 cm Ø) | 1 | Tradycyjny Wielopoziomowo | 170°C 150°C | T | Siatka meta-lowa +forma do ciasta | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 150°C | | Siatka meta-lowa +forma do ciasta | L3+L6 | 50-60 |
| | Ciastka | 1 | Tradycyjny Wielopoziomowo | 150°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 140°C | | Blacha do pieczenias | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 140°C | | Blacha do pieczenias | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Krokiety | 1 | Wielopoziomowo | 190°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 170°C | | Blacha do pieczenia | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-30 |
| | Bezy | 1 | Wielopoziomowo | 90°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 90-160 |
| | Makaron | 1 | Tradycyjny | 150°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 15-20 |
| | Jabłecznik | 1 | Tradycyjny | 185°C | T | Siatka meta-lowa +forma do ciasta | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Wielopoziomowo | 170°C | T | Siatka meta-lowa +forma do ciasta | L3 | 65-75 |
| | Tarta Tatin | 1 | Tradycyjny | 170°C | T | Siatka meta-lowa +forma do ciasta | L2 | 40-60 |
| | Suflet czekoladowy | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia + formy | L3 | 10-15 |
| | Sernik | 1 | Tradycyjny | 150°C | T | Siatka meta-lowa +forma do ciasta | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konwekcja + wentylator | 180°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | | Głębsze+Blachy do pieczenia | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 160°C | | Blacha do pieczenias | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, mrożony | 1 | Tradycyjny | 210°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 30-45 |
| Chleby i po-dpłomyki | Chleb tostowy | 1 | Supergrill | 05 | N | Kratka meta-lowa | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 25-35 |
| | Chleb, cały | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 35-50 |

| Kategoria | Przepis | Liczba po-ziomów | Program gotowania | T°C | Wstępne nagrzewa-nie | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikantne ciasta i za-piekanki | Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø) | 1 | Konwekcja + wentylator Pizza | 180°C 200°C | T N | Kratka meta-lowa+ Forma do quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | T | Kratka meta-lowa+ Forma do quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Suflet serowy | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, świeża | 1 | Konwekcja + wentylator | 180°C | T | Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mrożona | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, mrożone | 1 | Tradycyjny | 180°C | T | Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne | L3 | 45-55 |
| | Zapiekany makaron | 1 | Zapiekanka | 200°C | T | Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, świeża (taca) | 1 | Tradycyjny Pizza | 250°C 300°C | T N | Blacha do pieczenia | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | T | Głębsze+ Blachy do pieczenia | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, świeża (okrągła) | 1 | Tradycyjny Pizza | 250°C 300°C | T N | Blacha do pieczenia | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | T | Głębsze+ Blachy do pieczenia | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza mrożona (cienkie ciasto) | 1 | Pizza | 200°C | N | Kratka meta-lowa | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 200°C | T | Kratka meta-lowa | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 180°C | T | Kratka meta-lowa | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mięso i drób | Roasted whole chicken (1-1.2kg) | 1 | Wielopoziomowo Zapiekanka | 220°C | T | Metalowa kra-tkaUmieść blachę do pieczenia na L1 z 150 ml wody | L3 L4 | 40-60 |
| | Udka kurczaka | 1 | Wielopoziomowo | 200°C | T | Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne | L3 | 30-50 |
| | Pieczona kaczka | 1 | Wielopoziomowo Zapiekanka | 200°C | T | Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne | L3 L4 | 50-60 |
| | Kogut | 1 | Wielopoziomowo Zapiekanka | 220°C | T | Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategoria | Przepis | Liczba po-ziomów | Program gotowania | T°C | Wstępne nagrzewa-nie | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pieczony indyk | 1 | Zapiekanka | 200°C | T | Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne | L3 | 50-60 |
| | Żeberka wieprzowe (1000-1200 g) | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne | L3 | 80-100 |
| | Kiełbaski | 1 | Supergrill | 04 | T | Kratka meta-lowa | L5 | 40-50 |
| | Pieczeń wołowa (500 g) | 1 | Zapiekanka | 220°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-40 |
| | Pieczeń mięsna (1000 1500 g) | 1 | Tradycyjny | 180°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 40-50 |
| | Pieczony kurczak z ziemniakami | 1 | Zapiekanka | 200°C | T | Głębszetray | L4 | 45-60 |
| Ryby i owoce morza | Grillowane owoce morza | 1 | Supergrill | 04 | N | Kratka meta-lowa | L5 | 15-30 |
| | Mrożone paluszki rybne | 1 | Air Fry | 200°C | N | Taca AirFry** | L4 | 20-25 |
| | Pieczona ryba | 1 | ECO | 200°C | N | Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | L3 | 40-60 |
| Warzywa | Warzywa Zapiekanka | 1 | ECO | 200°C | N | Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne | L3 | 80-90 |
| | Mrożone frytki (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | T | Taca AirFry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Zapiekanka | 1 | Zapiekanka | 200°C | T | Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne | L4 | 15-25 |
| | Pieczone ziemniaki | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L4 | 30-50 |

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Zależy od modelu piekarnika.

## 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów bez podgrzewania piekarnika, dzięki dedykowanym programom gotowania dostosowanym do potrzeb każdej kategorii.
Po wybraniu programu gotowania wyświetli się domyślny czas, który można edytować obracając prawe pokrętło; temperaturę gotowania można zmienić naciskając dedykowaną ikonę. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.

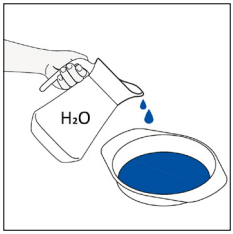
| Symbol | Opis | Wstępne nagrzewanie | Położenie półek | Objętość wody * | Zakres temperatury (°C) | Zakres czasu (min) | Temperatura sondy do mięsa (jeśli jest dostępna) | Opis |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Białe Mięso | NIE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Do drobiu i kawałków białego mięsa |
|  | Czerwone Mięso | NIE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Do wołowiny i kawałków czerwonego mięsa |
|  | Ryby | NIE | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Do całych ryb i filetów. |
|  | Warzywa | NIE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Do pieczonych warzyw i ziemniaków |

**UWAGA:** jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie zfunkcji standardowych.

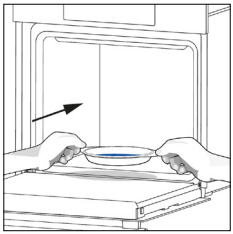
*** Po użyciu naczynia do gotowania na parze**
W zależności od częstotliwości użycia i twardości wody, w naczyniu mogą pozostać osady z kamienia. Po użyciu naczynia do gotowania na parze należy odczekać, aż urządzenie ostygnie, zanim zostanie wyczyszczone.
Aby usunąć osady, wlej do naczynia mieszankę 150 ml octu i 50 ml wody.
Po około 10 minutach przetrzyj miękką ściereczką.

## *JAK KORZYSTAĆ Z NACZYNIA PAROWEGO W PROGRAMACH GOTOWANIA NA PARZE

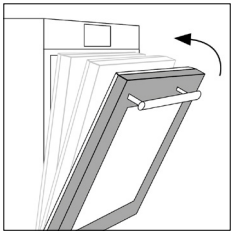
Po wybraniu programu gotowania na parze postępuj zgodnie z następującymi krokami:




**1.** Dodaj zalecaną ilość wody do naczynia do gotowania na parze z kranu lub za pomocą dzbanka.



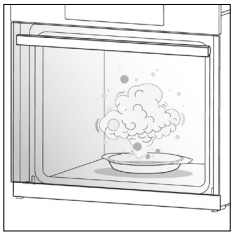
**2.** Umieść naczynie do gotowania na parze na dnie komory piekarnika.



**3.** Upewnij się, że drzwi piekarnika są zamknięte.




**4.** Naciśnij, aby potwierdzić.



* Zależy od modelu piekarnika.

| Przepis | Wielkość porcji | Program gotowania | T°C | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pieczeń wołowa | 500-800g | Mięso | 190°C | Kratka metalowa | L3 | 30-40 |
| Polędwiczka wołowa | 200g | Mięso | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 20-25 |
| Pieczeń mięsna | 1000-1500g | Mięso | 180°C | Kratka metalowa | L3 | 40-50 |
| Filetwołowy alla Wellington | 500g | Mięso | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 50-80 |
| Schab | 800-1000g | Mięso | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 40-70 |
| Żeberka wieprzowe | 1000-1200g | Mięso | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 80 |
| Stojak jagnięcy | 800-1000g | Mięso | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 60-80 |
| Noga jagnięca | 1500-2000g | Mięso | 190°C | Kratka metalowa | L3 | 80 |
| Filety z łososia | 200-600g | Ryby | 170°C | Blacha do pieczenia | L3 | 20-35 |
| Stek z tuńczyka | 600g (ok. 4 szt.) | Ryby | 180°C | Kratka metalowa | L3 | 15-20 |
| Steki z miecznika | 700g (ok. 4 szt.) | Ryby | 180°C | Blacha do pieczenia | L3 | 15-20 |
| Filet z dorsza | 600g (ok. 4 szt.) | Ryby | 160°C | Blacha do pieczenia | L3 | 15-20 |
| Dorada, cała | 1 | Ryby | 170°C | Blacha do pieczenia | L3 | 35-45 |
| Filety z dorady | 600g (ok. 4 szt.) | Ryby | 160°C | Blacha do pieczenia | L3 | 15-20 |
| Filet z okonia morskiego | 600g (ok. 4 szt.) | Ryby | 160°C | Blacha do pieczenia | L3 | 15-20 |
| Ryba pieczona w soli | 1 | Ryby | 180°C | Blacha do pieczenia | L3 | 30-40 |
| Szaszłyki rybne | 8 sztuki | Ryby | 160°C | Kratka metalowa | L3 | 20-30 |
| Faszerowane kalmary | 4 sztuki | Ryby | 180°C | Blacha do pieczenia | L3 | 25-40 |
| Pełnoziarnisty chleb | 1 | Wypieki | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 35-50 |
| Chleb żytni | 1 | Wypieki | 190°C | Kratka metalowa | L3 | 35-50 |
| Bochenek kanapkowy | 1 | Wypieki | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 35-50 |
| Mrożone bagietki | 1 | Wypieki | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 15-25 |
| Mrożone przekąski z ciasta francuskiego | 1 | Wypieki | 190°C | Kratka metalowa | L3 | 20-30 |
| Koper włoski | 1 taca | Warzywa | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 30-40 |

| Przepis | Wielkość porcji | Program gotowania | T°C | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mieszane warzywa | 1 taca | Warzywa | 190°C | Kratka metalowa | L3 | 40-45 |
| Kalafiory | 1 taca | Warzywa | 190°C | Kratka metalowa | L3 | 40-50 |
| Dynie, pokrojone w kostkę | 1 taca | Warzywa | 200°C | Kratka metalowa | L3 | 30-40 |
| Nadziewana papryka | 1 taca | Warzywa | 180°C | Kratka metalowa | L3 | 70-80 |
| Nadziewana cukinia | 1 taca | Warzywa | 190°C | Kratka metalowa | L3 | 35-45 |
| Paluszki marchewkowe | 1 taca | Warzywa | 180°C | Blacha do pieczenia | L3 | 35-40 |
| brokuł | 1 taca | Warzywa | 190°C | Blacha do pieczenia | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 taca | Warzywa | 190°C | Kratka metalowa | L3 | 40-45 |
| Flan warzywny | 6 ramekinów | Warzywa | 180°C | Blacha do pieczenia +formy | L3 | 25-35 |

# 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

## 6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

## 6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

### 6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

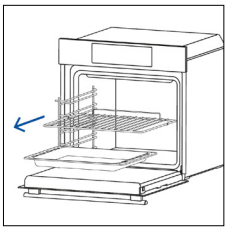
**Czyszczenie pirolityczne** (w zależności od modelu piekarnika)
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

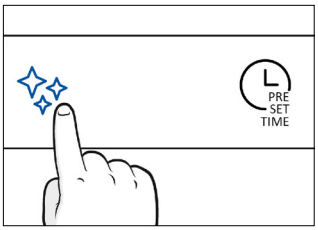
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawią białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

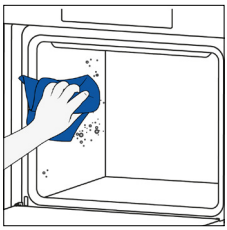
**Jak to działa:**

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba półek bocznych (*);
2. Włącz pokrętło funkcji na ✧. Obróć pokrętło, aby ustawić program pirolizy;
   Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
   ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
   Używaj wody destylowanej lub pitnej.

(*) tylko dla modeli z 7 poziomami.





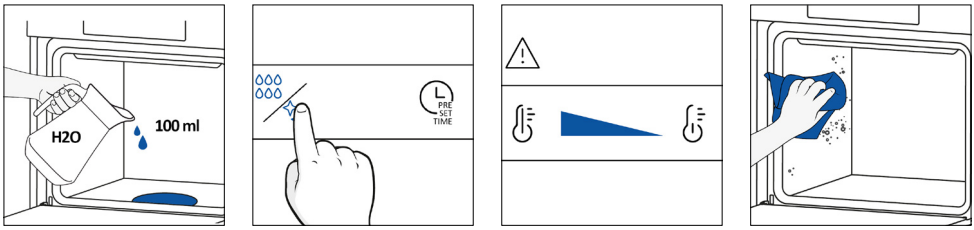



## H2O Clean

Funkcja H2O Clean została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

**Jak to działa:**

1. Wlej 100 ml wody z kroplą płynu do mycia naczyń do dolnej części piekarnika.
2. Włącz pokrętło na . W razie potrzeby obróć pokrętło, aby ustawić program Hydro Clean. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej. Przetrzyj komorę piekarnika i pozostaw do całkowitego wyschnięcia, aby uniknąć możliwej korozji.



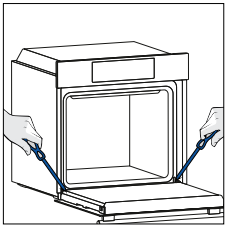

## Czyszczenie katalityczne (w zależności od modelu piekarnika)

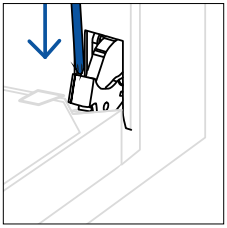
Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

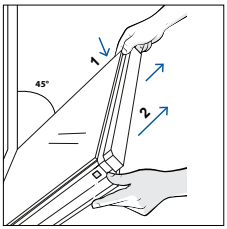
### 6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

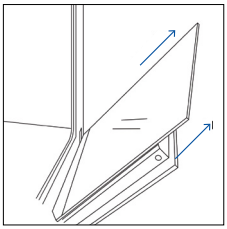




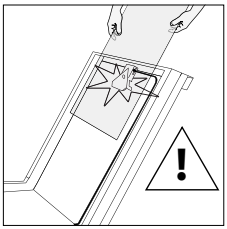
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



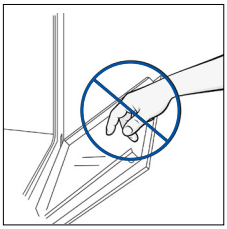

3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



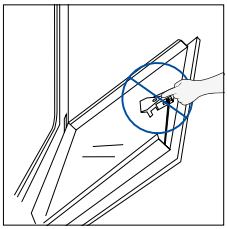
4. ⚠ **UWAGA**: szkła wewnętrzne i środkowenie mogą uderzać w kamerę (*) podczasich wyjmowania i wkładania.



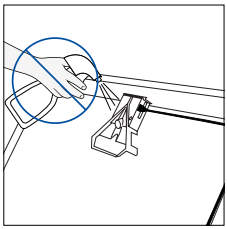
5. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.

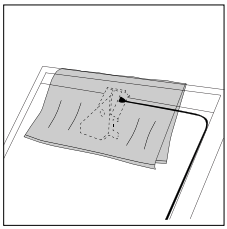


6. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas czyszczenia niewolno odłączać, otwierać ani wyjmować kamery (*)



7. ⚠ **WARNING**: Podczas czyszczenianależy chronić kamerę przed kontaktemz detergentami.

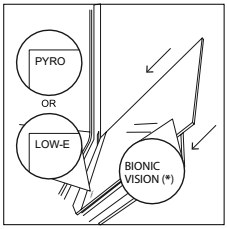




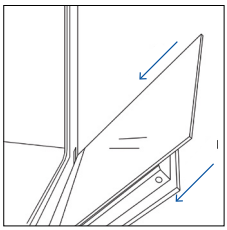
8. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



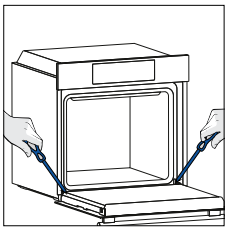

9. Włóż szyby, upewniając się, że etykieta „LOW-E /PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek. Upewnij się, że tekst „Bionic Vision” (Bioniczna wizja) wyświetla się tak, jak pokazano tutaj, aby można go było prawidłowo odczytać po otwarciu drzwi piekarnika.

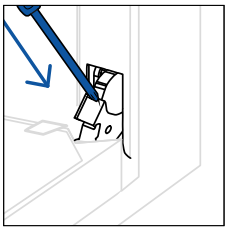



10. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.

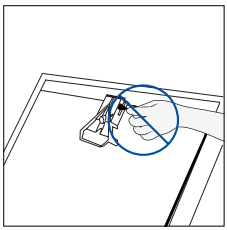


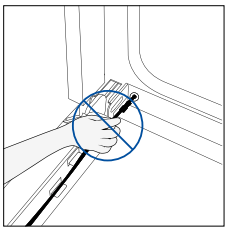
11. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90°i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz,w stronę wnętrza piekarnika.





12. ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Podczas czyszczenia niewolno rozłączać złączy kamery (*).





* tylko jeśli występuje

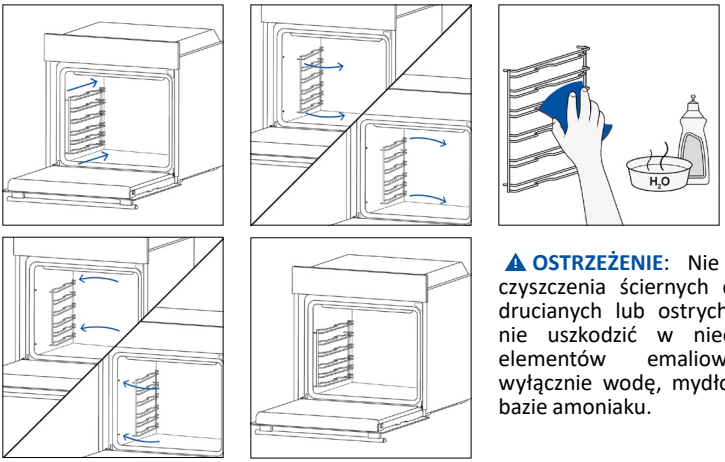
### 6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

**CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:**

– **Model 6-poziomowy**

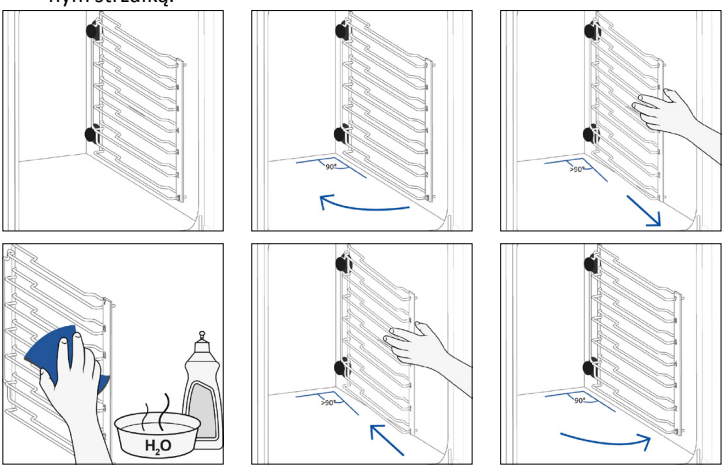
1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.




⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

– **Model 7-poziomowy***

1. Wyjmij prowadnice boczne, najpierw pociągając przednią część w kierunku wskazanym przez strzałkę, a następnie odłączając tylną część od śrub.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po wyczyszczeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności: umieść tylną część pomiędzy śrubami i wsuń przednią część w kierunku oznaczonym strzałką.




* Zależy od modelu piekarnika.

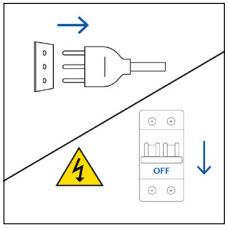
## 6.4. KONSERWACJA

### WYMIANA KOMPONENTÓW

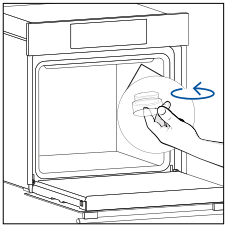
**Wymiana żarówki na górze:**

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Zdjąć szklaną osłonę lampy.
3. Zdemontować żarówkę.
4. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
5. Założyć szklaną osłonę lampy.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

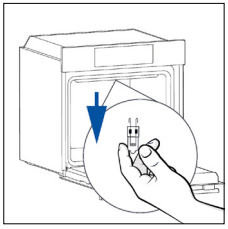
**Krok 1**



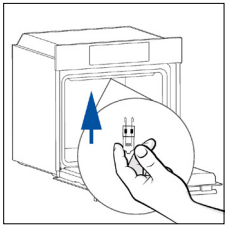

**Krok 2**



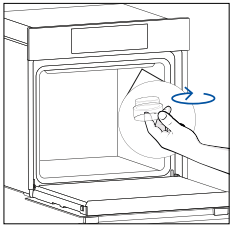
**Krok 3**



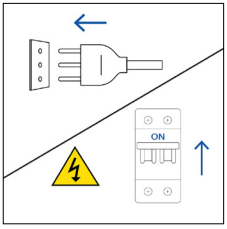
**Krok 4**

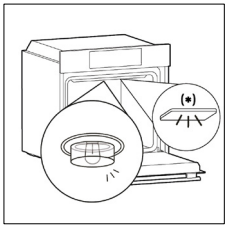


**Krok 5**



**Krok 6**



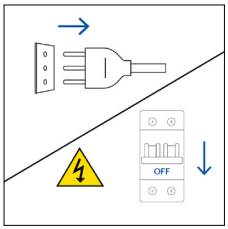




Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)
*W przypadku problemów z tą lampą skontaktuj się z obsługą klienta.

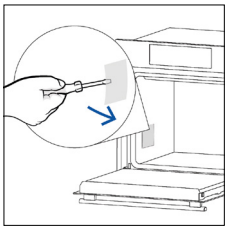
**Wymiana żarówki bocznej:**

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Użyć śrubokręta płaskiego, umieszczając go z boku szyby ochronnej i delikatnie nacisnąć, aby ją usunąć.
3. Ostrożnie chwycić żarówkę z podstawy.
4. Włożyć nową.
5. Zamontować ponownie szybę ochronną, delikatnie ją dociskając, aż zaskoczy na swoje miejsce.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

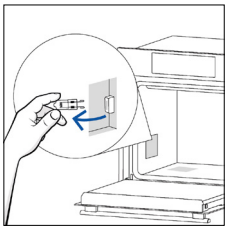
**Krok 1**



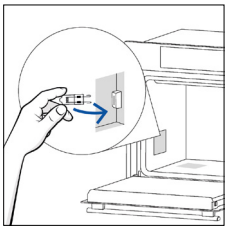

**Krok 2**



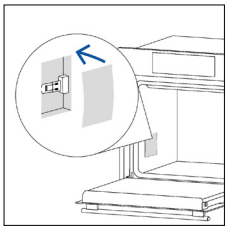
**Krok 3**



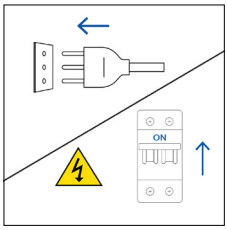
**Krok 4**



**Krok 5**



**Krok 6**




Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

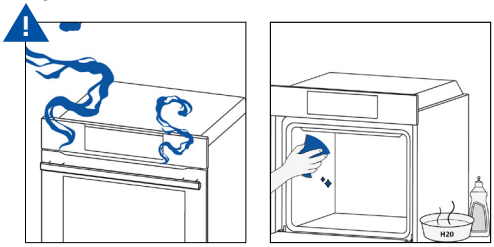
# 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.
Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

**Błąd**




**Dym**



# 8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

## 8.1. AUTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.
Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

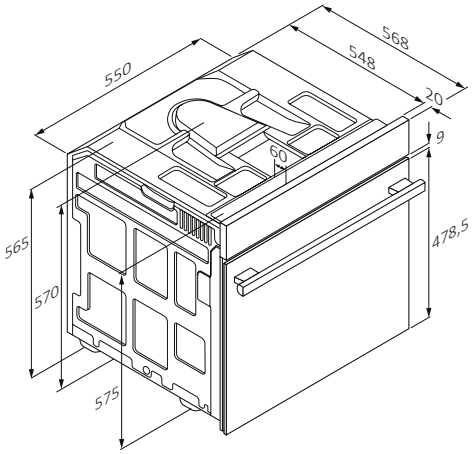
## 8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.
Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

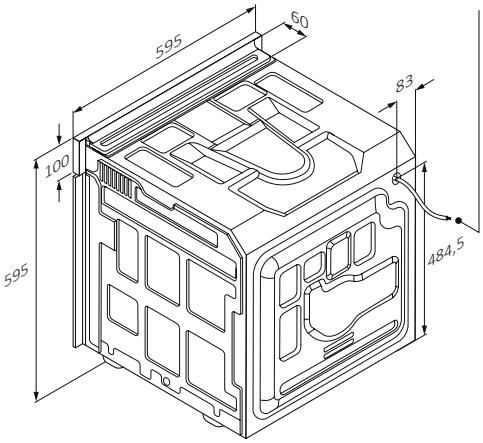
# 9. MONTAŻ

Możesz obejrzeć film instalacyjny produktu, skanując kod QR.

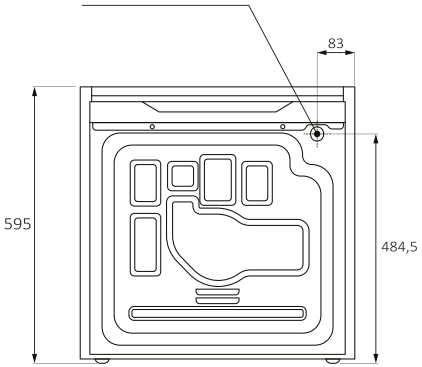
lub klikając tutaj **link**



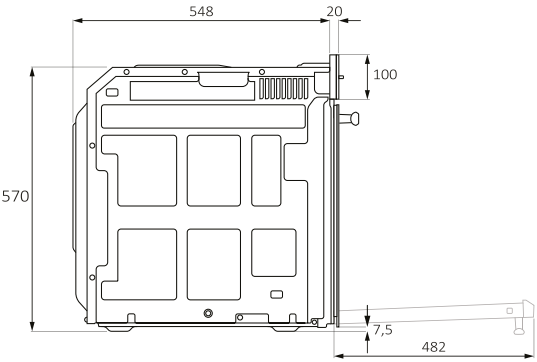

Kabel 1100




Kabel 1100

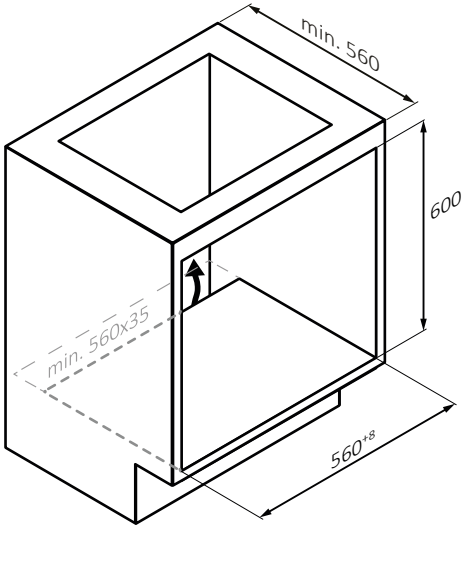


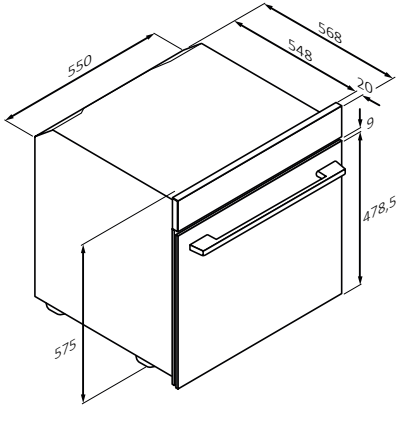

Widok tylny

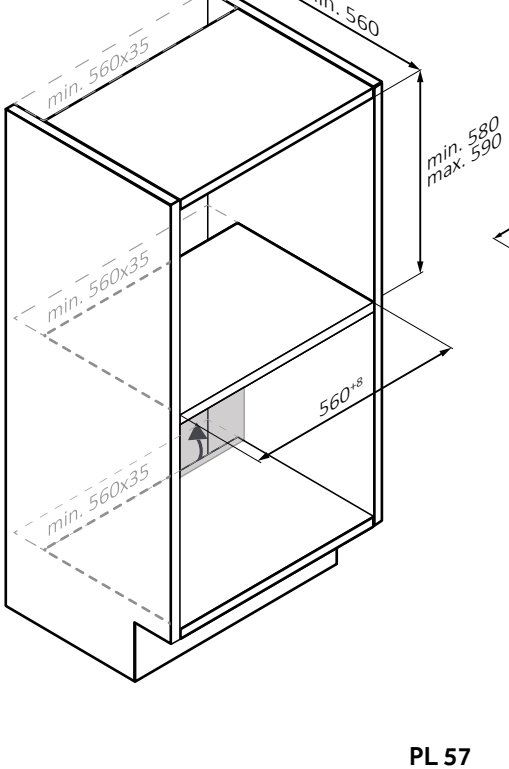


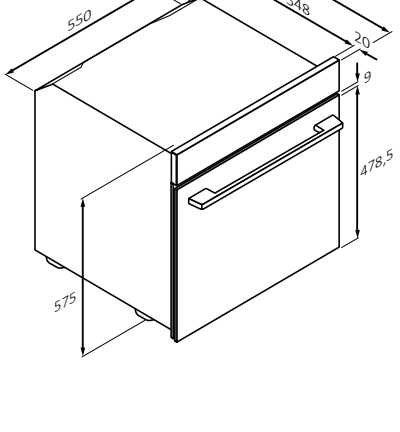

Widok boczny

mm

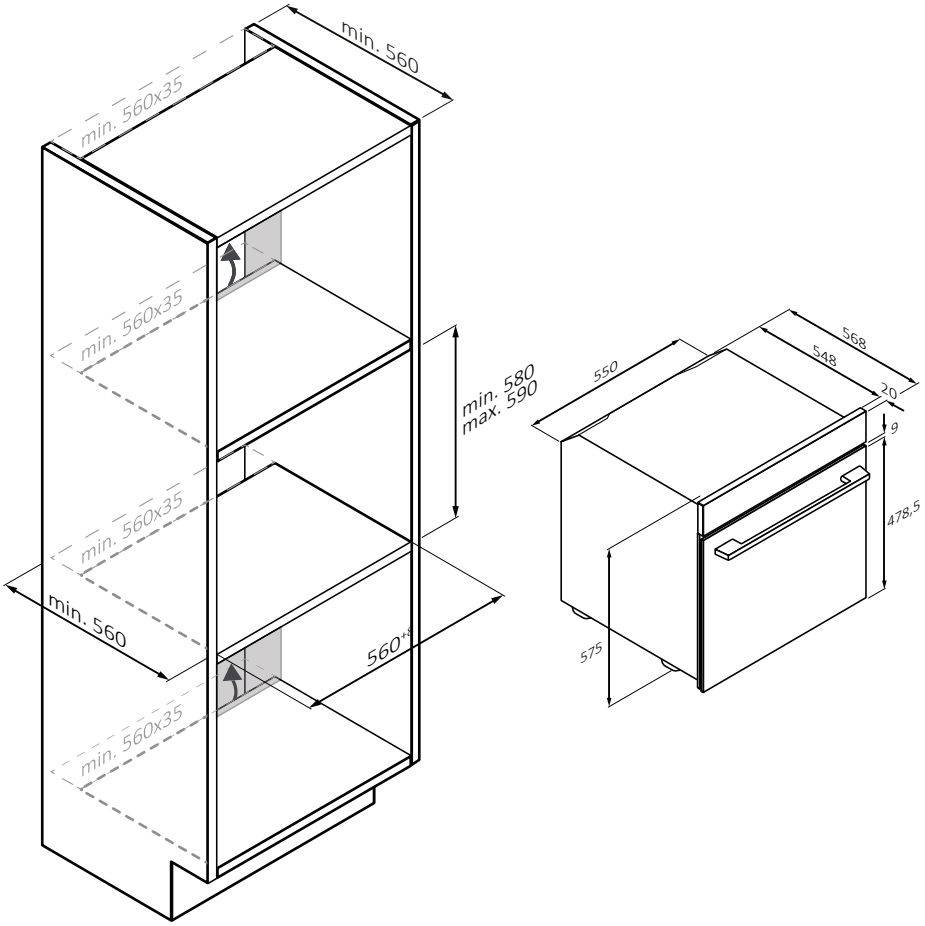

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

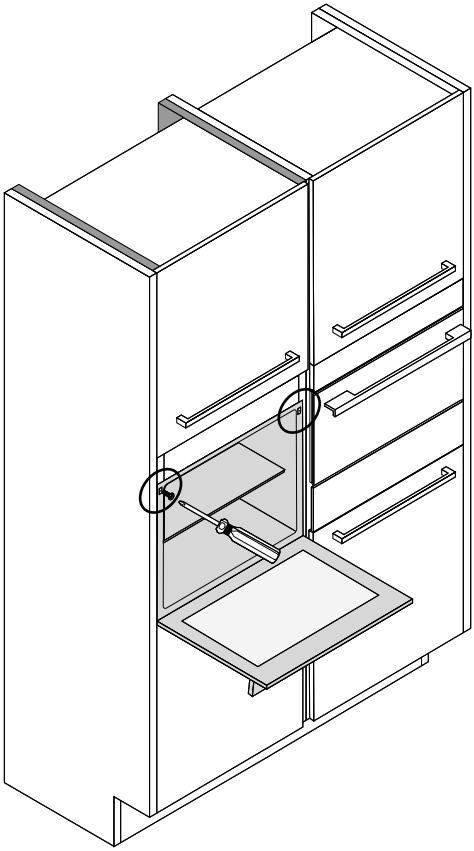

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

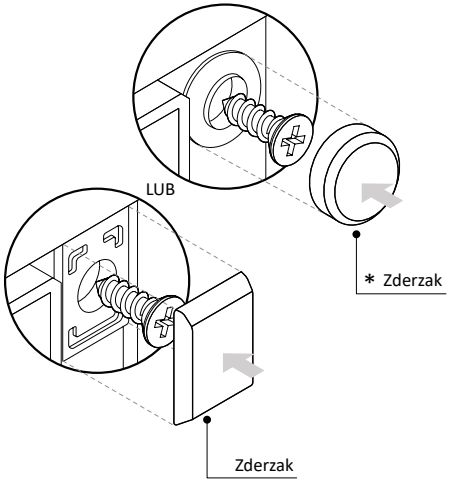

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(tylko jeśli jest dostępna*)

mm

## VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků.
Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poraďte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

**POZNÁMKA:** Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

**SHRNUTÍ**

**1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

**2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU**
2.1. Přehled Výrobku
2.2. Příslušenství
2.3. Ovládací Panel
2.4. Připojení

**3. NEŽ ZAČNETE**
3.1. Informace Ke Spuštění
3.2. První Použití
3.3. Předběžné Čištění

**4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE**
4.1. Jak Tento Výrobek Funguje
4.2. Funkce Pečení
4.2.1. Standardní Funkce
4.2.2. Speciální Funkce
4.2.3. Funkce Více Kroků

**5. POKYNY PRO PEČENÍ**
5.1. Všeobecná Tabulka Pečení
5.2. Tabulka Everyday Cooking

**6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**
6.1. Všeobecná Doporučení
6.2. Čištění Trouby
6.2.1. Vnitřek Trouby: Funkce Čištění
6.2.2. Vnější Povrch Trouby: Demontáž A Čištění Skleněných Dvířek
6.3. Čištění Příslušenství
6.4. Údržba

**7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ**

**8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE**
8.1. Likvidace Spotřebiče
8.2. Šetrnost A Ohleduplnost K Životnímu Prostředí

**9. INSTALACE**

# 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

## OBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Během používání je spotřebič uvnitř horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

### Použití v souladu se stanovenými účely

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

### Omezení použití

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- ⚠**VAROVÁNÍ**: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

## UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Vždy řádně instalována v souladu s instalačním návodem. Před instalací je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu určeném tak, aby bylo zajištěna které řádná cirkulace čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí vrutů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace musí být trouba odpojena od síťového napájení.
- Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.
- Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný a oprávněný technik, který musí znát a dodržovat zákonné normy platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál, včetně vložených návodů.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemisťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.
- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.
- Na odstranění ochranných fólií a reklamních nálepek z předního povrchu trouby před prvním použitím

## VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Zásuvka, nebo přípojné místo musí odpovídat všem parametrům uvedeným na štítku spotřebiče a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Veškeré úkony související s připojením spotřebiče k elektrické síti a její kontrole musí provést odborník s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče.
- Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy.
- V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného odborníka s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem.

- Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace Žlutozelený zemnicí kabel nesmí být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo kvalifikovaný odborník s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje síťového napětí, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné troubu vypnout a odpojit od zdroje síťového napětí. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
  - Netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení.
  - Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
  - Používání adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně zakazuje.
  - V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič, zajistěte jeho odpojení od zdroje síťového napětí odpojením zástrčky ze zásuvky, nebo na jistících prvcích a nemanipulujte s ním.
- ⓘ **POZNÁMKA**: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.
- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
- ⚠ **POZOR**: aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného re-

setování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.

- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

## POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umisťování Airfry plechu nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácen dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- ⚠ **POZOR**: Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.

## VAROVÁNÍ (*PRO PYROLYTICKÉ TROUBY)

- Před čištěním musí být odstraněny vylité tekutiny.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: před spuštění cyklu automatického čištění:
  - Vyčistěte dvířka trouby.
  - Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky.
  - Vyjměte veškeré příslušenství a výsuvný rošt (pokud se používá).
  - Nepoužívejte utěrky.
- U trub se sondou do masa je nezbytné před prováděním čištění uzavřít otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
- Během pyrolytického čištění (pokud je k dispozici) mohou mít povrchy vyšší teplotu než obvykle a mělo by se zabránit přístupu dětí ke spotřebiči.
- Pokud je nad troubou varná deska, nikdy ji nepoužívejte během pyrolytického čištění; zabráníte tím přehřívání varné desky.

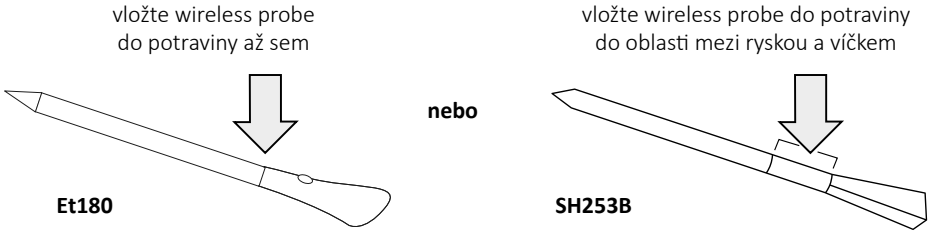
## VAROVÁNÍ (*PRO PARNÍ NÁDOBU)

- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nebezpečí popálení a poškození spotřebiče: unikající pára při pečení v páře může způsobit popáleniny: Po použití funkce pečení v páře otvírejte dvířka opatrně, abyste předešli zranění.
- K plnění nádoby během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Po použití může být zbylá voda v nádobě stále horká. Při manipulaci buďte opatrní.
- Upozorňujeme, že parní nádoba je určena pouze k používání uvnitř trouby. Nepoužívejte parní nádobu na varných deskách ani otevřeném plameni.
- Nedoporučuje se vkládat nádobu do myčky. Myjte ji ručně běžným prostředkem na mytí nádobí.
- Na parní nádobu nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky.

* Závisí na modelu trouby.

## VAROVÁNÍ týkající se BEZDRÁTOVÉ TEPLOTNÍ SONDY

- Tento výrobek je určen výhradně pro trouby. Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci Probe HOLÝMA RUKAMA.K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.

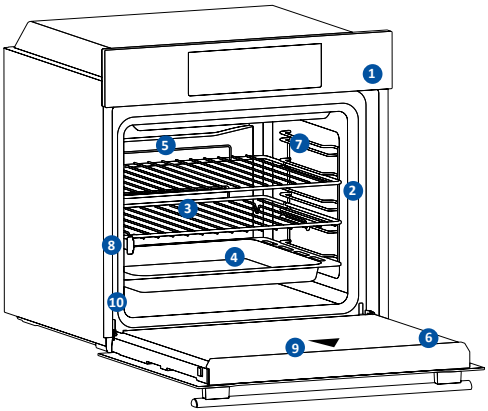



- Nevystavujte kovovou část sondy Preci Probe teplu vytvářenému přímo troubou.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v jiném spotřebiči než ve vestavné troubě.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v mikrovlnné troubě.
- Sondu Preci Probe lze čistit a mýt, ale neponořujte ji na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození sondy Preci Probe v důsledku nesprávného použití.
- Před každým použitím sondu Preci Probe vyčistěte.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Po navolení programu pečení se na displeji zobrazí výchozí teplota, ale nikdy ne vyšší než 250 °C: volitelná teplota je také omezena na 250 °C.
- Pokud teplota sondy Preci Probe překročí 100 °C, pečení se zastaví a sondu je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodila.

# 2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU



## 2.1. PŘEHLED VÝROBKU

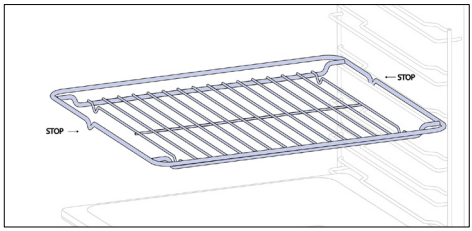



1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic police**
3. **Kovová mřížka**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Porta do forno**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Teleskopické vodicí lišty**
9. **Kamera** (pouze pokud je ve výbavě*)
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

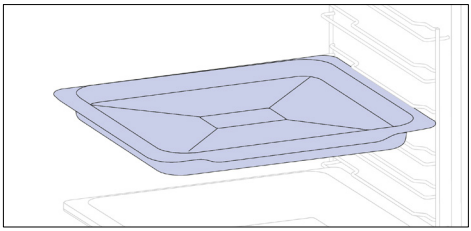
## 2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Kovový rošt



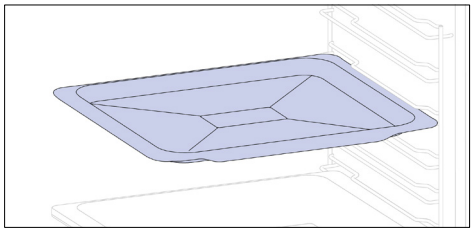

Drátěný rošt v troubě je vyjímatelný a nastavitelný rošt, který slouží k uložení kuchyňského náčiní a lze jej nastavit do různých výšek pro různé potřeby vaření. Nepokládejte jídlo přímo na něj; místo toho použijte pečicí papír nebo vhodné plechy na pečení.

### Hlubší plech



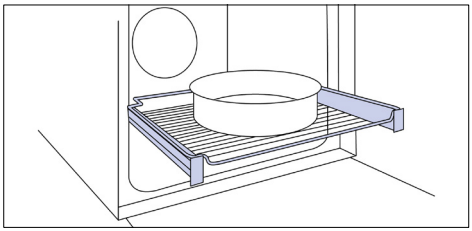
Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

### **Plech** (pouze pokud je ve výbavě*)



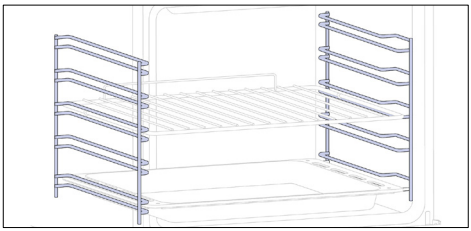
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, lochému provedení se výborně hodí pro sušenky sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

### Teleskopické vodicí lišty



Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

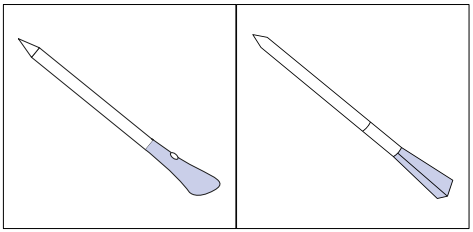
**Boční drátěné rošty** (pouze pokud je ve výbavě*)



Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

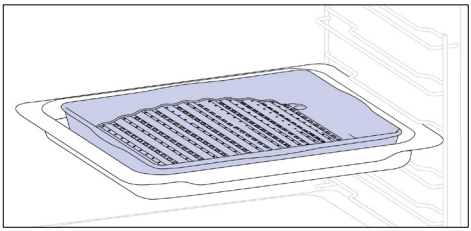
**POZNÁMKA:** 6 nebo 7 úrovní v závislosti na modelu.

**Preci Probe** (pouze pokud je ve výbavě*)



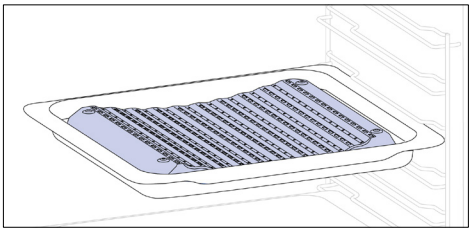
This Preci Probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for Ryby and Maso.

**Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ**
(pouze pokud je ve výbavě*)



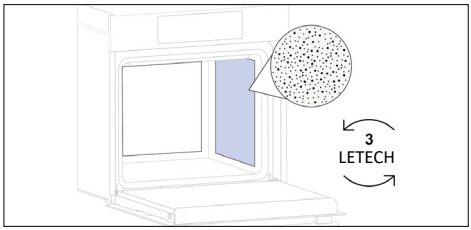
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

**Dvojitý plech – režim PÁRA**
(pouze pokud je ve výbavě*)

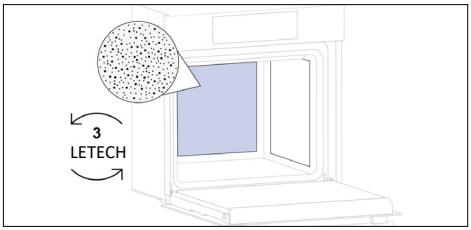


Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

**Katalytické panely** (pouze pokud je ve výbavě*)




**Katalytické kryt ventilátoru**
(pouze pokud je ve výbavě*)



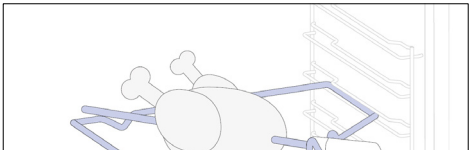

Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

**Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání**
(pouze pokud je ve výbavě*)



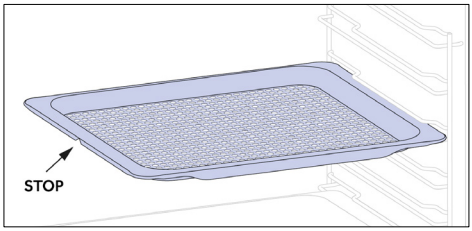
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

**Rožeň** (pouze pokud je ve výbavě*)



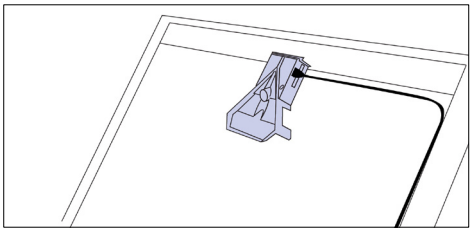
Rožeň funguje společně s horním topným tělesem, aby byl otáčející se pokrm rovnoměrně propečený. Je nevhodnější pro středně velké pokrmy. Ideální pro znovunalezení chuti tradiční pečeně.

**Plech Airfry** (pouze pokud je ve výbavě*)



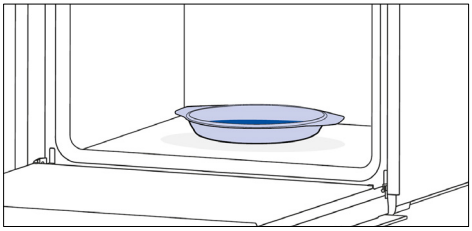

Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Do úrovně L1 lze případně vložit plech na zachytávání šťáv a strouhanky.

**Kamera** (pouze pokud je ve výbavě*)



Kamera Bionic Vision zjišťuje a rozpoznává pokrm a nastavuje nejvhodnější parametry pro jeho přípravu.

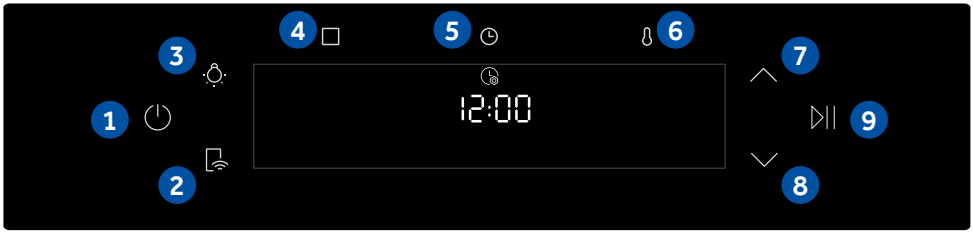
**Parní nádoba** (pouze pokud je ve výbavě*)



Parní nádoba je užitečné příslušenství, které se naplní vodou pro tvorbu páry během vaření, čímž se zlepšuje chuť, textura a vlhkost jídel.

**CZ:** Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.

## 2.3. OVLÁDACÍ PANEL




**(CZ) Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826**

Příkon výrobku v pohotovostním režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 0,8 W

Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 20 min

Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Vypínač
2. Dálkové ovládání
3. Světlo
4. Funkce
5. Čas
6. Teplota

7/8. Navigační tlačítka

9. Spustit/Pozastavit

### HLAVNÍ FUNKCE

Ovládací panel má následující hlavní funkce:

| Symbol | Funkce | Popis |
|---|---|---|
| | **Vypínač** | Stisknutím zapněte/vypněte troubu. |
| | **Dálkové ovládání zapnuto/vypnuto** | Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace). |
| | **Světlo** | Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby |
| | **Funkce** | Stiskněte jednou pro přístup k ručním funkcím, dvakrát pro programy Everyday Cooking, třikrát pro nabídku Čištění a čtyřikrát pro nabídku Wi-Fi. |
| | **Čas** | Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu) a třikrát pro odložené spuštění. V pohotovostním režimu jsou k dispozici funkce minutky a po stisknutí na 3 s funkce Denní čas |
| | **Teplota** | Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru a dvojím stisknutím aktivujte možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby). |
| | **Navigační tlačítka** | Pomocí navigačních tlačítek přecházejte mezi funkcemi a upravujte parametry. |
| | **Spustit/Pozastavit** | Stisknutím spusťte/pozastavte pečení nebo potvrďte funkce. |

## 2.4. PŘIPOJENÍ

### Parametry bezdrátového přenosu

| Technologie | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Norma | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenční pásmo [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maximální výkon [mW] | 100 | 10 |

### Bezdrátové parametry bezdrátové sondy

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technologie | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Norma | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenční pásmo [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maximální výkon [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Ochranná známka a loga Bluetooth® jsou registrované ochranné známky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jakékoli použití těchto známek společností Candy Hoover Group SRL podléhá licenci. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy jsou majetkem příslušných vlastníků.

* Závisí na modelu trouby.

**Informace o výrobku pro síťové zařízení**
Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě: 2,0 W

Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu s připojením k síti: 20 min

**Jak aktivovat port bezdrátové sítě:**
Jakmile uživatel stiskne tlačítko zapnutí napájení, zapne se modul Wi-Fi.

**Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:**
Jakmile uživatel stiskne tlačítko vypnutí napájení, modul Wi-Fi se deaktivuje. Wi-Fi lze také deaktivovat výběrem možnosti „Vypnout“ v nabídce nastavení Wi-Fi, když je trouba zapnutá.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com

## JAK KOMUNIKOVAT S APLIKACÍ

Spotřebič lze připojit k domácí bezdrátové síti a ovládat na dálku pomocí aplikace. Připojte spotřebič, aby byl stále aktualizován nejnovějším softwarem a funkcemi.

### POZNÁMKA:

- Jakmile se trouba zapne, po dobu 30 minut bude blikat ikona WIFI. Během této doby je možné registrovat spotřebič.
- Ujistěte se, že je zapnutá vaše domácí síť Wi-Fi.
- Na spotřebiči i v mobilním zařízení se zobrazí pokyny k jednotlivým krokům.
- Připojování trouby může trvat až 10 minut.
- Další rady a pokyny k řešení problémů najdete v aplikaci.

Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.

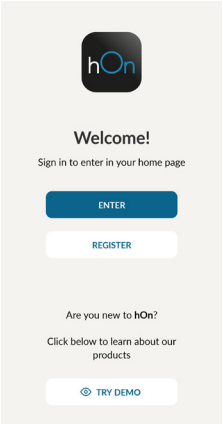
Available on the App Store

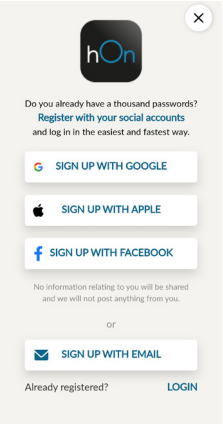
GET IT ON Google Play

Následující obrázky slouží pouze k ilustrativním účelům.

## REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

- Klikněte na „Registrovat“
- Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu

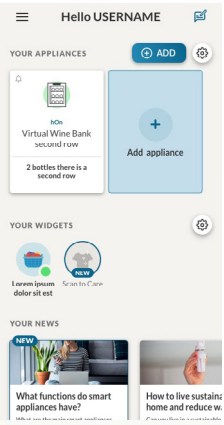



## RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

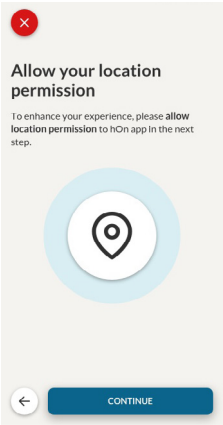
**Krok 1**

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



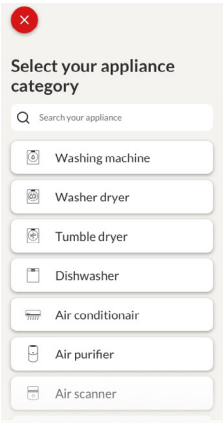
**Krok 2**

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



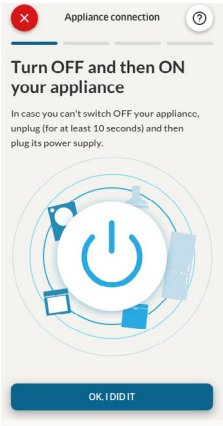

**Krok 3**

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



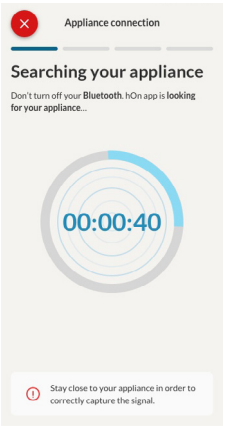

**Krok 4**

- Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte.



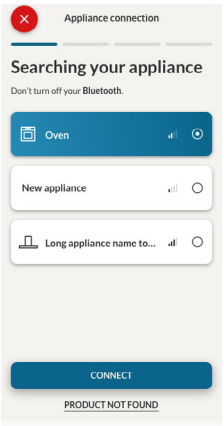
**Krok 5**

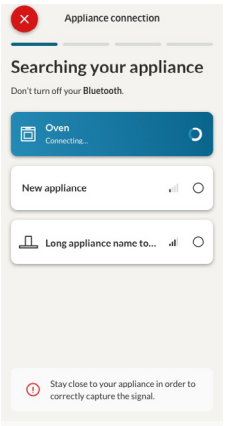
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.




**Krok 6.1-6.2**

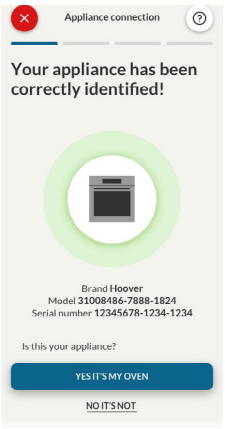
- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.




**Krok 7**

- Trouba bude nalezena a můžete ji ovládat pomocí aplikace hOn.

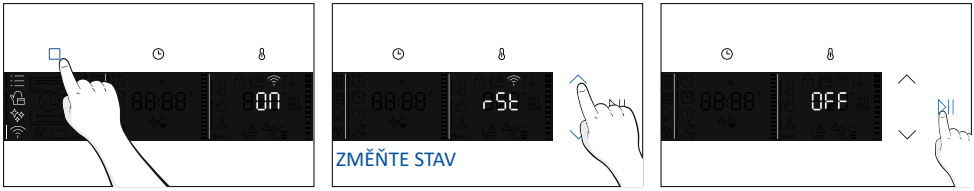


## JAK ZMĚNIT NASTAVENÍ WIFI

Jakmile je spotřebič zaregistrován, uživatel může měnit nastavení WIFI mezi:

- **ZAPNOUT WIFI:** Stav trouby je možné sledovat pouze pomocí aplikace.
- **WIFI hOn:** Trouba může být používána výhradně aplikací.
- **VYPNOUT WIFI:** Trouba není připojena, ale je stále zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji k síti.
- **RESETOVAT WIFI:** Připojení se resetuje a je možné provést novou registraci

1. Klepněte☐ na a vstupte do nabídky WIFI. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
2. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
3. Opakovaně stiskněte šipky, dokud se nezobrazí „Vypnuto“ nebo nastavení resetu „rSt“.




## DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

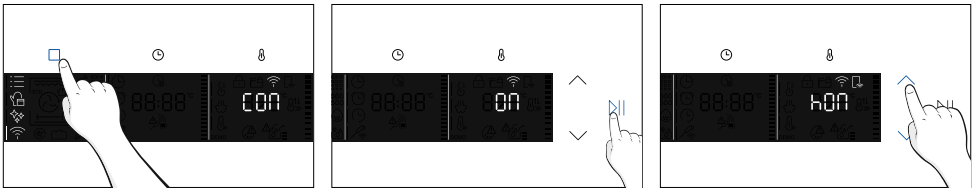
Dálkové ovládání umožňuje ovládat spotřebič přímo z panelu a z aplikace hOn, což nabízí uživatelům řadu výhod zlepšujících pohodlí, účinnost a celkový přístup k pečení.

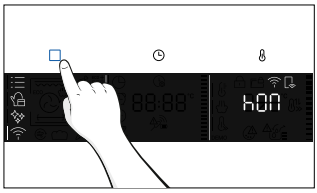
Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase, upravování použitých parametrů pečení, sledování průběhu pečení pomocí sondy, spravování uložených receptů pomocí „funkce Jolly“ na spotřebiči (viz příslušný oddíl). Navíc je možné dostávat oznámení po dokončení programů nebo receptů. Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

**POZNÁMKA:** Je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gratinováníování
a Supergrill.

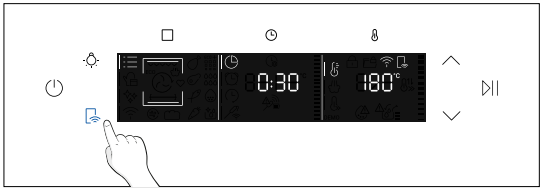
### Jak aktivovat dálkové ovládání:

1. Klepnutím na ☐ vyberte režim WIFI
2. Stiskněte ⏯
3. Na ⌵ displeji se zobrazí „Připojit“. Klepněte na ⏯. Začne blikat text „Zapnuto“
4. Stisknutím ☐ukončete režim „hOn“.
5. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládata měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.

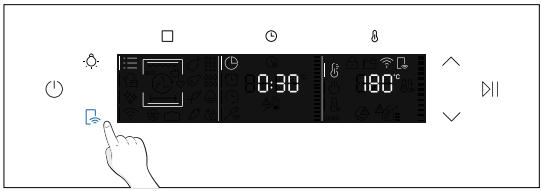




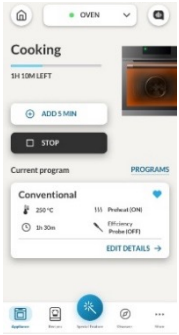
Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.




**Jak zastavit dálkové ovládání:**
V průběhu programu přípravy pokrmu je možné provést zastavení přímo na spotřebiči stisknutím odpovídajícího tlačítka dálkového ovládání, které se dodává se spotřebičem.

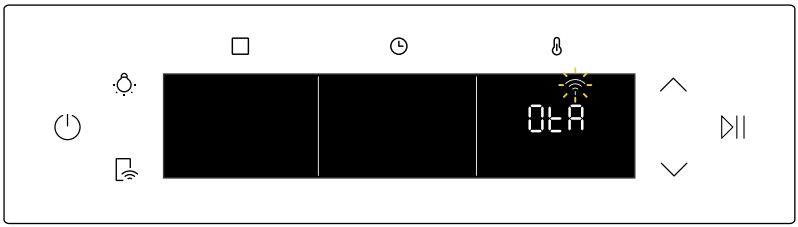



Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji. Trouba automaticky zastaví pečení.
**POZNÁMKA:** Jestliže uživatel zastaví probíhající pečení na troubě, toto zastavení se zároveň objeví i v aplikaci.



### DÁLKOVÉ AKTUALIZACE (OTA)

Trouba je vybavena funkcí aktualizace vzduchem (OTA), která vám umožní snadno udržovat troubu aktualizovanou s nejnovějšími funkcemi. Pokud je k dispozici, jakmile je trouba připojena a knoflík je nastaven na „Wi-Fi“ nebo když právě skončí program vaření, aktualizace se automaticky spustí. Na displeji se objeví „OtA“, ikona Wi-Fi bude blikat a všechny příkazy produktu budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut, proto prosím během této doby troubu neodpojujte ani nevypínejte. Jakmile bude aktualizace dokončena, na displeji bude blikat „12:00“. Jednoduše nastavte čas a začněte vařit!






# 3. NEŽ ZAČNETE

## 3.1.INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Buďte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

### Jak fungují dvířka

Během pyrolytického čištění zůstávají dvířka trouby po celou dobu zamčená. Pokud nejsou zamčená, trouba zobrazí chybový kód 24 a pozastaví funkci čištění.

### Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.
U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.
U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.
Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.
Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

### Jak funguje chladicí ventilátor

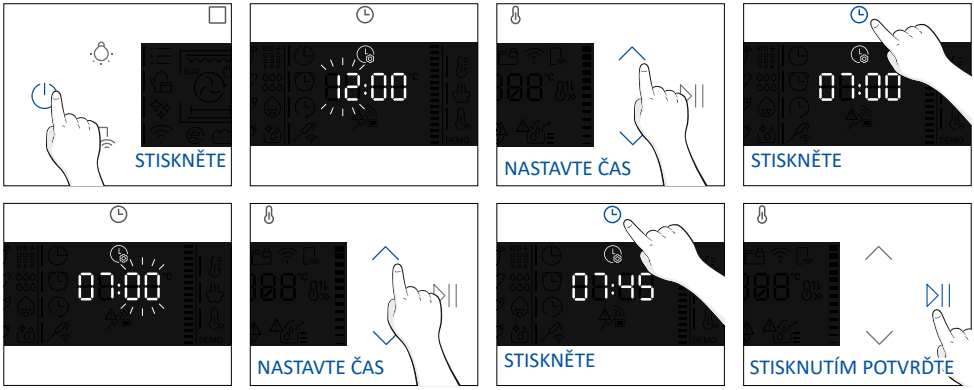
Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Z tohoto důvodu je slyšet běžící chladicí ventilátor ještě nějakou dobu po vypnutí trouby.
Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.
Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.
Ventilátor je zapnutý během pyrolytického čištění, když jsou zamčená dvířka.*
Po zapnutí funkce ECO zůstane světlo vypnuté.

(* pouze pro pyrolytické trouby)

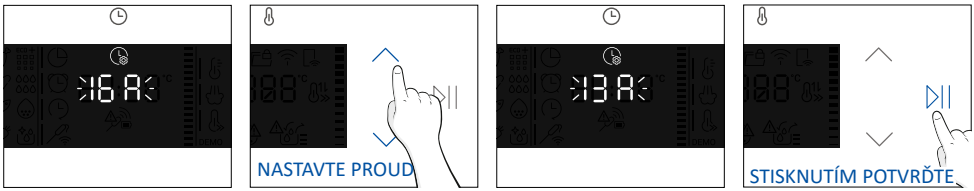
### 3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

Úvodními kroky po prvním zapnutí spotřebiče jsou nastavení denního času, volba mezi 13 ampéry nebo 16 ampéry a nastavení jasu a hlasitosti.

- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se bude zobrazovat blikající přednastavený čas „12:00“. Chcete-li jej upravit, podržte tlačítko ⏻ a šipkami nastavte aktuální hodiny. Stisknutím tlačítka 🕒 otvrďte hodiny. Stejným postupem nastavte minuty. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.

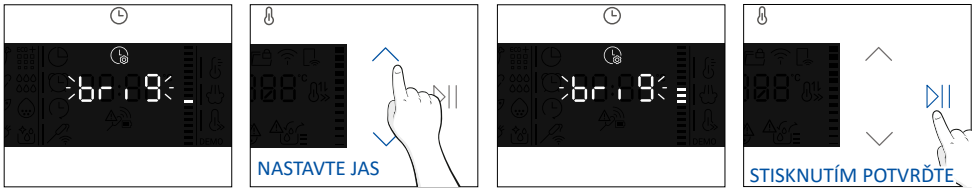



- **PROUD:** Trouba je standardně nastavena tak, aby pracovala s vyšším výkonem vhodným pro domácnosti s příkonem vyšším než 3 kW (16 A). Jestliže má vaše domácnost nižší příkon, můžete změnit toto nastavení na ⏯ 13 A. Toto nastavení ovlivňuje rychlost ohřívání trouby. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se ohřeje rychleji (protože má vyšší odběr proudu). Na displeji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Šipkami vyberte upřednostňovanou možnost. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.

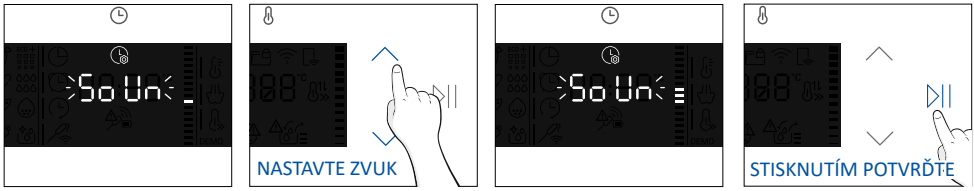



ⓘ **POZNÁMKA:** Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnosti po instalaci.

- **JAS:** Na displeji se zobrazuje symbol „brig“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat šipkami. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.



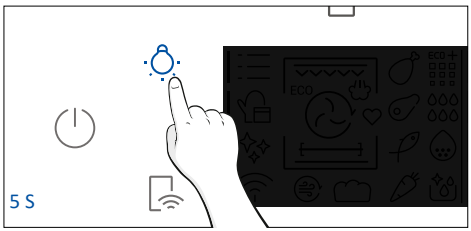
- **ZVUK:** Na displeji se zobrazuje symbol „Soun“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat šipkami. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.





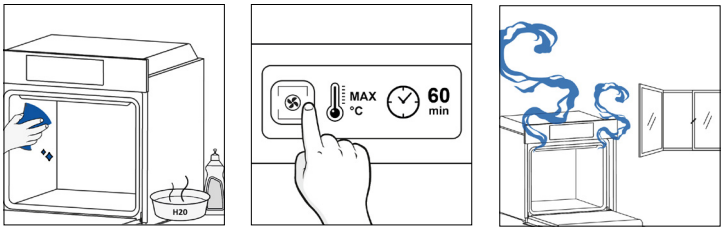

## POKYNY PRO ČINNOSTI PO INSTALACI

Stisknutím tlačítka Světlo na 5 s je možné vrátit se k výchozímu nastavení.




## 3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

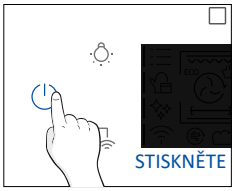


# 4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

## 4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

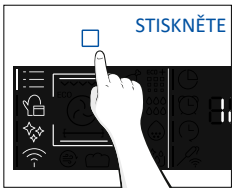
### ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Podržením tlačítka ⏻ zapněte/vypněte troubu




### NABÍDKA FUNKCÍ

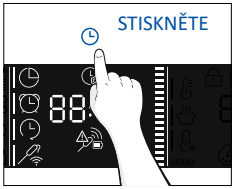
Stisknutím tlačítka ☐ vstupte do nabídky Funkce.
Opakováním klepnutím procházejte nabídku pro zadání následujících nastavení:

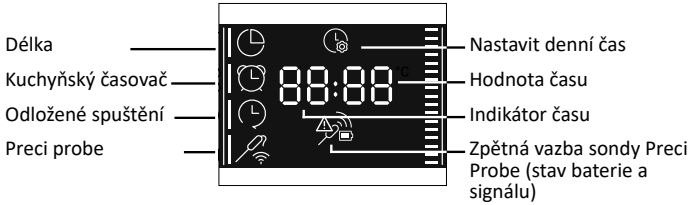



| Symbol | Funkce | Popis |
|---|---|---|
| | **Hlavní Funkce** | Tato funkce umožňuje vybrat požadovaný program přípravy pokrmu šipkami. Klepnutím na 🕒 a 🌡 nastavte čas a teplotu. Stisknutím tlačítka ⏯ spusťte funkci. Chcete-li pozastavit program, znovu stiskněte tlačítko. |
| | **Kategorie Potravin** | V této nabídce můžete šipkami přistupovat ke čtyřem kategoriím přípravy pokrmů, které jsou již vestavěné v troubě. Na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota. |
| | Wifi | V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci hOn. |
| | **Funkce Čištění** | Tato funkce umožňuje zvolit systém čištění, který je k dispozici ve vaší troubě. |

## NABÍDKA ČAS

Až vyberete program přípravy pokrmu, stisknutím tlačítka . vstupte do nabídky Čas. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:

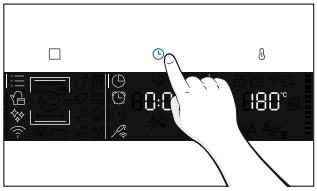


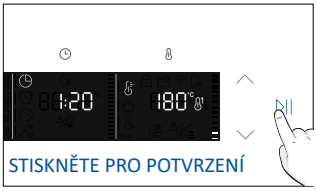

**POZNÁMKA**: Současně nelze nastavovat více parametrů, proto zůstane v paměti pouze naposledy nastavený parametr, zatímco předchozí se odstraní.

| Symbol | Funkce | Popis |
|---|---|---|
| | **A)Doba Pečení** | Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Doba pečení“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka . Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času stisknutím tlačítka The countdown starts at the end of preheating (if present). a šipkami. Po uplynutí daného času se na displeji zobrazí „Konec“ a pečení se zastaví. |
| | **B)Minutka** | Umožňuje používat troubu jako budík. Stisknutím tlačítka tvstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Minutka“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času stisknutím tlačítka a šipkami. Potom znovu spusťte pečení stisknutím tlačítka Po uplynutí daného času bude pečení pokračovat, dokud nebude ručně přerušeno. Tuto funkci lze také nastavit stisknutím tlačítka . , i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení. |
| | **C)Odložené Spuštění** | Umožňuje zvolit čas spuštění pečení. Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným klepnutím na vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu. |

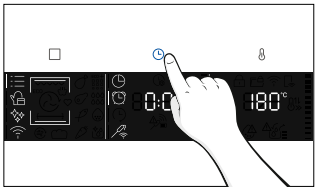
## a. Doba Pečení

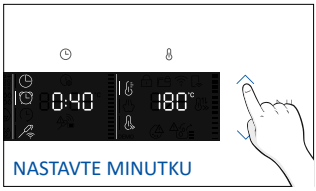


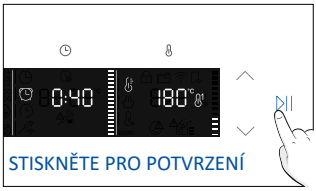


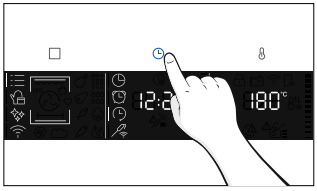

## b. Minutka



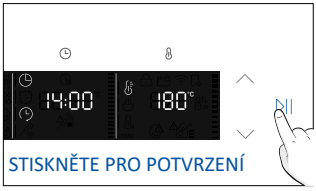



## c. Odložené Spuštění

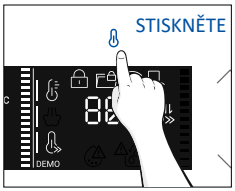


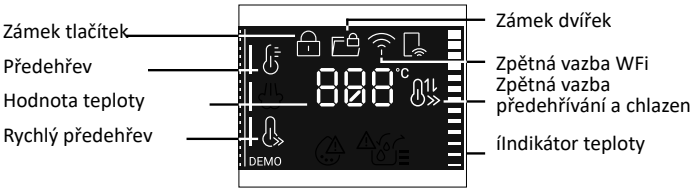


## NABÍDKA TEPLOTA

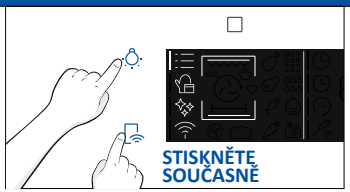
Až vyberete program přípravy pokrmu, stisknutím tlačítka 🌡.vstupte do nabídky Teplota. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka🌡 pro zadání následujících nastavení:




| Symbol | Funkce | Popis |
|---|---|---|
| | **Temperature** | Press 🌡 to set the temperature and use arrows to regulate the value. |
| | **Fast Preheating** | Press twice 🌡 to set the fast temperature. |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Symbol | Funkce | Popis |
|---|---|---|
| | **Dětský Zámek** |  Tato funkce umožňuje uzamknout obrazovku, aby se zabránilo nechtěnému použití nezletilými osobami. Chcete-li ji aktivovat, stiskněte současně tlačítka Lamp a Dálkový ovladač po dobu 3 sekund. Na uživatelském rozhraní se zobrazí ikona se zámkem. V tomto stavu je uživatelské rozhraní trouby uzamčeno a nelze provádět žádné změny nastavení.Chcete-li dětský zámek deaktivovat, stiskněte znovu tlačítka Lamp a Dálkový ovladač po dobu 3 sekund (ikona s klíčem zmizí). |

### 4.2. FUNKCE PEČENÍ

### MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Po vybrání programu přípravy pokrmu a teploty lze vybrat možnost předehřevu stisknutím ikony teploty na 3 s, aby se urychlila fáze předehřívání. Tato možnost aktivuje kombinaci ventilátoru a topných těles bez ohledu na zvolenou funkci pečení.
Když je aktivován rychlý předehřev, ventilátor vnitřního prostoru se vypne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

### 4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

**POZNÁMKA:** Při používání funkcí vyžadujících předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství. Postupujte podle pokynů v tabulce níže, co se týče předehřívání. “ANO/RYCHLÉ PŘEDEHRÁVÁNÍ” znamená, že je vyžadováno předehřívání a je k dispozici možnost rychlého předehřátí; “NE” znamená, že předehřívání není k dispozici a potraviny je třeba vložit do studené trouby.

| Symbol | Funkce | Výchozí T °C Rozsah T °C | Doporučená pozice | Předehřev | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Konvenční | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Ano/ Rychlý předehřev | IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu. Lze použít se sondou Preci Probe. |
|  | Konvekce + ventilátor | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Ano/ Rychlý předehřev | IDEÁLNÍ PRO: pečeně, dušené maso, zeleninu a koláče s vlhkými náplněmi v jednom patře. Ideální pro pečení potravin s vysokým obsahem vody.Lze použít se sondou Preci Probe. |
|  | Víceúrovňový | 160°C 50-250/300°C *** | L4 pro jednu úroveň L2+L5 pro dvojí úroveň L2+L4+L6 pro trojí úroveňl | Ano/ Rychlý předehřev | IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů. Lze použít se sondou Preci Probe. |
|  | Spodní ohřev | 170°C 50-230°C | L2 | Ano/ Rychlý předehřev | IDEÁLNÍ PRO: karamelový krém, pudinky a vodní lázeň na jedné úrovni. Tuto funkci lze použít i pro dokončení přípravy. Lze použít se sondou Preci Probe. |
|  | Spodní ohřev + ventilátor | 170°C 50-230°C | L2 | Ano/ Rychlý předehřev | IDEÁLNÍ PRO: pizzy, slané koláče, dorty a jídla s tekutými polevami v jednom patře. Lze použít se sondou Preci Probe. |
|  | Gril | L5 L1-L5 | L6 pr tenké pokrmy L5 pro silnější pokrmy | NE | IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu.Tato funkce využívá pouze vnitřní horní topné těleso. Používejte se zavřenými dvířky. Dospodu vložte plech na zachycení šťáv. |
|  | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | NE | IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba.Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné). |

| Symbol | Funkce | Výchozí T °C<br>Rozsah T °C | Doporučená pozice | Předehřev | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratinování | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | Ano/<br>Rychlý předehřev | IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm. |
|  | Víceúrovňový+ | 200°C<br>150-250°C | 6 Levels<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Levels<br>L1+L3+L5+L7 | Ano/<br>Rychlý předehřev | IDEÁLNÍ PRO: přípravu celého menu bez míchání vůní.Pokrmy není nutné vyjímat ve stejném okamžiku během přípravy. Vizdoporučená menu v samostatném odstavci (vložte číslo odstavce) |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | NE | IDEÁLNÍ PRO: grilované maso, ryby nebo zeleninuTato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu.Světlo ve vnitřním prostoru je vypnuté. |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | L4 | NE | IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených potravin nebo předpečených potravin, které se obvykle smaží. Díky vyhrazenému plechu může horký vzduch rovnoměrně proudit nad pokrmy. |
|  | Chléb | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | NE | IDEAL FOR: cooking bread and bread loaves |
|  | Pizza<br>(***) | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | NE | IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy bez předehřevu trouby. Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °Cpro domácí recepty. |
|  | Bílé maso | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NE | IDEÁLNÍ PRO: drůbež a kusy bílého masa |
|  | Červené maso | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NE | IDEÁLNÍ PRO: hovězí maso a kousky červeného masa |
|  | Ryby | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | NE | IDEÁLNÍ PRO: celé ryby a filety |
|  | Zelenina | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NE | IDEÁLNÍ PRO: pečenou zeleninu a brambory |

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.
**Používejte se zavřenými dvířky.
*** Závisí na modelu trouby.

### 4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

| Symbol | Funkce | Výchozí T °C<br>Rozsah T °C | Doporučená pozice | Předehřev | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Přidejte do přednastaveného seznamu funkcí svou oblíbenou funkci, kterou ještě nemáte v troubě. Můžete ji nakonfigurovat pomocí aplikace hOn. |

### ♡ Funkce Jolly

Díky funkci Jolly nabízí tento spotřebič plně přizpůsobitelné pečení umožňující uložit individuálně upravené recepty přímo do trouby. Tyto recepty můžete používat tak často, jak budete chtít, aniž byste se museli přihlašovat do aplikace.




**Jak nastavit funkci Jolly:**

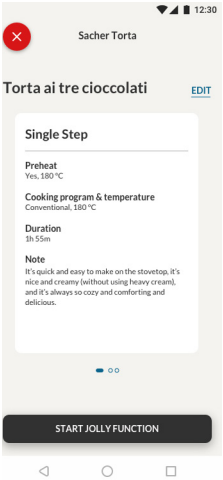
Chcete-li nastavit funkci Jolly na troubě, v aplikaci otevřete část s U-CREATE, vyberte recept, který chcete použít, a klikněte na „Použít jako funkci Jolly“.

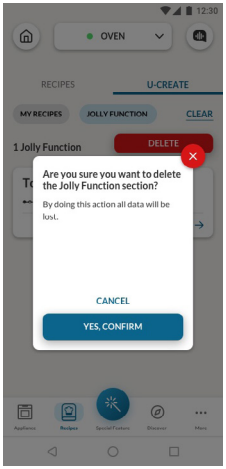
Od tohoto okamžiku můžete spouštět recept ze spotřebiče, a to i bez komunikace s aplikací. Chcete-li spustit pečení, stačí otočit ovladač funkcí na funkci Jolly.

Na displeji se bude zobrazovat přednastavená teplota.

## Jak upravit funkci Jolly:

Chcete-li upravit funkci Jolly, v aplikaci přejděte do části s recepty a vyberte kartu receptu označenou jako funkce Jolly. Klepnutím na tlačítko „Upravit“ si přizpůsobíte recept a upravíte dříve nastavené parametry.
Překryvná zpráva vás informuje, že abyste mohli uložit nově upravenou funkci, musíte odebrat tu předchozí. Jestliže ji potvrdíte, předchozí funkce Jolly se odstraní, nové parametry se uloží do spotřebiče a budou vidět v aplikaci.



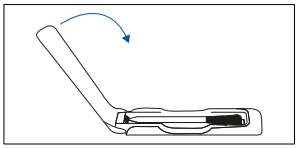

## Jak odstranit funkci Jolly:

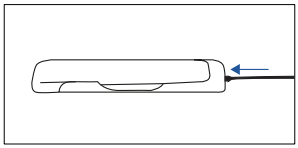
Chcete-li odebrat funkci Jolly z uživatelského rozhraní trouby, v aplikaci vstupte do části s U-CREATE.
Po klepnutí na kartu receptu označenou jako funkce Jolly lze tuto funkci odstranit kliknutím na červené tlačítko „Odstranit“.
Zobrazí se překryvné okno se žádostí o potvrzení. Budete-li pokračovat, funkce Jolly uložená v troubě bude odebrána a již nebude k dispozici v aplikaci.

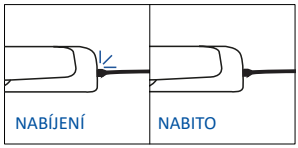
## SONDA PRECI PROBE

**Před použitím ověřte nabití sondy Preci Probe:**

1. Vložte sondu Preci Probe do nabíječky a zavřete kryt.
2. Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
3. Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci Probe úplně nabitá, indikátor zhasne.



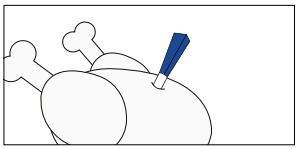


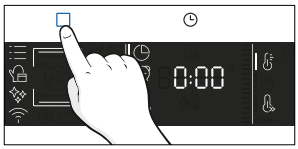


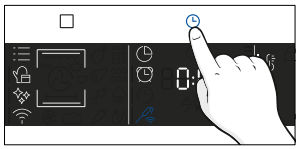


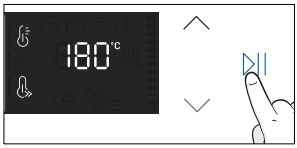

**Jak registrovat a používat sondu Preci Probe:**

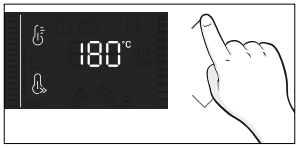
1. Zasuňte sondu do pokrmu.
2. Klepnutím na ☐ vyberte požadovanou funkci a opakovaným klepnutím na◷ vyberte ikonu Sonda.
3. Za chvíli rozpozná trouba kód sondy. Klepněte na ⏯, a šipkami nastavte cílovou teplotu.
4. Potvrďte nastavení klepnutím na ⏯ Od tohoto okamžiku bude trouba využívat údaje ze sondy ke sledování vnitřní teploty pokrmu.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, ozve se alarm a trouba se vypne. Opatrně vyjměte sondu z pokrmu.

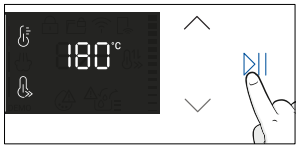






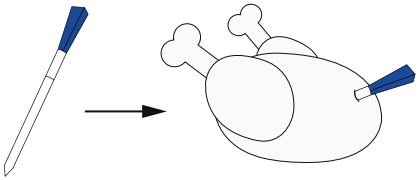




* Závisí na modelu trouby.

### Tipy pro přípravu pokrmů

Sonda má jeden měřicí bod. Zasuňte do pokrmu celou sondu s kovovou špičkou umístěnou ve středu pokrmu. Umístěte tento bod co nejblíže nejsilnější (nejchladnější) části pokrmu, aby mohla přesně monitorovat průběh pečení.



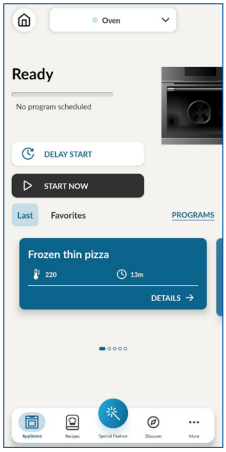
Sondu lze používat s ručními funkcemi (Konvenční, Konvekce + ventilátor, Gril, Super grill, Gratinování a Víceúrovňový), jednotlivými KATEGORIEMI PEČENÍ POKRMŮ (Maso, Ryby a Zelenina) a Gentle cooking.

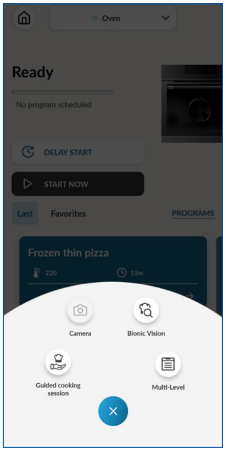
| Kategorie pokrmu | Doporučená vnitřní T °C | Doporučené umístění |
|---|---|---|
| Hovězí pečeně | 45°C | Šikmo do nejsilnější části. U pokrmů válcovitého tvaru (např. hovězí pečeně) umístěte špičku co nejblíže geometrickému středu |
| Pečené maso | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Drůbež | 83-85°C | Do nejsilnější části prsou |
| Ryby (celé/plátky) | 65°C | Šikmo do nejsilnější části |
| Chléb/casserole | 90°C | Blízko geometrickému středu pokrmu |

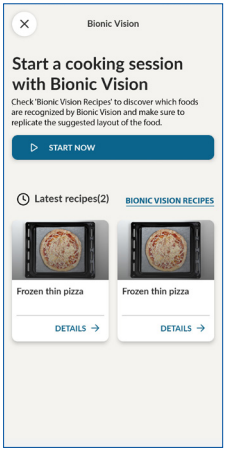
## JAK POUŽÍVAT KAMERU *

Kamera Bionic Vision pracuje s funkcí Preci Taste, která je k dispozici v aplikaci. Kamera dokáže rozpoznat pokrm a nastavit související parametry pro správnou přípravu. Stav pečení můžete sledovat přímo z aplikace.
Během funkcí předehřevu, Eco a Pyrolýza není kamera k dispozici.
Aby bylo možné použít kameru, musí být aktivní dálkové ovládání.

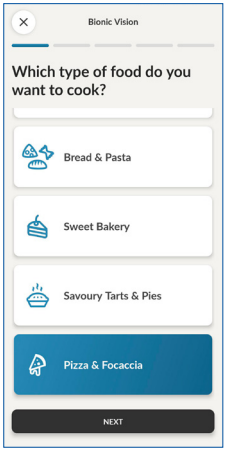
**Krok 1.** V aplikaci stiskněte „Speciální funkce“, potom vyberte „Preci Taste“ a stiskněte „Spustit nyní“.



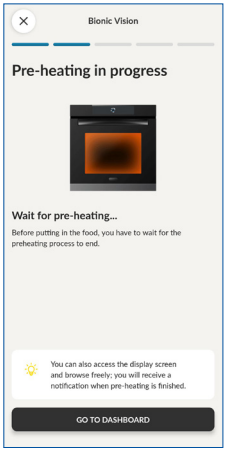




**Krok 2.** Vyberte kategorii pokrmu, který chcete připravit, a potom stiskněte „Další“ pro potvrzení.

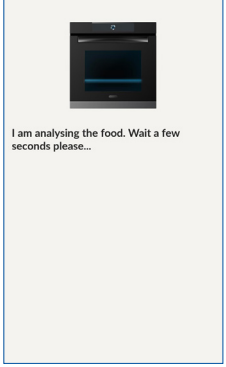


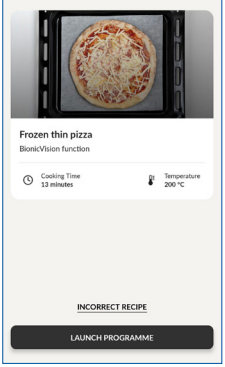

* only if present

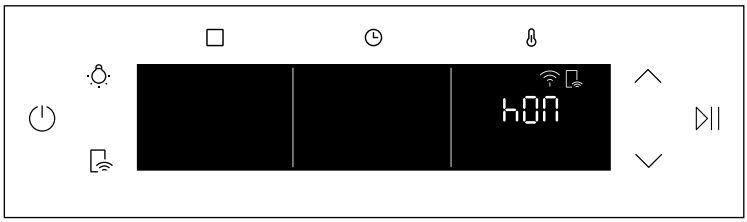
**Krok 3.** Po spuštění receptu Preci Taste z aplikaci se spustí předehřev. Ke spuštění této funkce je nutné, aby byl vnitřní prostor trouby prázdný.



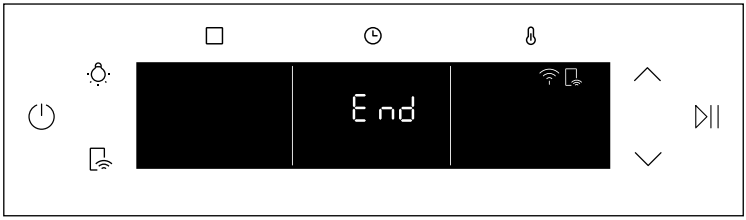

**Krok 4.** Po fázi předehřevu lze vložit pokrm do vnitřního prostoru. Zavřete dvířka, aby bylo možné rozpoznat pokrm. Trouba pomocí kamery rozpozná pokrm a nastaví vhodné parametry. V průběhu tohoto procesu se bude na displeji zobrazovat text „Bionic Vision in Progress“ (Probíhá bionické snímání). Po přijetí potvrzení od uživatele se automaticky spustí pečení.



**Krok 5. P**o skončení vaření se na displeji zobrazí „Konec“. Dobu vaření lze prodloužit, pokud chcete, aby bylo jídlo více propečené.




**POZNÁMKA**: řed použitím kamery se ujistěte, že sklo v záběru kamery je čisté, aby byl zaručen jasný pohled

### 4.2.3. VÍCEKROKOVÁ FUNKCE

TFunkce Multi Step umožňuje zachovat dříve nastavené parametry vaření (teplotu a čas) a zároveň měnit funkci během vaření stisknutím ☐ tlačítka.

Tato funkce je k dispozici pro všechny HLAVNÍ FUNKCE ☰ kromě programů ECO a JOLLY.

# 5. POKYNY PRO PEČENÍ

## 5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

Tento produkt je dodáván ve dvou variantách bočních roštů, se 6 nebo 7 úrovněmi vaření. Řiďte se prosím odpovídající tabulkou vaření.

**POZNÁMKA:** V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umisťujte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.

**Model se 6 úrovněmi ****

| Kategorie | Recept | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T°C | Předehřev | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sladké pečivo | Dortíky /vdolky | 1 | Konvenční<br>Víceúrovňový | 175°C<br>160°C | A | Plech/pekáč | L3<br>L4 | 20-30<br>30-40 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 150°C | | Hlubší + Plech/ pekáč | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 140°C | | Plech/pekáčs | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Piškotové buchty (Ø 26 cm) | 1 | Konvenční<br>Víceúrovňový | 170°C<br>150°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2<br>L4 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 150°C | | Kovový rošt + dortová forma | L1+L4 | 50-60 |
| | Sušenky | 1 | Konvenční<br>Víceúrovňový | 150°C | A | Plech/pekáč | L3<br>L4 | 25-30<br>30-35 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 140°C | | Hlubší + Plech/ pekáč | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 140°C | | Plech/pekáčs | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Francouzské koblížky | 1 | Víceúrovňový | 190°C | A | Plech/pekáč | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 170°C | | Plech/pekáč | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshirský pudink | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-30 |
| | Pusinky | 1 | Víceúrovňový | 90°C | A | Plech/pekáč | L4 | 90-160 |
| | Makronky | 1 | Konvenční | 150°C | A | Plech/pekáč | L3 | 15-20 |
| | Jablkový koláč | 1 | Konvenční | 185°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Víceúrovňový | 170°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvenční | 170°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 40-60 |
| | Čokoládové suflé | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč + molds | L3 | 10-15 |
| | Tvarohový koláč | 1 | Konvenční | 150°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 50-65 |
| | Mražené croissanty | 1 | Konvekce + ventilátor | 175°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | | Hlubší + Plech/ pekáč | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 160°C | | Plech/pekáčs | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Závin, mražený | 1 | Konvenční | 210°C | A | Plech/pekáč | L3 | 30-45 |
| Chléb a chlebové placky | Opékaný chléb | 1 | Supergrill | 05 | N | Kovový rošt | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L2 or L3 | 25-35 |
| | Chléb, celozrnný | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 35-50 |

| Kategorie | Recept | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T°C | Předehřev | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikantní koláče a casse-role | Slané koláče / quiche (Ø 26 cm) | 1 | Konvekce + ventilátor Pizza | 180°C 200°C | A N | Kovový rošt + forma na quiche | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | A | Kovový rošt + forma na quiche | L1+L4 | 50-70 |
| | Sýrové suflé | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, čerstvé | 1 | Konvekce + ventilátor | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mražené | 1 | Konvenční | 180°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, mražené | 1 | Gratinování | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L4 | 20-30 |
| | Zapečené těstoviny | 1 | Konvenční | 180°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, čerstvá (plech) | 1 | Konvenční Pizza | 250°C 300°C | A N | Plech/pekáč | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | A | Hlubší+ Plech/pekáčs | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, čerstvá (kruhová) | 1 | Konvenční Pizza | 250°C 300°C | A N | Plech/pekáč | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | A | Hlubší+ Plech/pekáčs | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, mražená (tenká kůrka) | 1 | Konvenční Pizza | 220°C 200°C | A N | Kovový rošt | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 180°C | | Kovový rošt | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Maso a drůbež | Celé pečené kuře (1–1,2 kg) | 1 | Víceúrovňový Gratinování | 220°C | A | Kovový rošt Place Plech/ pekáč misku umístěte na úroveň L1 se 150 ml vody. | L4 | 40-60 |
| | Kuřecí stehna | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry tray** | L4 | 30-50 |
| | Pečená kachna | 1 | Víceúrovňový Gratinování | 200°C | A | Kovový rošt + Žáruvzdorná mísa | L3 | 50-60 |
| | Kohout | 1 | Víceúrovňový Gratinování | 220°C | A | Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1. | L4 | 20-40 |
| | Pečený krocan | 1 | Víceúrovňový Gratinování | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 50-60 |

| Kategorie | Recept | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T°C | Předehřev | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Vepřová žebírka (1000–1200 g) | 1 | Konvenční | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 80-100 |
| | Klobásy | 1 | Supergrill | 04 | A | Kovový rošt | L5 | 40-50 |
| | Hovězí pečeně (500 g) | 1 | Víceúrovňový | 220°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-40 |
| | Sekaná (1000–1500 g) | 1 | Konvenční | 180°C | A | Plech/pekáč | L3 | 40-50 |
| | Pečené kuře s bramborem | 1 | Konvenční | 200°C | A | Hlubší tray | L4 | 45-60 |
| Ryby a mořské plody | Grilované mořské plody | 1 | Supergrill | 04 | N | Kovový rošt | L5 | 15-30 |
| | Mražené rybí prsty | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry tray** | L4 | 20-25 |
| | Pečená ryba | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1. | L3 | 40-60 |
| Zelenina | Gratinováníovaná zelenina | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 80-90 |
| | Mražené hranolky (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry tray** | L4 | 18-25 |
| | Pečené brambory | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L4 | 30-50 |

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** Závisí na modelu trouby.

## Model se 7 úrovněmi **

| Kategorie | Recept | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T°C | Předehřev | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sladké pečivo | Dortíky /vdolky | 1 | Konvenční Víceúrovňový | 175°C 160°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 150°C | | Hlubší + Plech/pekáč | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 140°C | | Plech/pekáčs | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Piškotové buchty (Ø 26 cm) | 1 | Konvenční Víceúrovňový | 170°C 150°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 150°C | | Kovový rošt + dortová forma | L3+L6 | 50-60 |
| | Sušenky | 1 | Konvenční Víceúrovňový | 150°C | A | Plech/pekáč | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 140°C | | Plech/pekáčs | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 140°C | | Plech/pekáčs | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Francouzské koblížky | 1 | Víceúrovňový | 190°C | A | Plech/pekáč | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 170°C | | Plech/pekáč | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshirský pudink | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-30 |
| | Pusinky | 1 | Víceúrovňový | 90°C | A | Plech/pekáč | L3 | 90-160 |
| | Makronky | 1 | Konvenční | 150°C | A | Plech/pekáč | L3 | 15-20 |
| | Jablkový koláč | 1 | Konvenční | 185°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Víceúrovňový | 170°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvenční | 170°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 40-60 |
| | Čokoládové suflé | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč + molds | L3 | 10-15 |
| | Tvarohový koláč | 1 | Konvenční | 150°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekce + ventilátor | 180°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | | Hlubší + Plech/pekáč | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 160°C | | Plech/pekáčs | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Závin, mražený | 1 | Konvenční | 210°C | A | Plech/pekáč | L3 | 30-45 |
| Chléb a chlebové placky | Opékaný chléb | 1 | Supergrill | 05 | N | Kovový rošt | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 25-35 |
| | Chléb, celozrnný | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 35-50 |

| Kategorie | Recept | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T°C | Předehřev | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikantní koláče a casserole | Slané koláče / quiche (Ø 26 cm) | 1 | Konvekce + ventilátor Pizza | 180°C 200°C | A N | Kovový rošt + forma na quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | A | Kovový rošt + forma na quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Sýrové suflé | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, čerstvé | 1 | Konvekce + ventilátor | 180°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mražené | 1 | Konvenční | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 50-60 |
| | Zapečené těstoviny | 1 | Konvenční | 180°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 45-55 |
| | Cannelloni, mražené | 1 | Gratinování | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, čerstvá (plech) | 1 | Konvenční Pizza | 250°C 300°C | A N | Plech/pekáč | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | A | Hlubší + Plech/pekáč | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, čerstvá (kruhová) | 1 | Konvenční Pizza | 250°C 300°C | A N | Plech/pekáč | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | A | Hlubší + Plech/pekáč | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, mražená (tenká kůrka) | 1 | Pizza | 200°C | N | Kovový rošt | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 180°C | A | Kovový rošt | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Maso a drůbež | Celé pečené kuře (1–1,2 kg) | 1 | Víceúrovňový Gratinování | 220°C | A | Kovový rošt Place Plech/ pekáč at L1 with 150ml of water | L3 L4 | 40-60 |
| | Kuřecí stehna | 1 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt + Žáruvzdorná mísa | L3 | 30-50 |
| | Pečená kachna | 1 | Víceúrovňový Gratinování | 200°C | A | Kovový rošt + Žáruvzdorná mísa | L3 L4 | 50-60 |
| | Kohout | 1 | Víceúrovňový Gratinování | 220°C | A | Kovový rošt Place baking tray at L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategorie | Recept | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T°C | Předehřev | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečený krocan | 1 | Gratinování | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 50-60 |
| | Vepřová žebírka (1000–1200 g) | 1 | Konvenční | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 80-100 |
| | Klobásy | 1 | Supergrill | 04 | A | Kovový rošt | L5 | 40-50 |
| | Hovězí pečeně (500 g) | 1 | Gratinování | 220°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-40 |
| | Sekaná (1000–1500 g) | 1 | Konvenční | 180°C | A | Plech/pekáč | L3 | 40-50 |
| | Pečené kuře s bramborem | 1 | Gratinování | 200°C | A | Hlubší tray | L4 | 45-60 |
| Ryby a mořské plody | Grilované mořské plody | 1 | Supergrill | 04 | N | Kovový rošt | L5 | 15-30 |
| | Mražené rybí prsty | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry tray** | L4 | 20-25 |
| | Pečená ryba | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt Place baking tray at L1 | L3 | 40-60 |
| Zelenina | Gratino-váníovaná zelenina | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 80-90 |
| | Mražené hranolky (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | A | Air fry tray** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinování | 1 | Gratinování | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L4 | 15-25 |
| | Pečené brambory | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L4 | 30-50 |

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** Závisí na modelu trouby.

## 5.2. TABULKA EVERYDAY COOKING

Nabídka kategorií potravin umožňuje připravovat různé recepty bez předehřívání trouby díky určeným programům přípravy pokrmů přizpůsobeným potřebám jednotlivých kategorií.
Po výběru programu přípravy pokrmu se zobrazí výchozí čas, který lze upravit otáčením pravého ovladače; teplotu pečení lze změnit stisknutím příslušné ikony. Oba parametry lze nastavovat v rámci omezeného rozsahu, jak je uvedeno v tabulce níže.

| Symbol | Popis | Předehřev | Pozice | Objem vody * | Rozsah teplot (°C) | Časový rozsah (min) | Teplota sondy do masa (je-li k dispozici) | Popis |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Bílé maso | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Pro drůbež a kusy bílého masa |
|  | Červené maso | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Pro hovězí maso a kusy červeného masa |
|  | Ryby | NE | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Pro celé ryby a filety. |
|  | Zelenina | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Pro pečenou zeleninu a brambory. |

**POZNÁMKA:** Jestliže je nutné po vypnutí trouby pokračovat v pečení, doporučuje se nepoužívat programy Everyday Cooking a namísto nich zvolit standardní funkce.

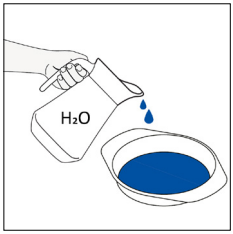
*** Po použití parního nádoby**
V závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody mohou v nádobě zůstat skvrny od vodního kamene.
Po použití parní nádoby nechte zařízení vychladnout, než jej vyčistíte.
K odstranění vodního kamene nalijte do nádoby směs 150 ml octa a 50 ml vody.
Po přibližně 10 minutách otřete měkkým hadříkem.



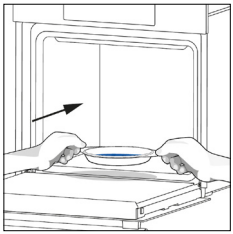
* Závisí na modelu trouby.

## *JAK POUŽÍVAT PARNÍ NÁDOBU PRO PROGRAMY PEČENÍ V PÁŘE

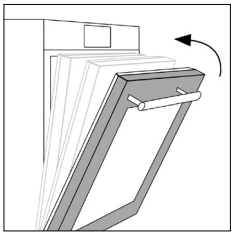
Po výběru programu vaření v páře pokračujte takto:




**1.** Přidejte doporučené množství vody do parního nádoby z dřezu nebo pomocí džbánu.



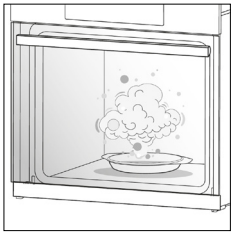
**2.** Umístěte parní nádobu na dno pečícího prostoru.



**3.** Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená.




**4.** Stiskněte pro potvrzení.



* Závisí na modelu trouby.

| Recept | Velikost porcí | Program přípravy pokrmu | T°C | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba přípravy (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hovězí pečeně | 500-800g | Červené maso | 190°C | Kovový rošt | L3 | 30-40 |
| Hovězí filet | 200g | Červené maso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 20-25 |
| Sekaná | 1000-1500g | Červené maso | 180°C | Kovový rošt | L3 | 40-50 |
| Hovězí Wellington | 500g | Červené maso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 50-80 |
| Vepřová pečeně | 800-1000g | Bílé maso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 40-70 |
| Vepřová žebírka | 1000-1200g | Bílé maso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 80 |
| Jehněčí žebra | 800-1000g | Bílé maso | 200°C | Kovový rošt | L3 | 60-80 |
| Jehněčí kýta | 1500-2000g | Bílé maso | 190°C | Kovový rošt | L3 | 80 |
| Filety z lososa | 200-600g | Ryby | 170°C | Plech/pekáč | L3 | 20-35 |
| Tuňákové steaky | 600g (přibl. 4 ks) | Ryby | 180°C | Kovový rošt | L3 | 15-20 |
| Steaky z mečouna | 700g (přibl. 4 ks) | Ryby | 180°C | Plech/pekáč | L3 | 15-20 |
| Filet z tresky | 600g (přibl. 4 ks) | Ryby | 160°C | Plech/pekáč | L3 | 15-20 |
| Pražma, celá | 1 | Ryby | 170°C | Plech/pekáč | L3 | 35-45 |
| Pražma, filety | 600g (přibl. 4 ks) | Ryby | 160°C | Plech/pekáč | L3 | 15-20 |
| Filety z mořského okouna | 600g (přibl. 4 ks) | Ryby | 160°C | Plech/pekáč | L3 | 15-20 |
| Ryba pečená v soli | 1 | Ryby | 180°C | Plech/pekáč | L3 | 30-40 |
| Rybí špízy | 8 kusů | Ryby | 160°C | Kovový rošt | L3 | 20-30 |
| Plněná oliheň | 4 kusy | Ryby | 180°C | Plech/pekáč | L3 | 25-40 |
| Celozrnný chléb | 1 | Pečivo | 200°C | Kovový rošt | L3 | 35-50 |
| Žitný chléb | 1 | Pečivo | 190°C | Kovový rošt | L3 | 35-50 |
| Sendvičový bochník | 1 | Pečivo | 200°C | Kovový rošt | L3 | 35-50 |
| Mražené bagety | 1 | Pečivo | 200°C | Kovový rošt | L3 | 15-25 |
| Mražené zákusky z listového těsta | 1 | Pečivo | 190°C | Kovový rošt | L3 | 20-30 |
| Fenykl | 1 plech | Zelenina | 200°C | Kovový rošt | L3 | 30-40 |

| Recipe | Serving size | Cooking program | T°C | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Zeleninová směs | 1 plech | Zelenina | 190°C | Kovový rošt | L3 | 40-45 |
| Květák | 1 plech | Zelenina | 190°C | Kovový rošt | L3 | 40-50 |
| Dýně, nakrájená na kostky | 1 plech | Zelenina | 200°C | Kovový rošt | L3 | 30-40 |
| Plněné papriky | 1 plech | Zelenina | 180°C | Kovový rošt | L3 | 70-80 |
| Plněné cukety | 1 plech | Zelenina | 190°C | Kovový rošt | L3 | 35-45 |
| Mrkvové tyčinky | 1 plech | Zelenina | 180°C | Plech/pekáč | L3 | 35-40 |
| Brokolice | 1 plech | Zelenina | 190°C | Plech/pekáč | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 plech | Zelenina | 190°C | Kovový rošt | L3 | 40-45 |
| Zeleninový koláč | 6 forem | Zelenina | 180°C | Plech/pekáč + formy | L3 | 25-35 |

# 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

## 6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy
- odolné proti velmi vysokým teplotám.

## 6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY

### 6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

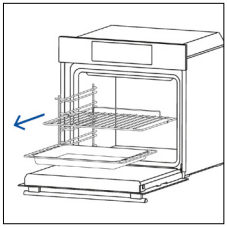
**Pyrolytické čištění** (v závislosti na modelu trouby)
Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

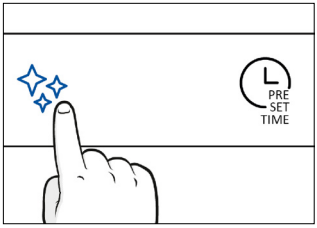
Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění zanechají zbytky pokrmů bílý povlak na smaltovaném povrchu. Chcete-li tyto částečky odstranit, otřete povrch látkou namočenou v horké mýdlové vodě a použijte kartáček nebo drátěnku. Vhodným čisticím prostředkem je horká mýdlová voda nebo čisticí prostředek na trouby.

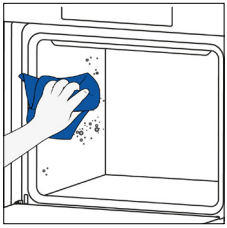
**Jak to funguje:**

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství jako rošty, bočnice a šrouby bočnic (*).
2. Otočte ovladač funkcí do polohy ✧Otočným ovladačem nastavte Pyrolitický program. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu. Během tohoto procesu a následující fáze chlazení zůstanou dvířka trouby zamčená.
3. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
   ⚠ **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.

(*) Pouze pro modely se 7 úrovněmi.





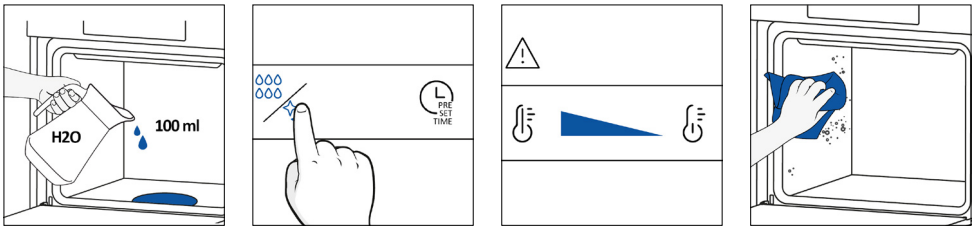



### H2O cleaning

Funkce H2O cleaning je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

**Jak to funguje:**

1. Nalijte 100 ml vody s kapkou tekutého mycího prostředku do prohlubně na dně trouby.
2. Otočte ovladač do polohy . V případě potřeby nastavte otočným ovladačem program Hydro Clean. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
5. **⚠ VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu. Otřete prostor pro pečení a nechte ho úplně vyschnout, aby se zamezilo případné korozi.



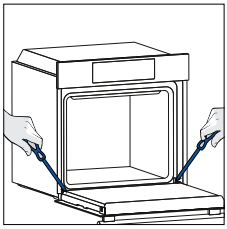

### Katalytické čištění (v závislosti na modelu trouby)

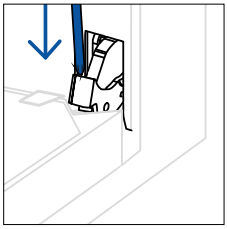
Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

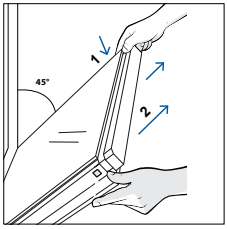
### 6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

1. Otevřete dvířka v úhlu 90°. Otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.

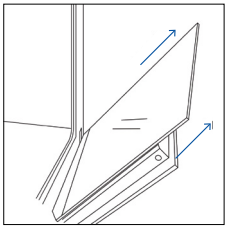




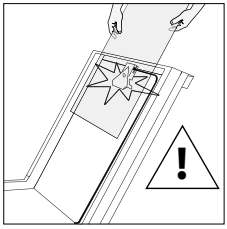
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



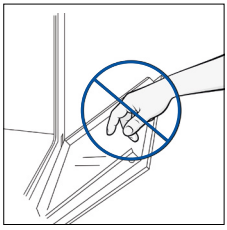

3. Velice opatrně vyjměte sklo trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).



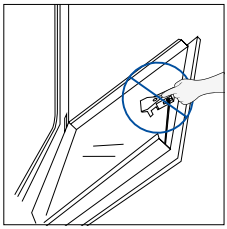
4. ⚠ **VAROVÁNÍ:**Během vyjímání nebo vkládání nesmí vnitřní ani prostřední sklo narazitdo kamery (*).



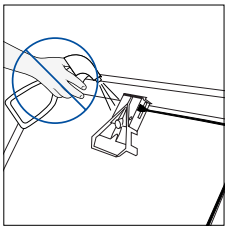
5. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.

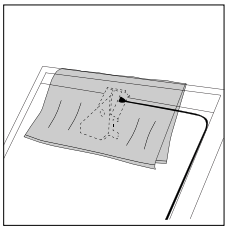


6. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během čištění se kamera (*)nesmí oddělovat, zatlačovat, otvírat anivyjímat.



7. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během čištění je nutné zamezit kontaktu kamery s jakýmikoli čisticími prostředky.

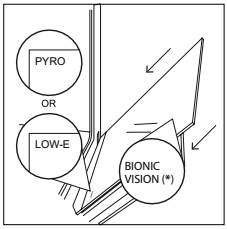




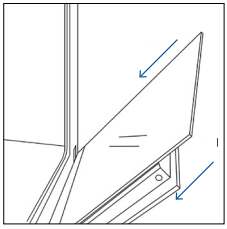
8. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



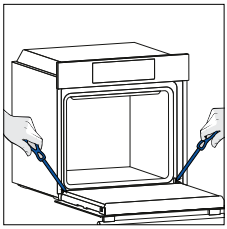

9. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „LOW-E / PYRO“ je dobře čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek. Ujistěte se, že text „Bionic Vision“ je po otevření dvířek správně čitelný, jak je znázorněno na obrázku.

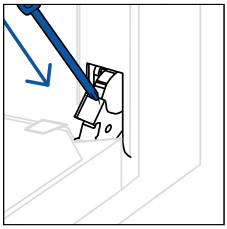



10. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.

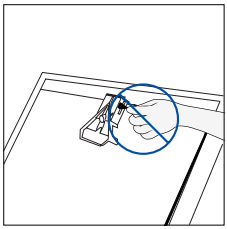


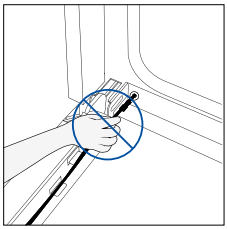
11. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.





12. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během čištění se nesmí odpojovat konektory kamery (*).





* Závisí na modelu trouby.

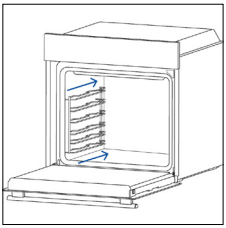
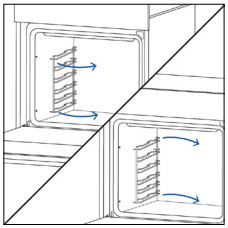
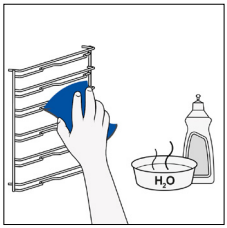
### 6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

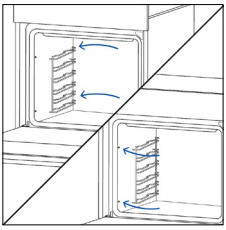
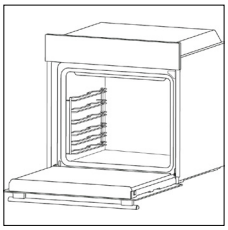
Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

### ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

– **Model se 6 úrovněmi**

1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.

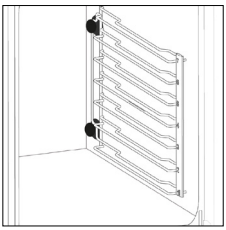
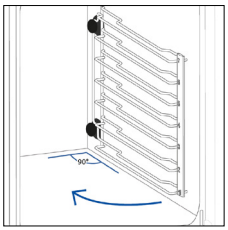




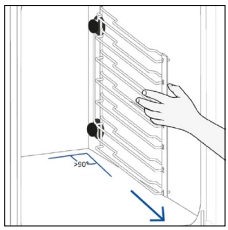



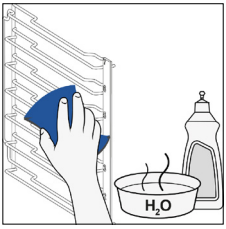
⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

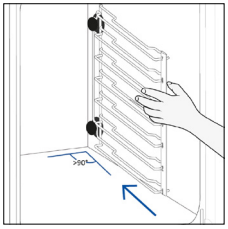
– **Model se 7 úrovněmi***

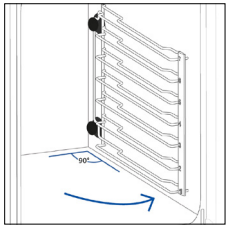
1. Vyjměte bočnice tak, že nejprve vytáhnete přední část ve směru šipky a potom uvolníte zadní část ze šroubů.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků: umístěte zadní část mezi šrouby a zatlačte přední část ve směru šipky.










* Závisí na modelu trouby.

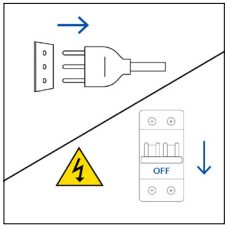
## 6.4. ÚDRŽBA

### VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

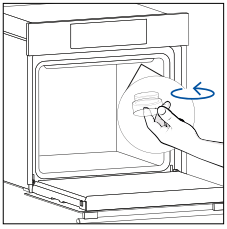
**Výměna horní žárovky:**

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Sejměte skleněný kryt žárovky.
3. Vymontujte žárovku.
4. Nahraďte žárovku novou stejného typu.
5. Nasaďte skleněný kryt žárovky zpět na místo.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.

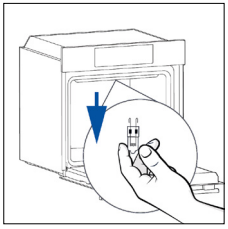
**Krok 1**



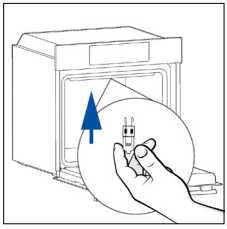

**Krok 2**



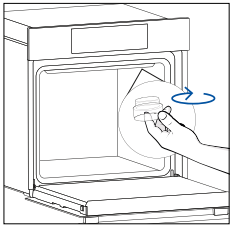
**Krok 3**



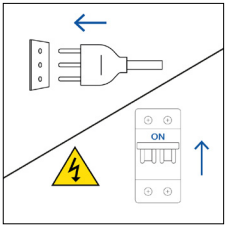
**Krok 4**

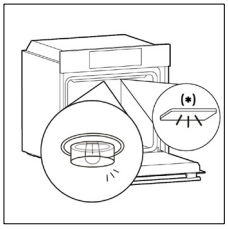


**Krok 5**



**Krok 6**



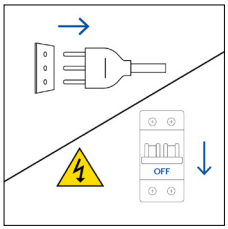



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)
* V případě problémů s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

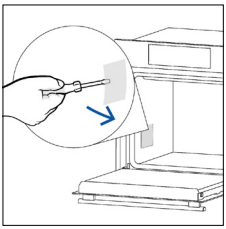
### Výměna boční žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Vložte plochý šroubovák pod boční stranu ochranného skla a lehkým tlakem sejměte sklo.
3. Opatrně uchopte žárovku za patici.
4. Vložte novou žárovku.
5. Vraťte ochranné sklo a lehkým zatlačením jej zajistěte na místě.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.

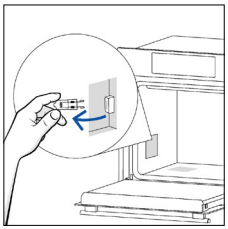
**Krok 1**



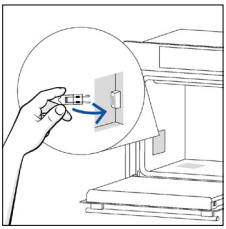

**Krok 2**



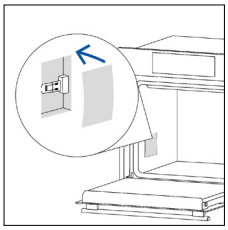
**Krok 3**



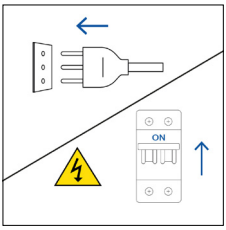
**Krok 4**



**Krok 5**



**Krok 6**




Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

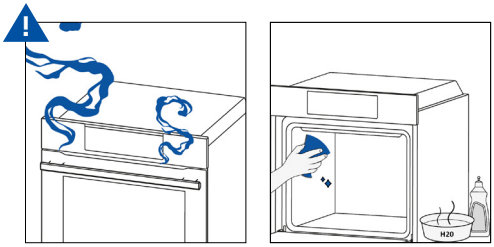
# 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.
Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte.
Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

**Chyba**




**Kouř**



# 8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

## 8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.
Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

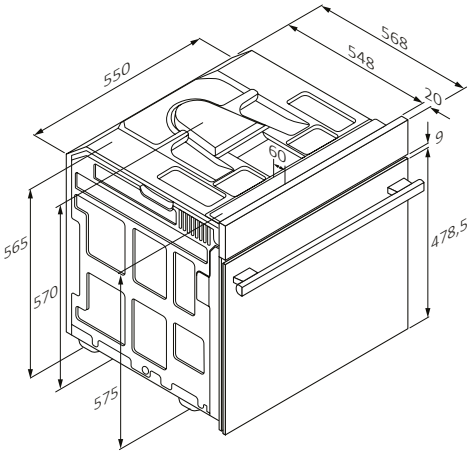
## 8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit.
Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

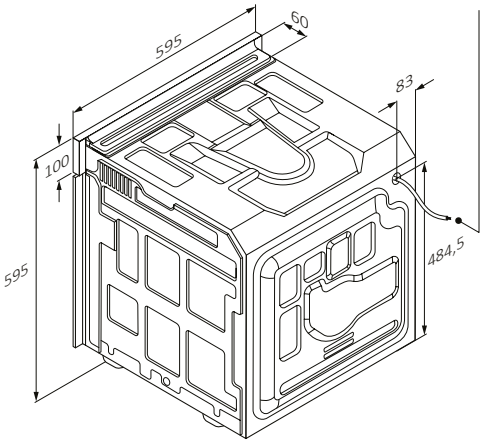
# 9. INSTALACE

Chcete-li se podívat na video o instalaci výrobku, naskenujte kód QR.

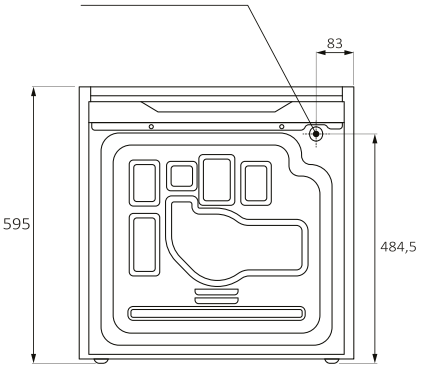
nebo kliknutím na toto **link**



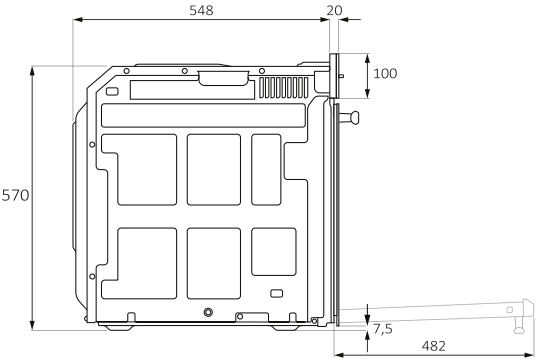

Kabel 1100




Kabel 1100

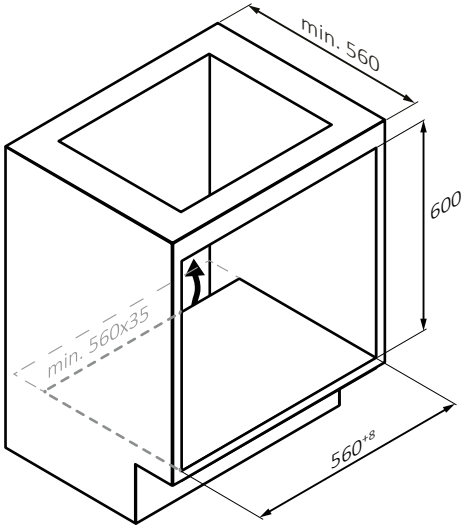


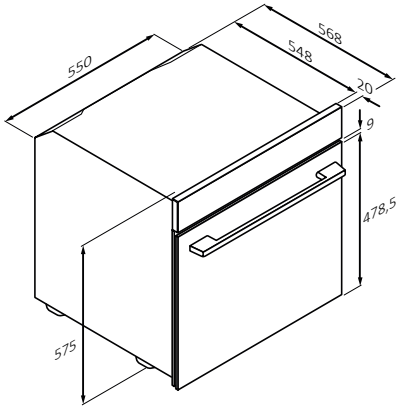

Pohled zezadu

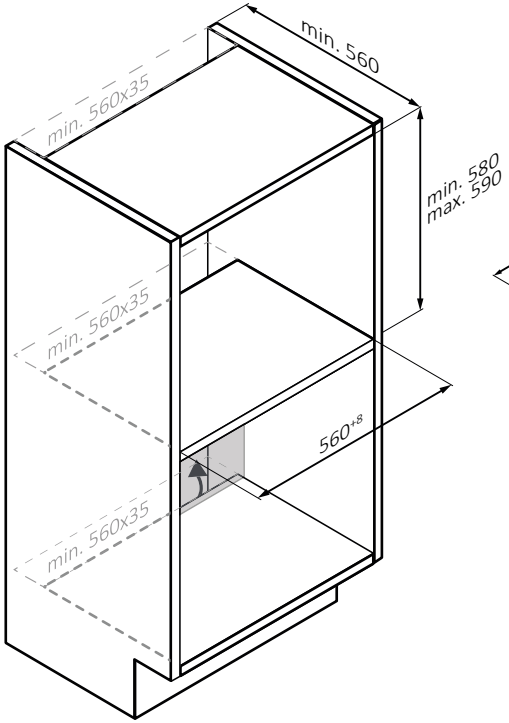


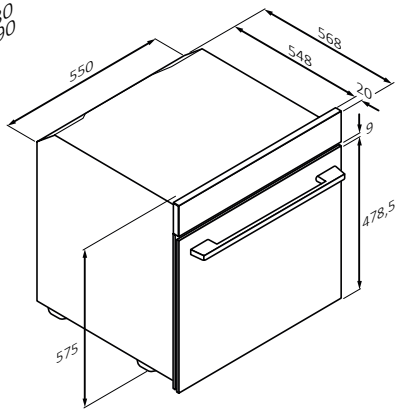

Pohled ze strany

mm

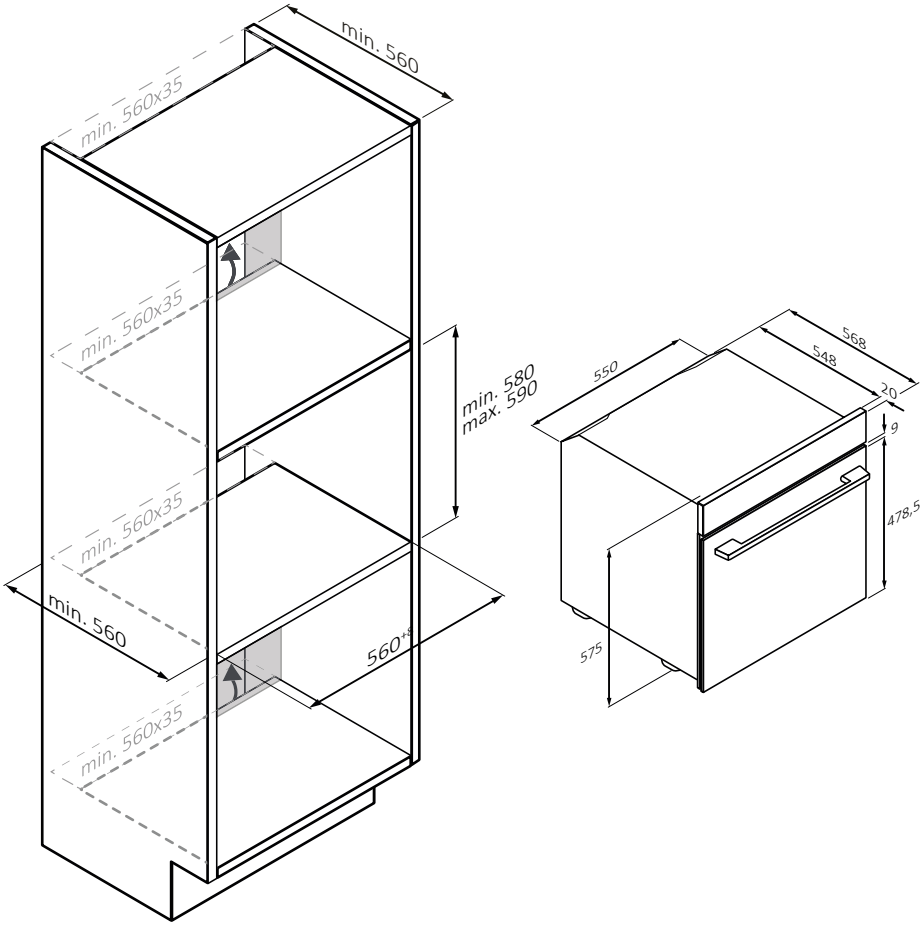

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

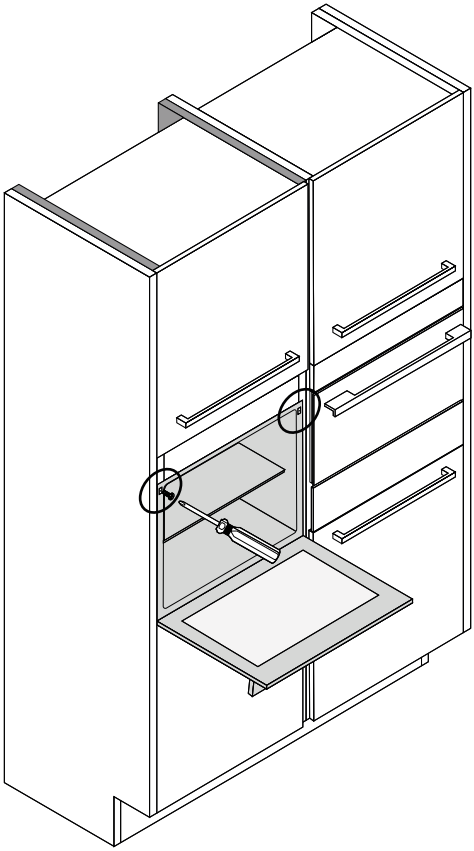

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

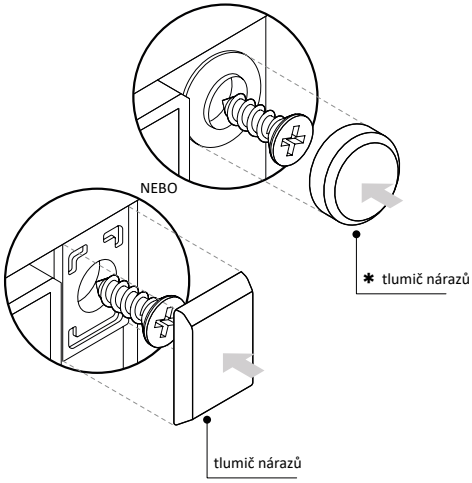

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(pouze pokud je ve výbavě*)

mm

## BUN VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă garanta siguranța și a obține cele mai bune rezultate, citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile privind siguranța, și păstrați-l pentru consultări viitoare.
Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie, de care ați putea avea nevoie pentru reparații. Verificați că nu s-au produs deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți singur, apelați la un tehnician înainte de a folosi produsul. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

**NOTĂ:** Aveți în vedere că accesoriile și caracteristicile cuptorului pot varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

**REZUMAT**

**1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ**

**2. PREZENTAREA PRODUSULUI**
2.1. Prezentare Generală A Produsului
2.2. Accesorii
2.3. Panou De Comenzi
2.4. Conectivitate

**3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE**
3.1. Informații Pentru A Începe
3.2. Prima Utilizare
3.3. Curățarea Preliminară

**4. UTILIZAREA PRODUSULUI**
4.1. Cum Funcționează Produsul
4.2. Funcții De Gătit
4.2.1. Funcții Standard
4.2.2. Funcții Speciale
4.2.3. Funcția Multi Step

**5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT**
5.1. Tabel General De Gătit
5.2. Tabelul Everyday Cooking

**6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE**
6.1. Recomandări Generale
6.2. Curățarea Cuptorului
6.2.1. Curățarea Interiorului Cuptorului: Funcții De Curățare
6.2.2. Curățarea Exteriorului Cuptorului: Îndepărtarea Și Curățarea Ușii De Sticlă
6.3. Curățarea Accesoriilor
6.4. Întreținerea

**7. DEPANARE**

**8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI**
8.1. Eliminarea Aparatului
8.2. Protecția Și Respectarea Mediului

**9. INSTALARE**

# 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

## AVERTISMENTE GENERALE

- Pentru curăţare nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi.
- Aparatul se încinge în timpul utilizării. Nu atingeţi elementele de încălzire din interiorul cuptorului.

## Utilizaţi în conformitate cu normele prevăzute

- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, numai pentru gătirea alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.

## Limitări de utilizare

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de catre copii fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ⚠**AVERTISMENT:** aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

## AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat într-un mobilier de tip ‘’coloană înaltă’’ sau sub blatul de lucru.Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circularea adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele de aerisire specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu sunt necesare operațiuni/setări suplimentare pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.

- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor, pentru a evita supraîncălzirea.
- În timpul instalării, cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică.
- Dacă, pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional trebuie respectate intocmai.
- Instalarea incorectă poate provoca daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Instalarea trebuie efectuată de un tehnician calificat, care trebuie să cunoască și să respecte legile în vigoare din țara de instalare și instrucțiunile producătorului.
- După ce ați desfacut pachetul, verificați întotdeauna ca aparatul să nu fie deteriorat; în caz de probleme, contactați serviciul clienți înainte de instalare și nu conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Îndepărtați materialul de ambalare înainte de a utiliza aparatul.
- În timpul instalării, nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica și a muta cuptorul.
- Mobilierul pe care se instalează cuptorul, precum și corpurile adiacente de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de 95°C
- Se recomandă să purtați mănuși de protecție în timpul instalării pentru a evita rănile provocate de tăieturi.
- Nu instalați produsul în medii deschise, expuse la intemperii.
- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat la altitudini mai mici de 2000 m.
- Pentru a îndepărta foliile de protecție și autocolantele publicitare de pe suprafața frontală a cuptorului înainte de prima utilizare

## AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA ALIMENTAREA CU ENERGIE

- Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe eticheta de produs și trebuie să aibă împământarea conectată și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificarea corespunzătoare. Racordarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecher sau prin cablare directă prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria III de supratensiune, între aparat si sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare.

- În caz de incompatibilitate între priză și ștecherul aparatului, rugați un electrician calificat să înlocuiască priza cu una adecvată. Ștecherul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor de accesat la instalarea aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către persoane autorizate, pentru a evita orice pericol.
- Pentru orice lucrări de reparații, apelați departamentul de relații cu clienții și utilizați numai piese de schimb originale.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- ⚠ **AVERTISMENT:** asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
  - Nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la curent;
  - Nu atingeți aparatul cand aveți mâinile sau picioarele umede;
  - În general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată.
  - În caz de funcționare greșită și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.
- ⓘ **NOTĂ:** întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat.
- Orice reparație, instalare și întreținere neefectuată corect poate pune în pericol grav utilizatorul.
- Producătorul declară prin prezenta că nu își asumă răspunderea pentru daunele directe sau indirecte cauzate de instalarea, întreținerea sau reparațiile incorecte. În plus, nu este răspunzătoare pentru daunele cauzate de absența sau întreruperea circuitului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- ⚠ **ATENȚIE:** pentru a evita pericolul generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un cir-

cuit care, de regulă, este pornit și oprit de compania de utilități. Aparatul nu este conceput pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de control la distanță.

**UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE**

- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.
- Când așezați tava Airfry sau grilajul pe grătarele laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din secțiunea Accesorii, din acest manual de utilizare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o situatie normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi neacoperite.
- Evitați să lăsați mai mult de 15/20 de minute mâncarea în cuptor după ce ați gătit-o.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a cuptorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau folie protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte al peretelui, duce la riscul de topire și deteriorare a emailului din interior.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu scoateți niciodată garnitura ușii cuptorului.
- ⚠ **ATENȚIE**: Nu reumpleți partea inferioară a interiorului/tavitei cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu puneți alimentele direct pe grătarele cuptorului. Folosiți întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi sau forme adecvate.
- Spălați toate accesoriile înainte de prima utilizare, cu o soluție de apă caldă și detergent.

## AVERTISMENTE (*PENTRU CUPTOARELE CU FUNCȚIE PIROLITICĂ)

- Reziduurile în exces trebuie eliminate înainte de curățare.
- ⚠ **AVERTISMENT**: înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
  - Curățați ușa cuptorului;
  - Îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed. Nu folosiți detergenți;
  - Scoateți toate accesoriile și kitul cu grilaj glisant (dacă este prezent);
  - Nu amplasați prosoape.
- În cuptoarele cu sondă de temperatură, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să închideți orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița/capacel atunci când nu folosiți sonda de temperatură.
- În timpul procesului de curățare pirolitică (dacă această funcție este disponibilă), este posibil ca suprafețele să fie mai fierbinți decât de obicei; din acest motiv, copiii trebuie ținuți la distanță.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce funcţia pirolitică este activă, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

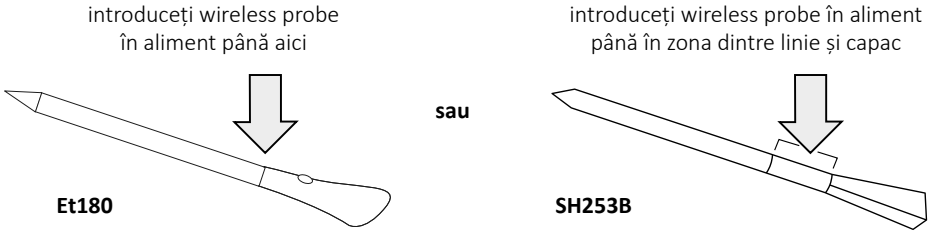
## AVERTISMENTE (*PENTRU VASUL CU ABURI)

- ⚠ **AVERTISMENT**: Risc de arsuri și de deteriorare a aparatului: la utilizarea funcției aburul eliberat poate provoca arsuri: Deschideți ușa cu atenție pentru a evita vătămarea după utilizarea funcției de gătit cu abur.
- Utilizați numai apă potabilă pentru a umple vasul în timpul funcției de abur.
- ⚠ **AVERTISMENT**: După utilizare, apa reziduală din vas poate fi încă fierbinte. Vă rugăm să manipulați cu grijă.
- Vă rugăm să rețineți că vasul cu aburi este destinat utilizării numai în interiorul unui cuptor. Nu utilizați vasul cu aburi pe plite sau pe o flacără deschisă.
- Nu este recomandat să puneți vasul în mașina de spălat vase. Spălați-l manual cu un detergent de vase obișnuit.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive dure sau raclete de metal ascuțite pentru a curăța vasul cu aburi.

* În funcție de modelul cuptorului.

## AVERTISMENTE pentru SONDA DE TEMPERATURĂ FĂRĂ FILET

- Acest produs este exclusiv pentru cuptoare. Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.
- NU ATINGEȚI Sonda Preci Probe CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT.Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Preci Probe dinalimente după gătire.

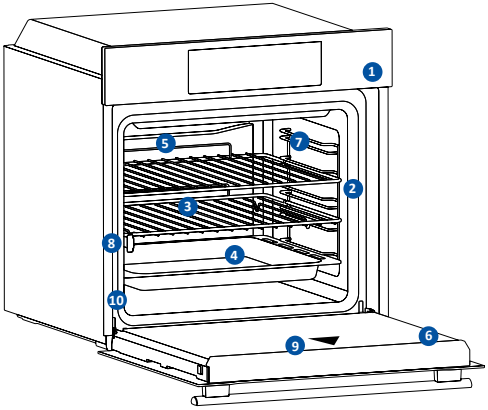



- Nu expuneți partea metalică a sondei Preci Probe la căldura generată direct de cuptor.
- Nu utilizați sonda Preci Probe în alt aparat cu excepția cuptorului încorporat.
- Nu utilizați sonda Preci Probe într-un cuptor cu microunde.
- Sonda Preci Probe poate fi curățată și spălată, dar nu o scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a sondei Preci Probe din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- Curățați sonda Preci Probe înainte de utilizare.
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. Când este selectat un program de gătit, afișajul arată temperatura implicită, dar nu este niciodată mai mare de 250°C: temperatura selectabilă este, de asemenea, limitată la 250°C
- În cazul în care temperatura sondei Preci Probe depășește 100 °C, gătitul se va opri, iar sonda Preci Probe trebuie scoasă din cuptor cât mai repede posibil,purtând mănuși, pentru a evita deteriorarea sondei.
-

# 2. PREZENTAREA PRODUSULUI



## 2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

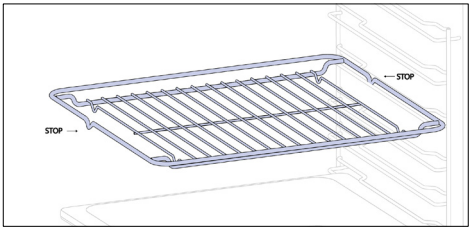



1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele de poziții ale raftului**
3. **Grile metalice**
4. **Tavă**
5. **Capac ventilator**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grile laterale de sârmă** (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. **Ghidaje telescopice**
9. **Camera** (doar dacă există*)
10. **Număr de serie și cod QR**

Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

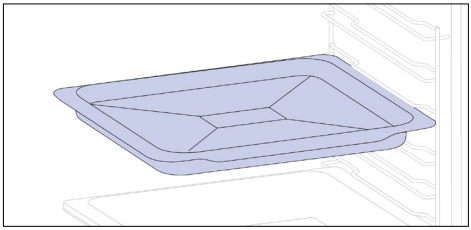
## 2.2. ACCESORII

### Grilaj metalic



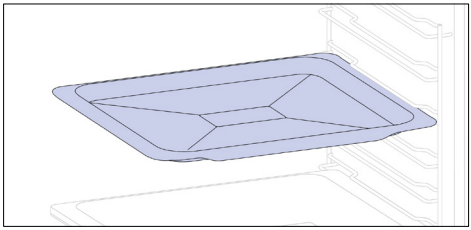

Un grătar de sârmă într-un cuptor este un raft detașabil și reglabil care susține ustensile de gătit și poate fi ajustat la diferite înălțimi pentru diferite nevoi de gătit. Nu așezați alimentele direct pe el; în schimb, folosiți hârtie de copt sau tăvi de copt adecvate.

### Tavă adâncă



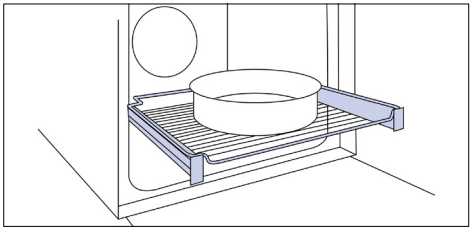
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

### Tava de copt (doar dacă există*)



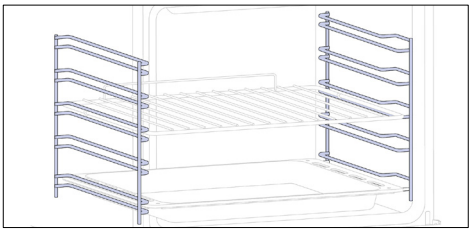
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

### Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

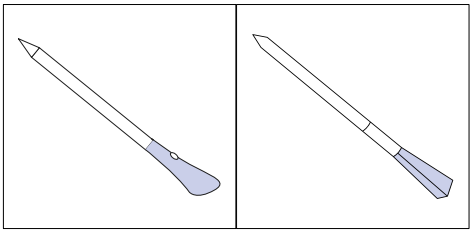
**Grilaje laterale de sârmă** (doar dacă există*)



Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

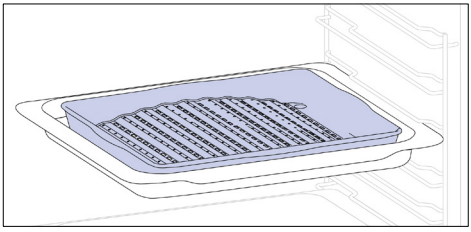
**NOTĂ:** 6 sau 7 niveluri, în funcție de model.

**Preci Probe** (doar dacă există*)



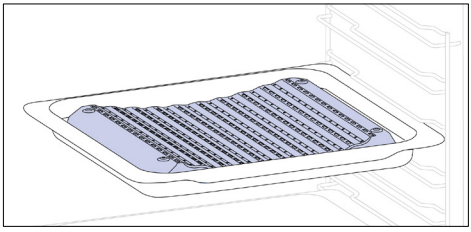
Această sondă pentru carne este un senzor de temperatură care, introdus în alimente și conectat la cuptor prin cablu, permite controlul temperaturii interioare a alimentelor în timpul gătitului. Este folosită în principal pentru pește și carne.

**Tavă dublă - mod BBQ** (doar dacă există*)



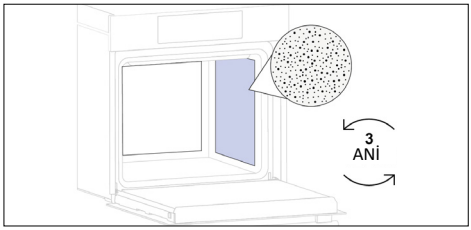
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

**Tavă dublă - mod Aburi** (doar dacă există*)

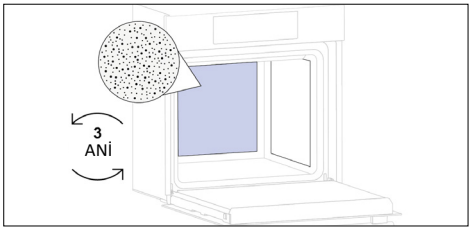


Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

**Panouri catalitice** (doar dacă există*)




**Capac ventilator catalitice** (doar dacă există*)



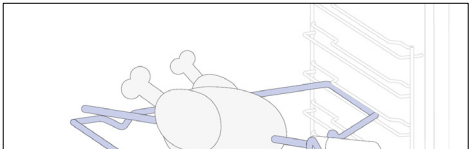

Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea ţn elemente gazoase ușor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

**Balamale cu închidere/deschidere ușoară** (doar dacă există*)



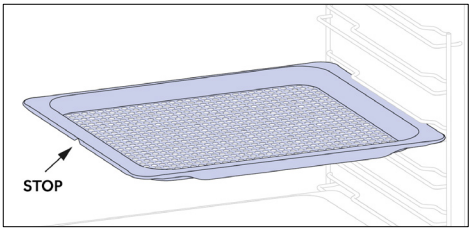
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

**Rotisor** (doar dacă există*)



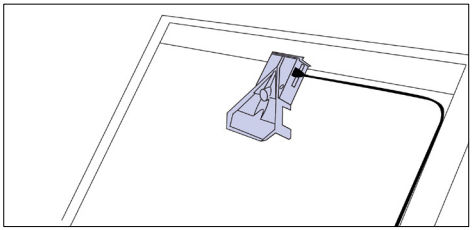
Rotisorul funcționează împreună cu elementul de încălzire de sus, rotind alimentele pentru ca acestea să se gătească uniform. Utilizarea sa este optimă pentru alimente de dimensiuni medii. Ideal pentru redescoperirea gustului fripturii tradiționale.

**Tavă Airfry** (doar dacă există*)



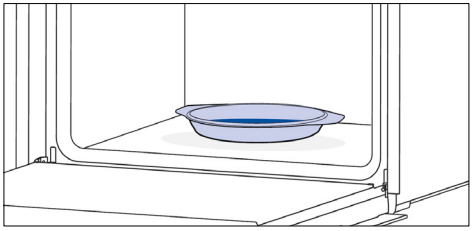

Tava Airfry asigură faptul că aerul cald ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, ceea ce duce la un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. O tavă de copt poate fi opțional plasată la L1 pentru a colecta sucurile sau firimiturile.

**Camera** (doar dacă există*)



Camera cu vedere bionică detectează și recunoaște alimentele, stabilind cei mai potriviți parametri pentru a le găti.

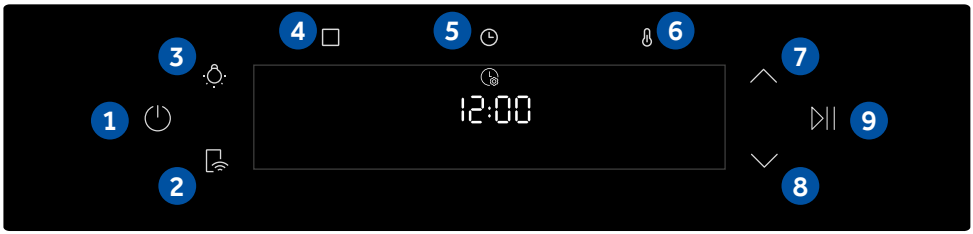
**Vas cu aburi** (doar dacă există*)



Recipientul de abur este un accesoriu util care se umple cu apă pentru a produce abur în timpul gătitului, îmbunătățind aroma, textura și umiditatea preparatelor.

**RO:** Nu puneți alimentele direct pe grătarele cuptorului. Folosiți întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi sau forme adecvate.

## 2.3. PANOU DE COMENZI




**Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826**
Consumul de energie al produsului în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 0,8 W
Perioada după care echipamentul ajunge automat în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 20 min

Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model

1. Pornit/Oprit
2. Control la distanță
3. Bec
4. Funcții
5. Oră
6. Temperatură

7/8. Butoane de navigare

9. Start/Pauză

### FUNCȚII PRINCIPALE

Panoul de control are următoarele funcții principale:

| Simbol | Funcție | Descriere |
|---|---|---|
| | **Pornit/Oprit** | Apăsați pentru a porni/opri cuptorul |
| | **OPRIRE/PORNIRE control la distanță** | Apăsați butonul pentru a activa controlul la distanță, după asocierea cuptorului cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației). |
| | **Lumină** | Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului |
| | **Funcții** | Apăsați o dată pentru a accesa funcțiile Manuale, de două ori pentru Programele Everyday Cooking, de trei ori pentru meniul Curățare și de patru ori pentru meniul Wi-Fi. |
| | **Oră** | Apăsați o dată pentru a vedea durata de preparare, de două ori pentru mementoul de minute (disponibil în modul așteptare) și de trei ori pentru amânarea pornirii. În modul așteptare, sunt disponibile cronometrul de bucătărie și, dacă mențineți apăsat timp de 3 secunde, ora |
| | **Temperatură** | Apăsați o dată pentru a verifica temperatura din cavitate și de două ori pentru a activa opțiunea de preîncălzire rapidă (disponibilă doar în etapa de preîncălzire a cuptorului). |
| | **Butoane de navigare** | Apăsați butoanele de navigare pentru a derula între funcții și pentru a regla parametrii |
| | **Start/Pauză** | Apăsați butonul de Start/Pauză gătit sau confirmați funcțiile. |

## 2.4. CONECTIVITATE

### Parametri wireless

| Tehnologie | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Bandă (benzi) de frecvență [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Putere maximă [mW] | 100 | 10 |

### Parametrii wireless ai sondei wireless

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tehnologie | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Bandă (benzi) de frecvență [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Putere maximă [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Marca și logo-urile Bluetooth® sunt mărci înregistrate deținute de Bluetooth SIG, Inc., iar orice utilizare a acestora de către Candy Hoover Group SRL se face în baza unei licențe. Alte mărci comerciale și denumiri sunt proprietate a deținătorilor.

* În funcție de modelul cuptorului.

**Informații despre produs pentru echipamentele în rețea**
Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate: 2,0 W.

Perioada după care echipamentul ajunge automat la starea de standby în rețea: 20 min

**Modul de activare a portului rețelei wireless:**
Modulul Wi-Fi pornește atunci când utilizatorul apasă butonul de pornire.

**Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:**
Modulul Wi-Fi se dezactivează atunci când utilizatorul apasă butonul de oprire. De asemenea, wi-fi poate fi dezactivat atunci când cuptorul este pornit, selectând “off” (oprit) în meniul de setări Wi-fi.

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: **www.candy-group.com**

## MODUL DE INTERACȚIUNE CU APLICAȚIA

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

**NOTĂ:**

- După pornirea cuptorului, pictograma Wi-Fi luminează intermitent timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă înregistrarea produsului.
- Asigurați-vă că rețeaua Wi-Fi de acasă este pornită.
- Veți primi îndrumări pas cu pas atât pe aparatul dumneavoastră, cât și pe dispozitivul mobil.
- Conectarea cuptorului poate dura până la 10 minute.
- Pentru îndrumări suplimentare și depanare, consultați aplicația.

Descărcați-o pe smartphone-ul dumneavoastră.

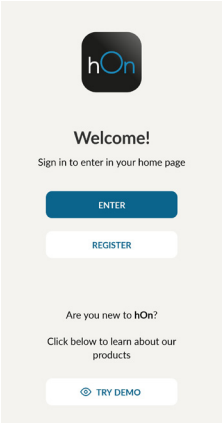
Available on the App Store

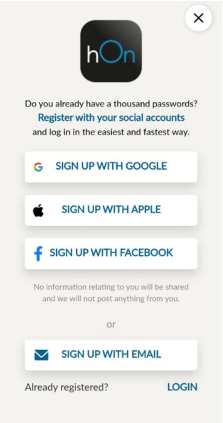
GET IT ON Google Play

Imaginile următoare sunt doar pentru scopuri ilustrative.

## ÎNREGISTRAREA UNUI NOU UTILIZATOR

- Faceți clic pe „Înregistrare”
- Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal

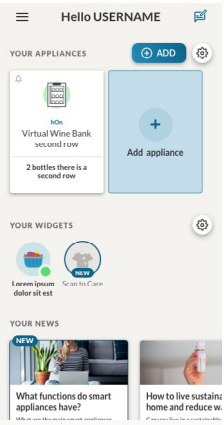



## ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

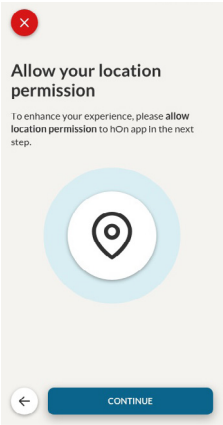
**Pasul 1**

- Selectați „Adăugare aparat”.



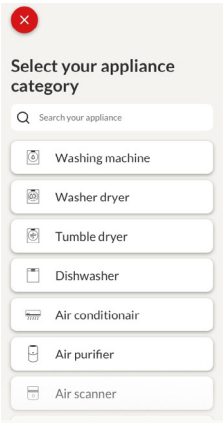
**Pasul 2**

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



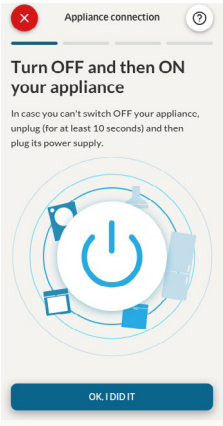

**Pasul 3**

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



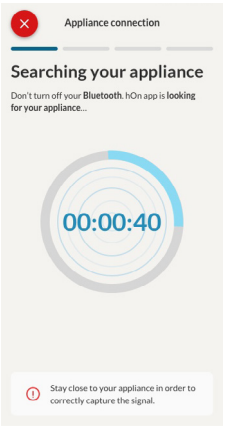

**Pasul 4**

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



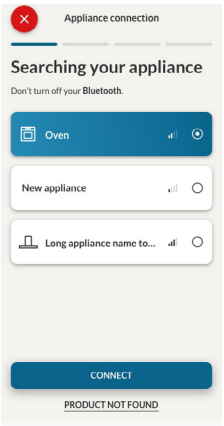
**Pasul 5**

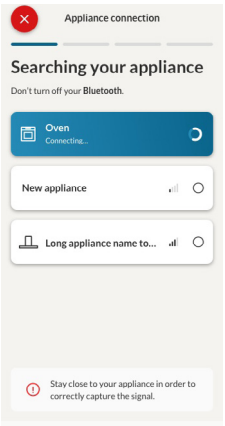
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.




**Pasul 6.1-6.2**

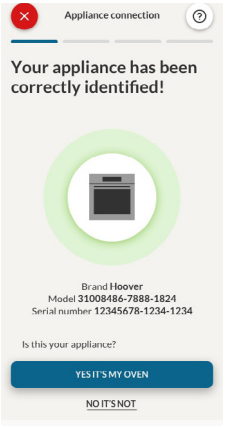
- Selectați aparatul, apăsați pe „conectare” și așteptați câteva secunde.




**Pasul 7**

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.

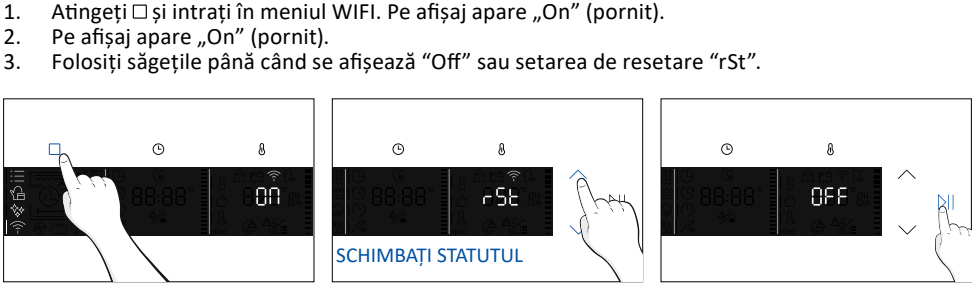


## CUM SE SCHIMBĂ SETĂRILE WI-FI

După înregistrarea aparatului, utilizatorul poate modifica setările Wi-Fi, selectând dintre următoarele:

- **WIFI ON:** Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.
- **WIFI hOn**: Cuptorul poate fi folosit exclusiv de aplicație
- **WIFI OFF:** Cuptorul nu este conectat, dar este încă înregistrat cu autentificările de rețea salvate.
- **WIFI RESET:** Conexiunea este resetată și este posibilă o nouă înregistrare.

1. Atingeți ☐ și intrați în meniul WIFI. Pe afișaj apare „On” (pornit).
2. Pe afișaj apare „On” (pornit).
3. Folosiți săgețile până când se afișează “Off” sau setarea de resetare “rSt”.




## CONTROL LA DISTANȚĂ

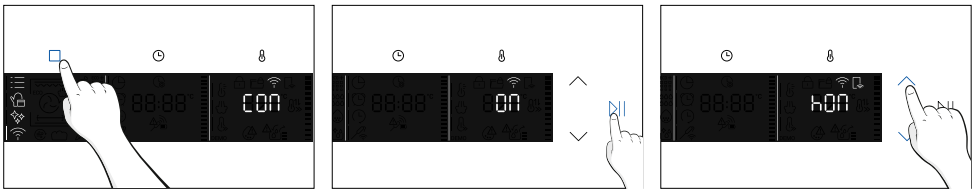
Controlul la distanță oferă numeroase avantaje pentru utilizatori, îmbunătățind confortul, eficiența și experiența generală de gătit, oferind posibilitatea de a controla produsul direct atât de pe aparat, cât și din aplicația hOn.

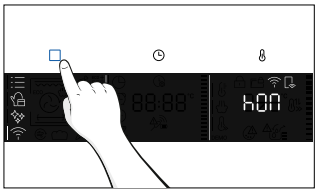
Această funcție permite, prin intermediul dispozitivului dvs., să vă bucurați de diverse caracteristici, cum ar fi: pornirea instantanee sau programată a rețetelor sau a programelor de gătit deja disponibile în aplicație; monitorizarea în timp real a progresului rețetelor dvs.; ajustarea parametrilor de gătit în curs de utilizare; monitorizarea procesului de gătit cu ajutorul sondei; gestionarea rețetelor salvate cu ajutorul funcției „Jolly” de pe produs (consultați secțiunea conexă). În plus, este posibil să primiți notificări odată ce programele sau rețetele sunt finalizate. Controlul la distanță poate fi activat exclusiv atunci când produsul este înregistrat.

**NOTĂ:** Este disponibil pentru toate funcțiile de gătit ale produsului, cu excepția programelor Gratinareare și Supergrill.

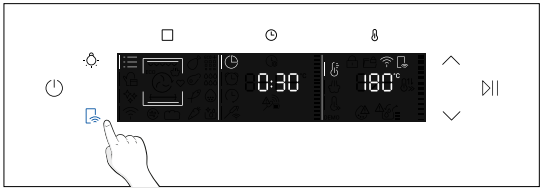
**Cum se activează controlul la distanță:**

1. Atingeți ☐ pentru a selecta modul WIFI.
2. Pe ecran apare „connect”. Atingeți ⏯. „On” va începe să clipească.
3. Atingeți ⌄ pentru a selecta modul „hOn” și atingeți ⏯ pentru a activa telecomanda.
4. Apăsați ☐ pentru a ieși din modul “hOn”.
5. Accesați aplicația, selectați un program și începeți gătitul. În timpul procesului este posibilsă controlați și să modificați parametrii programului atât de pe aparat, cât și din aplicație.

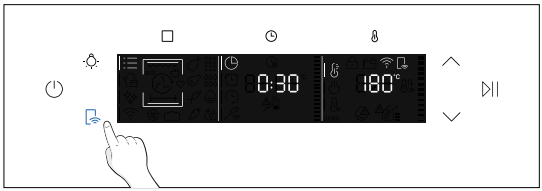




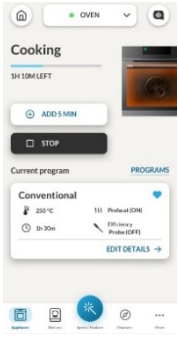
De asemenea, este posibilă activarea controlului la distanță în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului aferent




**Cum să opriți controlul la distanță:**
În timp ce programul de gătit este în desfășurare, acesta poate fi oprit direct de pe produs, prin apăsarea butonului corespunzător al telecomenzii livrate împreună cu aparatul dumneavoastră.

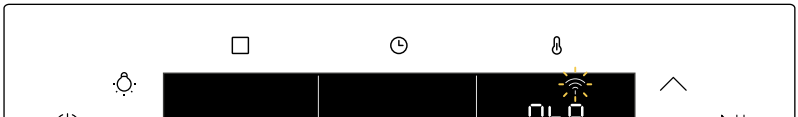



De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul „STOP” de pe dispozitivul de afișare. Cuptorul va opri automat gătitul.
**NOTĂ:** În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.



### ACTUALIZARE PRIN ETER (OTA)

Cuptorul este echipat cu o funcție de actualizare Over-the-Air (OTA), care vă permite să mențineți cuptorul actualizat cu cele mai noi funcții fără efort. Dacă este disponibilă, odată ce cuptorul este conectat, când butonul este rotit pe „Wi-Fi" sau un program de gătit tocmai s-a încheiat, actualizarea se va iniția automat. „OtA" va apărea pe afișaj, pictograma Wi-Fi va clipi și toate comenzile produsului vor fi temporar indisponibile. Acest proces poate dura câteva minute, așa că vă rugăm să nu deconectați sau să opriți cuptorul în această perioadă. Odată ce actualizarea este finalizată, „12:00" va clipi pe afișaj. Resetați ora și începeți să gătiți!






# 3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

## 3.1.INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

### Cum funcționează ușa

În timpul procesului de curățare pirolitică, ușa cuptorului rămâne blocată în permanență. Dacă nu este blocat, cuptorul va afișa codul de eroare 24 și va întrerupe funcția de curățare.

### Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu un întrerupător pe ușă (consultați mai jos), becul se aprinde automat atunci când se deschide ușa.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu buton pentru bec, acesta poate fi utilizat pentru a activa iluminarea.
Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă timp de peste 10 minute, becurile se vor stinge automat.
În timpul procesului de curățare pirolitică, becul rămâne stins. *

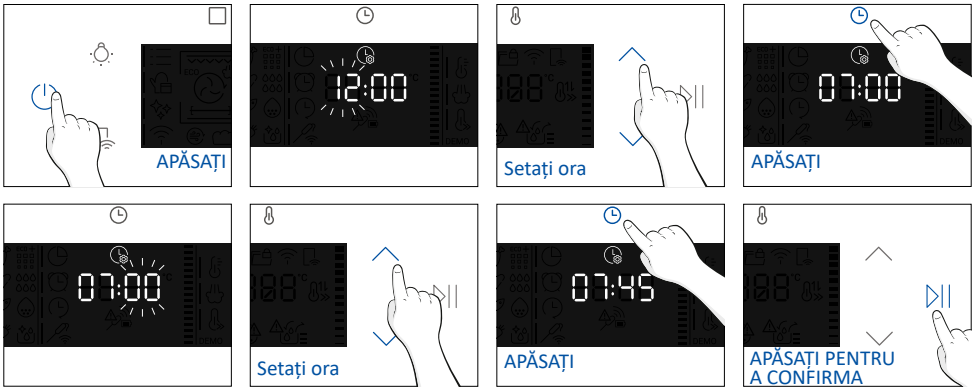
### Cum funcționează ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate.
Din acest motiv, ventilatorul de răcire va continua să se audă un timp, chiar și după ce cuptorul este oprit. Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control. În timpul curățării pirolitice și atunci când ușa este blocată, ventilatorul de răcire este pornit. *
În timpul funcției ECO, becul va rămâne stins.
(*numai pentru cuptoarele cu funcție pirolitică)

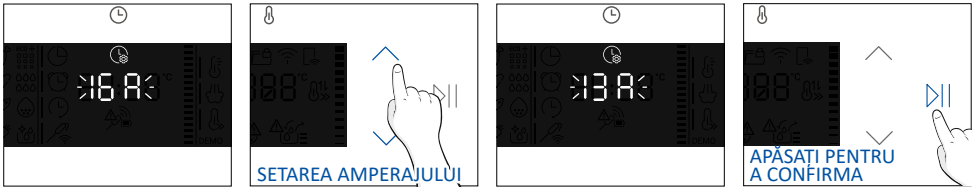
### 3.2. PRIMA UTILIZARE

Atunci când aparatul este pornit pentru prima dată, pasul inițial constă în setarea orei, alegerea între 13 amperi sau 16 amperi, selectarea luminozității și a nivelului sunetului.

- **SETAREA OREI:** Afișajul va afișa intermitent ora presetată „12:00”. Pentru a o modifica, țineți apăsat ⏻ și folosiți săgețile pentru a seta ora curentă. Apăsați 🕒 pentru a confirma orele. Urmați aceeași procedură pentru a seta minutele. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

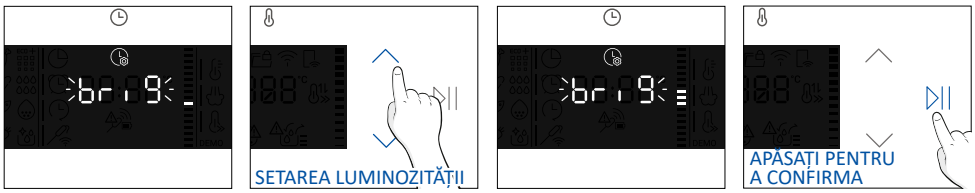



- **AMPERAJ:** În mod implicit, cuptorul este setat să funcționeze cu o putere mai mare, potrivită pentru gospodării cu mai mult de 3 kW (16 A). Dacă locuința dvs. are o putere mai mică, puteți schimba această setare la ⏯ 13 A. Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea opțiunii mai mari (16A) înseamnă că se încălzește mai repede (deoarece absorbția de energie este mai mare). Pe ecran, veți vedea două opțiuni: 13 A și 16 A. Selectați-l pe cel preferat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

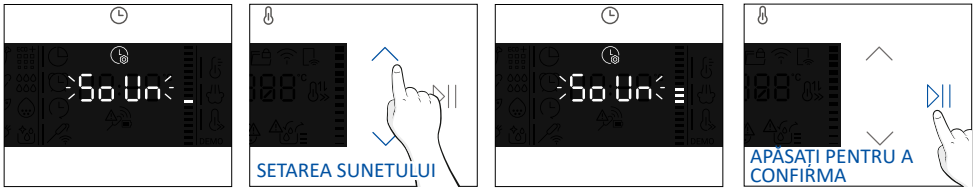



**NOTĂ:** Opțiunea de a seta amperajul este disponibilă numai în timpul instalării inițiale. Pentru a modifica amperajul setat, consultați instrucțiunile de post-instalare.

- **LUMINOZITATE:** Pe afișaj apare simbolul „brig”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi modificat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

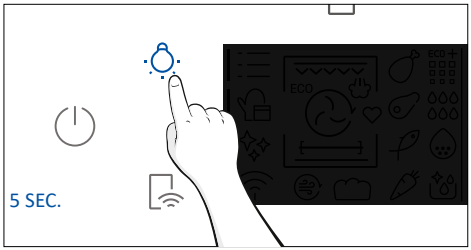


- **SUNET:** Pe afișaj apare simbolul „Soun”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi modificat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.



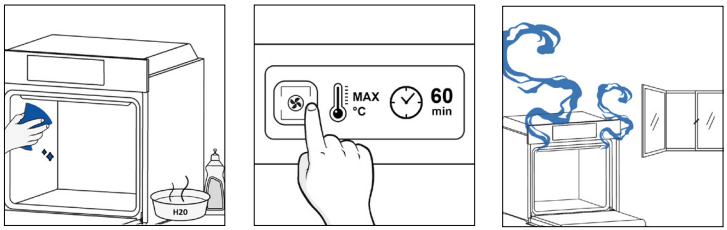

- **INSTRUCȚIUNI DUPĂ INSTALARE**

Este posibil să se revină la setările inițiale prin apăsarea butonului Lampă timp de 5 sec.




### 3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent ichid. Setați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră; astfel veți elimina toate mirosurile reziduale ale unui aparat nou.

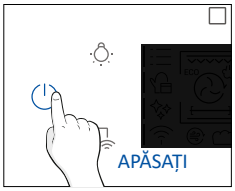


# 4. UTILIZAREA PRODUSULUI

## 4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

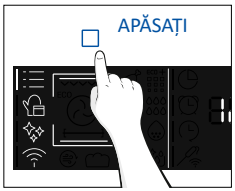
### PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni/opri cuptorul, țineți apăsat ⏻




### MENIUL FUNCȚIUNI

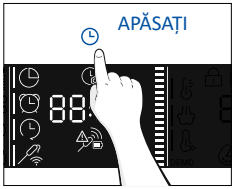
Accesați meniul Function (Funcții) apăsând ☐.
Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

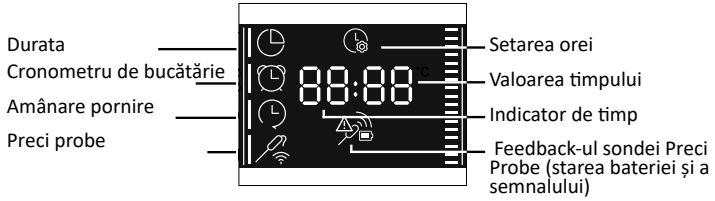



| Simbol | Funcție | Descriere |
|---|---|---|
| | **Funcții Principale** | Această funcție permite selectarea programului de gătit dorit cu ajutorul săgeților. Atingeți ◷ și 🌡 pentru a seta ora și temperatura. Apăsați ⏯ pentru a porni funcția. Pentrua întrerupe programul, faceți clic din nou. |
| | **Categorii De Alimente** | În acest meniu puteți accesa cele 4 categorii de gătire a alimentelor deja integrate în cuptorul dvs. cu ajutorul săgeților. Afișajul va afișa ora și temperatura implicite. |
| | Wifi | În acest mod vă puteți conecta cuptorul la o rețea și îl puteți înregistra cu aplicația hOn. |
| | **Funcții De Curățare** | Această funcție vă permite să alegeți un sistem de curățare disponibil pe cuptorul dumneavoastră. |

## MENIU - ORĂ

După ce ați selectat programul de gătit, accesați meniul Timp apăsând .
Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

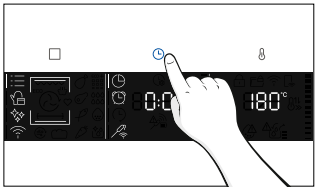



**NOTĂ**: nu pot fi setați mai mulți parametri în același timp, prin urmare numai ultimul setat rămâne în memorie, în timp ce parametrul anterior este șters.

| Simbol | Funcție | Descriere |
|---|---|---|
| | **A)Durata De Gătire** | Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă.<br>Apăsați pentru a intra în meniul Ora. Apăsați de câte ori este nevoie pentru a selecta funcția „Durata gătirii”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați pentru a confirma.Numărătoarea inversă începe la sfârșitul preîncălzirii (dacă există). În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin apăsarea și prin utilizarea săgeților. Când durata este expirată, pe afișaj apare “End” (Sfârșit) și gătitul se oprește. |
| | **B)Memento Minute** | Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă.<br>Apăsați pentru a intra în meniul Ora. Apăsați de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Memento minute”.<br>Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați pentru a confirma.În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin apăsarea și prin utilizarea săgeților. Apoi apăsați pentru a reporni gătitul. Când durata se scurge, gătitul continuă până la întreruperea manuală.Această funcție poate fi setată și atunci când cuptorul se află în modul stand-by prin apăsarea .<br>Atunci când este activată, funcția memento minute funcționează independent de funcțiile de gătit ale cuptorului. |
| | **C)Amânare Pornire** | Permite alegerea orei de începere a gătitului.<br>Apăsați pentru a intra în meniul Ora. Apăsați de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Amânare pornire”.<br>Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați pentru a confirma.<br>NOTĂ: Funcția Amânare pornire poate fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă cu funcțiile de grătar |

## a. Durata De Gătire

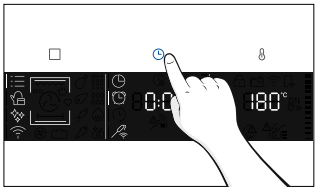








## b. Memento Minute

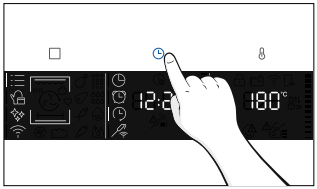


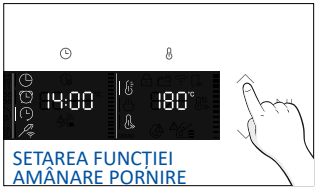






## c. Amânare Pornire

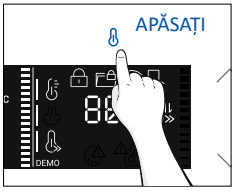


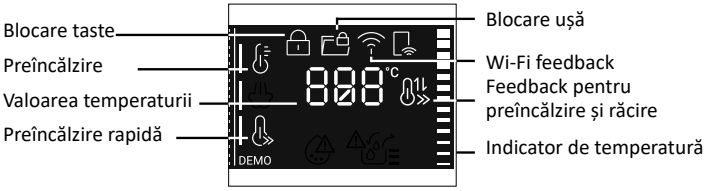





## MENIUL DE TEMPERATURĂ

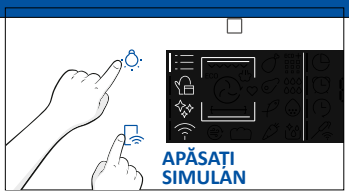
După ce ați selectat programul de gătit, accesați meniul Temperatură apăsând 🌡. Pentru a naviga, apăsați 🌡 de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:




| Simbol | Funcție | Descriere |
|---|---|---|
| | **Temperatură** | Apăsați 🌡 pentru a seta temperatura și utilizați săgețile pentru a regla valoarea. |
| | **Preîncălzire Rapidă** | Apăsați de două ori 🌡 pentru a seta temperatura rapidă. |

## FUNCȚIE SUPLIMENTARĂ

| Simbol | Funcție | Descriere |
|---|---|---|
| | **Blocare Împotriva Accesului Copiilor** |  Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori. Pentru a o activa, apăsați simultan butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde. Pe interfața cu utilizatorul va apărea o pictogramă cu un lacăt. În această situație, interfața cu utilizatorul cuptorului este blocată și nu se pot face modificări ale setărilor. Pentru a dezactiva blocarea pentru copii, apăsați din nou butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde (pictograma cu cheia va dispărea). |

## 4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

### OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru a accelera faza de preîncălzire, opțiunea de preîncălzire rapidă poate fi selectată prin apăsarea pictogramei de temperatură timp de 3s după ce ați selectat programul de gătit și temperatura. Această opțiune va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă.Pentru a economisi energie, atunci când funcția preîncălzire rapidă este activată, ventilatorul cavității va fi oprit până când cuptorul atinge temperatura dorită

### 4.2.1. FUNCȚII STANDARD

**NOTĂ:** pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze. Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea. “DA/PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ” înseamnă că este necesară preîncălzirea și este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă; “NU” înseamnă că preîncălzirea nu este disponibilă și alimentele trebuie introduse în cuptorul rece.

| Simbol | Funcție | T°C implicită Interval T°C | Poziția sugerată a grătarului | Preîncălzire | Sugestii |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Convenţional | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Da/ preîncălzire rapidă | IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară. Poate fi utilizat cu sonda Preci Probe. |
| | Convecție + ventilație | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Da/ preîncălzire rapidă | IDEAL PENTRU: fripturi, tocănițe, legume și plăcinte cu umplutură umedă, pe un singur nivel. Ideal pentru gătitul alimentelor cu un conținut ridicat de apă. Poate fi utilizat cu sonda Preci Probe. |
| | Multi-nivel | 160°C 50-250/300°C *** | L4 pentru un singur nivel L2+L5 pentru nivel dublu L2+L4+L6 pentru nivel triplu | Da/ preîncălzire rapidă | IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente. Poate fi utilizat cu sonda Preci Probe. |
| | Încălzire de jos | 170°C 50-230°C | L2 | Da/ preîncălzire rapidă | IDEAL PENTRU: budinci cu caramel, budinci și la bain marie, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru finalizarea unui preparat.Poate fi utilizat cu sonda Preci Probe |
| | Încălzire de jos + ventilație | 170°C 50-230°C | L2 | Da/ preîncălzire rapidă | IDEAL PENTRU: pizza, prăjituri sărate, tarte și alimente cu garnituri lichide, pe un singur nivel. Poate fi utilizat cu sonda Preci Probe. |
| | Grill | L5 L1-L5 | L6 pentru alimente subțiri L5 pentru alimente mai groase | NU | IDEAL PENTRU: gratinat, carne la grătar, pește, legume. Această funcție utilizează numai elementul de încălzire superior interior. Utilizați cu ușa închisă. Așezați o tavă dedesubt pentru a colecta sucurile. |
| | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | NU | IDEAL PENTRU: cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită.Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar). |

| Simbol | Funcție | T°C implicită Interval T°C | Poziția sugerată a grătarului | Preîncălzire | Sugestii |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratinare | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Da/ preîncălzire rapidă | IDEAL PENTRU: bucăți întregi e carne (fripturi) sau alimente gratinate. Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar. |
|  | Multi-nivel + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Da/ preîncălzire rapidă | IDEAL PENTRU: gătit meniul complet fără amestecarea mirosurilor. Alimentele nu trebuie să fie extrase în același timp de gătire A se vedea paragraful dedicat (inserați numărul paragrafului) pentru sugestii de meniu |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NU | IDEAL PENTRU: gătit carne, pește sau legume Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede. Becul din cavitate este stins. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NU | IDEAL PENTRU: prepararea alimentelor congelate sau a alimentelor pane, care sunt de obicei prăjite. Datorită tăvii dedicate, aerul cald poate învălui uniform alimentele. |
|  | Pâine | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NU | IDEAL PENTRU: gătitul pâinii și al pâinilor |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NU | IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, fără preîncălzire. Folosiți temperaturi mai mici pentru produse congelate și de 300°C pentru rețetele de preparat de casă |
|  | Carne albă | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NU | IDEAL PENTRU: carne de pasăre și bucăți de carne albă |
|  | Carne roșie | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NU | IDEAL PENTRU: carne de vită și bucăți de carne roșie |
|  | Pește | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NU | IDEAL PENTRU: pește întreg și fileuri |
|  | Legume | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NU | IDEAL PENTRU: legume și cartofi prăjiți |

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.
*** În funcție de modelul cuptorului.

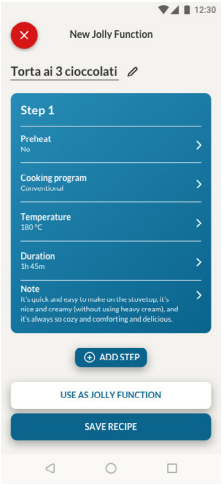
### 4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

| Simbol | Funcție | T°C implicită Interval T°C | Poziția sugerată a grătarului | Preîncălzire | Sugestii |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Adăugați la lista de funcții prestabilite cea preferată, care nu este deja prezentă în cuptor. Puteți configura prin intermediul aplicației hOn. |

### ♡ Funcția Jolly

Datorită funcției Jolly, acest produs oferă o experiență complet personalizabilă, permițându-vă să vă stocați rețetele personalizate direct pe cuptor. Puteți executa aceste rețete ori de câte ori doriți, chiar și fără a fi nevoie să vă conectați la aplicație.





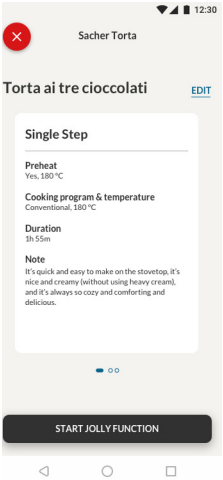

### Cum se setează funcția Jolly:

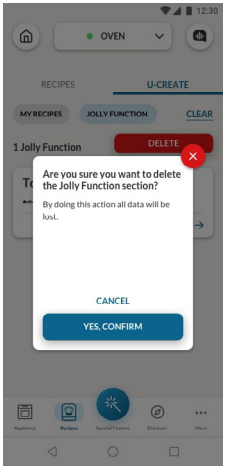
Pentru a seta funcția Jolly pe cuptorul dumneavoastră, deschideți secțiunea de U-CREATE a aplicației, selectați rețeta pe care doriți să o utilizați și faceți clic pe „Utilizați ca funcție Jolly”.
Din acest moment, îl puteți lansa din produs chiar și fără a interacționa cu aplicația. Pur și simplu rotiți butonul de funcție pe funcția Jolly pentru a începe procesul de gătit.
Afișajul va arăta temperatura presetată.

### Cum se editează funcția Jolly:

Pentru a edita o funcție Jolly, mergeți la secțiunea de rețete a aplicației și selectați cartea din rețetă desemnată ca fiind o funcție Jolly. Atingeți butonul „edit” (editare) pentru a personaliza rețeta și a modifica setările stabilite anterior.

Un mesaj pop-up vă va informa că, pentru a salva funcția Jolly nou modificată, trebuie să o eliminați pe cea anterioară. Dacă confirmați, funcția Jolly anterioară va fi ștearsă, iar noii parametri vor fi salvați pe produs și vor fi vizibili în aplicație.




### Cum se șterge funcția Jolly:

Pentru a elimina funcția Jolly din interfața de utilizator a cuptorului, accesați secțiunea de U-CREATE a aplicației.

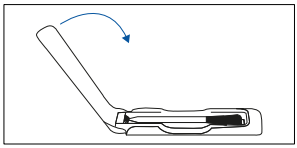
Atingând cardul rețetei desemnate ca fiind o funcție Jolly, este posibil să o ștergeți făcând clic pe butonul roșu „buton de ștergere”.

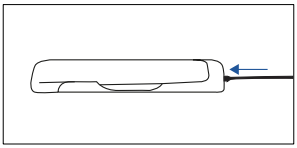
O fereastră pop-up va confirma operațiunea, solicitând confirmarea dumneavoastră. Dacă continuați, funcția Jolly salvată pe cuptor va fi eliminată și nu va mai fi disponibilă în aplicație.

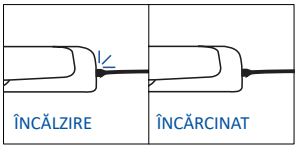
## PRECI PROBE

**Înainte de utilizare, verificați că sonda Preci Probe este încărcată:**

1. Puneți sonda Preci Probe în încărcător și închideți capacul.
2. Conectați încărcătorul la o sursă de alimentare USB, cum ar fi adaptorul USB sau mufa USB de pe computer/notebook cu cablul USB. Este posibil ca încărcătorul să nu funcționeze corectcu acumulatoarele externe, din cauza funcției de oprire automată.
3. LED-ul încărcătorului se va aprinde și va clipi în timpul încărcării. Se va opri când sonda Preci Probe va fi încărcată complet.



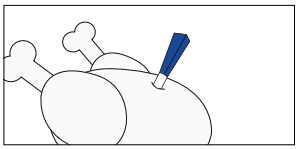


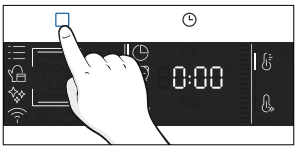


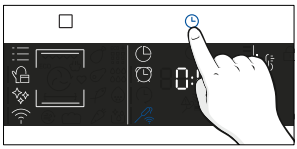


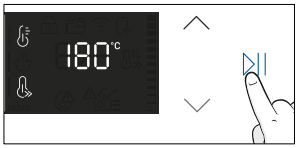

**Cum să vă înscrieți și să utilizați Preci Probe:**

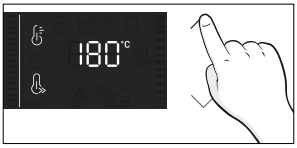
1. Introduceți sonda în aliment.
2. Atingeți ☐ pentru a selecta funcția dorită și atingeți ◷de câte ori este necesar pentru a selecta pictograma Sonda.
3. După un timp, cuptorul va recunoaște codul sondei. Atingeți , și utilizați săgețile pentru a seta temperatura țintă.
4. Atingeți ⏯ pentru a confirma. Din acest moment, cuptorul va folosi datele sondei pentru a monitoriza temperatura internă a alimentelor.
5. Odată ce este atinsă temperatura internă dorită, alarma sună și cuptorul se oprește.Scoateți cu grijă sonda din alimente.

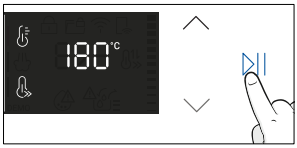




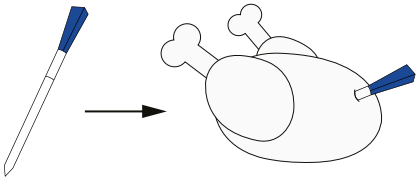


### Sfaturi pentru gătit

Sonda este echipată cu un singur punct de măsurare. Introduceți-l în întregime în aliment, cu vârful metalic poziționat în centrul acestuia. Așezați acest punct cât mai aproape posibil de partea cea mai groasă (cea mai rece) a alimentelor pentru a monitoriza cu precizie procesul de gătire.



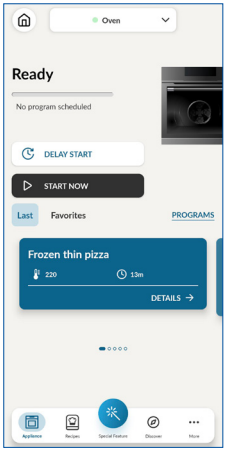
Sonda poate fi utilizată cu funcțiile manuale (Static, Static + Ventilator, Grill, Super grill, Gratin și Multi-nivel), cu CATEGORII DE GĂTIRE A ALIMENTELOR (Carne, Pește și Legume) și Gentle Cooking.

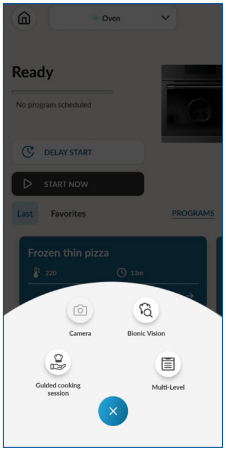
| Categoria de alimente | Sugestie pentru miez T°C | Poziționare sugerată |
|---|---|---|
| Friptură de vită înăbușită | 45°C | În diagonală, în partea cea mai groasă. Pentru alimentele în formă cilindrică (de exemplu, friptura de vită), plasați vârful cât mai aproape posibil de centrul geometric |
| Carnea prăjită | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Carne de pasăre | 83-85°C | În partea cea mai groasă a pieptului |
| Pește (întreg/steaks) | 65°C | În diagonală, în partea cea mai groasă |
| Pâine/casserolă | 90°C | Aproape de centrul geometric al alimentelor |

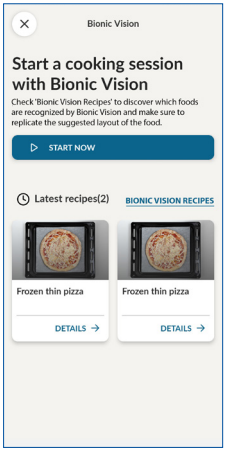
## CUM SE UTILIZEAZĂ CAMERA *

Camera cu vedere bionică funcționează cu funcția Preci Taste disponibilă pe aplicație. Camera poate recunoaște alimentele și poate seta parametrii corespunzători pentru a le găti corespunzător.
Puteți monitoriza starea procesului de gătire direct din aplicație.
Camera nu este disponibilă în timpul funcțiilor de preîncălzire, Eco și Piroliză.
Pentru a utiliza camera, controlul la distanță trebuie să fie activ.

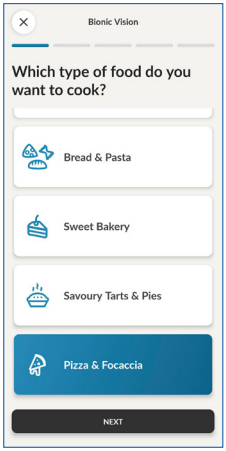
**Pasul 1.** Pe aplicație, apăsați „Funcție specială”, apoi selectați „Preci Taste” și apăsați „Începeți acum”.



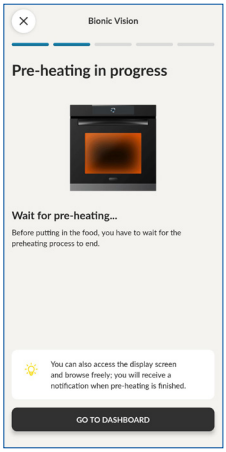




**Pasul 2.** Selectați categoria de alimente pe care doriți să o gătiți, apoi apăsați „Următor” pentru a confirma.

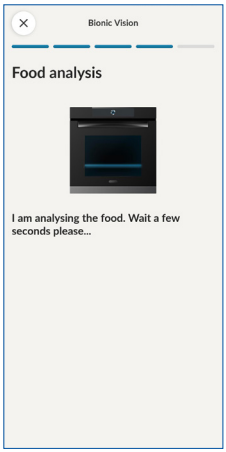


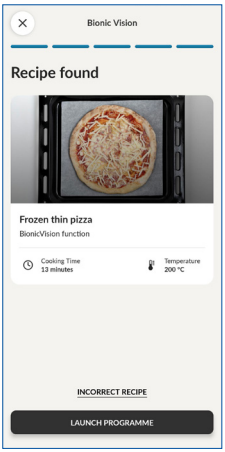

* only if present

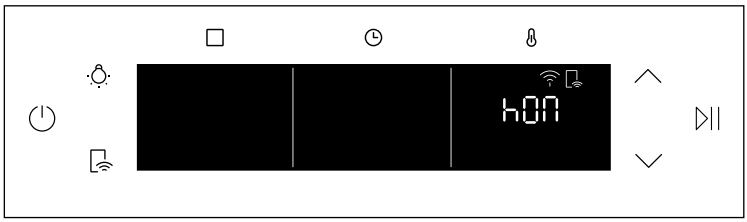
**Pasul 3.** După ce rețeta Preci Taste este lansată din aplicație, va începe preîncălzirea. Pentru a porni această funcție, cavitatea cuptorului trebuie să fie goală.



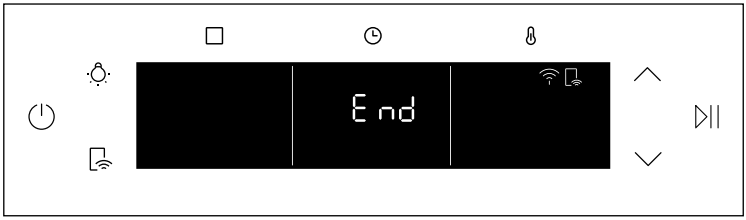

**Pasul 4.** După faza de preîncălzire, alimentele pot fi introduse în cavitate. Închideți ușa cuptorului pentru a permite detectarea alimentelor. Cuptorul va recunoaște alimentele prin intermediul camerei și va seta parametrii corespunzători. În timpul acestui proces, „Bionic Vision in Progress” (Viziune bionică în curs de realizare) va fi afișat pe ecranul cuptorului. După primirea confirmării din partea utilizatorului, procesul de gătire începe automat.



**Pasul 5.** Când gătirea se termină, pe afișaj va apărea mesajul „End”. Timpul de gătire poate fi prelungit dacă doriți ca mâncarea să fie mai gătită.




**NOTE**: Before operating the camera, make sure that the glass in the camera’s range is clean to guarantee a clear view.

### 4.2.3. CARACTERISTICA MULTI PASI

Funcția Multi Step permite menținerea parametrilor de gătire setați anterior (temperatura și timpul) în timp ce se schimbă funcția în timpul gătirii, apăsând ☐ butonul.

Funcția este disponibilă pentru toate FUNCȚIILE PRINCIPALE, ☰ cu excepția programelor ECO și JOLLY.

# 5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

## 5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

Acest produs vine cu două variante diferite de rafturi laterale, cu 6 sau 7 niveluri de gătit. Vă rugăm să consultați tabelul de gătit corespunzător.

**NOTIE:** Pentru a găti prăjituri, tarte sărate și alte rețete care necesită o formă sau un recipient pe 2 niveluri, așezați eșalonat: tava superioară în partea stângă și tava inferioară în partea dreaptă.

**Model cu 6 niveluri ****

| Categorie | Rețetă | Nr. de niveluri | Program de gătit | T°C | Preînc-ălzire | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire după preîncălzire* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Produse de patiserie dulci | Prăjituri mici/Brioșe | 1 | Convenţional Multinivel | 175°C 160°C | Da | Tavă pentru copt | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Mai adânc + Tavă pentru copt | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø) | 1 | Convenţional Multinivel | 170°C 150°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Grilaj metalics + Cake tin | L1+L4 | 50-60 |
| | Biscuiți | 1 | Convenţional Multinivel | 150°C | Da | Tavă pentru copt | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Multinivel | 140°C | | Mai adânc + Tavă pentru copt | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Gogoșele din aluat opărit | 1 | Multinivel | 190°C | Da | Tavă pentru copt | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivel | 170°C | | Tavă pentru copt | L2+L5 | 25-35 |
| | Budincă Yorkshire | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-30 |
| | Bezele | 1 | Multinivel | 90°C | Da | Tavă pentru copt | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convenţional | 150°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 15-20 |
| | Plăcintă cu mere | 1 | Convenţional | 185°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinivel | 170°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L4 | 65-75 |
| | Tartă tatin | 1 | Convenţional | 170°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 40-60 |
| | Sufleu de ciocolată | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt +matrițe | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convenţional | 150°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 50-65 |
| | Croasante congelate | 1 | Convecție + ventilație | 180°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | | Mai adânc + Tavă pentru copt | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Multinivel | 160°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelat | 1 | Convenţional | 210°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 30-45 |
| Pâine și pâine plată | Pâine prăjită | 1 | Supergrill | 05 | N | Grilaj metalic | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L2 or L3 | 25-35 |
| | Pâine, integrală | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 35-50 |

| Categorie | Rețetă | Nr. de niveluri | Program de gătit | T°C | Preînc-ălzire | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire după preîncălzire* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plăcinte sărate și musaca | Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm Ø) | 1 | Convecție + ventilație Pizza | 180°C 200°C | Da N | Grilaj metalic + Formă de tartă | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tartă | L1+L4 | 50-70 |
| | Sufleu de brânză | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, proaspătă | 1 | Convecție + ventilație | 200°C | Da | Grilaj metalic + vas termorezi-stent | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, congelată | 1 | Convenţional | 180°C | Da | Grilaj metalic + vas termorezi-stent | L3 | 50-60 |
| | Paste la cuptor | 1 | Gratinare | 200°C | Da | Grilaj metalic + vas termorezi-stent | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, congelați | 1 | Convenţional | 180°C | Da | Grilaj metalic + vas termorezi-stent | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, proaspătă (Tavă) | 1 | Convenţional Pizza | 250°C 300°C | Da N | Tavă pentru copt | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | Da | Mai adânc+ Tavă pentru copts | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, proaspătă (rotundă) | 1 | Convenţional Pizza | 250°C 300°C | Da N | Tavă pentru copt | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | Da | Mai adânc+ Tavă pentru copts | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, congelată (cu blat subțire) | 1 | Convenţional Pizza | 220°C 200°C | Da N | Grilaj metalic | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivel | 180°C | | Grilaj metalic | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne și păsări de curte | Pui întreg prăjit (1-1,2 kg) | 1 | Multinivel Gratinare | 220°C | Da | Grilă metalică. Așezați tava de copt la L1 cu 150 ml. | L4 | 40-60 |
| | Pulpe de pui | 1 | Air Fry | 220°C | N | Tavă Air Fry** | L4 | 30-50 |
| | Rață prăjită | 1 | Multinivel Gratinare | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | L3 | 50-60 |
| | Cocoș | 1 | Multinivel Gratinare | 220°C | Da | Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1 | L4 | 20-40 |
| | Curcan prăjit | 1 | Multinivel Gratinare | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | L3 | 50-60 |

| Categorie | Rețetă | Nr. de niveluri | Program de gătit | T°C | Preînc-ălzire | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire după preîncălzire* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Coaste de porc (1000-1200g) | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termore-zistent | L3 | 80-100 |
| | Cârnați | 1 | Supergrill | 04 | Da | Grilaj metalic | L5 | 40-50 |
| | Friptură de vită (500 g) | 1 | Multinivel | 220°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-40 |
| | Chifteluțe (1000 1500g) | 1 | Convenţional | 180°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 40-50 |
| | Pui prăjit cu cartofi | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Mai adânc tray | L4 | 45-60 |
| Pește și fructe de mare | Fructe de mare la grătar | 1 | Supergrill | 04 | N | Grilaj metalic | L5 | 15-30 |
| | Batoane de pește congelate | 1 | Air Fry | 200°C | N | Tavă Air Fry** | L4 | 20-25 |
| | Pește la cuptor | 1 | ECO | 200°C | N | Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1 | L3 | 40-60 |
| Legume | Legume Gratinareate | 1 | ECO | 200°C | N | Grilaj metalic + Vas termo-rezistent | L3 | 80-90 |
| | Cartofi prăjiți congelați (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Tavă Air Fry** | L4 | 18-25 |
| | Cartofi la cuptor | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L4 | 30-50 |

Timpii de gătire pot varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.
* dacă este necesară preîncălzirea
** În funcție de modelul cuptorului.

## Model cu 7 niveluri **

| Categorie | Rețetă | Nr. de niveluri | Program de gătit | T°C | Preînc-ălzire | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire după preîncălzire* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Produse de patiserie dulci | Prăjituri mici/Brioșe | 1 | Convenţional Multinivel | 175°C 160°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Mai adânc + Tavă pentru copt | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø) | 1 | Convenţional Multinivel | 170°C 150°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Grilaj metalics + Cake tin | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscuiți | 1 | Convenţional Multinivel | 150°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 140°C | | Tavă pentru copts | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Gogoșele din aluat opărit | 1 | Multinivel | 190°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivel | 170°C | | Tavă pentru copt | L3+L6 | 25-35 |
| | Budincă Yorkshire | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-30 |
| | Bezele | 1 | Multinivel | 90°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convenţional | 150°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 15-20 |
| | Plăcintă cu mere | 1 | Convenţional | 185°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinivel | 170°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L3 | 65-75 |
| | Tartă tatin | 1 | Convenţional | 170°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 40-60 |
| | Sufleu de ciocolată | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt + matrițe | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convenţional | 150°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 50-65 |
| | Croasante congelate | 1 | Convecție + ventilație | 180°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | | Mai adânc + Tavă pentru copt | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multinivel | 160°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelat | 1 | Convenţional | 210°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 30-45 |
| Pâine și pâine plată | Pâine prăjită | 1 | Supergrill | 05 | N | Grilaj metalic | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 25-35 |
| | Pâine, integrală | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 35-50 |

| Categorie | Rețetă | Nr. de niveluri | Program de gătit | T°C | Preînc-ălzire | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire după preîncălzire* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plăcinte sărate și musaca | Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm Ø) | 1 | Convecție + ventilație Pizza | 180°C 200°C | Da N | Grilaj metalic + Formă de tartă | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tartă | L2+L5 | 50-70 |
| | Sufleu de brânză | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, proaspătă | 1 | Convecție + ventilație | 180°C | Da | Grilaj metalic + vas termo-rezistent | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, congelată | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Grilaj metalic + vas termo-rezistent | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, congelați | 1 | Convenţional | 180°C | Da | Grilaj metalic + vas termo-rezistent | L3 | 45-55 |
| | Paste la cuptor | 1 | Gratinare | 200°C | Da | Grilaj metalic + vas termo-rezistent | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, proaspătă (Tavă) | 1 | Convenţional Pizza | 250°C 300°C | Da N | Tavă pentru copt | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | Da | Mai adânc + Tavă pentru copt | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, proaspătă (rotundă) | 1 | Convenţional Pizza | 250°C 300°C | Da N | Tavă pentru copt | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | Da | Mai adânc + Tavă pentru copt | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, congelată (cu blat subțire) | 1 | Pizza | 200°C | N | Grilaj metalic | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivel | 180°C | Da | Grilaj metalic | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne și păsări de curte | Pui întreg prăjit (1-1,2 kg) | 1 | Multinivel Gratinare | 220°C | Da | Grilă metalică. Așezați tava de copt la L1 cu 150 ml. | L3 L4 | 40-60 |
| | Pulpe de pui | 1 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termo-rezistent | L3 | 30-50 |
| | Rață prăjită | 1 | Multinivel Gratinare | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termo-rezistent | L3 L4 | 50-60 |
| | Cocoș | 1 | Multinivel Gratinare | 220°C | Da | Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Categorie | Rețetă | Nr. de niveluri | Program de gătit | T°C | Preînc-ălzire | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire după preîncălzire* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Curcan prăjit | 1 | Gratinare | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | L3 | 50-60 |
| | Coaste de porc (1000-1200g) | 1 | Convențional | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | L3 | 80-100 |
| | Cârnați | 1 | Supergrill | 04 | Da | Grilaj metalic | L5 | 40-50 |
| | Friptură de vită (500 g) | 1 | Gratinare | 220°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-40 |
| | Chifteluțe (1000 1500g) | 1 | Convențional | 180°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 40-50 |
| | Pui prăjit cu cartofi | 1 | Gratinare | 200°C | Da | Mai adânc tray | L4 | 45-60 |
| Pește și fructe de mare | Fructe de mare la grătar | 1 | Supergrill | 04 | N | Grilaj metalic | L5 | 15-30 |
| | Batoane de pește congelate | 1 | Air Fry | 200°C | N | Tavă Air Fry** | L4 | 20-25 |
| | Pește la cuptor | 1 | ECO | 200°C | N | Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1 | L3 | 40-60 |
| Legume | Legume Gratinareate | 1 | ECO | 200°C | N | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | L3 | 80-90 |
| | Cartofi prăjiți congelați (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | Da | Tavă Air Fry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinare | 1 | Gratinare | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | L4 | 15-25 |
| | Cartofi la cuptor | 1 | Convențional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L4 | 30-50 |

Timpii de gătire pot varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.
* dacă este necesară preîncălzirea
** În funcție de modelul cuptorului.

## 5.2. TABELUL EVERYDAY COOKING

Meniul de categorii de alimente permite gătirea unei game variate de rețete fără a preîncălzi cuptorul, datorită programelor de gătit dedicate, adaptate nevoilor fiecărei categorii.
După selectarea programului de gătit, se va afișa timpul implicit și poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta; temperatura de gătit poate fi modificată prin apăsarea pictogramei dedicate. Ambii parametri pot fi setați într-un interval limitat, după cum se arată în tabelul de mai jos.

| Simbol | Descriere | Preîncălzire | Poziție grătar | Volumul de apă * | Intervalul de temperatură (°C) | Interval de timp (min) | Temperatura sondei de carne (dacă este disponibilă) | Descriere |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Carne Albă | NU | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Pentru carne de pasăre și bucăți de carne albă |
|  | Carne rosie | NU | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Pentru carne de vită și bucăți de carne roșie |
|  | Pește | NU | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Pentru pește întreg și fileuri. |
|  | Legume | NU | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Pentru legumele și cartofii prăjiți. |

**NOTĂ:** dacă, după ce ați oprit cuptorul, este nevoie să gătiți în continuare, se recomandă să evitați utilizarea programelor Everyday Cooking și să optați în schimb pentru funcțiile standard.

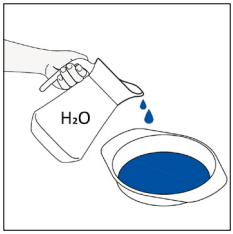
*** După utilizarea recipientului de abur**
În funcție de frecvența utilizării și de duritatea apei, pot rămâne pete de calcar în recipient.
După utilizarea recipientului cu aburi, lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
Pentru a îndepărta petele de calcar, turnați un amestec de 150 ml oțet și 50 ml apă în recipient.
După aproximativ 10 minute, ștergeți cu o cârpă moale.



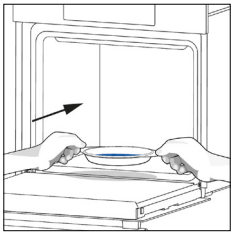
* În funcție de modelul cuptorului.

## *CUM SE UTILIZEAZĂ VASUL CU ABURI PENTRU PROGRAMELE DE GĂTIT CU ABUR

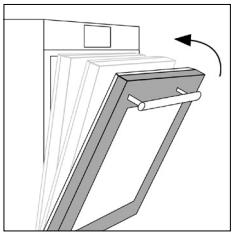
După selectarea programului de gătit la abur, procedați astfel:




**1.** Adăugați cantitatea recomandată de apă în recipientul pentru aburi de la chiuvetă sau cu ajutorul unui ulcior.



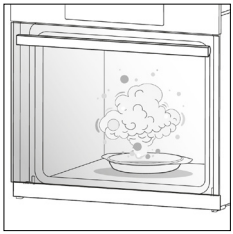
**2.** Plasați recipientul pentru abur în partea de jos a cavității cuptorului.



**3.** Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă.




**4.** Apăsați pentru a confirma.



* În funcție de modelul cuptorului.

| Rețetă | Dimensiunea porției | Program de gătit | T°C | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Friptură de vită | 500-800g | Carne | 190°C | Grilaj metalic | L3 | 30-40 |
| File de vită | 200g | Carne | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 20-25 |
| Chifteluțe | 1000-1500g | Carne | 180°C | Grilaj metalic | L3 | 40-50 |
| Vită în stil Wellington | 500g | Carne | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 50-80 |
| Friptură de porc | 800-1000g | Carne | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 40-70 |
| Coaste de porc | 1000-1200g | Carne | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 80 |
| Costițe de miel | 800-1000g | Carne | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 60-80 |
| Pulpă de miel | 1500-2000g | Carne | 190°C | Grilaj metalic | L3 | 80 |
| Fileuri de somon | 200-600g | Pește | 170°C | Tavă pentru copt | L3 | 20-35 |
| Fripturi de ton | 600g (aprox. 4 buc.) | Pește | 180°C | Grilaj metalic | L3 | 15-20 |
| Fripturi de pește spadă | 700g (aprox. 4 buc.) | Pește | 180°C | Tavă pentru copt | L3 | 15-20 |
| File de cod | 600g (aprox. 4 buc.) | Pește | 160°C | Tavă pentru copt | L3 | 15-20 |
| Doradă, întreagă | 1 | Pește | 170°C | Tavă pentru copt | L3 | 35-45 |
| Fileuri de doradă | 600g (aprox. 4 buc.) | Pește | 160°C | Tavă pentru copt | L3 | 15-20 |
| File de biban de mare | 600g (aprox. 4 buc.) | Pește | 160°C | Tavă pentru copt | L3 | 15-20 |
| Pește copt cu sare | 1 | Pește | 180°C | Tavă pentru copt | L3 | 30-40 |
| Frigărui de pește | 8 bucăți | Pește | 160°C | Grilaj metalic | L3 | 20-30 |
| Calamar umplut | 4 bucăți | Pește | 180°C | Tavă pentru copt | L3 | 25-40 |
| Pâine integrală | 1 | Preparate de patiserie | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 35-50 |
| Pâine de secară | 1 | Preparate de patiserie | 190°C | Grilaj metalic | L3 | 35-50 |
| Pâine pentru sandvișuri | 1 | Preparate de patiserie | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 35-50 |
| Baghete congelate | 1 | Preparate de patiserie | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 15-25 |
| Gustări din aluat de foietaj congelat | 1 | Preparate de patiserie | 190°C | Grilaj metalic | L3 | 20-30 |
| Fenicul | 1 tavă | Legume | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 30-40 |

| Rețetă | Dimensiunea porției | Program de gătit | T°C | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Amestec de legume | 1 tavă | Legume | 190°C | Grilaj metalic | L3 | 40-45 |
| Conopidă | 1 tavă | Legume | 190°C | Grilaj metalic | L3 | 40-50 |
| Dovlecei, tăiați cubulețe | 1 tavă | Legume | 200°C | Grilaj metalic | L3 | 30-40 |
| Ardei umpluți | 1 tavă | Legume | 180°C | Grilaj metalic | L3 | 70-80 |
| Dovlecei umpluți | 1 tavă | Legume | 190°C | Grilaj metalic | L3 | 35-45 |
| Batoane de morcovi | 1 tavă | Legume | 180°C | Tavă pentru copt | L3 | 35-40 |
| Broccoli | 1 tavă | Legume | 190°C | Tavă pentru copt | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 tavă | Legume | 190°C | Grilaj metalic | L3 | 40-45 |
| Gelatină de legume | 6 forme ramekin | Legume | 180°C | Tavă pentru copt + matrițe | L3 | 25-35 |

# 6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

## 6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

## 6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI

### 6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

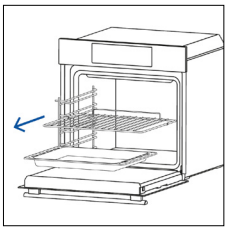
**Curățare pirolitică** (în funcție de modelul cuptorului)
Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.

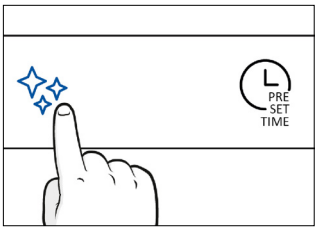
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C. La finalul ciclului de curățare, resturile de alimente vor lăsa un strat alb pe suprafețele de email. Pentru a îndepărta aceste particule, ștergeți-le cu o lavetă înmuiată în apă caldă cu săpun și utilizați o perie sau un burete de sârmă. Agenții de curățare potriviți sunt apa caldă cu săpun și produsele pentru curățarea cuptorului.

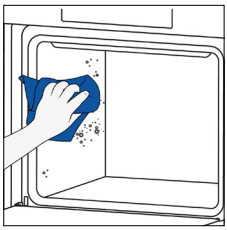
**Cum funcționează:**

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor, cum ar fi grilajele, grătarele laterale și șurubul grătarelor laterale (*);
2. Rotiți butonul de funcție la ✧ Rotiți butonul de control pentru a seta programul pirolitic; Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită. În timpul acestui proces și al următoarei faze de răcire, ușa cuptorului va rămâne blocată.
3. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
   ⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.

(*) numai pentru modelele cu 7 niveluri.





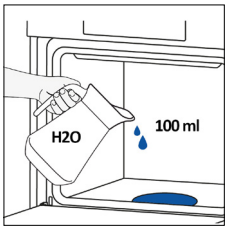



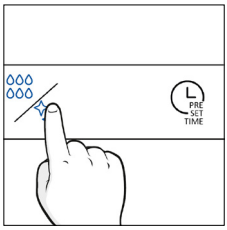
### H2O cleaning

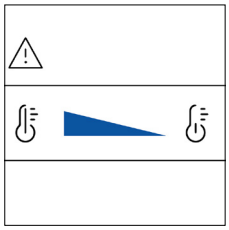
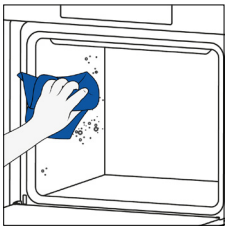
Funcția H2O cleaning este concepută pentru a aborda fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

**Cum funcționează:**

1. Turnați 100 ml de apă cu o picătură detergent de vase în partea inferioară cu striații a cuptorului.
2. Rotiți butonul la .Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta programul Hydro Clean. Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită.
3. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
4. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
5. ⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă. Ștergeți compartimentul de gătit și lăsați-l să se usuce complet pentru a evita o posibilă coroziune.





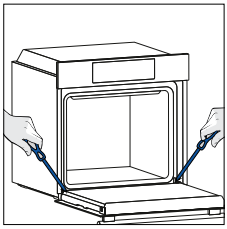



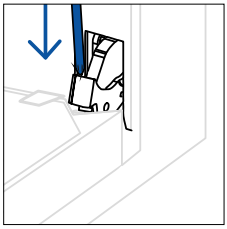
### Curățare catalitică (în funcție de modelul cuptorului)

Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar.
Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient grăsimea absorbită în elemente gazoase atunci când sunt expuse la temperaturi ridicate.
Recomandare: Luați în considerare înlocuirea panourilor catalitice după aproximativ trei ani de utilizare, mai ales dacă folosiți cuptorul pentru două-trei cicluri de gătit pe săptămână. Acest lucru asigură o performanță și o curățenie optime.

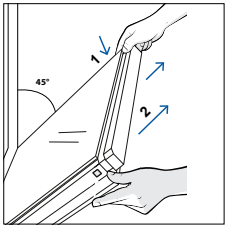
### 6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.

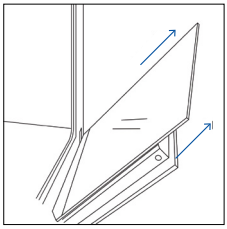




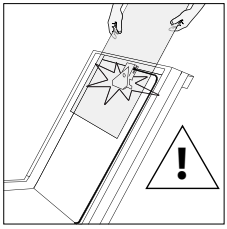
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



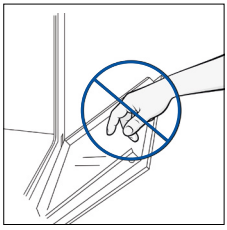

3. Îndepărtați cu mare grijă geamurile cuptorului, începând cu cel interior. În timpul procedurii, țineți ferm geamurile cu ambele mâini și așezați-le pe o suprafață plată și acoperită (de exemplu, pe o țesătură).



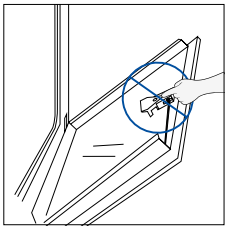
4. ⚠ **AVERTISMENT:** sticlele interioară și-intermediară nu trebuie să lovească camera(*) în timpul scoaterii sau al introducerii lor



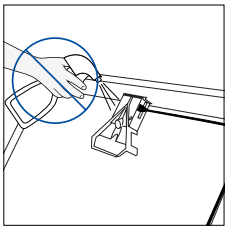
5. ⚠ **AVERTISMENT:**Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.

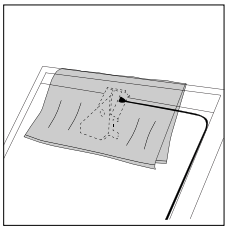


6. ⚠ **AVERTISMENT:**Camera (*) nu trebuie să fie detașată, forțată, deschisă sau îndepărtată în timpul operațiunilor de curățare



7. ⚠ **AVERTISMENT**: camera nu trebuie să intre în contact cu niciun detergent în timpuloperațiunilor de curățare

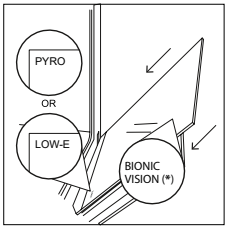




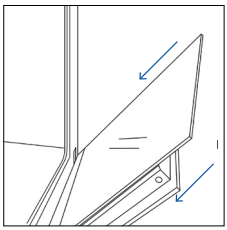
8. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



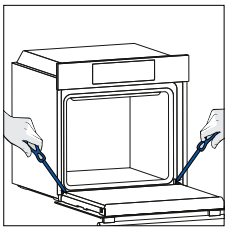

9. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E/PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii. Asigurați-vă că textul „Bionic Vision” (Viziune bionică) apare așa cum se arată aici, astfel încât să poată fi citit corect atunci când ușa cuptorului este deschisă.

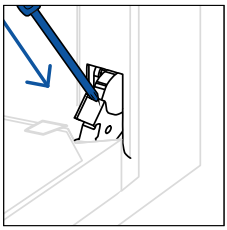



10. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.

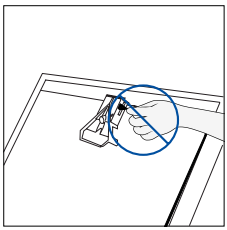


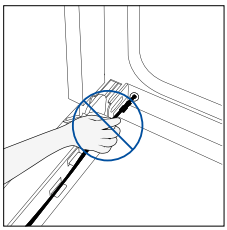
11. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





12. ⚠ **AVERTISMENT**: Conectorii camerei (*) nu trebuie deconectați în timpul operațiunilor de curățare.





* doar dacă există

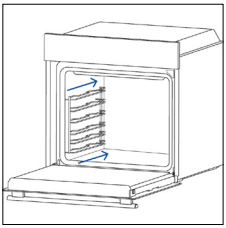
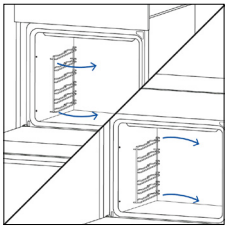
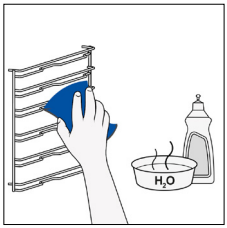
## 6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

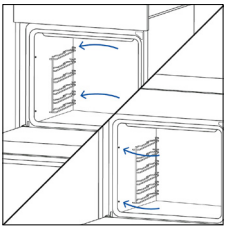
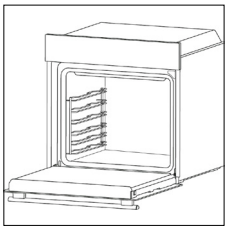
Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

### CURĂȚAREA GRĂTARELOR LATERALE:

– **Model cu 6 niveluri**

1. Îndepărtați grătarele laterale trăgându-le în direcția săgeților.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, montați grătarele laterale în ordine inversă.

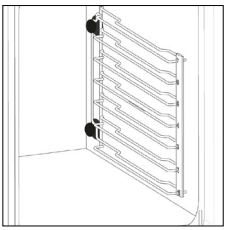
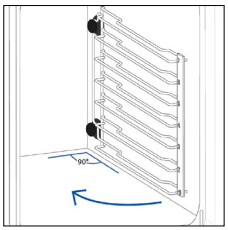




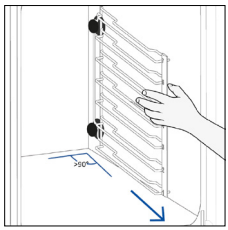



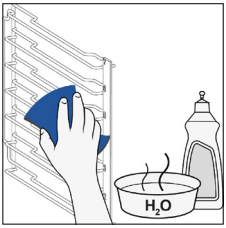
**⚠ AVERTISMENT**: Nu utilizaţi niciodată detergeţi abrazivi, bureți de sârmă sau obiecte ascuţite pentru curăţare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizaţi numai apă, săpun sau detergenţi pe bază de înălbitor (amoniu).

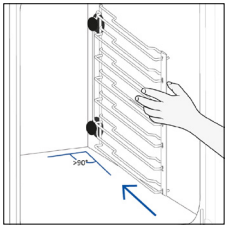
– **Model cu 7 niveluri ***

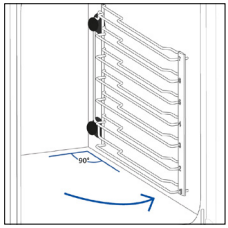
1. Îndepărtați suporturile laterale trăgând mai întâi partea din față în direcția săgeții și detașând partea din spate de șuruburi.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, instalați rafturile laterale în ordine inversă: poziționați partea din spate între șuruburi și împingeți partea din față în direcția săgeții.










* În funcție de modelul cuptorului.

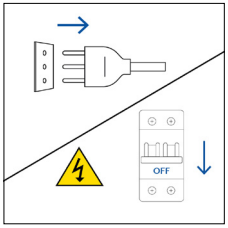
## 6.4. ÎNTREȚINEREA

### ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

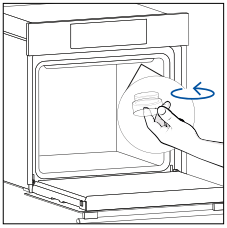
**Schimbarea becului din partea superioară:**

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Îndepărtați capacul din sticlă al becului.
3. Dezasamblați becul.
4. Înlocuiți becul cu unul nou, de același tip.
5. Montați la loc capacul de sticlă al becului.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

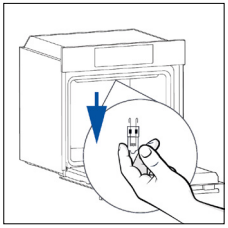
**Pasul 1**



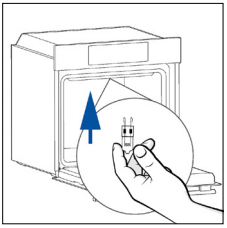

**Pasul 2**



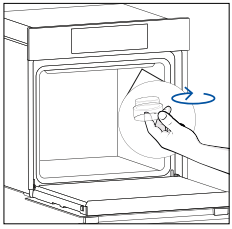
**Pasul 3**



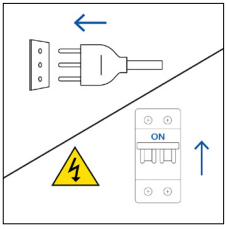
**Pasul 4**

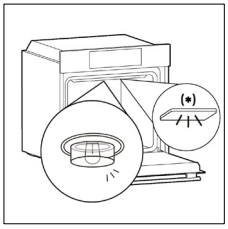


**Pasul 5**



**Pasul 6**



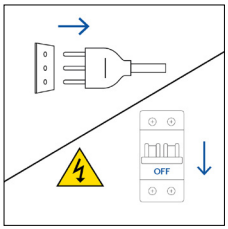




Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)
* În caz de probleme cu această lampă, contactați serviciul clienți.

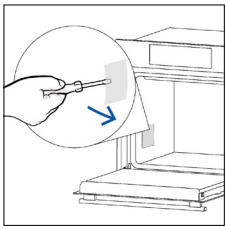
**Schimbarea becului lateral:**

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Folosiți o șurubelniță cu cap plat, poziționând-o pe partea laterală a sticlei de protecție, și aplicați o presiune ușoară pentru a o îndepărta.
3. Prindeți cu grijă becul de la baza sa.
4. Introduceți noul bec.
5. Montați la loc sticla de protecție apăsând-o ușor până când se blochează în poziție.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

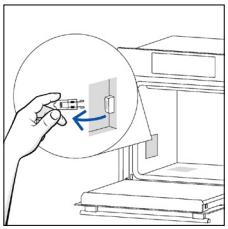
**Pasul 1**



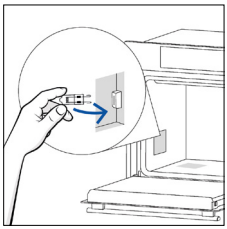

**Pasul 2**



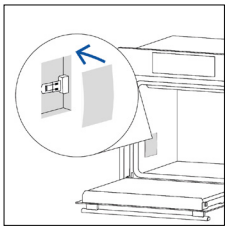
**Pasul 3**



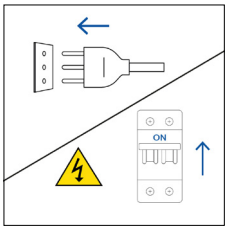
**Pasul 4**



**Pasul 5**



**Pasul 6**




Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

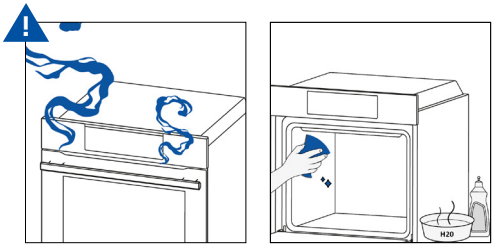
# 7. DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.
Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.
Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

**Eroare**




**Fum**



# 8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

## 8.1. ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).
Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.
Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:
- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

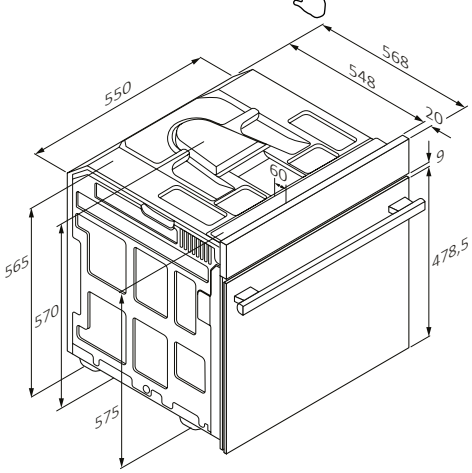
## 8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți.
Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” facilitează economisirea de energie, permițând ca gătirea să înceapă în intervalul orar cu tarif redus.

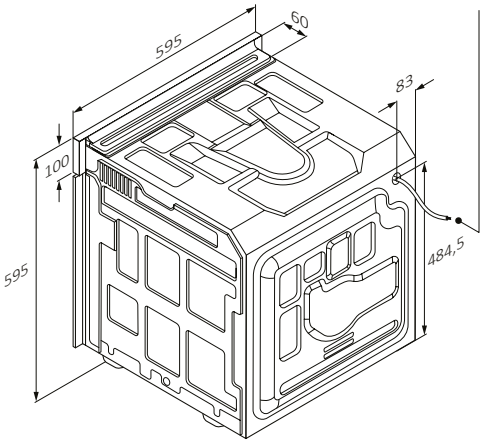
# 9. INSTALARE

Puteți vizualiza videoclipul de instalare a produsului prin scanarea codului QR.

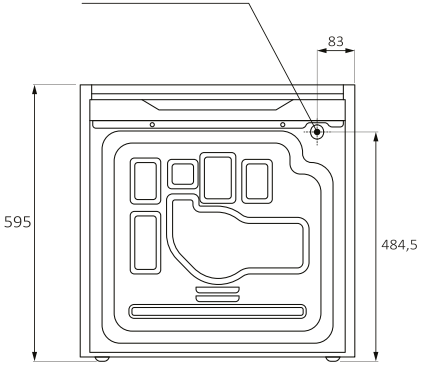
sau făcând clic pe acesta **link**



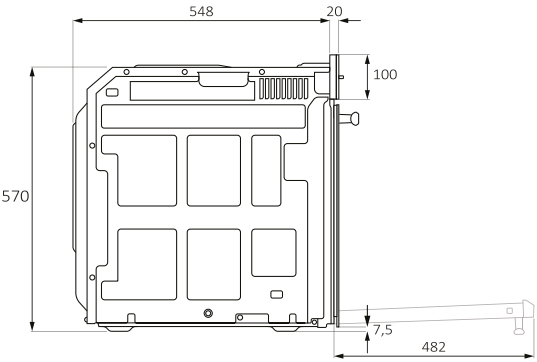

Cablu 1100 mm




Cablu 1100 mm

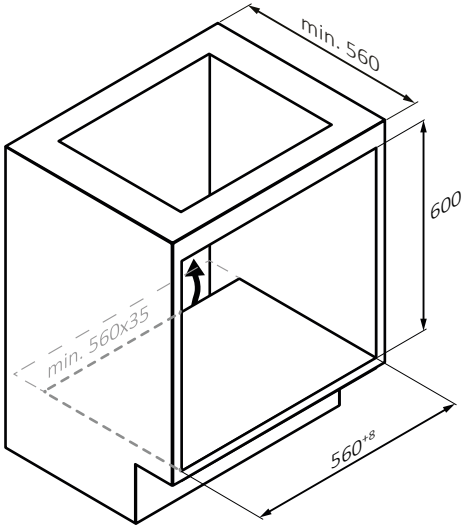


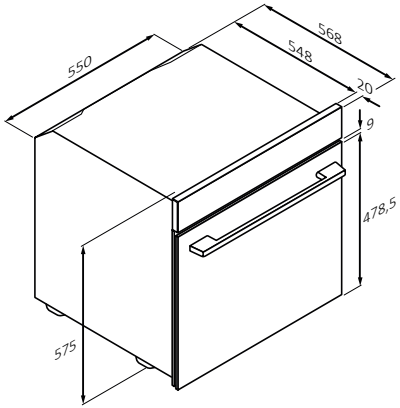

Vedere din spate

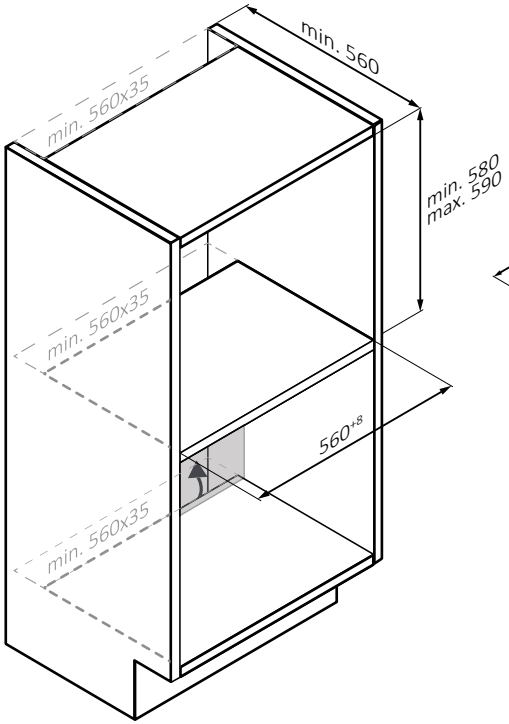


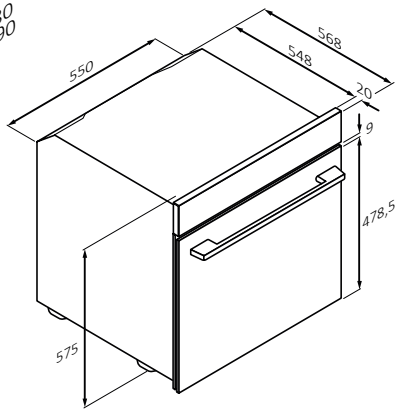

Vedere laterală

mm

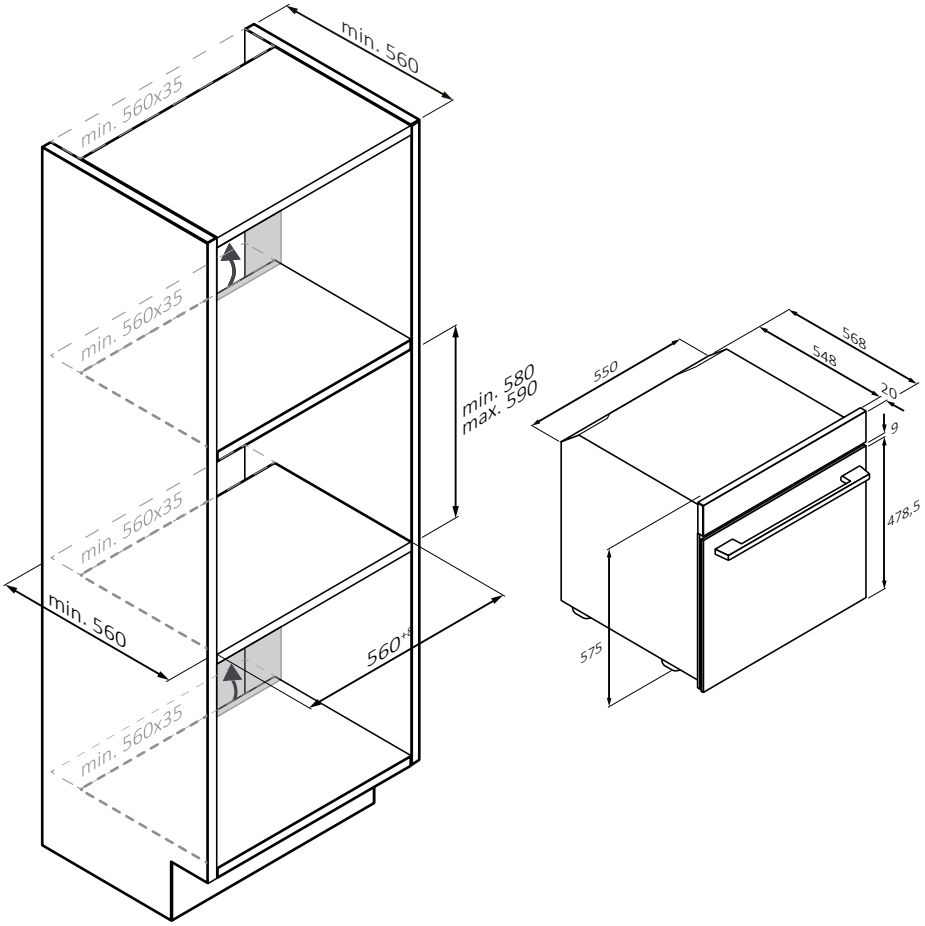

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

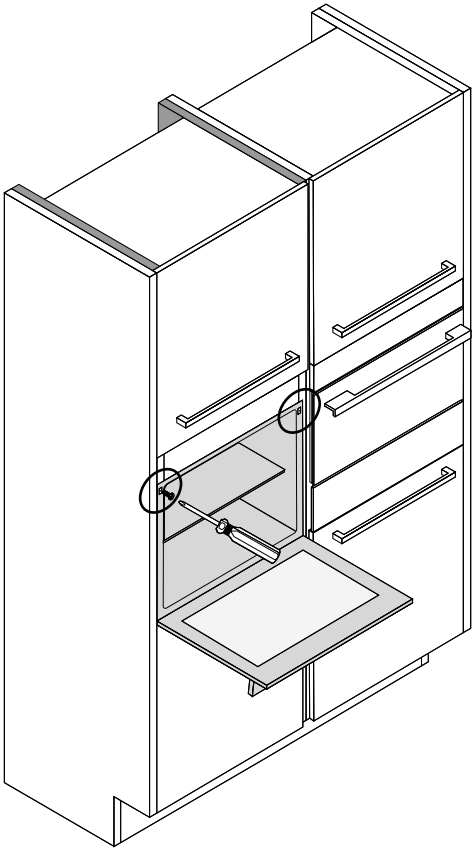

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

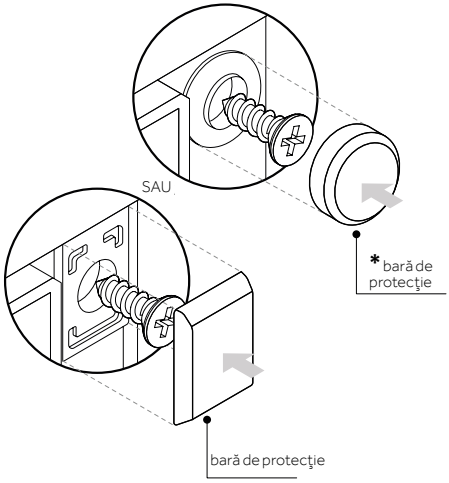

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(doar dacă există*)

mm

## ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A biztonsága és a legjobb eredmény elérése érdekében, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából.

A sütő telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre a javításhoz szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és ha nem biztos benne, mielőtt használná, konzultáljon egy technikussal.

Tartsa távol a csomagolóanyagokat gyermekektől.

**MEGJEGYZÉS:** Felhívjuk figyelmét, hogy a sütő jellemzői és tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek.

## ÖSSZEGZÉS


**1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK**

**2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ**
2.1. Termék Áttekintése
2.2. Tartozékok
2.3. Vezérlőpanel
2.4. Kapcsolat

**3. MIELŐTT ELKEZDENÉ**
3.1. Kezdéshez Szükséges Információk
3.2. Első Használat
3.3. Előzetes Tisztítás

**4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE**
4.1. A Termék Működése
4.2. Sütési Funkciók
4.2.1. Szabványos Funkciók
4.2.2. Különleges Funkciók
4.2.3. Többlépcsős Funkció

**5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK**
5.1. Általános Sütési Táblázat
5.2. Everyday Cooking Táblázat

**6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS**
6.1. Általános Javaslatok
6.2. A Sütő Tisztítása
6.2.1. A Sütő Belsejében: Tisztítási Funkciók
6.2.2. Sütőn Kívül: Az Üvegajtó Eltávolítása És Tisztítása
6.3. Tartozékok Tisztítása
6.4. Karbantartás

**7. HIBAELHÁRÍTÁS**

**8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS**
8.1. Készülék Ártalmatlanítása
8.2. Energiatakarékosság És Környezetvédelem

**9. TELEPÍTÉS**

# 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

## ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

## A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használat

- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

## Használati korlátozások

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
- A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- ⚠**FIGYELMEZTETÉS**: a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermekeket távol kell tartani.

## TELEPÍTÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá.Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. Készítse el az ábrákon megadott nyílásokat a szerelvény típusának megfelelően.A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarokkal rögzítse a

bútorhoz.

- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A telepítés során a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tiszteletben kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútornak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.
- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.
- A védőfóliák és reklámcímkék eltávolításához a sütő elülső felületéről az első használat előtt

## ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a max-

imálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.

- A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
  - Ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
  - Ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
  - Általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
  - Hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- ⓘ **MEGJEGYZÉS**: mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért.
- Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- ⚠ **VIGYÁZAT**: A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti

veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni. A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel aktiválható legyen.

## HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot.
- Amikor elhelyezed a Airfry tepsit vagy a rácsot az oldalsó tartókra, győződj meg arról, hogy az oldal rövidebb része (a megálló és az szélső pont között) a sütő belseje felé mutat. Ha a rácsnak van díszes fémrudja, figyelj arra, hogy kívülről helyezd el, hogy a márka logója jól látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezéshez nézd meg a kiegészítők részében található képet is ebben a felhasználói kézikönyvben.
- Ne használjon durva súroló anyagokat vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg eltörhet.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését
- ⚠ **VIGYÁZAT**: Ne töltse fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Ne helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig használjon sütőpapírt és/vagy megfelelő tepsiket vagy sütőformákat.
- Az első használat előtt mosson át minden tartozékot forró vízzel és mosogatószerrel.

## FIGYELMEZTETÉSEK (*PIROLITIKUS SÜTŐKHÖZ)

- Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
  - Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
  - A nagyobb és durvább ételmaradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószereket;
  - Távolítsa el az összes tartozékot és a csúszórekesz készletet (ahol van);
  - Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási folyamat során (ha rendelkezésre áll) a felületek a szokásosnál forróbbak lehetnek, és a gyermekeket távol kell tartani.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.

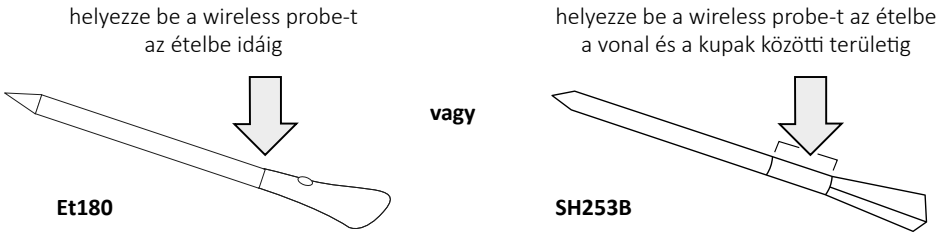
## FIGYELMEZTETÉSEK (*GŐZTARTÁLYHOZ)

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Égési sérülés veszélye és a készülék károsodása: a párolás funkció használata égési sérülést okozhat: a sütési funkció gőzzel, pároláshoz történő használata után óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy ne forrázza le magát.
- A gőz funkció használata során csak ivóvizet használjon a tartály feltöltéséhez.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Használat után az edényben maradt víz még forró lehet. Kérjük, óvatosan kezelje.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a gőztartály csak sütőben való használatra készült. Ne használja a gőztartályt főzőlapon vagy nyílt lángon.
- A tartályt ne tegye mosogatógépbe. Mossa el kézzel hagyományos mosogatószerrel.
- A gőztartály tisztításához ne használjon durva, abrazív tisztítóeszközöket vagy hegyes fém kaparókat.

* A sütő modelljétől függően.

## FIGYELMEZTETÉSEK VEZETÉK NÉLKÜLI HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐHÖZ

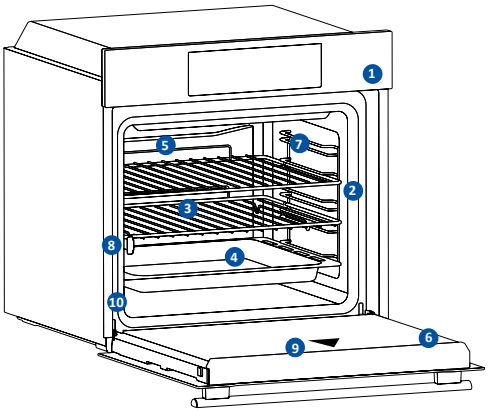
- Ez a termék kizárólag sütőkészülékekhez használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.
- NE ÉRINTSE MEG a Preci Probe szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL SÜTÉSUTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.




- Ne tegye ki a Preci Probe szonda fémrészét közvetlenül a sütő által termelt hő hatásának.
- Ne használja a Preci Probe szondát más készülékben, kivéve a beépített sütőt.
- Ne használja a Preci Probe szondát mikrohullámú sütőben.
- A Preci Probe szonda tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Preci Probe szonda a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a Preci Probe szondát.
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális belső hőmérséklete: 100 °C között. A főzési program kiválasztásakor a kijelző az alapértelmezett hőmérsékletet mutatja, de soha nem haladja meg a 250°C-ot: a választható hőmérséklet szintén 250°C-ra korlátozódik.
- Ha a Preci Probe szonda hőmérséklete meghaladja a 100 °C-ot, a sütés leáll,és a Preci Probe szondát a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

# 2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

## 2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

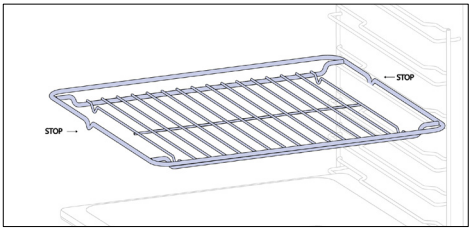



1. **Kezelőpanel**
2. **Polcpozíciók számai**
3. **Fém hálók**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalhálók** (ha vannak: csak lapos rekeszekhez)
8. **Teleszkópos vezetők**
9. **Kamera** (csak ha van*)
10. **Sorozatszám és QR kód**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

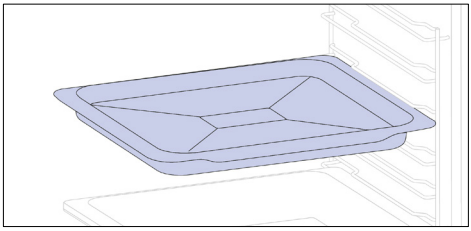
## 2.2. TARTOZÉKOK

### Fémrács



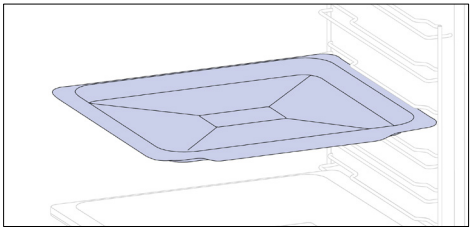

A sütőben található rács egy kivehető és állítható polc, amelyre a főzőedényeket lehet helyezni, és a különböző főzési igényeknek megfelelően különböző magasságokba állítható. Ne helyezzen ételt közvetlenül rá; használjon sütőpapírt vagy megfelelő sütőlapot.

### Mélyebb tálca



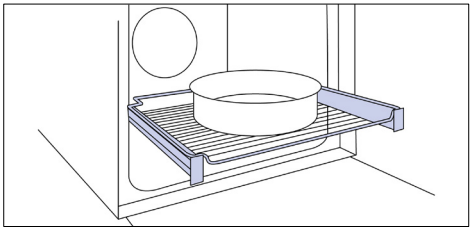
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

### Sütőtálca (csak ha van*)



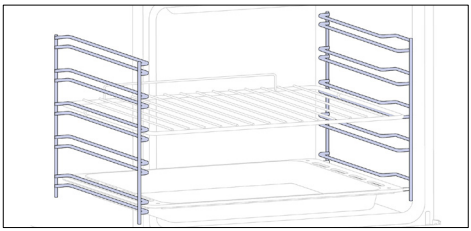
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

### Teleszkópos vezetők (csak ha van*)



A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

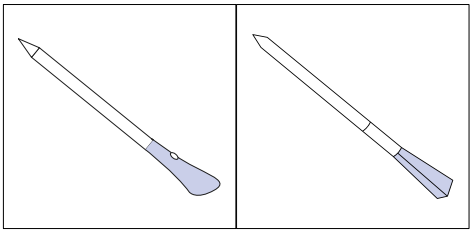
**Oldalsó huzalrácsok** (csak ha van*)



A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

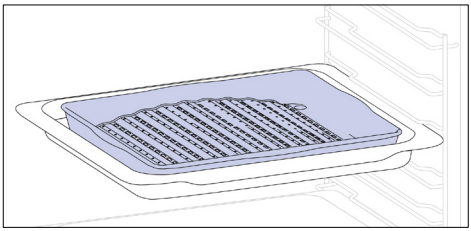
**MEGJEGYZÉS:** 6 vagy 7 szint a modelltől függően.

**Preci Probe** (csak ha van*)



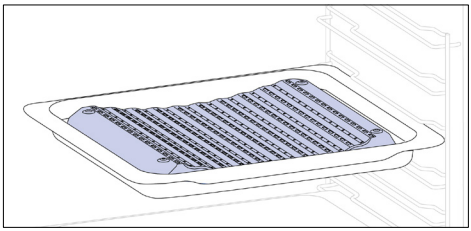
Ez a húshőmérő olyan hőmérséklet-érzékelő, amely az ételbe helyezve és kábelen keresztül a sütőhöz csatlakoztatva lehetővé teszi az étel belső hőmérsékletének szabályozását sütés közben. Elsősorban halhoz és húshoz használják.

**Dupla tálca - BBQ mód** (csak ha van*)



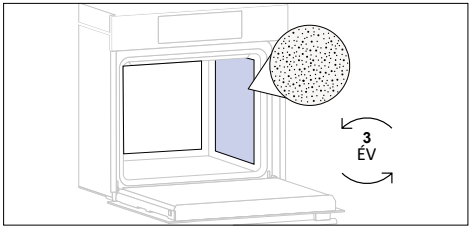
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

**Dupla tálca - GŐZ üzemmód** (csak ha van*)

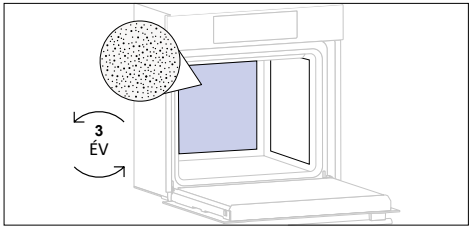


A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát.
A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

**Katalitikus panelek** (csak ha van*)

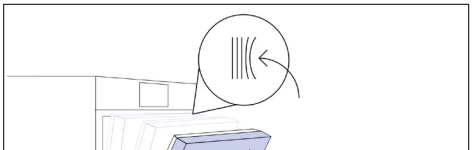



**Katalitikus ventilátor burkolat** (csak ha van*)



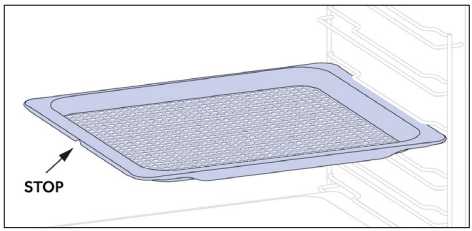

A zománcozott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

**Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok**
(csak ha van*)



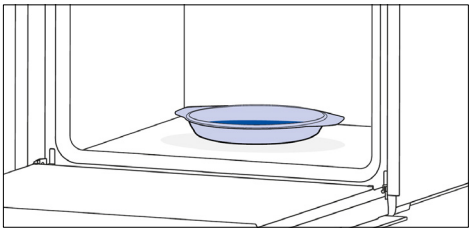
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

**Airfry tálca** (csak ha van*)



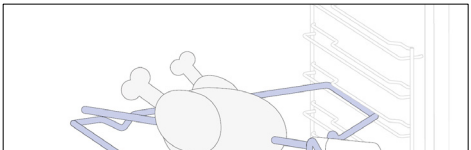

Az Airfry tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és három dimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi a belső szaftosságot. A sütőtálca opcionálisan elhelyezhető az L1-nél, hogy összegyűjtse a szaftot vagy a kenyérmorzsát.

**Gőztartály** (csak ha van*)



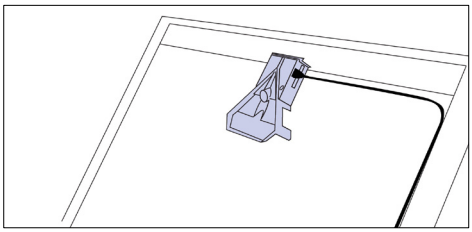
A gőzedény egy hasznos kiegészítő, amelyet vízzel kell megtölteni a főzés közbeni gőztermeléshez, javítva az ételek ízét, állagát és nedvességtartalmát.

**Forgónyárs** (csak ha van*)



A forgónyárs a felső fűtőelemmel együtt működik, az étel forgatása pedig homogén sütést biztosít. Leginkább közepes méretű élelmiszerekhez használatos. Ideális a hagyományos sült ízek újbóli felfedezéséhez.

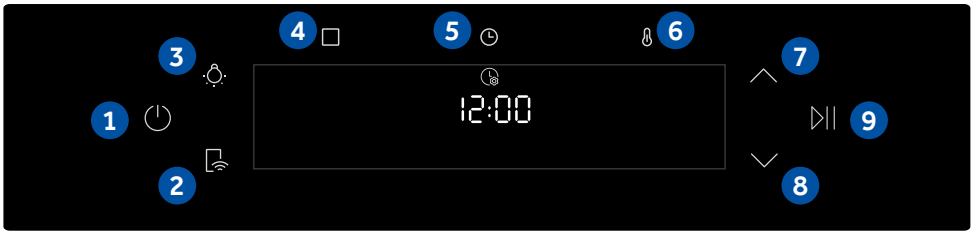
**Kamera** (csak ha van*)



A bionikus kamera érzékeli és felismeri az ételt, majd beállítja a legmegfelelőbb paramétereket a sütéshez.

**HU:** Ne helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig használjon sütőpapírt és/vagy megfelelő tepsiket vagy sütőformákat.

## 2.3. VEZÉRLŐPANEL




**Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően**
A termék energiafogyasztása készenléti üzemmódban információs vagy állapot kijelzéssel: 0,8 W
Az az időszak, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba kerül információs vagy állapotkijelzéssel: 20 perc

A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható
1. Be/ki
2. Távvezérlés
3. Világítás
4. Funkciók
5. Idő
6. Hőmérséklet
7/8. Navigációs gombok
9. Indítás/szünet

### FŐBB FUNKCIÓK

A kezelőpanel a következő fő funkciókkal rendelkezik:

| Szimbólum | Funkció | Leírás |
|---|---|---|
| | **Be/ki** | Nyomja meg a sütő be-/kikapcsolásához. |
| | **Távvezérlés BE/KI** | Nyomja meg a gombot a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül). |
| | **Világítás** | Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához |
| | **Funkciók** | Nyomja meg egyszer a Kézi funkciók megnyitásához, kétszer az Everyday Cooking programokhoz, háromszor a Tisztítás menühöz és négyszer a WIFI menühöz |
| | **Idő** | Nyomja meg egyszer a sütés időtartamához, kétszer a percszámlálóhoz (készenléti üzemmódban), háromszor a késleltetett indításhoz. Készenléti állapotban elérhető a konyhai időzítő és 3 másodpercig nyomva tartva a pontos idő. |
| | **Hőmérséklet** | Nyomja meg egyszer a sütőtér hőmérsékletének ellenőrzéséhez, kétszer a gyors előmelegítés opció aktiválásához (csak a sütő előmelegítési fázisában érhető el). |
| | **Navigációs gombok** | Nyomja meg a Navigációs gombokat a funkciók közötti görgetéshez és a paraméterek beállításához. |
| | **Indítás/szünet** | Nyomja meg a gombot a főzés indításához/ szüneteltetéséhez vagy a funkciók megerősítéséhez. |

## 2.4. KAPCSOLAT

### Vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

| Technológia | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenciasáv(ok) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maximális teljesítmény [mW] | 100 | 10 |

### Vezeték nélküli szonda vezeték nélküli paraméterei

| * Modell | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technológia | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenciasáv(ok) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maximális teljesítmény [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) A Bluetooth® márka és logó a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei, és ezeket a Candy Hoover Group SRL licenc alapján használja.A többi védjegy és kereskedelmi név a megfelelő tulajdonosaikhoz tartozik.

* A sütő modelljétől függően.

### Termékadatok hálózati berendezésekhez

A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan hálózati készenléti állapotba kerül: 20 perc

### Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

A Wifi modul azonnal bekapcsol, amint a felhasználó megnyomja a bekapcsológombot.

### How to deactivate wireless network port:

A Wifi modul azonnal kikapcsol, amint a felhasználó megnyomja a kikapcsológombot. A Wi-Fi akkor is kikapcsolható, ha a sütő be van kapcsolva, ha a Wi-Fi beállítások menüben az „OFF” (KI) lehetőséget választja.

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el:
**www.candy-group.com**

## AZ ALKALMAZÁSSAL VALÓ INTERAKCIÓ MÓDJA

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

### MEGJEGYZÉS:

- A sütő bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség van a termék regisztrálására.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni Wi-Fi-hálózat be van kapcsolva.
- Lépésről lépésre kiterjedő útmutatást kap mind a készülékről, mind a mobileszközről.
- A sütő csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

Töltse le okostelefonjára.

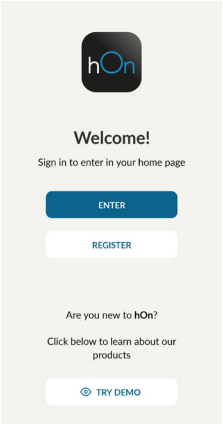
Available on the App Store

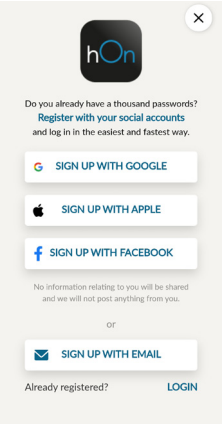
GET IT ON Google Play

Az alábbi képek csak illusztrációs célokra szolgálnak.

## ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

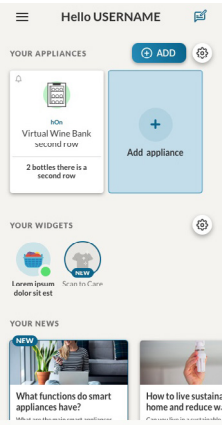



## GYORS PÁROSÍTÁS

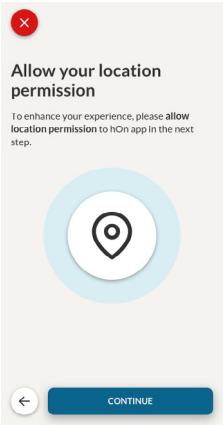
**1. lépés**

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.



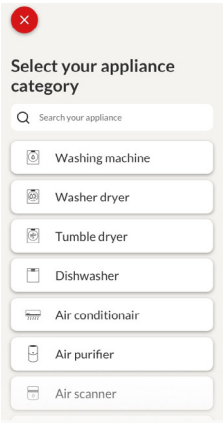
**2. lépés**

- Adjon helymeghatározási engedélyt.



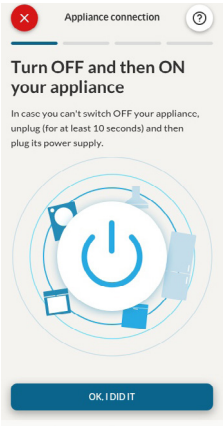

**3. lépés**

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.



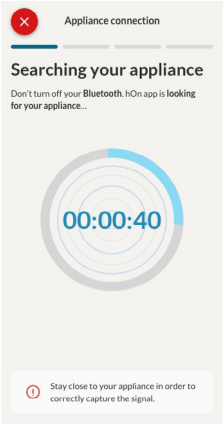

**4. lépés**

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.



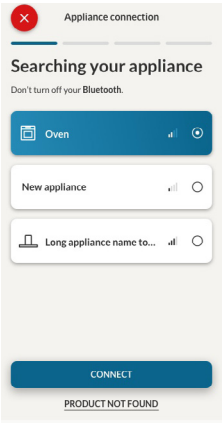
**5. lépés**

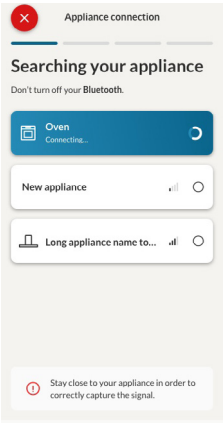
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.




**6.1-6.2. lépés**

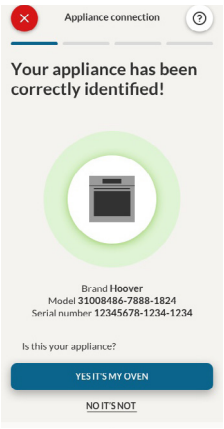
- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet.




**7. lépés**

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.



## A WIFI BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A készülék regisztrálása után a felhasználó megváltoztathatja a WIFI beállításokat a következők között:

- **WIFI BEKAPCSOLVA:** A sütő állapotát csak az alkalmazás segítségével lehet nyomon követni.
- **WiFi hOn:** A sütőt kizárólag az alkalmazás használhatja
- **WIFI KIKAPCSOLVA:** A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett.
- **WIFI HELYREÁLLÍTÁSA:** A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.

1. Koppintson☐ a gombra, és lépjen be a WIFI menübe. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
2. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
3. Használja a nyilakat, amíg az „Off” (Ki) vagy az „rSt” visszaállítási beállítás meg nem jelenik.




## TÁVVEZÉRLÉS

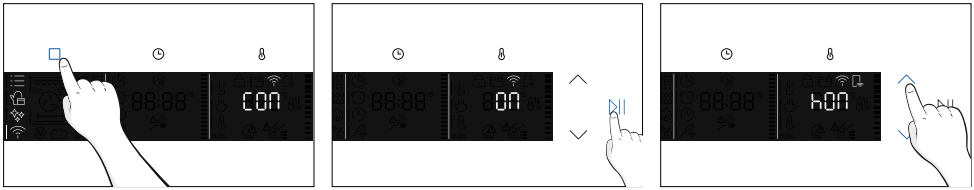
A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból

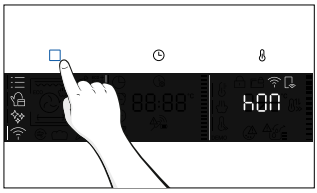
Ez a funkció lehetővé teszi különböző funkciók használatát a készüléken keresztül, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy sütési programok azonnali vagy ütemezett indítása; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása; a sütési folyamat nyomon követése a szondával; a mentett receptek kezelése a terméken található „Jolly funkció” használatával (lásd a kapcsolódó szakaszt). Ezenkívül lehetőség van arra, hogy értesítéseket kapjon a programok vagy receptek befejezése után. A távvezérlés kizárólag a termék regisztrálásakor aktiválható.

**MEGJEGYZÉS:** A termék összes sütési funkciójához elérhető, kivéve a Csőben sültek és a Supergrill programokat.

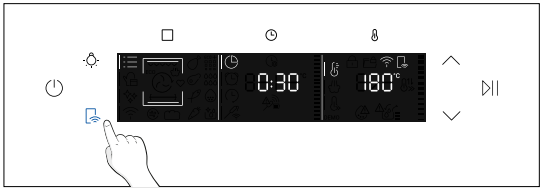
### A távvezérlés aktiválása:

1. Koppintson☐ a elemre a WIFI mód kiválasztásához.
2. A kijelzőn a „Connect” (Csatlakozás) felirat jelenik meg. Koppintson⏯ a elemre. Az „On” (Be) felirat villogni kezd.
3. Érintse⌵ meg az ikont a „hOn” mód kiválasztásához, ⏯és érintse meg a gombot a távvezérlő aktiválásához.
4. Nyomja ☐ meg a gombot a „hOn” módból való kilépéshez.
5. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon ki egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékből, mind az alkalmazásból.

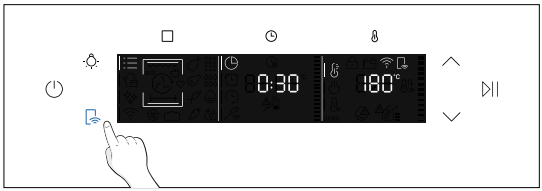




A távvezérlő a sütési folyamat során a kapcsolódó gomb megnyomásával is aktiválható.

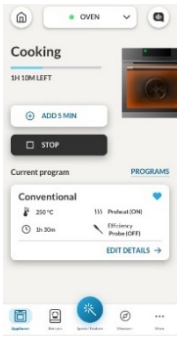



**A távvezérlés leállítása:**
Miközben a sütési program folyamatban van, közvetlenül a termékből is leállítható a készülékhez kapott távirányító megfelelő gombjának megnyomásával.



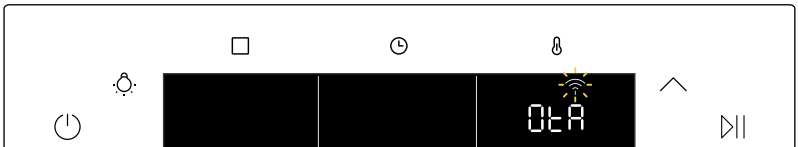

A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a kijelző „STOP” (Leállítás) gombjára kattintva. A sütő automatikusan leállítja a sütést.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a felhasználó leállítja a folyamatban lévő sütést a sütőből, a leállított sütés egyidejűleg az alkalmazásban is megjelenik.



### OVER THE AIR (OTA) FRISSÍTÉS

A sütő fel van szerelve egy vezeték nélküli frissítési (OTA) funkcióval, amely lehetővé teszi, hogy könnyedén naprakészen tartsa a sütőt a legújabb funkciókkal. Ha elérhető, a sütő csatlakoztatása után, amikor a kapcsolót a „Wi-Fi" állásba fordítja, vagy egy főzési program éppen befejeződött, a frissítés automatikusan elindul. Az „OtA" megjelenik a kijelzőn, a Wi-Fi ikon villog, és a termék összes parancsa ideiglenesen nem lesz elérhető. Ez a folyamat néhány percig tarthat, ezért kérjük, ne húzza ki a sütőt vagy ne kapcsolja ki ebben az időszakban. Amint a frissítés befejeződik, a kijelzőn „12:00" villog. Egyszerűen állítsa vissza az időt, és kezdjen főzni!






# 3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

## 3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

### Az ajtó működése

A pirolitikus tisztítási folyamat során a sütő ajtaja mindig zárva marad. Ha nincs zárva, a sütő 24-es hibakódot jelenít meg, és szünetelteti a tisztítási funkciót.

### A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.
Az ajtókapcsolóval felszerelt sütőknél (lásd alább) a lámpa automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják.
A lámpa gombbal felszerelt sütők esetében a világítás aktiválására is használható.
Ha a sütő ajtaja több mint 10 percig nyitva marad, a lámpák automatikusan kialszanak.
A pirolitikus tisztítási folyamat során a lámpa nem világít. *

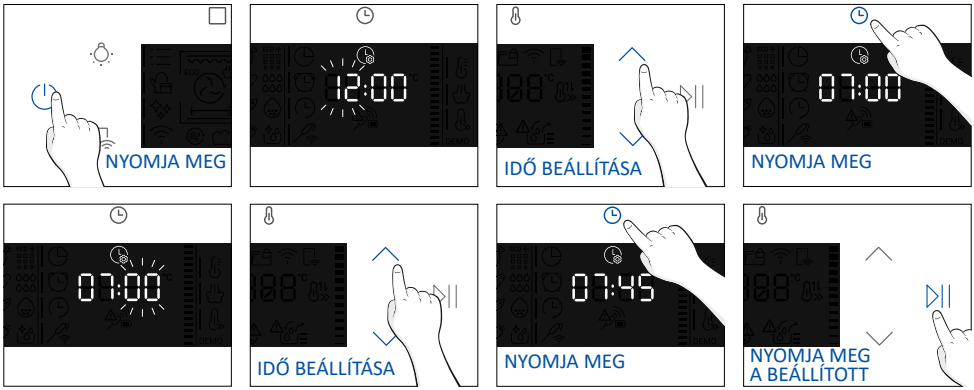
### A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért.
Emiatt a hűtőventilátor még a sütő kikapcsolása után is egy ideig hallható marad.
A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet. Pirolitikus tisztítás során, és amikor az ajtó zárva van, a hűtőventilátor be van kapcsolva. *
Az Eco funkció alatt a lámpa nem világít.
(*csak pirolitikus sütőkhöz)

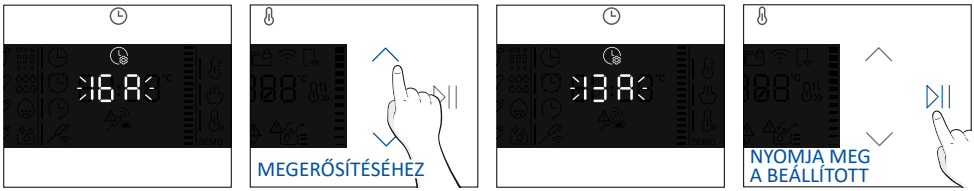
### 3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása, a 13 amper vagy 16 amper közötti választás, a fényerő és a hangerő kiválasztása.

- **AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn a villogó „12:00” előre beállított idő jelenik meg. A módosításhoz tartsa lenyomva a ⏻ gombot, és használja a nyilakat az óra pontos beállításához. Nyomja meg az 🕒 gombot az óra érték megerősítéséhez. Kövesse ugyanezt az eljárást a perc beállításához. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.

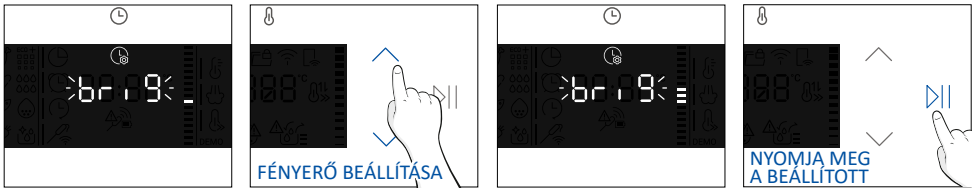



- **ÁRAMERŐSSÉG:** Alapértelmezés szerint a sütő nagyobb teljesítményre van beállítva, amely alkalmas a 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményű háztartások számára. Ha otthonában alacsonyabb a teljesítmény, akkor ezt a beállítást ⏯ 13 A értékre módosíthatja. Ez a beállítás befolyásolja, hogy a sütő milyen gyorsan melegszik fel. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszik (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. Válassza ki a kívánt lehetőséget a nyilak segítségével. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.

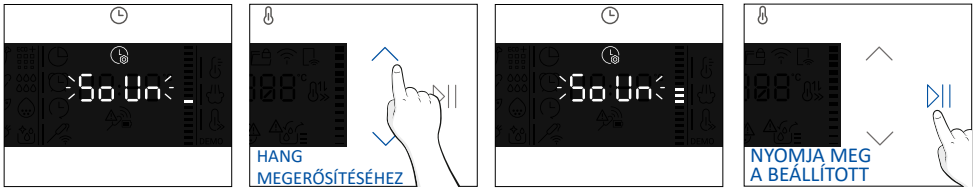



ⓘ **MEGJEGYZÉS:** Az áramerősség beállításának lehetősége csak az első telepítés során érhető el. A beállított áramerősség módosításához olvassa el a telepítés utáni utasításokat.

- **FÉNYERŐSSÉG:** A kijelzőn a „brig” szimbólum látható. A számok a fényerő intenzitásának szintjét jelzik, amely a nyilakkal szerkeszthető. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.

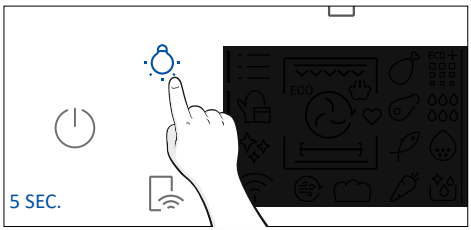


- **HANG:** A kijelzőn a „Soun” (Hang) szimbólum látható. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, és a nyilakkal szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.



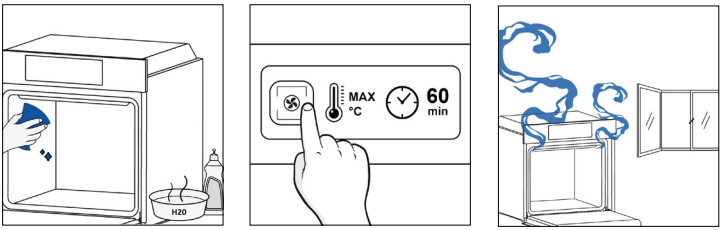

- **TELEPÍTÉST KÖVETŐ UTASÍTÁSOK**

A Lámpa gomb 5 másodpercig tartó lenyomásával visszatérhet a kezdeti beállításokhoz




### 3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.

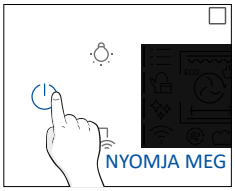


# 4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

## 4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

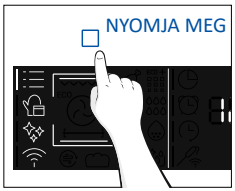
### A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

Nyomja meg a sütő BE/KI kapcsolásához, tartsa lenyomva:⏻




### FUNKCIÓK MENÜ

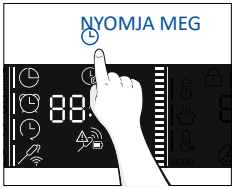
Nyissa meg a Funkció menüt a ☐ gomb megnyomásával. .
A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

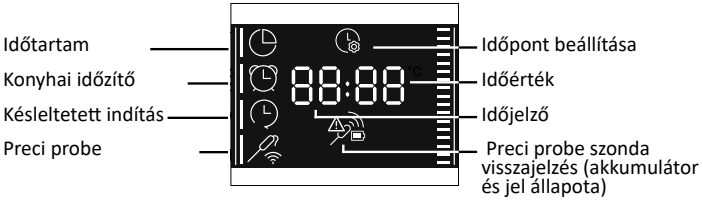



| Szimbólum | Funkció | Leírás |
|---|---|---|
| | **Főbb Funkciók** | Ez a funkció lehetővé teszi a kívánt sütési program kiválasztását a nyilak segítségével. Érintse meg az ◷ es gombot az idő és a hőmérséklet beállításához. Nyomja ⏯ meg a gombot a funkció elindításához. A program szüneteltetéséhez nyomja meg újra. |
| | **Élelmiszer Kategóriák** | Ebben a menüben nyilak segítségével érheti el a sütőbe már beépített 4 sütési kategóriát. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet. |
| | **Wifi** | Ebben az üzemmódban csatlakoztathatja a sütőt egy hálózathoz, és regisztrálhatja a hOn alkalmazásban. |
| | **Tisztítási Funkciók** | Ez a funkció lehetővé teszi a sütő számára elérhető tisztítórendszer kiválasztását. |

## IDŐ MENÜ

A sütési program kiválasztása után nyissa meg az Idő menüt az ◷ gomb megnyomásával.
A navigáláshoz koppintson annyiszor a ◷ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

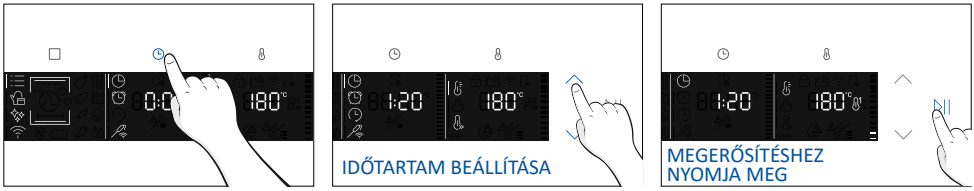


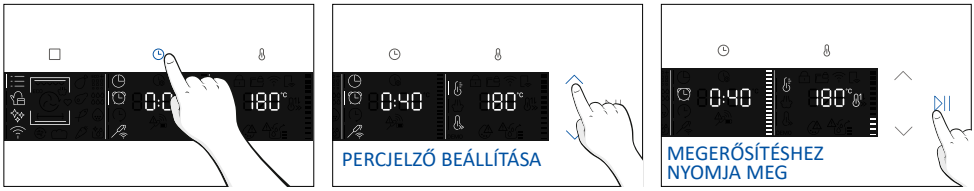

**MEGJEGYZÉS**: egyszerre több paraméter nem állítható be, ezért csak az utolsó paraméter marad a memóriában, amíg az előző törlődik.

| Szimbólum | Funkció | Leírás |
|---|---|---|
| | **A)Sütés Időtartama** | Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását.<br>Nyomja◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az ◷ gombra, ahányszor az a „Sütés időtartama” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ⏯gombot a megerősítéshez.A visszaszámlálás az előmelegítés végén kezdődik (ha van). A sütési fázisban az időtartam értékét az◷gomb és a nyilak megnyomásával módosíthatja. Az időtartam letelte után a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg, és a sütés leáll. |
| | **B)Percjelző** | Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát.<br>Nyomja ◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az ◷ agombra, ahányszor az a „Percjelző” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a⏯ gombot a megerősítéshez. A sütési fázisban az időtartam értékét az ◷ gomb és a nyilak megnyomásával módosíthatja. Ezután nyomja meg a ⏯gombot a sütés újraindításához. Az időtartam letelte után a sütés addig folytatódik, amíg kézzel meg nem szakítják. A ◷ . gomb megnyomásával ez a funkció akkor is beállítható, ha a sütő készenléti üzemmódban van. Ha aktiválva van, a percszámláló a sütő sütési funkcióitól függetlenül működik. |
| | **C)Késleltetés Indítása** | Lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának kiválasztását.<br>Nyomja ◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson ◷ annyiszor a gombra, ahányszor az a „Késleltetett indítás” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ⏯ gombot a megerősítéshez.<br>MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető el a grill funkcióival. |

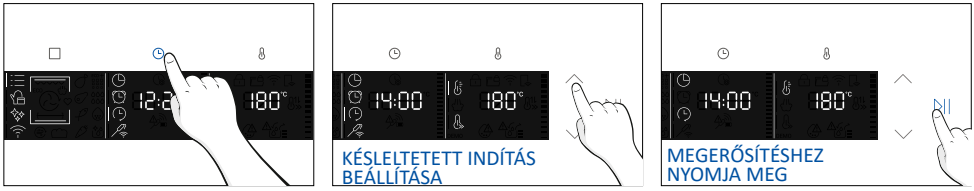
## a. Sütés Időtartama




## b. Percjelző

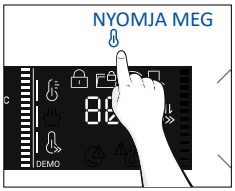


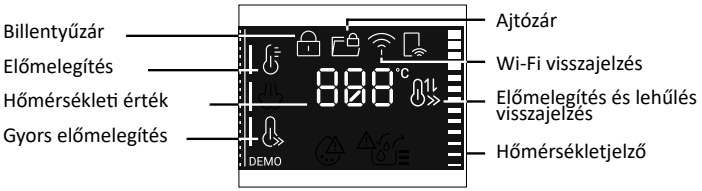

## c. Késleltetés Indítása



## TEMPERATURE MENU

A sütési program kiválasztása után nyissa meg a Hőmérséklet menüt a .gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:




| Szimbólum | Funkció | Leírás |
|---|---|---|
| | **Temperature** | Nyomja meg a gombot a hőmérséklet beállításához, és használja a nyilakat az érték beállításához. |
| | **Gyors előmelegítés** | Nyomja meg kétszer a gombot a gyors funkció hőmérsékletének a beállításához. |

## TOVÁBBI FUNKCIÓK

| Szimbólum | Funkció | Leírás |
|---|---|---|
| | **GYEREKZÁR** |  Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nem kívánt használatot. Az aktiváláshoz nyomja meg egyszerre a Lámpa és a Távirányító gombot 3 másodpercig. Egy lakat ikon jelenik meg a felhasználói felületen. Ebben az állapotban a sütő felhasználói felülete zárolva van, és a beállítások nem módosíthatók. A gyerekzár kikapcsolásához nyomja meg ismét a Lámpa és a Távirányító gombot 3 másodpercig (a kulcs ikonja eltűnik). |

## 4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓK

### GYORS ELŐMELEGÍTÉSI OPCIÓ

Az előmelegítési fázis felgyorsítása érdekében a gyors előmelegítési opció kiválasztható a hőmérséklet ikon 3 másodpercig történő megnyomásával, miután kiválasztotta a sütési programot és a hőmérsékletet. Ez az opció a kiválasztott sütési funkciótól függetlenül aktiválja a ventilátor és a fűtőelemek kombinációját. Az energiatakarékosság érdekében a gyors előmelegítés aktiválásakor a sütőtér ventilátora kikapcsol, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet.

### 4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

**MEGJEGYZÉS:** az előmelegítést igénylő funkciók esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított.

Kövesse az alábbi táblázatban szereplő utasításokat a felmelegítéssel kapcsolatban. A “YES/GYORS FELMELEGÍTÉS” azt jelenti, hogy szükséges a felmelegítés, és elérhető a gyors felmelegítés opció; a “NO” azt jelenti, hogy nincs elérhető felmelegítés, és az ételeket hideg sütőbe kell helyezni.

| Szimbólum | Funkció | T °C al pértelmezett T °C tartomány | Javasolt polchelyzet | Előmelegítés | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|---|
| | Hagyományos | 200°C<br>30-250/300°C<br>*** | L2/L3 | Igen/ Gyors előmelegítés | IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett.Preci Probe szondával használható. |
| | Hagyományos + ventilátor | 175°C<br>50-250/300°C<br>*** | L2/L3/L4 | Igen/ Gyors előmelegítés | IDEÁLIS: sültek, raguk, zöldségek és nedves töltelékű piték sütéséhez egy szinten. Ideális magas víztartalmú ételek elkészítéséhez.Preci Probe szondával használható. |
| | Többszintű | 160°C<br>50-250/300°C<br>*** | L4 egyszeres szinthez L2+L5 kettős szinthez L2+L4+L6 hármas szinthez | Igen/ Gyors előmelegítés | IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez. Preci Probe szondával használható. |
| | Alsó melegítés | 170°C<br>50-230°C | L2 | Igen/ Gyors előmelegítés | IDEÁLIS: krém karamell, pudingok és bain marie készítéséhez egy szinten. Ez a funkció félkész ételek elkészítésére is használható. Preci Probe szondával használható. |
| | Alsó melegítés + ventilátor | 170°C<br>50-230°C | L2 | Igen/ Gyors előmelegítés | IDEÁLIS: pizzák, sós sütemények, torták és folyékony öntetekkel készített ételek sütéséhez egy szinten.Preci Probe szondával használható. |
| | Grill | L5<br>L1-L5 | L6 a vékony ételekhez<br>L5 a vastagabb ételekhez | NEM | IDEÁLIS: gratinírozáshoz, grillezett húshoz, halhoz, zöldségekhez. Ez a funkció csak a belső felső fűtőelemet használja. Csukott sütőajtóval használja. Helyezzen alá egy tálcát a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. |
| | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | NEM | IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirítós kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges). |

| Szimbólum | Funkció | T °C al pértelmezett T °C tartomány | Javasolt polchelyzet | Előmelegítés | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Csőben sültek | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Igen/ Gyors előmelegítés | IDEÁLIS: egész húsdarabokhoz (sültekhez) vagy reszelt ételekhez. Csukott sütőajtóval használja.Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges. |
|  | Többszintű + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Igen/ Gyors előmelegítés | IDEÁLIS: teljes menüsütéshez a szagok keveredése nélkül. Az ételeket nem kell ugyanabban a sütési időben kivenn A menüjavaslatokat lásd a dedikált bekezdésben (illessze be a bekezdés számát) |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NEM | IDEÁLIS: hús, hal vagy zöldség sütéséhez Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja.A sütő belső világítása ki van kapcsolva |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NEM | IDEÁLIS: fagyasztott élelmiszerek vagy olyan rántott, félkész ételek készítéséhez, amelyeket általában sütni kell. A dedikált tálcának köszönhetően a forró levegő egyenletesen áramlik az élelmiszereken. |
|  | Kenyér | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NEM | IDEÁLIS: kenyér és veknik sütéséhez |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NEM | IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítése nélkül.Használjon alacsonyabb hőmérsékletet a fagyasztott termékekhez, és 300 °C hőmérsékletet a házi készítésű receptekhez |
|  | Fehér hús | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NEM | IDEÁLIS: baromfihoz és fehér húsrészekhez |
|  | Vörös hús | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NEM | IDEÁLIS: marhahúshoz és vörös húsdarabokhoz |
|  | Hal | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NEM | IDEÁLIS: egész halhoz és filékhez |
|  | Zöldség | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NEM | IDEÁLIS: sült zöldségekhez és burgonyához |

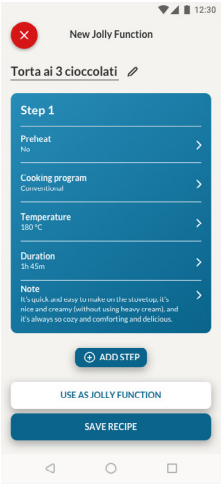
* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**Csukott sütőajtóval használja.
*** A sütő modelljétől függően.

### 4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

| Szimbólum | Funkció | T °C al-apértelmezett T °C tartomány | Javasolt polchelyzet | Előme-legítés | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Adja hozzá a funkciók előre beállított listájához a kedvencét, amely még nincs jelen a sütőben. A hOn alkalmazáson keresztül konfigurálhatja . |

### ♡ Jolly funkció

A Jolly funkciónak köszönhetően ez a termék teljesen testreszabható élményt nyújt, lehetővé téve, hogy személyre szabott receptjeit közvetlenül a sütőben tárolja. Ezeket a recepteket olyan gyakran hajthatja végre, amilyen gyakran csak szeretné, anélkül, hogy be kellene jelentkeznie az alkalmazásba.



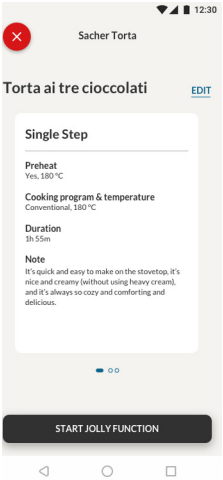

### A Jolly funkció beállítása:

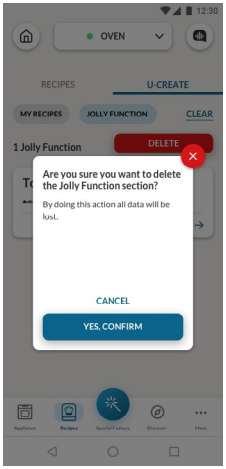
A Jolly funkció sütőn történő beállításához nyissa meg az alkalmazás U-CREATE részét, válassza ki a használni kívánt receptet, válassza ki a használni kívánt receptet, majd kattintson a „Use As Jolly Function” (Használat Jolly funkcióként) lehetőségre.
Ettől a ponttól kezdve az alkalmazással való interakció nélkül is elindíthatja a termékből. A főzési folyamat megkezdéséhez egyszerűen forgassa el a funkciógombot a Jolly funkcióra.
A kijelzőn megjelenik az előre beállított hőmérséklet.

## A Jolly funkció szerkesztése:

A Jolly funkció szerkesztéséhez nyissa meg az alkalmazás receptrészét, és válassza ki a Jolly funkcióként megjelölt recept kártyáját. Koppintson a „szerkesztés” gombra a recept testreszabásához és az előzőleg beállított beállítások módosításához.

Egy felugró üzenet tájékoztatja, hogy az újonnan módosított Jolly funkció mentéséhez el kell távolítania az előzőt. Ha megerősíti, az előző Jolly funkció törlődik, és az új paraméterek mentésre kerülnek a terméken, és láthatók lesznek az alkalmazásban.




## A Jolly funkció törlése:

A Jolly funkció eltávolításához a sütő felhasználói felületéről, nyissa meg az alkalmazás U-CREATE részét.

A Jolly funkcióként megjelölt recept kártyájára koppintva törölheti azt a piros „törlés” gombra kattintva.

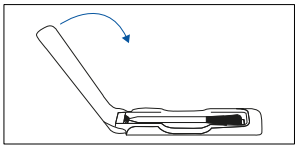
Egy előugró ablak megerősíti a műveletet, és kéri a megerősítését.

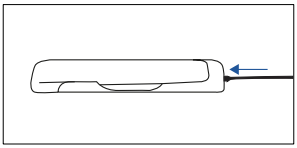
Ha folytatja, a sütőbe mentett Jolly funkció eltávolításra kerül, és többé nem lesz elérhető az alkalmazásban.

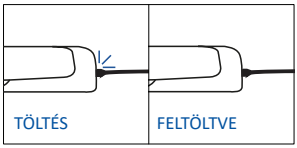
## PRECI PROBE

### Használat előtt ellenőrizze a Preci Probe szonda töltését:

1. Helyezze a Preci Probe szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet.
2. Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel.
3. A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Ha a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol

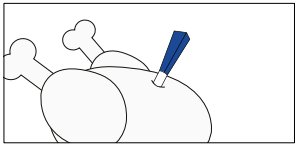


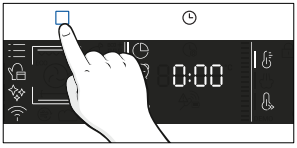


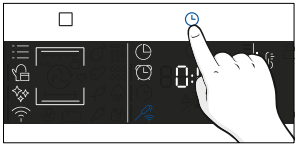


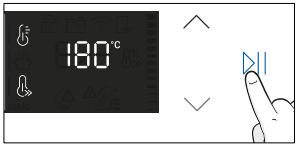

### A Preci Probe regisztrálása és használata:

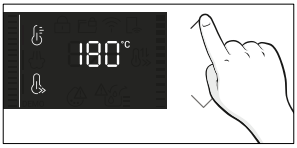
1. Helyezze a szondát az ételbe.
2. Koppintson a □gombra a kívánt funkció kiválasztásához, majd koppintson annyiszor az◷ gombra,ahányszor a Szonda ikon kiválasztásához szükséges.
3. Kis idő elteltével a sütő felismeri a szonda kódját. Érintse meg az ⏯, gombot, és használja a nyilakata célhőmérséklet beállításához.
4. Koppintson a ⏯ gombra a megerősítéshez. Ettől a pillanattól kezdve a sütő a szonda adatait használja az étel belső hőmérsékletének nyomon követésére.
5. A kívánt belső hőmérséklet elérésekor megszólal a riasztó, és a sütő kikapcsol. Óvatosan vegye ki aszondát az ételből

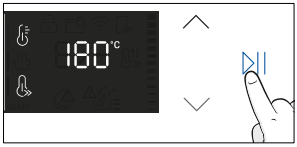




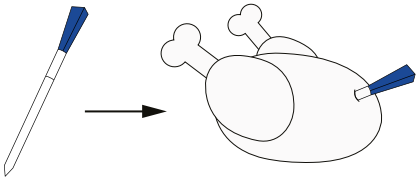


### Főzési tippek

A szonda egyetlen mérési ponttal van felszerelve. Helyezze be teljesen az ételbe úgy, hogy a fémhegy az étel közepén helyezkedjen el. Helyezze ezt a pontot a lehető legközelebb az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez, hogy pontosan figyelemmel kísérje a sütési folyamatot.



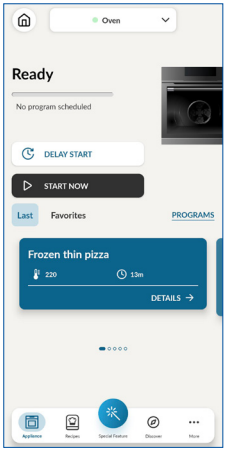
A szonda kézi funkciókkal (statikus, statikus + ventilátor, grill, supergrill, gratin, csőbensültek és többszintű), ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁKKAL (hús, hal és zöldség) és Gentle cooking funkcióval használható.

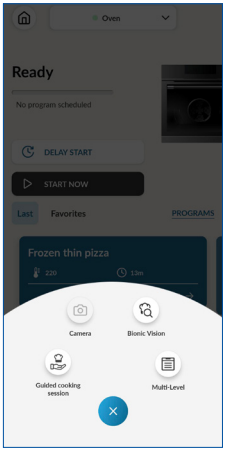
| Élelmiszer kategória | Javasolt mag T °C | Javasolt pozicionálás |
|---|---|---|
| Marhasült | 45°C | Átlósan a legvastagabb részen. A hengeres formájú ételek (pl. marhasült) esetében a csúcsot a geometriai középponthoz a lehető legközelebb tolja be |
| Sült húsok | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Szárnyasok | 83-85°C | A mell legvastagabb részébe |
| Hal (egész/steak) | 65°C | Átlósan a legvastagabb részen |
| Kenyér/ragu | 90°C | Az étel geometriai középpontjához közel |

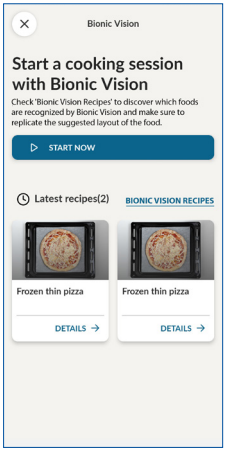
## A KAMERA HASZNÁLATA *

A bionikus kamera az alkalmazásban elérhető Preci Taste funkcióval működik együtt. A kamera felismeri az ételt, majd beállítja a megfelelő sütéshez szükséges paramétereket. A sütési folyamat állapota követhető közvetlenül az alkalmazásban.
A kamera nem érhető el előmelegítés, Eco és pirolízis funkciók esetén.
A kamera használata aktív Távvezérlés funkciót követel meg

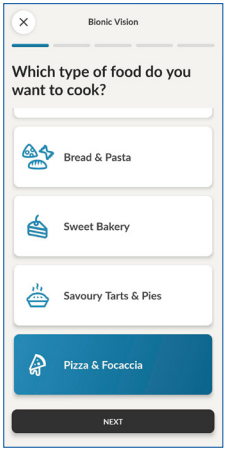
**1. lépés** Az alkalmazásban nyomja meg a „Különleges funkció” gombot, majd válassza a „Preci Taste” lehetőséget, és nyomja meg az „Indítás most” gombot.



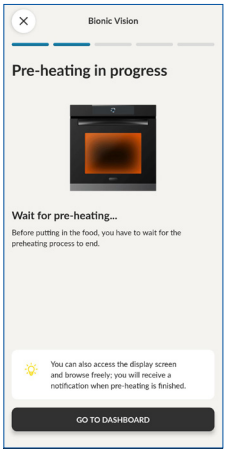




**2. lépés** Válassza ki a készíteni kívánt ételkategóriát, majd nyomja meg a „Tovább” gombot a megerősítéshez.

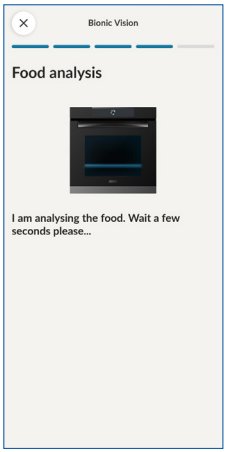


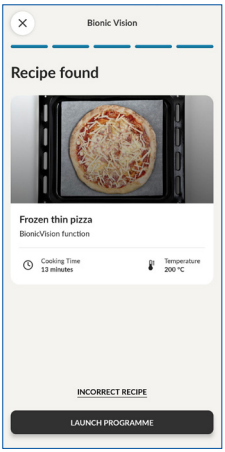

* csak ha jelen van

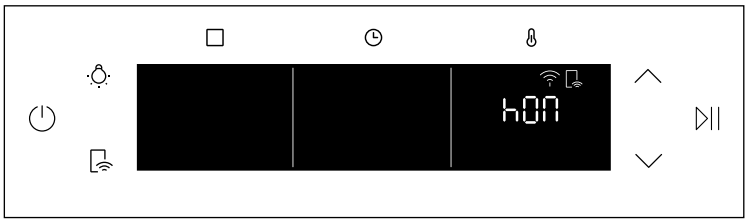
**3. lépés** Miután elindította a Preci Taste receptet az alkalmazásból, elindul az előmelegítés. A funkcióelindításához a sütő üregének üresnek kell lennie.



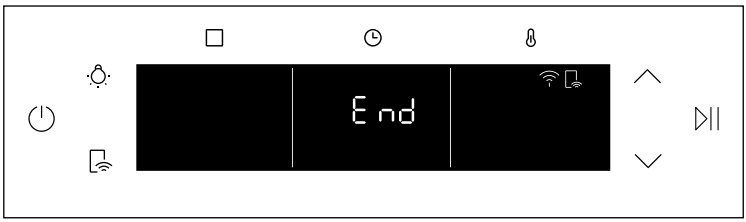

**4. lépés** Az előmelegítési fázis után az ételt behelyezheti az üregbe. Az étel felismerhetőségéhez csukjabe a sütő ajtaját. A sütő felismeri az ételt a kamerán keresztül, majd beállítja a megfelelő paramétereket. A folyamat során a „Bionic Vision in Progress" (Bionikus látás folyamatban) üzenet olvasható a sütő kijelzőjén. A felhasználótól kapott visszaigazolás után a sütési folyamat automatikusan elindul.



**5.lépés** A sütés befejeztével a „Vége” felirat jelenik meg a kijelzőn. A sütési idő meghosszabbítható, ha jobban átfőtt ételt szeretne.




**MEGJEGYZÉS**: A kamera használata előtt a tiszta rálátás biztosítása érdekében győződjön meg arról, hogy a kamera látómezőjében található üveg tiszta

### 4.2.3. Többlépcsős Funkció

A Többlépéses funkció lehetővé teszi a korábban beállított főzési paraméterek (hőmérséklet és idő) megtartását, miközben a gomb megnyomásával főzés közben módosítja ☐ a funkciót.

A funkció az összes FŐ FUNKCIÓHOZ ⁝☰ elérhető, kivéve az ECO és a JOLLY programokat.

# 5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

## 5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Ez a termék kétféle oldalsó tartóval kapható, 6 vagy 7 sütési szinttel. Kérjük, tekintse meg a megfelelő sütési táblázatot.

**MEGJEGYZÉS:** Sütemények, lepények és egyéb olyan receptek elkészítéséhez, amelyekhez 2 szinten elhelyezett sütőforma vagy tartály szükséges. Helyezze a felső tálcát a bal oldalra, az alsó tálcát a jobb oldalra.

**6 szintes modell ****

| Kategória | Recept | Szintek száma | Főzési program | T°C | Előmelegítés | Sütési tartozék | Polcpozíció | Előmelegítés utáni sütési idő * (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Édes pékáru | Aprósütemények / muffinok | 1 | Hagyományos<br>Többszintű | 175°C<br>160°C | I | Süteményes tepsi | L3<br>L4 | 20-30<br>30-40 |
| | | 2 | Többszintű | 150°C | | Mélyebb + Süteményes tepsi | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Többszintű | 140°C | | Süteményes tepsis | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Piskótatészták (26 cm Ø) | 1 | Hagyományos<br>Többszintű | 170°C<br>150°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L2<br>L4 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Többszintű | 150°C | | Fémrácsok + Tortaforma | L1+L4 | 50-60 |
| | Kétszersült | 1 | Hagyományos<br>Többszintű | 150°C | I | Süteményes tepsi | L3<br>L4 | 25-30<br>30-35 |
| | | 2 | Többszintű | 140°C | | Mélyebb + Süteményes tepsi | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Többszintű | 140°C | | Süteményes tepsis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquette | 1 | Többszintű | 190°C | I | Süteményes tepsi | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Többszintű | 170°C | | Süteményes tepsi | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-30 |
| | Habcsók | 1 | Többszintű | 90°C | I | Süteményes tepsi | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Hagyományos | 150°C | | Süteményes tepsi | L3 | 15-20 |
| | Almás pite | 1 | Hagyományos | 185°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Többszintű | 170°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L4 | 65-75 |
| | Fordított almatorta | 1 | Hagyományos | 170°C | | Fémrácsok + Tortaforma | L2 | 40-60 |
| | Csokoládé szuflé | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi + formák | L3 | 10-15 |
| | Sajttorta | 1 | Hagyományos | 150°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L2 | 50-65 |
| | Mélyhűtött croissant | 1 | Hagyományos + ventilátor | 175°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | | Mélyebb + Süteményes tepsi | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Többszintű | 160°C | | Süteményes tepsis | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Rétes, fagyasztott | 1 | Hagyományos | 210°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 30-45 |
| Kenyerek és lepények | Pirított kenyér | 1 | Supergrill | 05 | N | Fémrács | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L2 or L3 | 25-35 |
| | Kenyér, egészben | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 35-50 |

| Kategória | Recept | Szintek száma | Főzési program | T°C | Előmeleg-ítés | Sütési tartozék | Polcpozíció | Előmelegítés utáni sütési idő * (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sós pite és csőben sültek | Sós sütemények / lepények (26 cm Ø) | 1 | Hagyományos + ventilátor Pizza | 180°C 200°C | I N | Fémrács + Quiche konzervdoboz | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Fémrács + Quiche konzervdoboz | L1+L4 | 50-70 |
| | Sajtszuflé | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, friss | 1 | Hagyományos + ventilátor | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, fagyasztott | 1 | Hagyományos | 180°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 50-60 |
| | Sült tészta | 1 | Csőbenpsültek | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, fagyasztott | 1 | Hagyományos | 180°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, friss (tálca) | 1 | Hagyományos Pizza | 250°C 300°C | I N | Süteményes tepsi | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Mélyebb+ Süteményes tepsis | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, friss (kerek) | 1 | Hagyományos Pizza | 250°C 300°C | I N | Süteményes tepsi | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Mélyebb+ Süteményes tepsis | L2+L5 | 30-40 |
| | Fagyasztott pizza (vékony tésztás) | 1 | Hagyományos Pizza | 220°C 200°C | I N | Fémrács | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Többszintű | 180°C | | Fémrács | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Hús és baromfi | Egész sült csirke (1-1,2 kg) | 1 | Többszintű Csőbenpsültek | 220°C | I | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-es szintre 150 ml vízzel | L4 | 40-60 |
| | Csirkecomb | 1 | Air Fry** | 220°C | N | Air fry tálca** | L4 | 30-50 |
| | Sült kacsa | 1 | Többszintű Csőbenpsültek | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 50-60 |
| | Kakas | 1 | Többszintű Csőbenpsültek | 220°C | I | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re | L4 | 20-40 |
| | Sült pulyka | 1 | Többszintű Csőbenpsültek | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 50-60 |

| Kategória | Recept | Szintek száma | Főzési program | T°C | Előmeleg-ítés | Sütési tartozék | Polcpozíció | Előmelegítés utáni sütési idő * (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Sertésborda (1000-1200 g) | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 80-100 |
| | Kolbász | 1 | Supergrill | 04 | I | Fémrács | L5 | 40-50 |
| | Marhasült (500 g) | 1 | Többszintű | 220°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-40 |
| | Fasírt (1000-1500g) | 1 | Hagyományos | 180°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 40-50 |
| | Sült csirke burgonyával | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Mélyebb tray | L4 | 45-60 |
| Hal és tenger gyümölcsei | Grillezett tengeri ételek | 1 | Supergrill | 04 | N | Fémrács | L5 | 15-30 |
| | Fagyasztott halrudak | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry tálca** | L4 | 20-25 |
| | Sült hal | 1 | ECO | 200°C | N | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re | L3 | 40-60 |
| Zölds-égek | ZöldségCső-benpsültek | 1 | ECO | 200°C | N | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 80-90 |
| | Fagyasztott hasábburg-onya (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air fry tálca** | L4 | 18-25 |
| | Sült krumpli | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L4 | 30-50 |

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
* ha előmelegítés szükséges
** A sütő modelljétől függően.

### 7 szintes modell **

| Kategória | Recept | Szintek száma | Főzési program | T°C | Előmeleg-ítés | Sütési tartozék | Polcpozíció | Előmelegítés utáni sütési idő * (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Édes pékáru | Aprósütemények / muffinok | 1 | Hagyományos Többszintű | 175°C 160°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Többszintű | 150°C | | Mélyebb + Süteményes tepsi | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Többszintű | 140°C | | Süteményes tepsis | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Piskótatészták (26 cm Ø) | 1 | Hagyományos Többszintű | 170°C 150°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Többszintű | 150°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L3+L6 | 50-60 |
| | Kétszersült | 1 | Hagyományos Többszintű | 150°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Többszintű | 140°C | | Süteményes tepsis | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Többszintű | 140°C | | Süteményes tepsis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquette | 1 | Többszintű | 190°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Többszintű | 170°C | I | Süteményes tepsi | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-30 |
| | Habcsók | 1 | Többszintű | 90°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Hagyományos | 150°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 15-20 |
| | Almás pite | 1 | Hagyományos | 185°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Többszintű | 170°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L3 | 65-75 |
| | Fordított almatorta | 1 | Hagyományos | 170°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L2 | 40-60 |
| | Csokoládé szuflé | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi + formák | L3 | 10-15 |
| | Sajttorta | 1 | Hagyományos | 150°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L2 | 50-65 |
| | Mélyhűtött croissant | 1 | Hagyományos + ventilátor | 180°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | | Mélyebb + Süteményes tepsi | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Többszintű | 160°C | | Süteményes tepsis | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Rétes, fagyasztott | 1 | Hagyományos | 210°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 30-45 |
| Kenyerek és lepények | Toast bread | 1 | Supergrill | 05 | N | Fémrács | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 25-35 |
| | Kenyér, egészben | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 35-50 |

| Kategória | Recept | Szintek száma | Főzési program | T°C | Előmeleg-ítés | Sütési tartozék | Polcpozíció | Előmelegítés utáni sütési idő * (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sós pite és csőben sültek | Sós sütemények / lepények (26 cm Ø) | 1 | Hagyományos + ventilátor<br>Pizza | 180°C<br>200°C | I<br>N | Fémrács + Quiche konzervdoboz | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Fémrács + Quiche konzervdoboz | L2+L5 | 50-70 |
| | Sajtszuflé | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, friss | 1 | Hagyományos + ventilátor | 180°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, fagyasztott | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, fagyasztott | 1 | Hagyományos | 180°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 45-55 |
| | Sült tészta | 1 | Csőbenpsültek | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, friss (tálca) | 1 | Hagyományos<br>Pizza | 250°C<br>300°C | I<br>N | Süteményes tepsi | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Mélyebb + Süteményes tepsi | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, friss (kerek) | 1 | Hagyományos<br>Pizza | 250°C<br>300°C | I<br>N | Süteményes tepsi | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Mélyebb + Süteményes tepsi | L2+L5 | 30-40 |
| | Fagyasztott pizza (vékony tésztás) | 1 | Pizza | 200°C | N | Fémrács | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Többszintű | 180°C | I | Fémrács | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Hús és baromfi | Egész sült csirke (1-1,2 kg) | 1 | Többszintű Csőbenpsültek | 220°C | I | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-es szintre 150 ml vízzel | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Csirkecomb | 1 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 30-50 |
| | Sült kacsa | 1 | Többszintű Csőbenpsültek | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Kakas | 1 | Többszintű Csőbenpsültek | 220°C | I | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategória | Recept | Szintek száma | Főzési program | T°C | Előmeleg-ítés | Sütési tartozék | Polcpozíció | Előmelegítés utáni sütési idő * (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Sült pulyka | 1 | Csőbenpsültek | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 50-60 |
| | Sertésborda (1000-1200 g) | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 80-100 |
| | Kolbász | 1 | Supergrill | 04 | I | Fémrács | L5 | 40-50 |
| | Marhasült (500 g) | 1 | Csőbenpsültek | 220°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-40 |
| | Fasírt (1000-1500g) | 1 | Hagyományos | 180°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 40-50 |
| | Sült csirke burgonyával | 1 | Csőbenpsültek | 200°C | I | Mélyebb tray | L4 | 45-60 |
| Hal és tenger gyümölcs-ei | Grillezett tengeri ételek | 1 | Supergrill | 04 | N | Fémrács | L5 | 15-30 |
| | Fagyasztott halrudak | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry tálca** | L4 | 20-25 |
| | Sült hal | 1 | ECO | 200°C | N | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re | L3 | 40-60 |
| Zölds-égek | Zöldség Csőb-enpsültek | 1 | ECO | 200°C | N | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 80-90 |
| | Fagyasztott hasábburg-onya (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | I | Air fry tálca** | L4 | 18-25 |
| | Burgonya Csőb-enpsültek | 1 | Csőbenpsültek | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L4 | 15-25 |
| | Sült krumpli | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L4 | 30-50 |

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
* ha előmelegítés szükséges
** A sütő modelljétől függően.

## 5.2. EVERYDAY COOKING TÁBLÁZAT

Az Ételkategória menü lehetővé teszi a különböző receptek elkészítését a sütő előmelegítése nélkül, az egyes kategóriák igényeihez szabott speciális főzési programoknak köszönhetően.
A sütési program kiválasztása után megjelenik az alapértelmezett idő, és a jobb oldali gomb elforgatásával szerkeszthető; a főzési hőmérséklet a megfelelő ikon megnyomásával módosítható.
Mindkét paraméter korlátozott tartományon belül állítható be, az alábbi táblázat szerint.

| Szimbólum | Leírás | Előmelegítés | Pozíció | Vízmennyiség * | Hőmérséklet-tartomány (°C) | Időtartomány (perc) | Húshőmérő hőmérséklete (ha rendelkezésre áll) | Leírás |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Fehér hús | Nem | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Baromfihoz és fehér húsrészekhez |
|  | Vörös hús | Nem | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Baromfihoz és fehér húsrészekhez |
|  | Hal | Nem | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Egész halhoz és halfiléhez. |
|  | Zöldségek | Nem | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Sült zöldségekhez és burgonyához. |

**MEGJEGYZÉS:** ha a sütő kikapcsolása után szükség van a sütés folytatására, javasoljuk, hogy kerülje az Everyday Cooking sütési programok használatát, és inkább a szabványos funkciókat válassza.

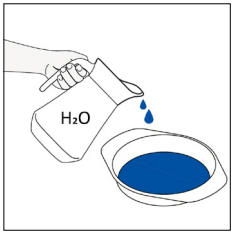
*** A gőzedény használata után**
A használat gyakoriságától és a víz keménységétől függően vízkőfoltok maradhatnak az edényben.
A gőzedény használata után hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja.
A vízkő eltávolításához öntsön 150 ml ecetet és 50 ml vizet az edénybe.
Körülbelül 10 perc elteltével törölje le puha ruhával.



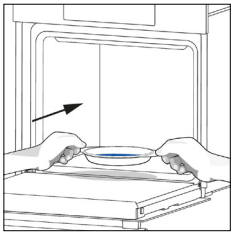
* A sütő modelljétől függően.

## *A GŐZTARTÁLY HASZNÁLATA PÁROLÁSI PROGRAMOKHOZ

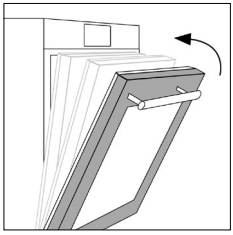
A gőzfőzési program kiválasztása után járjon el az alábbiak szerint:



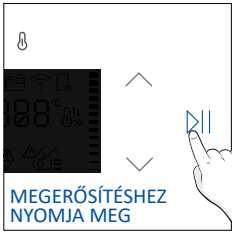

**1.** Adja hozzá az ajánlott mennyiségű vizet a gőzedénybe a csapból vagy egy kancsóból.



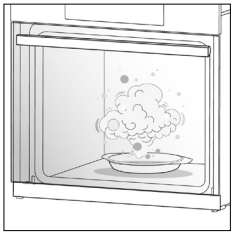
**2.** Helyezze a gőzedényt a sütő üregének aljára.



**3.** Győződjön meg róla, hogy az sütő ajtaja be van zárva.




**4.** Nyomja meg a megerősítéshez.



* A sütő modelljétől függően.

| Recept | Adag mérete | Főzési program | T°C | Sütési tartozék | Polcpozíció | Sütési idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Marhasült | 500-800g | Hús | 190°C | Fémrács | L3 | 30-40 |
| Marhahúsfilé | 200g | Hús | 200°C | Fémrács | L3 | 20-25 |
| Fasírt | 1000-1500g | Hús | 180°C | Fémrács | L3 | 40-50 |
| Wellington bélszín | 500g | Hús | 200°C | Fémrács | L3 | 50-80 |
| Portói sült | 800-1000g | Hús | 200°C | Fémrács | L3 | 40-70 |
| Oldalas | 1000-1200g | Hús | 200°C | Fémrács | L3 | 80 |
| Bárányborda | 800-1000g | Hús | 200°C | Fémrács | L3 | 60-80 |
| Báránycomb | 1500-2000g | Hús | 190°C | Fémrács | L3 | 80 |
| Lazacfilé | 200-600g | Hal | 170°C | Süteményes tepsi | L3 | 20-35 |
| Tonhal steakek | 600g (kb. 4 db) | Hal | 180°C | Fémrács | L3 | 15-20 |
| Kardhal steakek | 700g (kb. 4 db) | Hal | 180°C | Süteményes tepsi | L3 | 15-20 |
| Tőkehalfilé | 600g (kb. 4 db) | Hal | 160°C | Süteményes tepsi | L3 | 15-20 |
| Nagyszemű durbincs, egész | 1 | Hal | 170°C | Süteményes tepsi | L3 | 35-45 |
| Nagyszemű durbincs, filé | 600g (kb. 4 db) | Hal | 160°C | Süteményes tepsi | L3 | 15-20 |
| Tengeri sügér filé | 600g (kb. 4 db) | Hal | 160°C | Süteményes tepsi | L3 | 15-20 |
| Sóban sült hal | 1 | Hal | 180°C | Süteményes tepsi | L3 | 30-40 |
| Halnyárs | 8 db | Hal | 160°C | Fémrács | L3 | 20-30 |
| Töltött tintahal | 4 db | Hal | 180°C | Süteményes tepsi | L3 | 25-40 |
| Egész kenyér | 1 | Pékáru | 200°C | Fémrács | L3 | 35-50 |
| Rozskenyér | 1 | Pékáru | 190°C | Fémrács | L3 | 35-50 |
| Szendvicscipó | 1 | Pékáru | 200°C | Fémrács | L3 | 35-50 |
| Fagyasztott bagett | 1 | Pékáru | 200°C | Fémrács | L3 | 15-25 |
| Fagyasztott leveles tészta snack | 1 | Pékáru | 190°C | Fémrács | L3 | 20-30 |
| Édeskömény | 1 tálca | Zöldségek | 200°C | Fémrács | L3 | 30-40 |

| Recept | Adag mérete | Főzési program | T°C | Sütési tartozék | Polcpozíció | Sütési idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vegyes zöldségek | 1 tálca | Zöldségek | 190°C | Fémrács | L3 | 40-45 |
| Karfiol | 1 tálca | Zöldségek | 190°C | Fémrács | L3 | 40-50 |
| Sütőtök, kocka alakú | 1 tálca | Zöldségek | 200°C | Fémrács | L3 | 30-40 |
| Töltött paprika | 1 tálca | Zöldségek | 180°C | Fémrács | L3 | 70-80 |
| Töltött cukkini | 1 tálca | Zöldségek | 190°C | Fémrács | L3 | 35-45 |
| Sárgarépa rudak | 1 tálca | Zöldségek | 180°C | Süteményes tepsi | L3 | 35-40 |
| Brokkoli | 1 tálca | Zöldségek | 190°C | Süteményes tepsi | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 tálca | Zöldségek | 190°C | Fémrács | L3 | 40-45 |
| Zöldséges lepény | 6 ramekin | Zöldségek | 180°C | Süteményes tepsi + formák | L3 | 25-35 |

# 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

## 6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel.
- Ne vonja be a sütőfalakat alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

## 6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

### 6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók

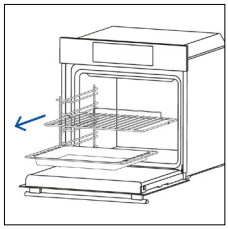
**Pirolitikus tisztítás** (a sütő modelljétől függően)
Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.

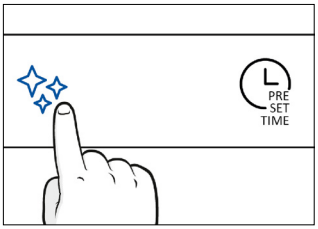
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet. A tisztítási ciklus végén az ételmaradékok fehér bevonatot hagynak a zománc felületeken. Ezeknek a részecskéknek az eltávolításához törölje le forró szappanos vízzel átitatott ruhával, és használjon kefét vagy acélgyapotot. A megfelelő tisztítószerek a forró szappanos víz vagy a sütőtisztító.

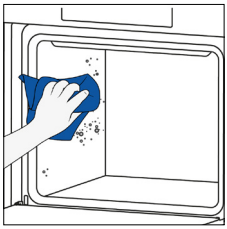
**Hogyan működik:**

1. Távolítson el minden tartozékot a sütőből, például rácsokat, oldalsó állványokat és oldalsó állványcsavarokat (*);
2. Kapcsolja be a funkciógombot ✧. Forgassa el a tárcsát a Pirolitikus program beállításához; Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön. A folyamat során és a következő hűtési fázisban a sütő ajtaja zárva marad.
3. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
   ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.

(*) csak a 7 szinttel rendelkező modelleknél.





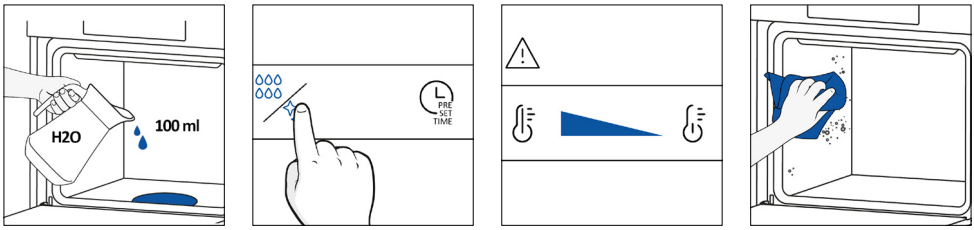



### H2O cleaning

A H2O cleaning funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

**Hogyan működik:**

1. Öntsön 100 ml vizet egy csepp mosogatószerrel a sütő alsó bemélyedésébe.
2. Kapcsolja be a gombot . Ha szükséges, forgassa el a forgógombot a Hydro Clean program beállításához. Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön.
3. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
4. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
5. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt.
6. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet. Törölje le a főzőrekeszt, és hagyja teljesen megszáradni az esetleges korrózió elkerülése érdekében.



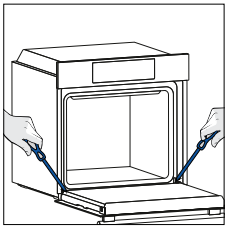

**Katalitikus tisztítás** (a sütő modelljétől függően)

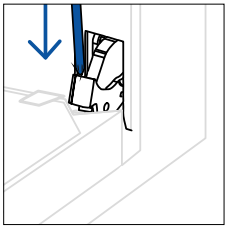
A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.
A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált zsírt gáz halmazállapotú elemekké, amikor magas hőmérsékletnek vannak kitéve.

Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.

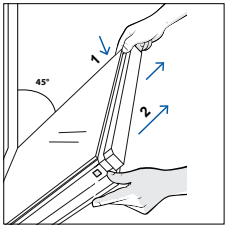
### 6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

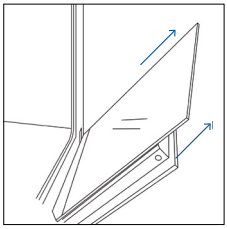




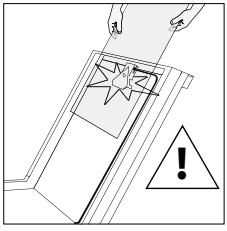
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



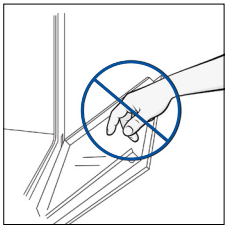

3. Nagyon óvatosan távolítsa el a sütőüveget, kezdve a belsővel. Az eljárás során erősen fogja meg az üveget mindkét kezével, és helyezze egy párnázott sima felületre (pl. szövetre).



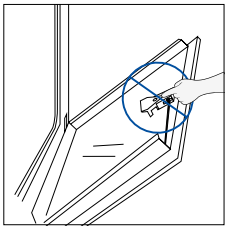
4. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** a belső és a középső üvegek nem érhetnek a kamerához (*) eltávolításuk vagy visszaszerelésük során.



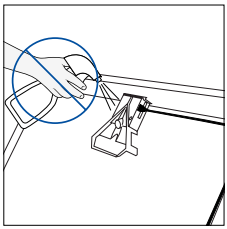
5. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**A külső üveg ne-meltávolítható.

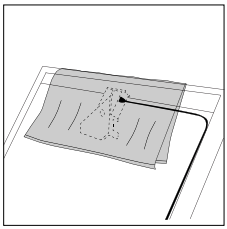


6. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A tisztítási eljárások-során tilos a kamera (*) leválasztása, erőhatásoknak való kitétele, felnyitása vagyeltávolítása.



7. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** ügyeljen arra, hogya tisztítási műveletek során a kamerane érintkezzen tisztítószerekkel.

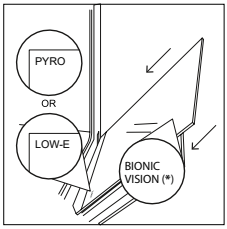




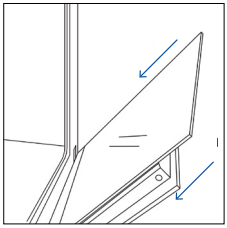
8. Tisztítsa meg az üveget puha kendővelés megfelelő tisztítószerekkel.



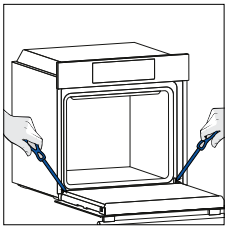

9. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogya „LOW-E / PYRO" címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad. Ügyeljen arra, hogy a „Bionic Vision" (Bionikus látás) szöveg az itt látható módon jelenjen meg, és megfelelően olvasható legyen, amikor a sütő ajtaja nyitva van.

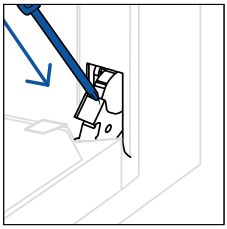



10. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.

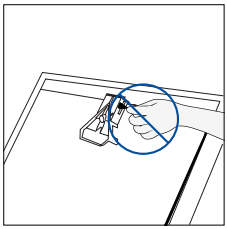


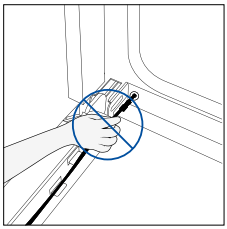
11. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





12. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: A kamera (*) csatlakozóittilos kihúzni a tisztítási műveletek során.





* csak ha van

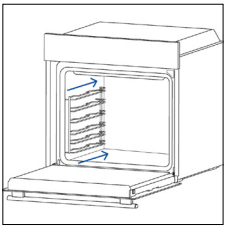
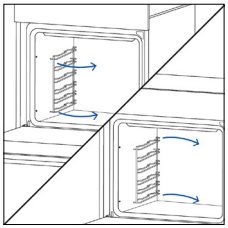
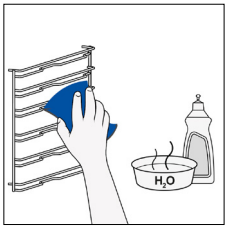
### 6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

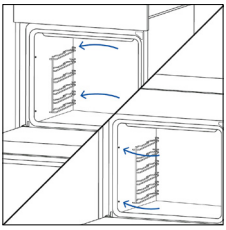
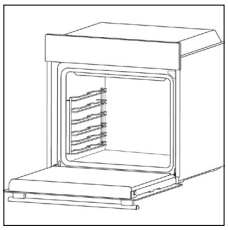
Ügyeljen arra, hogy minden használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, és törölközővel törölje szárazra őket. Tartós maradványok esetén fontolja meg a tartozékok víz és szappan keverékébe történő áztatását körülbelül 30 percig, mielőtt második mosást végezne.

**OLDALSÓ ÁLLVÁNYOK TISZTÍTÁSA:**

– **6 szintes modell**

1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy a nyilak irányába húzza őket.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben.

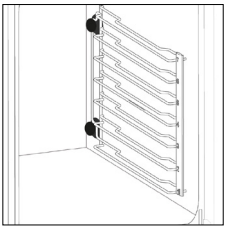
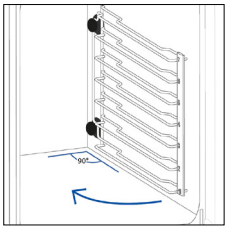




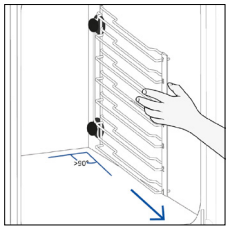



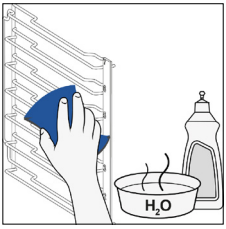
⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsit vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerekkel takarítsa a sütőt.

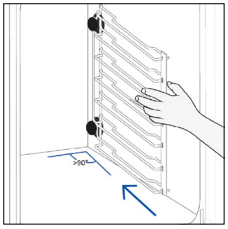
– **7 szintes modell***

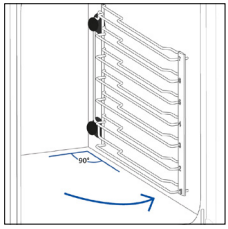
1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy először az elülső részt a nyíl irányába húzza, majd a hátsó részt leválasztja a csavarokról.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben: helyezze a hátsó részt a csavarok közé, és nyomja az elülső részt a nyíl irányába.










* A sütő modelljétől függően.

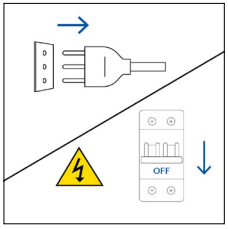
## 6.4. KARBANTARTÁS

### ALKATRÉSZEK CSERÉJE

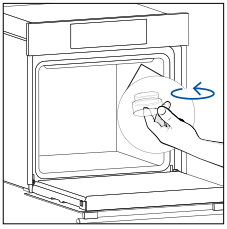
**A felül lévő izzó cseréje:**

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Távolítsa el a lámpa üvegfedelét.
3. Szerelje szét az izzót.
4. Cserélje ki az izzót egy ugyanolyan típusú új izzóra.
5. Helyezze át a lámpa üvegburáját.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.

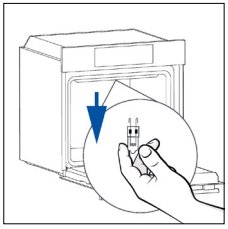
**1. lépés**



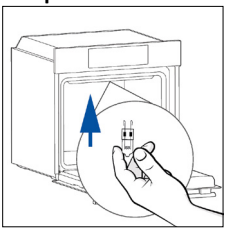

**2. lépés**



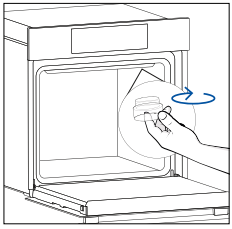
**3. lépés**



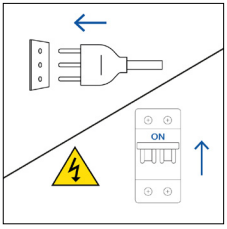
**4. lépés**

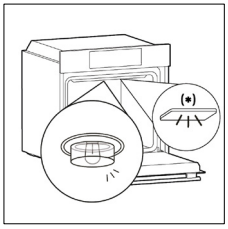


**5. lépés**



**6. lépés**



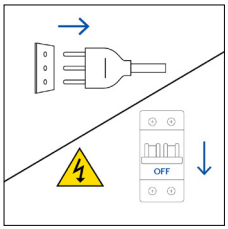




Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)
* Probléma esetén ezzel a lámpával lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

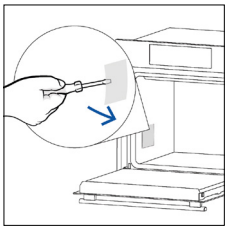
**Az oldalsó izzó cseréje:**

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Használjon egy lapos fejű csavarhúzót úgy, hogy a védőüveg oldalára helyezi, és óvatosan megnyomja, hogy eltávolítsa.
3. Óvatosan fogja meg az izzót az aljánál.
4. Helyezze be az újat.
5. Óvatosan nyomja vissza a védőüveget, amíg a helyére nem rögzül.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.

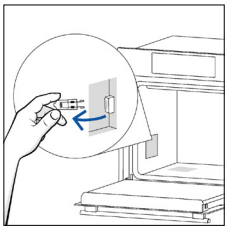
**1. lépés**



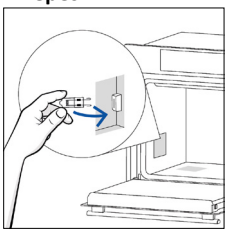

**2. lépés**



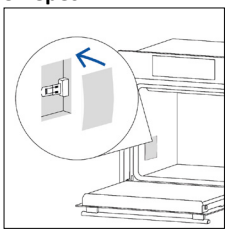
**3. lépés**



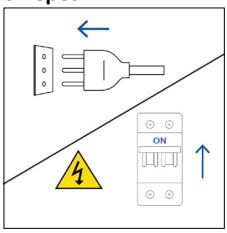
**4. lépés**



**5. lépés**



**6. lépés**




Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

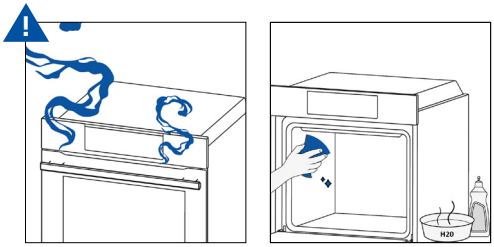
# 7. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a sütő használata közben hiba történik, a kijelzőn megjelenik az „ER” kód, majd két számjegy, amely azonosítja a hibát.
Kapcsolja ki a sütőt, húzza ki, várjon néhány percet, majd csatlakoztassa újra.
Ha a hiba eltűnik, folytathatja a sütő használatát. Ha nem, hívja az ügyfélszolgálatot, és közölje a kijelzőn látható kódot (ERXX).

**Hiba**




**Füst**



# 8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

## 8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).
Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében.
Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

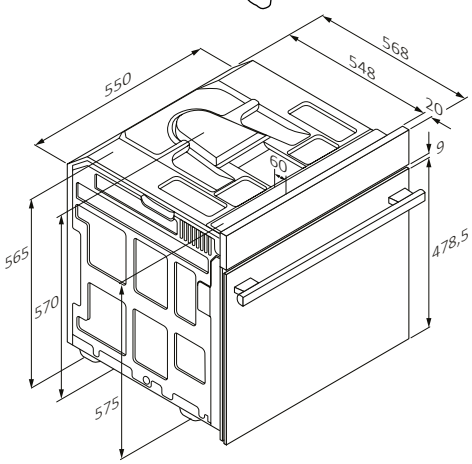
## 8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt. Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakfüggő díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

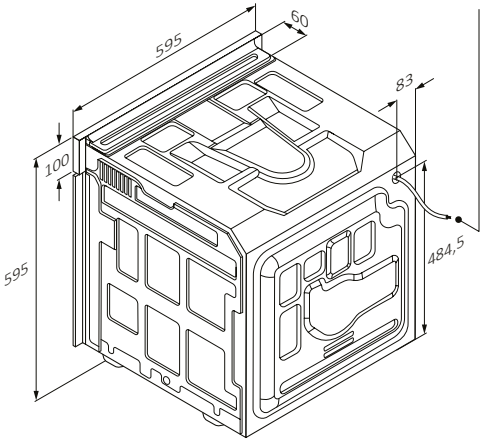
# 9. TELEPÍTÉS

A termék telepítési videóját a QR-kód beolvasásával tekintheti meg.

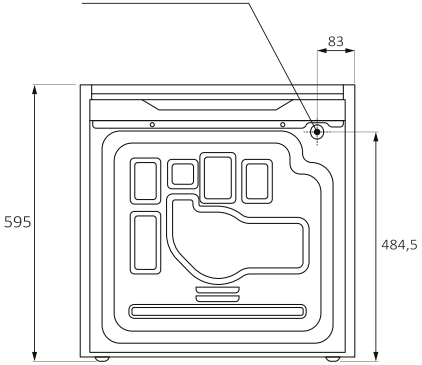
vagy erre kattintva **link**



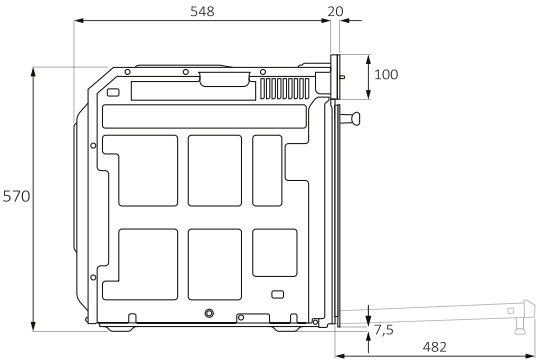

Kábel 1100 mm




Kábel 1100 mm

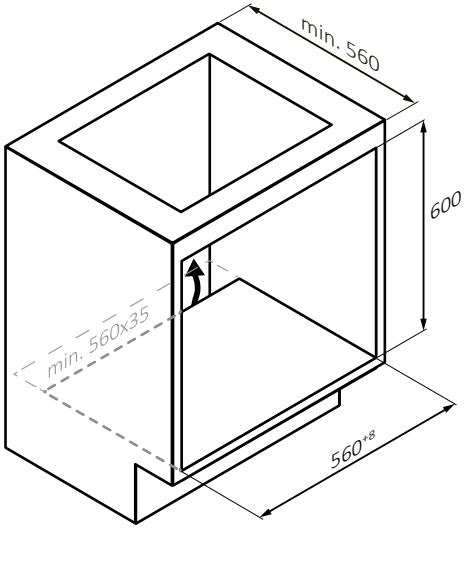


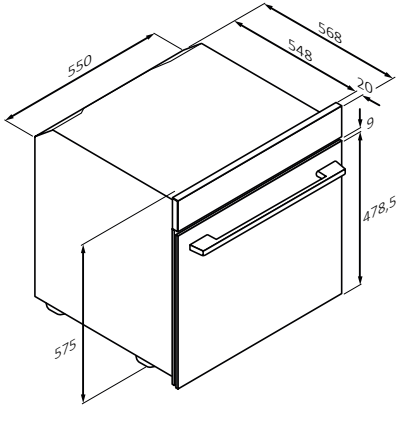

Hátsó nézet

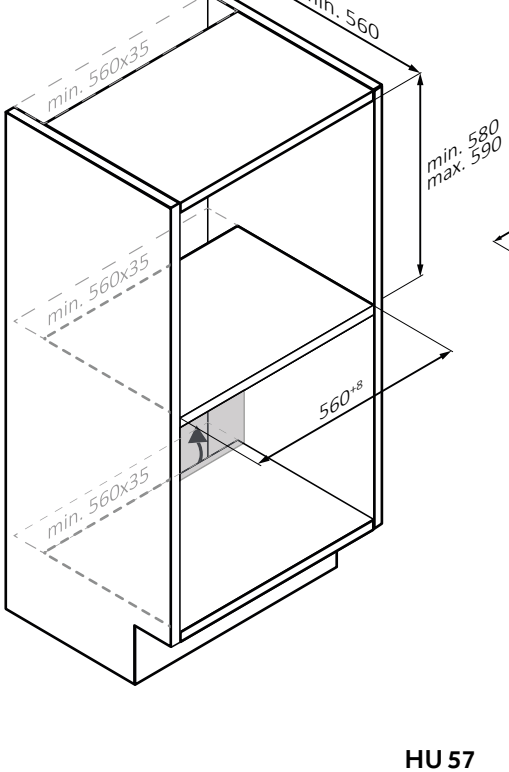


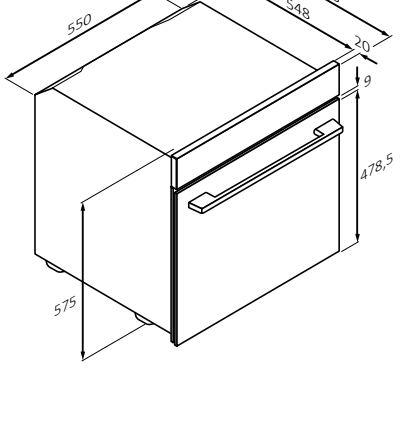

Oldalsó nézet

mm

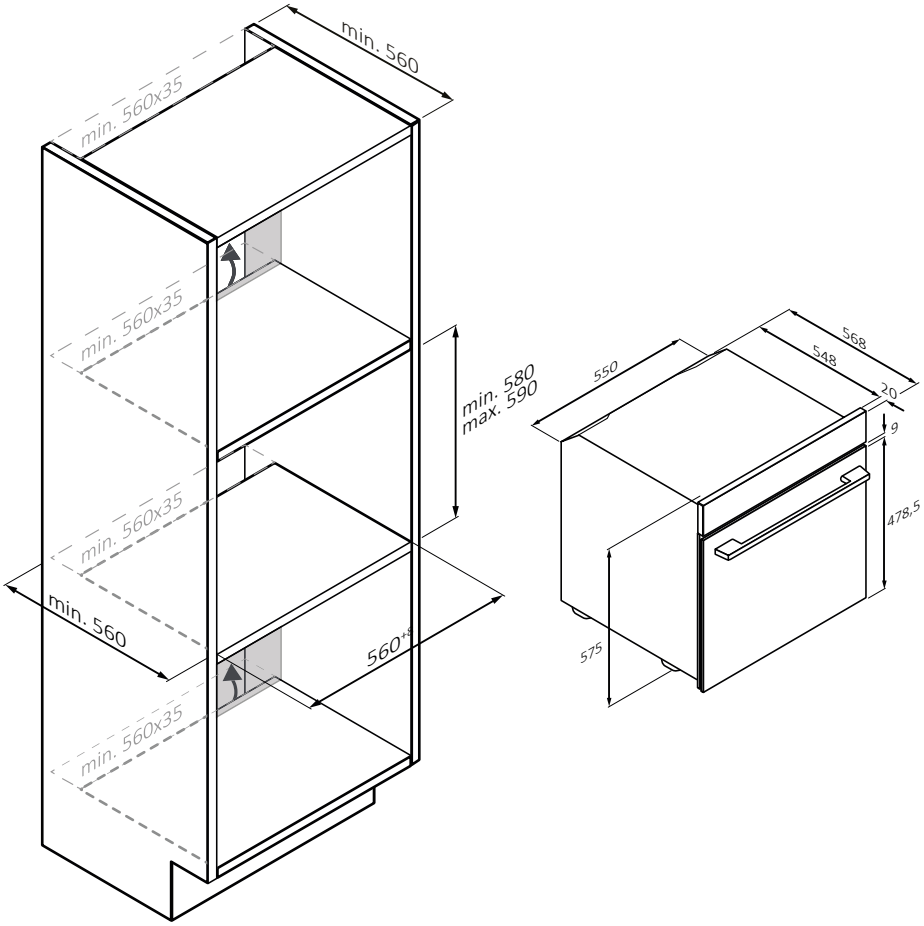

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

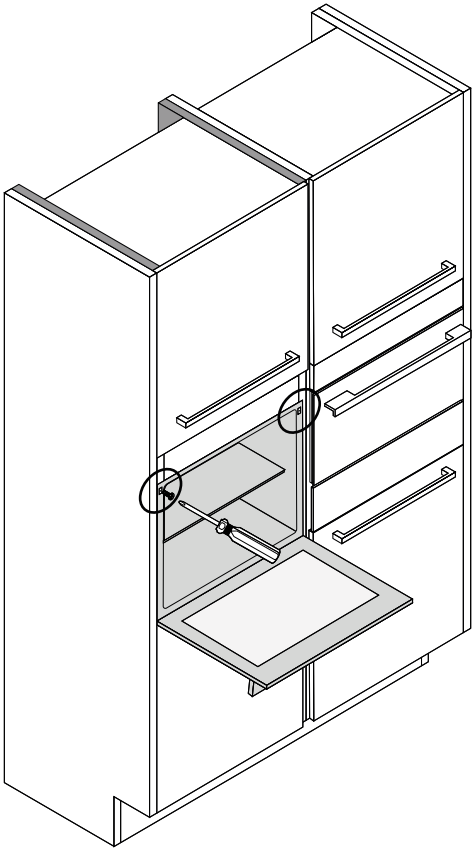

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

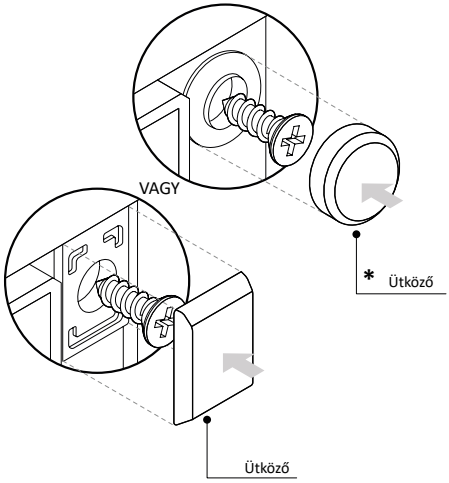

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm






(csak ha van*)

mm

## DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo.
Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom.
Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

**OPOMBA:** Upoštevajte, da se lahko značilnosti in dodatki pečice razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

**POVZETEK**


**1. VARNOSTNE INFORMACIJE**

**2. PREDSTAVITEV IZDELKA**
2.1. Pregled Izdelka
2.2. Dodatki
2.3. Nadzorna Plošča
2.4. Povezljivost

**3. PRED ZAČETKOM**
3.1. Informacije Za Začetek
3.2. Prva Uporaba
3.3. Predhodno Čiščenje

**4. DELOVANJE IZDELKA**
4.1. Kako Izdelek Deluje
4.2. Funkcije Kuhanja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Posebne Funkcije
4.2.3. Funkcija več korakov

**5. NAPOTKI ZA KUHANJE**
5.1. Splošna Tabela Kuhanja
5.2. Tabela Everyday Cooking

**6. NEGA IN ČIŠČENJE**
6.1. Splošna Priporočila
6.2. Čiščenje Pečice
6.2.1. Notranjost Pečice: Funkcije Čiščenja
6.2.2. Zunanjost Pečice: Odstranitev In Čiščenje Steklenih Vrat
6.3. Čiščenje Dodatkov
6.4. Vzdrževanje

**7. ODPRAVLJANJE TEŽAV**

**8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE**
8.1. Odstranjevanje Aparata
8.2. Varovanje In Spoštovanje Okolja

**9. VGRADNJA**

# 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

## SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Med uporabo se aparat segreje. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi v pečici.

## Uporaba v skladu s predvideno uporabo

- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil; vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.

## Omejitve uporabe

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali so prejeli navodila za varno uporabo aparata in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi aparata.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z napravo.
- ⚠**OPOZORILO:** aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od aparata.

## OPOZORILA ZA VGRADNJO

- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru ali pod delovno ploščo.
- V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Izdelajte odprtine, prikazane na slikah, glede na vrsto vgradnje. Pečico vedno pritrdite na pohištvo z vijaki, ki so priloženi aparatu.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebna dodatna dejanja oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.
- Med vgradnjo je treba pečico odklopiti iz električnega omrežja.

- Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje.
- Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Vgradnjo mora izvesti usposobljen tehnik, ki mora poznati in spoštovati veljavne zakone v državi vgradnje in navodila proizvajalca.
- Po odstranitvi aparata iz škatle se vedno prepričajte, da ni poškodovan. V primeru težav se pred vgradnjo obrnite na službo za pomoč strankam in ga ne priključite na napajanje.
- Pred uporabo aparata odstranite embalažni material.
- Med vgradnjo ne uporabljajte ročaja vrat pečice za dviganje in premikanje pečice.
- Pohištvo, v katero boste vgradili aparat, in sosednje pohištvo morajo biti odporno na temperaturo 95 °C.
- Priporočljivo je, da med vgradnjo nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.
- Izdelka ne nameščajte v odprtih okoljih, izpostavljenih vremenskim dejavnikom.
- Ta aparat je zasnovan za uporabo na nadmorski višini, nižji od 2000 m.
- Pred prvo uporabo odstranite zaščitne filme in oglasne nalepke s sprednje površine pečice.

## ELEKTRIČNA OPOZORILA

- Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.
- Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo.
- Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.
- Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug

kvalificiran serviser.

- Za vsa popravila se obrnite izključno na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- ⚠ **OPOZORILO:** pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
  - za izklop iz vira napajanja aparata ne vlecite za napajalni kabel;
  - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
  - na splošno uporaba pretvornikov, razdelilnikov in podaljškov ni priporočljiva;
  - v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne posegajte vanj.

  ⓘ **OPOMBA:** če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena.
- Vsako nepravilno izvedeno popravilo, vgradnja in vzdrževanje lahko resno ogrozi uporabnika.
- Proizvodno podjetje izjavlja, da ne prevzame nobene odgovornosti za neposredno ali posredno škodo, nastalo zaradi nepravilne vgradnje, vzdrževanja ali popravil. Poleg tega ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi odsotnosti ali prekinitve ozemljitvenega sistema (npr. električni udar).
- ⚠ **POZOR:** Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in ga ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- Aparat ni zasnovan za aktiviranje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

## UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- V posodi za kapljanje se zbirajo ostanki, ki kapljajo med pripravo hrane.
- Ko Airfry pladenj za peko ali rešetko namestite na stranska stojala, se prepričajte, da je krajši stranski del (med omejitvijo in skrajnim delom) usmerjen proti notranjosti pečice. Če ima rešetka dekorativno kovinsko palico, bodite pozorni, da jo postavite na zunanjo stran pečice, tako da bo logotip blagovne znamke viden in čitljiv. Za pravilno namestitev glejte tudi sliko v razdelku Dodatki v teh navodilih za uporabo.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil

ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, po vklopu pečice počakajte 10-15 minut, preden postavite živila v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici dlje kot 15/20 minut.
- Daljši izpad napajanja med kuhanjem lahko povzroči nepravilno delovanje zaslona. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- ⚠ **OPOZORILO:** Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte tesnila vrat pečice.
- ⚠ **POZOR:** Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne polagajte hrane neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabite peki papir in/ali ustrezne pekače ali modele.
- Pred prvo uporabo operite vse dodatke z raztopino vroče vode in tekočine za pomivanje posode.

**OPOZORILA (*ZA PEČICE S PIROLIZO)**
- Pred čiščenjem je treba odstraniti večja razlitja.
- ⚠ **OPOZORILO:** pred začetkom cikla samodejnega čiščenja:
  – očistite vrata pečice;
  – z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz
  – notranjosti pečice. Ne uporabljajte detergentov;
  – odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten);
  – v pečico ne postavljajte kuhinjskih krp.
- V pečicah s sondo za meso je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde za meso ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med postopkom čiščenja s pirolizo (če je na voljo) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato se otroci ne smejo približevati aparatu.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kuhalne plošče.

**OPOZORILA (*ZA PARNO POSODO)**
- ⚠ **OPOZORILO:** Nevarnost opeklin in poškodb aparata: ob uporabi parne

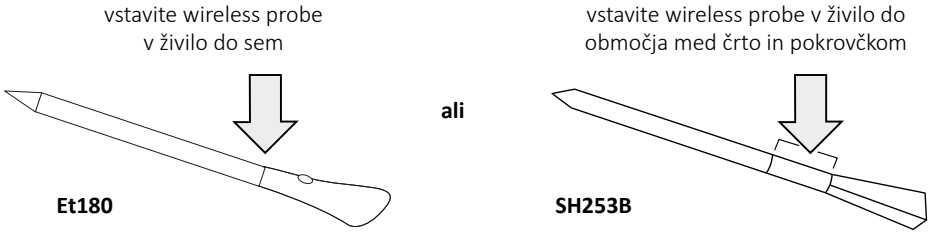
* Odvisno od modela pečice.

funkcije lahko sproščena para povzroči opekline: Previdno odprite vrata, da preprečite morebitne poškodbe po uporabi funkcije kuhanja s paro.

- Za polnjenje posode med delovanjem pare uporabljajte samo pitno vodo.
- ⚠ **OPOZORILO:** Po uporabi je lahko preostala voda v posodi še vedno vroča. Previdno ravnajte z njo.
- Upoštevajte, da je parna posoda namenjena samo za uporabo v pečici. Parne posode ne uporabljajte na kuhalnih ploščah ali na odprtem ognju.
- Posode ni priporočljivo vstaviti v pomivalni stroj. Operite jo ročno z navadno tekočino za pomivanje posode.
- Na parni posodi ne uporabljajte agresivnih abrazivnih čistilnih sredstev ali ostrih kovinskih strgal.

## OPOZORILA ZA BREZŽIČNO TEMPERATURNO SONDO

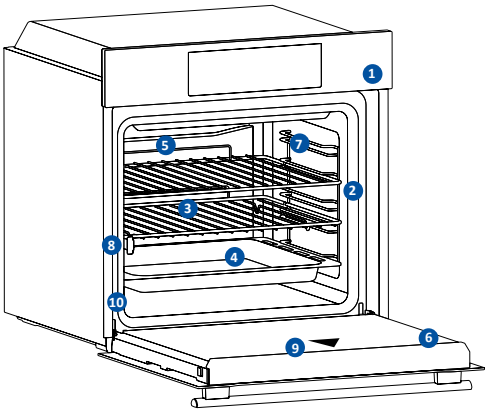
- Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo v pečicah. Uporabljati ga je treba izključno po teh navodilih za uporabo.
- TAKOJ PO KUHANJU SE sonde Preci Probe NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem sonde Preci Probe iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečice.




- Kovinskega dela sonde Preci Probe ne izpostavljajte neposredno toploti, ki jo proizvaja pečica.
- Sondo Preci Probe uporabljajte izključno v vgradni pečici..
- Sonde Preci Probe ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Sondo Preci Probe lahko očistite in operete, vendar je ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe sonde Preci Probe, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
- Sondo Preci Probe pred uporabo očistite.
- Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. Ko je izbran program kuhanja, na zaslonu prikaže privzeta temperatura, vendar nikoli ne presega 250 ° C: izbrana temperatura je omejena na 250 ° C.
- Če temperatura sonde Preci Probe preseže 100 °C, se kuhanje ustavi, zato je treba sondo Preci Probe z rokavicami čim prej odstraniti iz pečice, da se prepreči poškodbe sonde.

# 2. PREDSTAVITEV IZDELKA

## 2.1. PREGLED IZDELKA

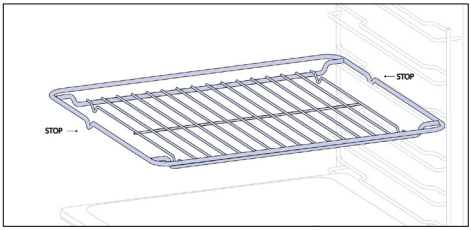



1. **Nadzorna plošča**
2. **Številke polic**
3. **Kovinske mreže**
4. **Pladnji**
5. **Pokrov ventilatorja**
6. **Vrata pečice**
7. **Stranske žične mreže** (če obstajajo: samo za ravno votlino)
8. **Teleskopska vodila**
9. **Camera** (samo, če je prisoten)
10. **Serijska številka in koda QR**

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo

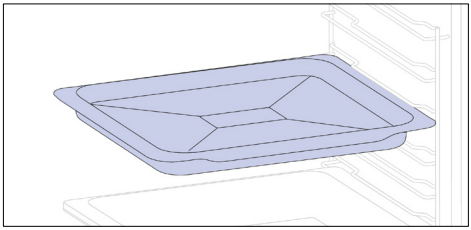
## 2.2. DODATKI

### Kovinska rešetka



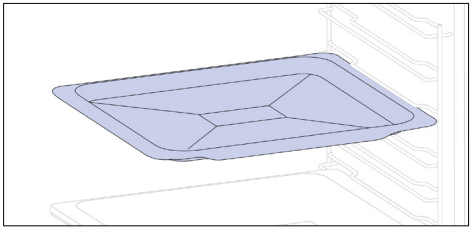

Kovinska rešetka v pečici je odstranljiva, nastavljiva polica, ki podpira posodo, zagotavlja enakomerno kuhanje in olajša čiščenje. Uporablja se lahko za postavljanje krožnikov in posod na različne višine za različne potrebe kuhanja.

### Globok pekač



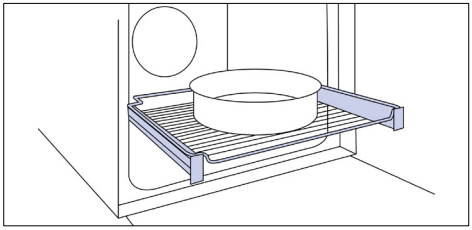
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

### **Pekač** (samo, če je prisoten*)



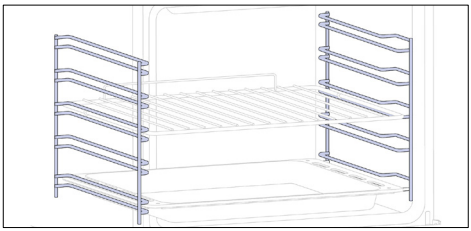
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

### **Teleskopska vodila** (samo, če je prisoten*)



Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne ravni.

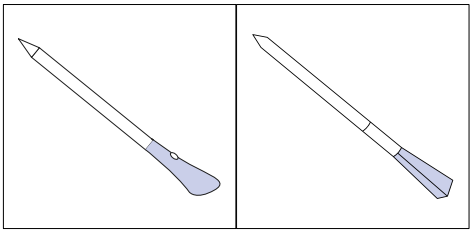
**Stranske rešetke** (samo, če je prisoten*)



Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

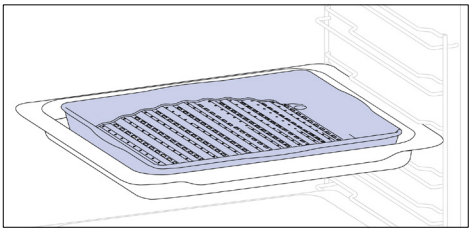
**OPOMBA:** 6 ali 7 nivojev, odvisno od modela.

**Preci Probe** (samo, če je prisoten*)



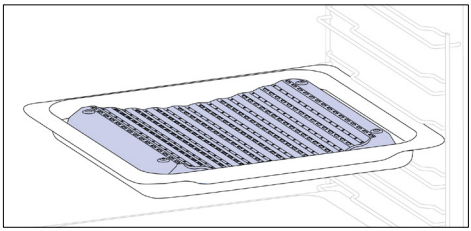
Sonda za meso je senzor temperature, ki se vstavi v hrano in je povezan s pečico prek kabla. Omogoča nadzor notranje temperature hrane med kuhanjem. Uporablja se predvsem za ribe in meso.

**Dvojni pladenj – način peke na žaru**
(samo, če je prisoten*)



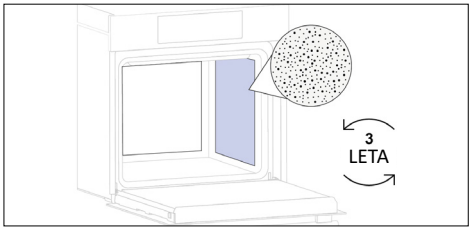
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

**Dvojni pladenj – način PARE**
(samo, če je prisoten*)

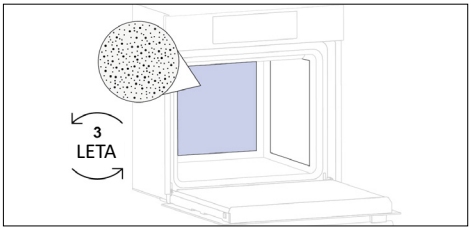


Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

**Katalitične plošče** (samo, če je prisoten*)




**Katalitične Pokrov ventilatorja**
(samo, če je prisoten*)



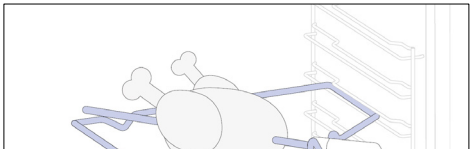

Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

**Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje** (samo, če je prisoten*)



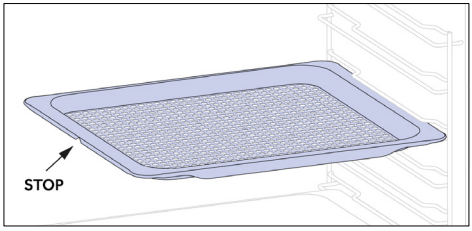
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

**Raženj** (samo, če je prisoten*)



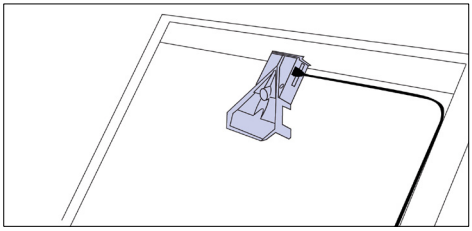
Raženj deluje skupaj z zgornjim grelnim elementom, z vrtenjem pa se hrana speče homogeno. Najbolje ga je uporabljati za srednje velike kose hrane. Idealno za ponovno odkrivanje okusov tradicionalne pečenke.

**Pladenj Airfry** (samo, če je prisoten*)



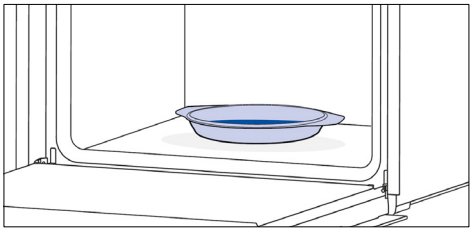

Pladenj Airfry zagotavlja, da vroč zrak doseže hrano enakomerno in tridimenzionalno, kar zagotavlja hrustljavo zunanjost in hkrati ohranja mehkobo notranjosti. Na L1, lahko po želji postavite pekač, da se na njem zbirajo sokovi ali drobtine.

**Camera** (samo, če je prisoten*)



Bionična kamera zazna in prepozna hrano ter nastavi najprimernejše parametre za njeno kuhanje.

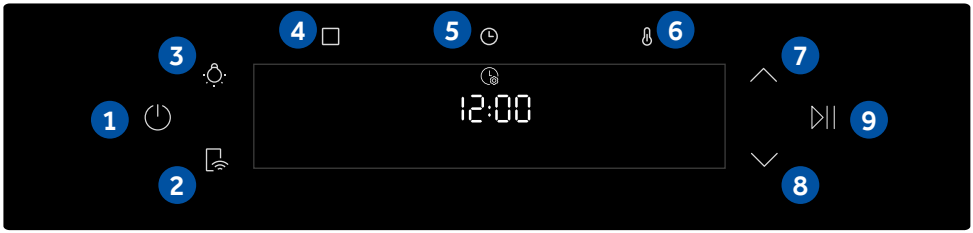
**Posoda za paro** (samo, če je prisoten*)



Posoda za paro je uporaben pripomoček, ki se napolni z vodo za ustvarjanje pare med kuhanjem ter izboljša okus, teksturo in sočnost jedi.

**SL:** Ne polagajte hrane neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabite peki papir in/ali ustrezne pekače ali modele.

## 2.3. CONTROL PANEL




**Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826**
Poraba energije izdelka v stanju pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 0,8 W
Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 20 min

Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model

1. Vklop/Izklop
2. Daljinsko upravljanje
3. Luč
4. Funkcije
5. Čas
6. Temperatura

7/8. Navigacijski gumbi

9. Začetek/Premor

### GLAVNE FUNKCIJE

Nadzorna plošča ima naslednje glavne funkcije:

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Vklop/Izklop** | Pritisnite za vklop/izklop pečice. |
| | **VKLOP/IZKLOP daljinskega upravljanja** | Pritisnite gumb, da aktivirate daljinsko upravljanje po seznanitvi pečice z aplikacijo hOn (prek aplikacije). |
| | **Luč** | Pritisnite, da vklopite/izklopite luč v pečici. |
| | **Funkcije** | Pritisnite enkrat za dostop do ročnih funkcij, dvakrat za Everyday Cooking, trikrat za meni Čiščenje in štirikrat za meni WIFI. |
| | **Čas** | Pritisnite enkrat za trajanje kuhanja, dvakrat za odštevalnik minut (na voljo v stanju pripravljenosti), trikrat za zamik vklopa. V stanju pripravljenosti je na voljo kuhinjski odštevalnik in s pritiskom za 3 sekunde, dnevni čas. |
| | **Temperatura** | Pritisnite enkrat, da preverite temperaturo v pečici, pritisnite in pridržite 3 sekunde, da aktivirate možnost hitrega predgretja (na voljo samo med fazo predgretja pečice). Ko je predgretje aktivno, se na zaslonu prikazuje ustrezna ikona. |
| | **Navigacijski gumbi** | Pritisnite gumbe za krmarjenje, da se pomaknete med funkcijami in prilagodite parametre. |
| | **Začetek/Premor** | Pritisnite za začetek/začasno zaustavitev kuhanja ali za potrditev funkcij. |

## 2.4. POVEZLJIVOST

### Parametri brezžične povezave

| Tehnologija | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenčni pas(ovi) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Največja moč [mW] | 100 | 10 |

### Brezžični parametri brezžične sonde

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tehnologija | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenčni pas(ovi) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Največja moč [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth® besedna znamka in logotipi so registrirane blagovne znamke podjetja Bluetooth SIG, Inc., ki jih Candy Hoover Group SRL uporablja na podlagi licence. Vse druge blagovne znamke in trgovska imena pripadajo njihovim lastnikom.

* Odvisno od modela pečice.

### Informacije o izdelku za omrežno opremo

Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata: 2,0 W.
Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje pripravljenosti v omrežju: 20 min

### Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Wifi modul se vklopi takoj, ko uporabnik pritisne gumb za vklop.

### Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Modul Wi-Fi se izklopi takoj, ko uporabnik pritisne gumb za izklop. Wi-Fi lahko izklopite tudi, ko je pečica vklopljena, in sicer z izbiro možnosti »izklop« v meniju z nastavitvami Wi-Fi.

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg v ZK. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: **www.candy-group.com**

## KAKO UPORABLJATI APLIKACIJO

Aparat lahko povežete z domačim brezžičnim omrežjem in ga upravljate na daljavo z uporabo aplikacije. Povežite aparat, da bo redno prejemal najnovejšo programsko opremo in funkcije.

### OPOMBA:

- Ob vklopu pečice ikone Wi-Fi utripajo 30 minut. V tem času lahko vpišete izdelek.
- Prepričajte se, da je domače omrežje Wi-Fi vklopljeno.
- Tako na aparatu kakor tudi v mobilni napravi boste prejeli navodila po korakih.
- Vzpostavljanje povezave s pečico lahko traja največ 10 minut.
- Za nadaljnja navodila in odpravljanje težav glejte aplikacijo.

Prenesite v svoj pametni telefon.

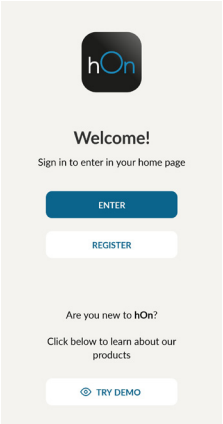
Available on the App Store

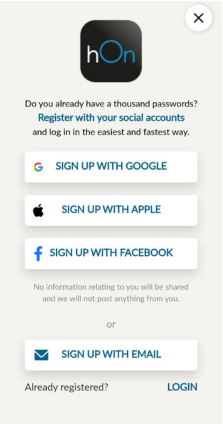
GET IT ON Google Play

Naslednje slike so zgolj ilustrativne narave.

## REGISTRACIJA NOVEGA UPORABNIKA

- Kliknite »Registracija«.
- Registrirate se lahko z računi družbenih omrežij ali pa s svojim osebnim e-poštnim naslovom.

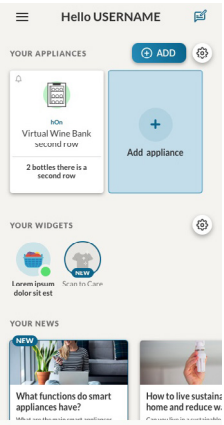



## VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

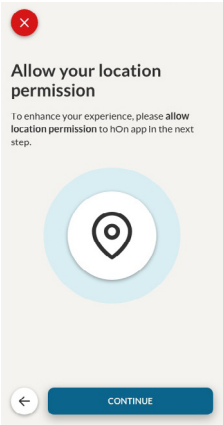
**1. korak**

- Izberite »Dodaj aparat«.



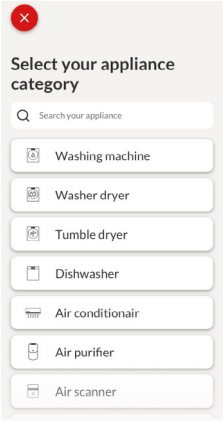
**2. korak**

- Dajte dovoljenje za lokacijo.



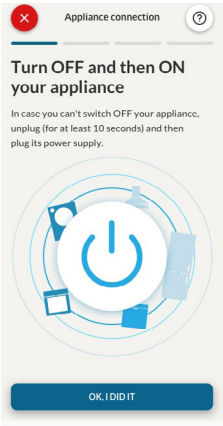

**3. korak**

- Izberite pečico v kategorijah aparatov.



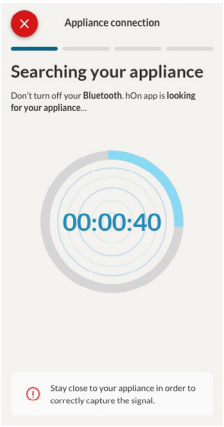

**4. korak**

- Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



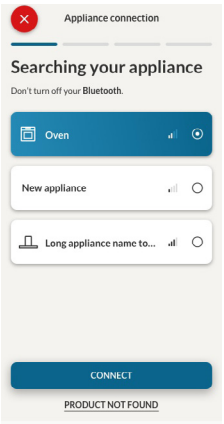
**5. korak**

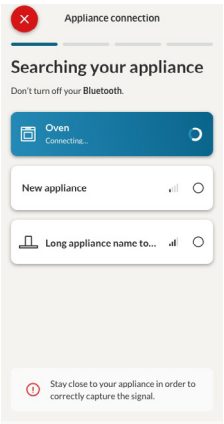
- Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.




**6.1-6.2 korak**

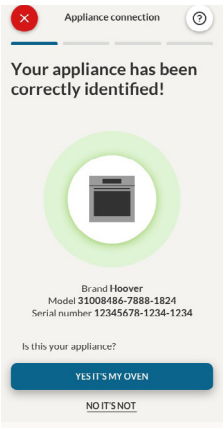
- Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.




**7. korak**

- Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.

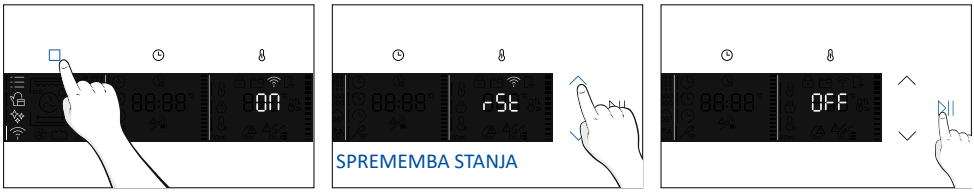


### KAKO SPREMENITI NASTAVITVE WIFI

Ko je aparat povezan, lahko uporabnik spremeni nastavitve Wi-Fi med:

- **WI-FI VKLOPLJEN: Stanje pečice je mogoče nadzorovati prek aplikacije.**
- **WI-FI hOn: Pečico lahko uporabljate izključno prek aplikacije.**
- **WI-FI IZKLOPLJEN: Pečica ni povezana, vendar je še vedno vpisana s shranjenimi omrežnimi poverilnicami.**
- **PONASTAVITEV WI-FI: Povezava je ponastavljena in možen je nov vpis.**

1. Tapnite ☐ in vstopite v meni Wi-Fi. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
2. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«
3. Uporabite puščice, dokler se ne prikaže »Off« ali nastavitev ponastavitve »rSt«.



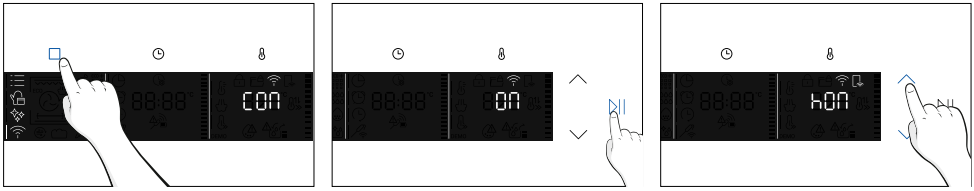

### DALJINSKO UPRAVLJANJE

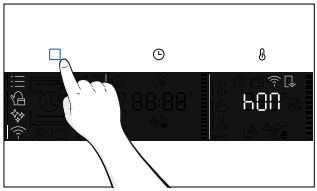
Daljinsko upravljanje ponuja številne prednosti za uporabnike, saj poveča priročnost, učinkovitost in splošno izkušnjo kuhanja z upravljanjem izdelka neposredno prek aparata in aplikacije hOn.
Ta funkcija omogoča, da prek svoje naprave uživate v različnih funkcijah, kot so: takojšen ali načrtovan začetek receptov ali programov kuhanja, ki so že na voljo v aplikaciji; sprotno spremljanje poteka vaših receptov; prilagajanje uporabljenih parametrov kuhanja; spremljanje postopka kuhanja s sondo; upravljanje shranjenih receptov z uporabo »funkcije Jolly« na izdelku (glejte ustrezno poglavje).
Poleg tega lahko prejmete obvestila, ko so programi ali recepti zaključeni. Daljinsko upravljanje lahko aktivirate izključno ob vpisu izdelka.

**OPOMBA**: Na voljo je za vse funkcije kuhanja na izdelku, razen za programe Gratin, Grill in Supergrill.

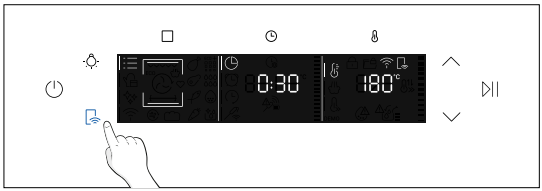
**Kako aktivirati daljinsko upravljanje:**

1. Tapnite ☐, da izberete način Wi-Fi.
2. Na zaslonu se prikaže »Poveži«. Tapnite . Utripati začne »Vklop«
3. Tapnite ⌄ da izberete način »hOn«, nato pa tapnite ⏯ da aktivirate daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite ☐ za izhod iz načina »hOn«
5. Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogoče nadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.

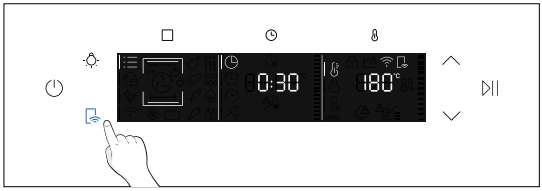




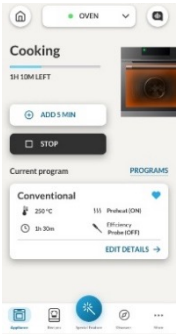

Daljinsko upravljanje lahko s pritiskom na ustrezen gumb aktivirate tudi med postopkom kuhanja.




**Kako ustaviti daljinsko upravljanje:**
Medtem ko je program kuhanja v teku, ga lahko ustavite neposredno iz samega izdelka s pritiskom na ustrezen gumb daljinskega upravljalnika, ki je priložen vašemu aparatu.

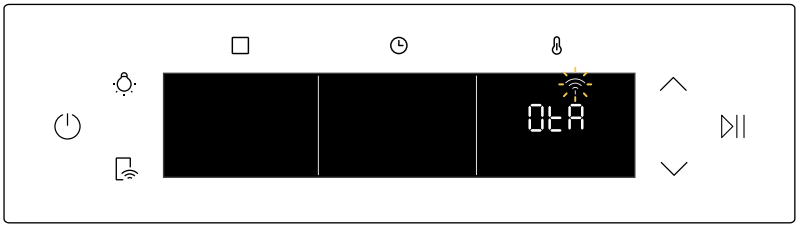



Program kuhanja lahko ustavite tudi na daljavo s klikom na gumb »STOP« v aplikaciji.
Pečica bo samodejno ustavila kuhanje.
**OPOMBA:** Če uporabnik ustavi kuhanje v teku prek pečice, bo istočasno ustavljeno kuhanje prikazano v aplikaciji.



### POSODOBITEV PO ZRAKU (OTA)

Pečica je opremljena s funkcijo posodobitve preko zraka (OTA), ki vam omogoča, da brez truda ohranite pečico posodobljeno z najnovejšimi funkcijami. Če je na voljo, se bo po povezavi pečice in ko obrnemo gumb na "Wi-Fi" ali ko se program kuhanja konča, posodobitev samodejno začela. Na zaslonu se bo prikazalo "OtA", ikona Wi-Fi bo utripala in vsi ukazi bodo začasno nedostopni. Ta postopek lahko traja nekaj minut, zato prosimo, da pečice med tem ne izklopite ali odklopite. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripala številka "12:00". Preprosto ponastavite uro in začnite kuhati!






# 3. PRED ZAČETKOM

## 3.1. INFORMACIJE ZA ZAČETEK

Ob prvem vklopu pečice boste morda opazili nekaj dima. Ne skrbite, pred uporabo pečice preprosto počakajte, da se dim razkadi.

### Kako delujejo vrata

Med postopkom pirolitičnega čiščenja ostanejo vrata pečice ves čas zaklenjena. Če niso zaklenjena, bo pečica prikazala kodo napake 24 in začasno ustavila funkcijo čiščenja.

### Kako deluje osvetlitev

Pečico osvetljuje ena ali več žarnic, ki se običajno aktivirajo ob vsakem začetku funkcije pečenja.
Pri pečicah, opremljenih s stikalom za vrata (glejte spodaj), se luč samodejno vklopi, ko odprete vrata.
Pri pečicah, opremljenih z gumbom za luč, se lahko ta uporablja tudi za vklop osvetlitve.
Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 10 minut, se bodo luči samodejno ugasnile.
Med postopkom pirolitičnega čiščenja je luč ugasnjena. *

### Kako deluje hladilni ventilator

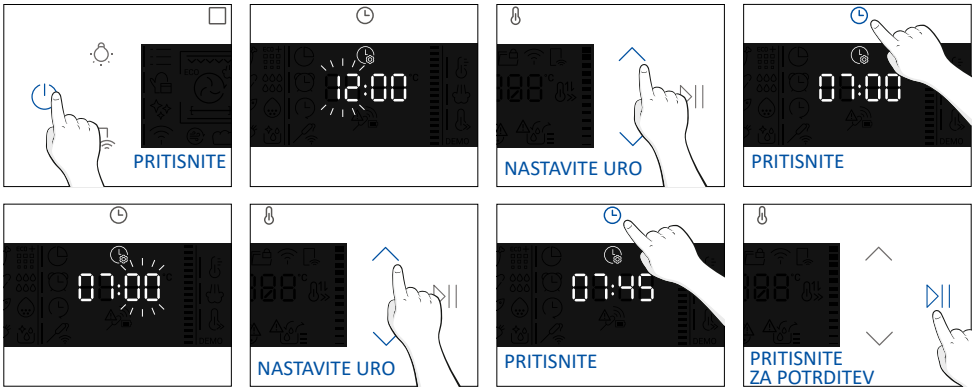
Hladilni ventilator zagotavlja odvajanje toplote, preprečevanje pregrevanja pečice in okolice ter zaščito kuhinjskih aparatov pred vplivi visokih temperatur. Zato se delovanje hladilnega ventilatorja sliši še nekaj časa po izklopu pečice.
Deluje med in po ciklu kuhanja glede na notranjo temperaturo pečice.
Ko hladilni ventilator deluje, običajno nežno brni ali šumi. Morda boste začutili tudi topel pretok zraka, ki prihaja iz reže med vrati pečice in nadzorno ploščo. Med pirolitičnim čiščenjem in ko so vrata zaklenjena, je hladilni ventilator vklopljen. *
Med funkcijo ECO luč ne sveti.

(*samo za pitolizne pečice)

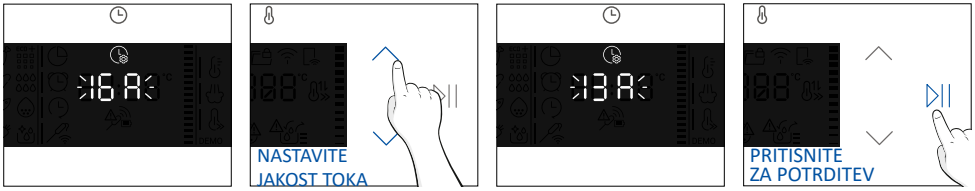
### 3.2. PRVA UPORABA

Ob prvem vklopu naprave morate najprej nastaviti uro, izbrati med 13 amperov ali 16 amperov ter nastaviti stopnjo svetlosti ter glasnost zvoka.

- **NASTAVITE URO:** Na zaslonu bo utripala prednastavljena ura »12:00«. Če jo želite spremeniti, pridržite ⏻ in s puščicami nastavite trenutno uro. Pritisnite 🕒 za potrditev ur. Za nastavitev minut sledite istemu postopku. Za potrditev pritisnite ⏯.

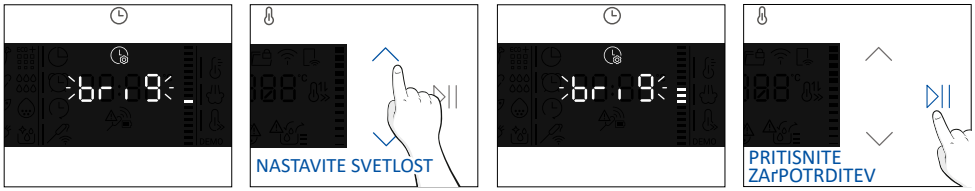



- **JAKOST TOKA:** Privzeto je pečica nastavljena na delo z višjo močjo, primerno za gospodinjstva z več kot 3 kW (16 A). Če ima vaš dom manjšo moč, lahko to nastavitev spremenite na ⏯ 13 A. Ta nastavitev vpliva na to, kako hitro se pečica segreje. Izbira višje možnosti (16 A) pomeni, da se segreje hitreje (ker se poveča absorpcija moči). Na zaslonu boste videli dve možnosti: 13 A in 16 A. S puščicami izberite želeno. Za potrditev pritisnite ⏯.

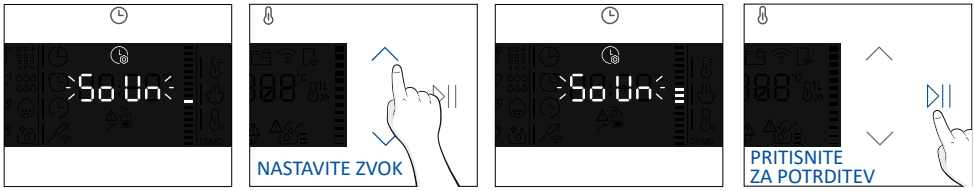



**OPOMBA:** Možnost nastavitve jakosti toka je na voljo samo med začetno namestitvijo. Če želite spremeniti nastavljeno jakost toka, glejte navodila po namestitvi.

- **SVETLOST:** Na zaslonu je prikazan simbol »brig«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo je mogoče urejati s puščicami. Za potrditev pritisnite ⏯.

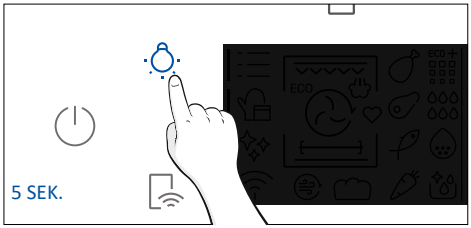


- **ZVOK:** Na zaslonu se prikaže simbol »Soun«. Številke predstavljajo raven intenzivnosti zvoka, ki jo je mogoče urejati s puščicami. Za potrditev pritisnite ⏯.



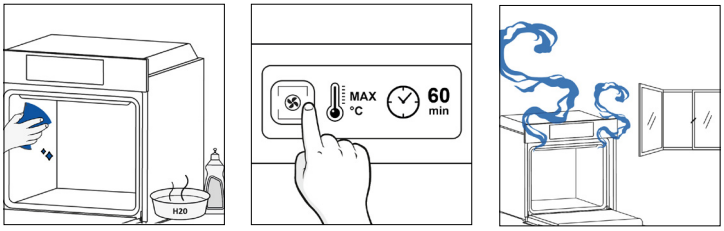

- **NAVODILA PO MONTAŽI**

Nazaj na začetne nastavitve se lahko pomaknete s pritiskom na gumb Luč za 5 sekund




### 3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje.
Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.

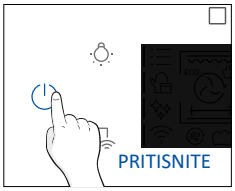


# 4. DELOVANJE IZDELKA

## 4.1. KAKO IZDELEK DELUJE

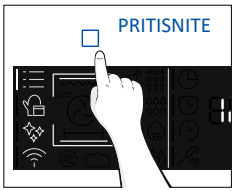
### VKLOP/IZKLOP PEČICE

Za VKLOP/IZKLOP pečice pridržite ⏻




### MENI FUNKCIJ

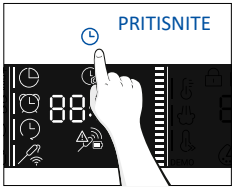
Do menija funkcij dostopate s tipko □.
Če se želite pomakniti vanj, tapnite tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:

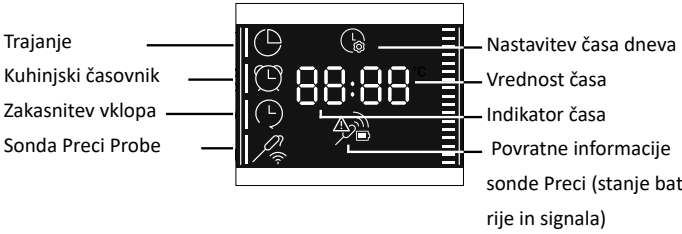



| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Glavne Funkcije** | Ta funkcija omogoča izbiro želenega programa kuhanja s puščicami. Tapnite ◷ in 🌡 da nastavite čas in temperaturo. Pritisnite ⏯ za zagon funkcije. Če želite začasno ustaviti program, kliknite znova. |
| | **Kategorije Hrane** | V tem meniju lahko s puščicami dostopate do 4 kategorij kuhanja hrane, ki so že vgrajene v vašo pečico. Na zaslonu se prikažeta privzeti čas in temperatura. |
| | **Wifi** | V tem načinu lahko pečico povežete z omrežjem in jo vpišete v aplikacijo hOn. |
| | **Funkcije Čiščenja** | Ta funkcija omogoča izbiro čistilnega sistema, ki je na voljo v vaši pečici |

## MENI ZA ČAS

Po izbiri programa kuhanja dostopite do menija Čas s pritiskom tipke ⏲.
Za krmarjenje v tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:

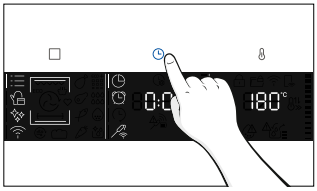


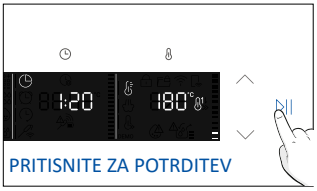

ℹ **OPOMBA**: več parametrov ni mogoče nastaviti hkrati, zato v pomnilniku ostane le zadnja skupina, medtem ko se prejšnja izbriše.

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **A) Trajanje Kuhanja** | Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept.<br>Pritisnite ⏲za vstop v meni Čas. Tapnite⏲ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Trajanje kuhanja«.<br>Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ⏯ za potrditev.Odštevanje se začne na koncu predgretja (če obstaja). Med fazo kuhanja lahko spremenite vrednost trajanja s pritiskom ⏲ in uporabo puščic. Po preteku trajanja se na zaslonu prikaže »Konec« in kuhanje se ustavi |
| | **B) Minutni Opomnik** | Omogoča uporabo pečice kot alarma.<br>Pritisnite⏲ za vstop v meni Čas. Tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Minutni opomnik«.<br>Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ⏯ za potrditev. Med fazo kuhanja lahko spremenite vrednost trajanja s pritiskom ⏲ in uporabo puščic. Nato pritisnite ⏯ za nadaljevanje kuhanja. Ko trajanje poteče, se kuhanje nadaljuje, dokler ga ročno ne prekinete.<br>To funkcijo lahko s pritiskom gumba ⏲ .nastavite tudi, ko je pečica v stanju pripravljenosti. Ko je aktiviran minutni opomni, ta deluje neodvisno od funkcij pečenja v pečici. |
| | **C) Zakasnitev Vklopa** | Omogoča izbiro časa začetka kuhanja.<br>Pritisnite ⏲ za vstop v meni Čas. Tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Zakasnitev vklopa«.<br>Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ⏯ za potrditev.<br>OPOMBA: Zakasnitev vklopa je mogoče aktivirati šele po nastavitvi trajanja kuhanja, s funkcijami žara pa ni na voljo. |

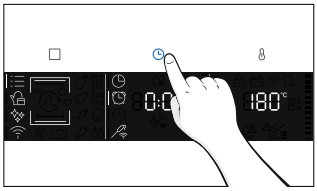
## a. Trajanje Kuhanja



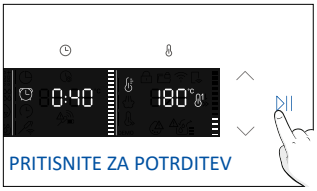


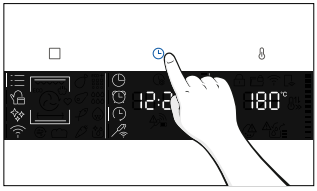

## b. Minutni Opomnik






## c. Zakasnitev Vklopa

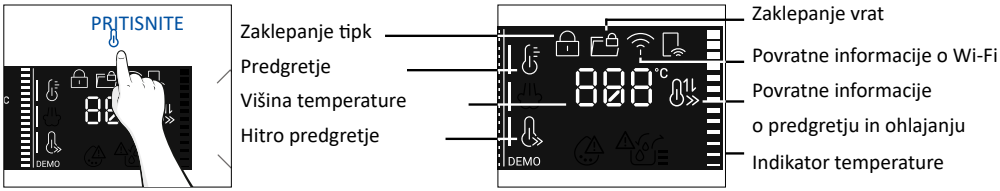






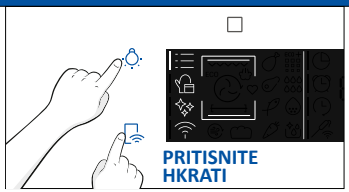

## MENI ZA TEMPERATURO

Po izbiri programa kuhanja dostopite do menija Temperatura s pritiskom na tipko 🌡. Za krmarjenje v tapnite 🌡 tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:




| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Temperatura** | Pritisnite 🌡 za nastavitev temperature in uporabite puščice za uravnavanje vrednosti. |
| | **Hitro Predgretje** | Dvakrat pritisnite 🌡 da nastavite hitro temperaturo. |

## DODATNE FUNKCIJE

| Symbol | Function | Description |
|---|---|---|
| | **Otroška Ključavnica** |  Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da preprečite neželeno uporabo mladoletnikom. Za aktivacijo hkrati pritisnite gumba za lučko in daljinski upravljalnik za 3 sekunde. Na uporabniškem vmesniku se bo prikazala ikona s ključavnico. V tem stanju je uporabniški vmesnik pečice zaklenjen in ni mogoče spreminjati nastavitev. Za deaktivacijo otroške ključavnice ponovno pritisnite gumba za lučko in daljinski upravljalnik za 3 sekunde (ikona s ključem bo izginila). |

## 4.2. FUNKCIJE KUHANJA

### MOŽNOST HITREGA PREDGRETJA

Za pospešitev faze predgretja lahko izberete možnost hitrega predgretja s pritiskom na ikono temperature za 3 sekunde potem, ko ste izbrali program kuhanja in temperaturo. Ta možnost bo aktivirala kombinacijo ventilatorja in grelnih elementov ne glede na izbrano funkcijo kuhanja. Za varčevanje z energijo se ob aktiviranju hitrega predgretja ventilator v notranjosti pečice IZKLOPI, dokler pečica ne doseže želene temperature

### 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

**OPOMBA:** pri funkcijah, ki zahtevajo predgretje, se prepričajte, da so v tej fazi odstranjeni vsi dodatki. Upoštevajte navodila v spodnji tabeli v zvezi s predgretjem. “DA/HITRO PREDGRETJE” pomeni, da je potrebno predgretje in je na voljo hitra možnost predgretja; “NE” pomeni, da predgretje ni na voljo in je treba živila vstaviti v hladen pečica.

| Simbol | Funkcija | Privzeta T °C<br>Razpon T °C | Predlagani položaj police | Pred-gretje | Predlogi |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Konvencionalno | 200°C<br>30-250/300°C *** | L2/L3 | Da/hitro pre-gretje | IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca. Uporablja se lahko s sondo Preci Probe. |
|  | Konvekcija + ventilator | 175°C<br>50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Da/hitro pre-gretje | IDEALNO ZA: pečenke, kaserole, zelenjavo in pite z vlažnimi nadevi na enem nivoju. Idealno za kuhanje živil z visoko vsebnostjo vode.Uporablja se lahko s sondo Preci Probe. |
|  | Na več nivojih | 160°C<br>50-250/300°C *** | L4 za enojni nivo<br>L2+L5 za dvojni nivo<br>L2+L4+L6 za trojni nivo | Da/hitro pre-gretje | IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil. Uporablja se lahko s sondo Preci Probe. |
|  | Spodnji grelnik | 170°C<br>50-230°C | L2 | Da/hitro pre-gretje | IDEALNO ZA: karamelno kremo, pudinge in vodne kopeli bain marie na enem nivoju. To funkcijo lahko uporabite tudi za dokončanje priprave.Uporablja se lahko s sondo Preci Probe |
|  | Spodnji grelnik + ventilator | 170°C<br>50-230°C | L2 | Da/hitro pre-gretje | IDEALNO ZA: pice, slane torte, pite in živila s tekočimi prelivi na enem nivoju.Uporablja se lahko s sondo Preci Probe. |
|  | Žar | L5<br>L1-L5 | L6 za tanko hrano<br>L5 za gostejšo hrano | NE | IDEALNO ZA: gratiniranje, meso na žaru, ribe, zelenjavo. Ta funkcija uporablja samo notranji zgornji grelni element. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Podložite pekač, da zberete sokove |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | NE | IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha.Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno). |

| Simbol | Funkcija | Privzeta T °C Razpon T °C | Predlagani položaj police | Predgretje | Predlogi |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratin | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Da/hitro predgretje | IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke) ali gratinirano hrano. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite |
|  | Na več nivojih + | 200°C 150-250°C | 1. + 2. +3. +6. nivo | Da/hitro predgretje | IDEALNO ZA: kuhanje vseh jedi skupaj brez mešanja vonjav. Hrane ni treba vzeti iz pečice hkrati.Za predloge menijev glejte namenski odstavek (vstavite številko odstavka). |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NE | IDEALNO ZA: kuhanje mesa, rib ali zelenjave Ta funkcija omogoča varčevanje z energijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka.Luč v pečici ne sveti. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NE | IDEALNO ZA: pripravo zamrznjene hrane ali panirane kuhane hrane, ki se jo običajno cvre. Zahvaljujoč namenskemu pladnju lahko vroč zrak enakomerno kroži okoli živil. |
|  | Kruh | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NE | IDEALNO ZA: peko kruha in hlebcev kruha |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NE | IDEALNO ZA: vse vrste pic brez predgrevanja pečice. Uporabite nižje temperature za zamrznjene izdelke in 300 °C za domače recepte |
|  | Belo meso | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: perutnino in kose belega mesa |
|  | Rdeče meso | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: govedino in kose rdečega mesa |
|  | Ribe | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: cele ribe in fileje |
|  | Zelenjava | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: pečeno zelenjavo in krompir |

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

** Uporabljajte pri zaprtih vratih.

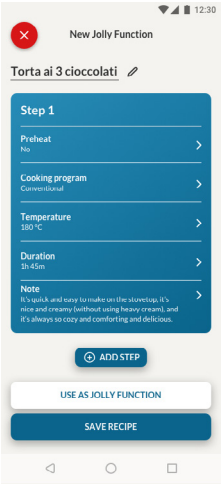
(***) Odvisno od modela pečice.

### 4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | T°C privzeti T°C razpon | Predlagani položaj police | Pred-gretje | Predlogi |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Na prednastavljeni seznam funkcij dodajte svojo najljubšo funkcijo, ki še ni prisotna v vaši pečici. To lahko konfigurirate rekj aplikacije hOn. |

### ♡ Funkcija Jolly

Zahvaljujoč funkciji Jolly ta izdelek ponuja popolnoma prilagodljivo izkušnjo, ki vam omogoča shranjevanje prilagojenih receptov neposredno v pečico. Te recepte lahko izvajate tako pogosto, kot želite, celo brez potrebe po prijavi v aplikacijo.

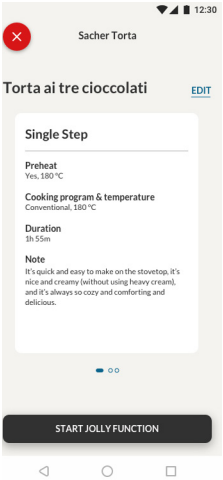


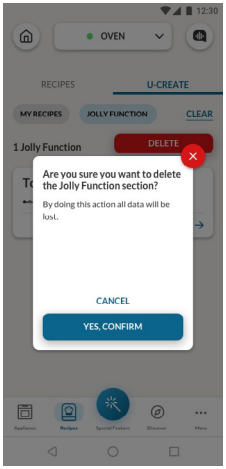

**Kako nastaviti funkcijo Jolly:**

Če želite nastaviti funkcijo Jolly na pečici, odprite razdelek z U-CREATE v aplikaciji, izberite recept, ki ga želite uporabiti, in kliknite »Uporabi kot funkcijo Jolly«.
Od te točke naprej ga lahko zaženete iz izdelka tudi brez uporabe aplikacije. Preprosto obrnite funkcijski gumb na funkcijo Jolly, da začnete postopek kuhanja.
Na zaslonu se bo prikazala prednastavljena temperatura.

## Kako urediti funkcijo Jolly:

Če želite urediti funkcijo Jolly, pojdite v razdelek z recepti v aplikaciji in izberite kartico recepta, ki je označena kot funkcija Jolly. Tapnite gumb »uredi«, da prilagodite recept in spremenite predhodno nastavljene nastavitve. Pojavno sporočilo vas bo obvestilo, da morate za shranjevanje na novo spremenjene funkcije Jolly odstraniti prejšnjo. Če potrdite, bo prejšnja funkcija Jolly izbrisana, novi parametri pa bodo shranjeni v izdelku in vidni v aplikaciji.



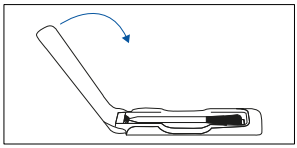

## Kako izbrisati funkcijo Jolly:

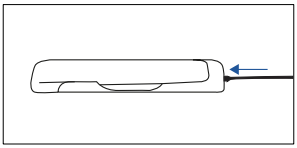
Če želite funkcijo Jolly odstraniti iz uporabniškega vmesnika pečice, odprite razdelek z U-CREATE v aplikaciji.
Z dotikom kartice recepta, ki je označena kot funkcija Jolly, jo lahko izbrišete s klikom na rdeči gumb »izbriši«.
Prikaže se pojavno okno, v katerem morate potrditi dejanje. Če nadaljujete, bo funkcija Jolly, shranjena v pečici, odstranjena in ne bo več na voljo v aplikaciji.

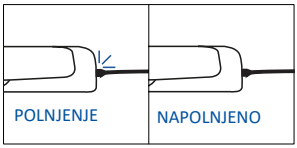
## PRECI PROBE

**Pred uporabo preverite napolnjenost sonde Preci Probe:**

1. Sondo Preci Probe vstavite v polnilnik in zaprite pokrov.
2. Polnilnik s kablom priključite na napajalni vir USB, kot je adapter USB ali vtičnica USB računalnika/prenosnega računalnika. Polnilnik zaradi funkcije samodejnega izklopa s prenosnim polnilcem morda ne deluje pravilno.
3. Lučka LED polnilnika se bo vklopila in med polnjenjem utripa. Ko je sonda Preci Probe povsem napolnjena, ugasne.

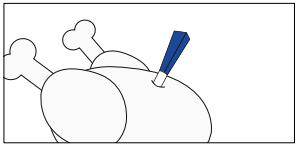


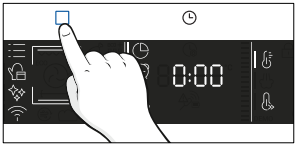


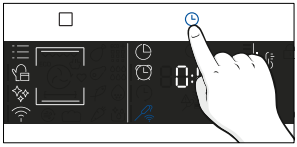


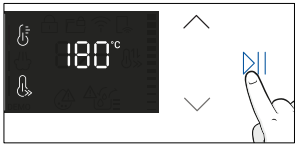

**Kako vpisati in uporabljati Preci Probe:**

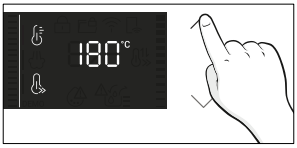
1. Vstavite sondo v hrano.
2. Tapnite □ da izberete želeno funkcijo, in tapnite ◷ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete ikono sonde.
3. Pečica bo čez nekaj časa prepoznala kodo sonde. Tapnite in s puščicami nastavite ciljno temperaturo.
4. Tapnite ⏯ za potrditev. Od tega trenutka bo pečica uporabljala podatke sonde za spremljanje notranje temperature vaše hrane.
5. Ko je dosežena želena notranja temperatura, se oglasi alarm in pečica se izklopi. Previdno odstranite sondo iz hrane

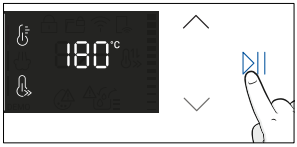




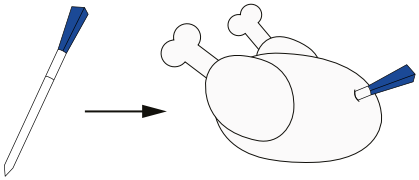


### Nasveti za kuhanje

Sonda je opremljena z eno samo merilno točko. V celoti jo vstavite v hrano, pri čemer naj bo kovinska konica v sredini hrane. To točko postavite čim bližje najdebelejšemu (najhladnejšemu) delu hrane, da natančno spremljate postopek kuhanja.



Sonda se lahko uporablja z ročnimi funkcijami (statično, statično + ventilator, žar, super grill, gratin in večstopenjsko), s KATEGORIJAMI KUHANJA HRANE (meso, ribe in zelenjava) in Gentle cooking.

| Kategorija živil | Predlagana T jedra °C | Predlagan položaj |
|---|---|---|
| Goveja pečenka | 45°C | Diagonalno v najdebelejši del. V primeru hrane valjaste oblike (tj. goveja pečenka) postavite konico čim bližje geometričnemu središču. |
| Pečeno meso | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Perutnina | 83-85°C | V najdebelejši del prsi |
| Ribe (cele/zrezki) | 65°C | Diagonalno v najdebelejši del |
| Kruh/enolončnice | 90°C | Blizu geometrijskega središča živila |

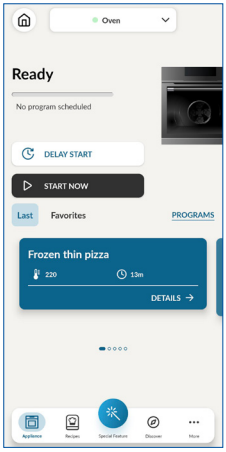
## KAKO UPORABLJATI KAMERO *

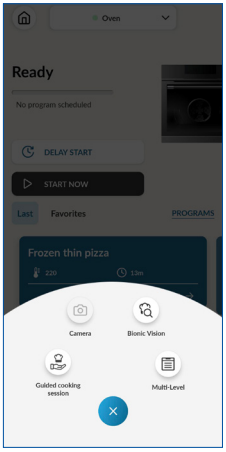
Bionična kamera deluje s funkcijo Preci Taste, ki je na voljo v aplikaciji. Kamera lahko prepozna hrano in nastavi ustrezne parametre za njeno pravilno kuhanje. Stanje kuhanja lahko spremljate neposredno v aplikaciji.

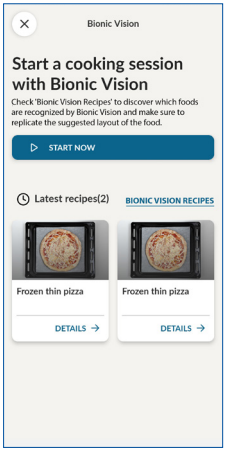
Kamera ni na voljo med funkcijami predgrevanja, Eco in pirolize.

Za uporabo kamere mora biti daljinski upravljalnik aktiven.

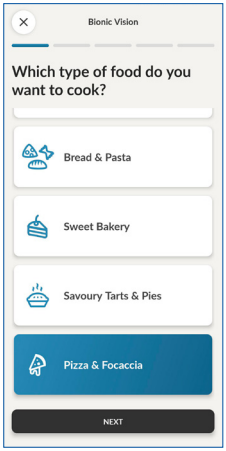
**korak 1.** V aplikaciji pritisnite »Posebna funkcija«, nato izberite »Preci Taste« in pritisnite »Začni zdaj«.



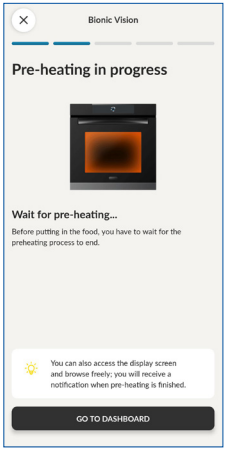



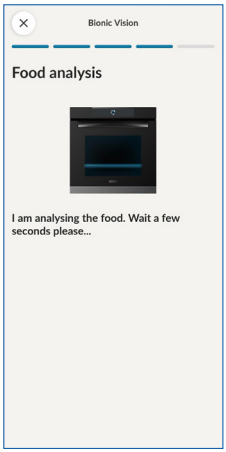

**korak 2.** Izberite kategorijo hrane, ki jo želite kuhati, nato pa za potrditev pritisnite »Naprej«.

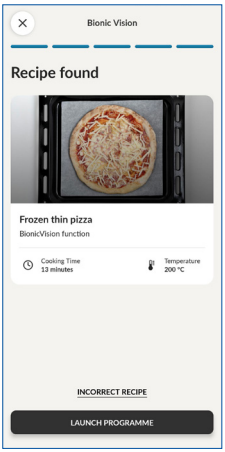


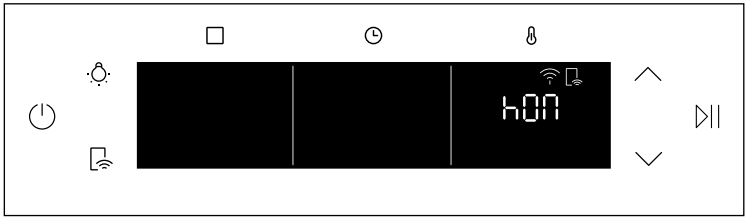
**korak 3.** Ko v aplikaciji zaženete recept Preci Taste, se bo začelo predgrevanje. Za zagon te funkcije mora biti notranjost pečice prazna.



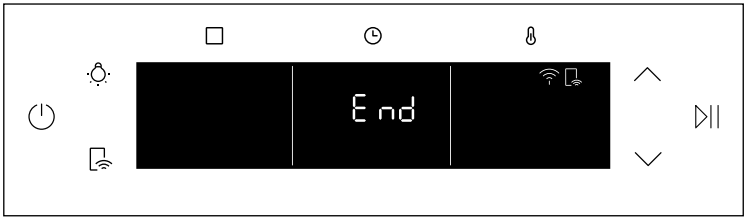

**korak 4.** Po fazi predgrevanja lahko jed postavite v pečico. Zaprite vrata pečice, da se jed zazna. Pečica bo prepoznala jed s kamero in nastavila ustrezne parametre. Med tem postopkom se bo na zaslonu pečice prikazalo »hOn«. Po potrditvi uporabnika se postopek kuhanja samodejno začne.



**korak 5.**Ko se kuhanje konča, se na zaslonu prikaže »Konec«. Čas kuhanja lahko podaljšate, če želite, da je jed bolj kuhana.




**OPOMBA**: Pred uporabo kamere se prepričajte, da je steklo v dosegu kamere čisto, da zagotovite jasen pogled.

### 4.2.3. VEČKORAČNA FUNKCIJA

Funkcija Več korakov omogoča ohranjanje predhodno nastavljenih parametrov kuhanja (temperature in časa) med spreminjanjem funkcije med kuhanjem s pritiskom na ☐ gumb.
Funkcija je na voljo za vse GLAVNE FUNKCIJE ☰ razen programov ECO in JOLLY.

# 5. NAPOTKI ZA KUHANJE

## 5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA

Izdelek je na voljo z dvema različnima stranskima nosilcema, s 6 ali 7 nivoji kuhanja. Prosimo, upoštevajte ustrezno tabelo kuhanja.

**OPOMBA:** Za peko tort, quichev in drugih receptov, ki zahtevajo kalup ali posodo na 2 nivojih, postavite razporejeno: zgornji pekač na levo stran in spodnji pekač na desno stran.

**Model s 6 nivoji ****

| Kategorija | Recept | Št. ravni | Program kuhanja | T°C | Pred-gretje | Pripomoček za kuhanje | Položaj police | Čas kuhanja po predgretju* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sladka pekarna | Majhne torte/ mafini | 1 | Konvencionalno Na več nivojih | 175°C 160°C | D | Pekač | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Na več nivojih | 150°C | | Globlji + Pekači | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Na več nivojih | 140°C | | Pekači | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskvitne torte (Ø 26 cm) | 1 | Konvencionalno Na več nivojih | 170°C 150°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Na več nivojih | 150°C | | Kovinska rešetka + pekač za torte | L1+L4 | 50-60 |
| | Piškoti | 1 | Konvencionalno Na več nivojih | 150°C | D | Pekač | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Na več nivojih | 140°C | | Globlji + Pekači | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Na več nivojih | 140°C | | Pekačs | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Na več nivojih | 190°C | D | Pekač | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Na več nivojih | 170°C | | Pekač | L2+L5 | 25-35 |
| | Jorkširski puding | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 20-30 |
| | Španski vetrci | 1 | Na več nivojih | 90°C | D | Pekač | L4 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konvencionalno | 150°C | D | Pekač | L3 | 15-20 |
| | Jabolčna pita | 1 | Konvencionalno | 185°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Na več nivojih | 170°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvencionalno | 170°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 40-60 |
| | Čokoladni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač + kalupi | L3 | 10-15 |
| | Sirova torta | 1 | Konvencionalno | 150°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 50-65 |
| | Zamrznjeni rogljički | 1 | Konvekcija + ventilator | 175°C | D | Pekač | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | | Globlji + Pekači | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Na več nivojih | 160°C | | Pekačs | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Jabolčni zavitek, zamrznjen | 1 | Konvencionalno | 210°C | D | Pekač | L3 | 30-45 |
| Kruh in ploščati kruh | Opečenec | 1 | Supergrill | 05 | N | Kovinska rešetka | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L2 or L3 | 25-35 |
| | Kruh, cel | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Recept | Št. ravni | Program kuhanja | T°C | Predgretje | Pripomoček za kuhanje | Položaj police | Čas kuhanja po predgretju* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slane pite in enolončnice | Slane torte / quiche (Ø 26 cm) | 1 | Konvekcija + ventilator Pica | 200°C | D N | Kovinska rešetka +pekač za quiche | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Kovinska rešetka +pekač za quiche | L1+L4 | 50-70 |
| | Sirni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, sveže | 1 | Konvekcija + ventilator | 200°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, zamrznjene | 1 | Konvencionalno | 180°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 50-60 |
| | Pečene testenine | 1 | Gratin | 200°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L4 | 20-30 |
| | Kaneloni, zamrznjeni | 1 | Konvencionalno | 180°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 45-55 |
| Pica | Pica, sveža (pekač) | 1 | Konvencionalno Pica | 250°C 300°C | D N | Pekač | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Globlji + Pekačs | L2+L5 | 25-35 |
| | Pica, sveža (okrogla) | 1 | Konvencionalno Pica | 250°C 300°C | D N | Pekač | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Globlji + Pekačs | L2+L5 | 30-40 |
| | Pica, zamrznjena (tanka skorja) | 1 | Pica | 220°C 200°C | D N | Kovinska rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Na več nivojih | 180°C | | Kovinska rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso in perutnina | Pečen cel piščanec (1–1,2 kg) | 1 | Na več nivojih Gratin | 220°C | D | Kovinska rešetka Pekač postavite na L1 s 150 ml vode | L4 | 40-60 |
| | Piščančja stegna | 1 | Air Fry | 220°C | N | Pladenj Air fry** | L4 | 30-50 |
| | Pečena raca | 1 | Na več nivojih Gratin | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 50-60 |
| | Petelin | 1 | Na več nivojih Gratin | 220°C | D | Kovinska rešetka, postavite pekač na L1 | L4 | 20-40 |
| | Pečen puran | 1 | Na več nivojih Gratin | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 50-60 |

| Kategorija | Recept | Št. ravni | Program kuhanja | T°C | Pred-gretje | Pripomoček za kuhanje | Položaj police | Čas kuhanja po predgretju* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Svinjska rebra (1000–1200 g) | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 80-100 |
| | Klobase | 1 | Supergrill | 04 | D | Kovinska rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500 g) | 1 | Na več nivojih | 220°C | D | Pekač | L3 | 20-40 |
| | Mesna štruca (1000 1500 g) | 1 | Konvencionalno | 180°C | D | Pekač | L3 | 40-50 |
| | Pečen piščanec s krompirjem | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Globlji pladenj | L4 | 45-60 |
| Ribe in morski sadeži | Morski sadeži na žaru | 1 | Supergrill | 04 | N | Kovinska rešetka | L5 | 15-30 |
| | Zamrznjene ribje palčke | 1 | Air Fry | 200°C | N | Pladenj Air fry** | L4 | 20-25 |
| | Pečena riba | 1 | ECO | 200°C | N | Kovinska rešetka, postavite pekač na L1 | L3 | 40-60 |
| Zelenjava | Gratinirana zelenjava | 1 | ECO | 200°C | N | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 80-90 |
| | Zamrznjen pomfrit (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Pladenj Air fry** | L4 | 18-25 |
| | Pečen krompir | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L4 | 30-50 |

Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.
* če je potrebno predgretje
** Odvisno od modela pečice.

## Model s 7 nivoji **

| Kategorija | Recept | Št. ravni | Program kuhanja | T°C | Pred-gretje | Pripomoček za kuhanje | Položaj police | Čas kuhanja po predgretju* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sladka pekarna | Majhne torte/ mafini | 1 | Konvencionalno Na več nivojih | 175°C 160°C | D | Pekač | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Na več nivojih | 150°C | | Globlji + Pekači | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Na več nivojih | 140°C | | Pekačs | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskvitne torte (Ø 26 cm) | 1 | Konvencionalno Na več nivojih | 170°C 150°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Na več nivojih | 150°C | | Kovinska rešetka + pekač za torte | L3+L6 | 50-60 |
| | Piškoti | 1 | Konvencionalno Na več nivojih | 150°C | D | Pekač | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Na več nivojih | 140°C | | Pekačs | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Na več nivojih | 140°C | | Pekačs | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Na več nivojih | 190°C | D | Pekač | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Na več nivojih | 170°C | | Pekač | L3+L6 | 25-35 |
| | Jorkširski puding | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 20-30 |
| | Španski vetrci | 1 | Na več nivojih | 90°C | D | Pekač | L3 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konvencionalno | 150°C | D | Pekač | L3 | 15-20 |
| | Jabolčna pita | 1 | Konvencionalno | 185°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Na več nivojih | 170°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvencionalno | 170°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 40-60 |
| | Čokoladni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač + kalupi | L3 | 10-15 |
| | Sirova torta | 1 | Konvencionalno | 150°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija + ventilator | 180°C | D | Pekač | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | | Globlji + Pekači | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Na več nivojih | 160°C | | Pekačs | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Jabolčni zavitek, zamrznjen | 1 | Konvencionalno | 210°C | D | Pekač | L3 | 30-45 |
| Kruh in ploščati kruh | Opečenec | 1 | Supergrill | 05 | D | Kovinska rešetka | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 25-35 |
| | Kruh, cel | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Recept | Št. ravni | Program kuhanja | T°C | Predgretje | Pripomoček za kuhanje | Položaj police | Čas kuhanja po predgretju* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slane pite in enolončnice | Slane torte / quiche (Ø 26 cm) | 1 | Konvekcija + ventilator Pica | 180°C 200°C | D N | Kovinska rešetka +pekač za quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Kovinska rešetka +pekač za quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Sirni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, sveže | 1 | Konvekcija + ventilator | 180°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, zamrznjene | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 50-60 |
| | Kaneloni, zamrznjeni | 1 | Konvencionalno | 180°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 45-55 |
| | Pečene testenine | 1 | Gratin | 200°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L4 | 20-30 |
| Pica | Pica, sveža (pekač) | 1 | Konvencionalno Pica | 250°C 300°C | D N | Pekač | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Globlji + Pekači | L2+L5 | 25-35 |
| | Pica, sveža (okrogla) | 1 | Konvencionalno Pica | 250°C 300°C | D N | Pekač | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Globlji + Pekači | L2+L5 | 30-40 |
| | Pica, zamrznjena (tanka skorja) | 1 | Pica | 200°C | N | Kovinska rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Na več nivojih | 180°C | D | Kovinska rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso in perutnina | Pečen cel piščanec (1–1,2 kg) | 1 | Na več nivojih Gratin | 220°C | D | Kovinska rešetka Pekač postavite na L1 s 150 ml vode | L3 L4 | 40-60 |
| | Piščančja stegna | 1 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 30-50 |
| | Pečena raca | 1 | Na več nivojih Gratin | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 L4 | 50-60 |
| | Petelin | 1 | Na več nivojih Gratin | 220°C | D | Kovinska rešetka, postavite pekač na L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategorija | Recept | Št. ravni | Program kuhanja | T°C | Pred-gretje | Pripomoček za kuhanje | Položaj police | Čas kuhanja po predgretju* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečen puran | 1 | Gratin | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 50-60 |
| | Svinjska rebra (1000–1200 g) | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 80-100 |
| | Klobase | 1 | Supergrill | 04 | D | Kovinska rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500 g) | 1 | Gratin | 220°C | D | Pekač | L3 | 20-40 |
| | Mesna štruca (1000 1500 g) | 1 | Konvencionalno | 180°C | D | Pekač | L3 | 40-50 |
| | Pečen piščanec s krompirjem | 1 | Gratin | 200°C | D | Globlji pladenj | L4 | 45-60 |
| Ribe in morski sadeži | Morski sadeži na žaru | 1 | Supergrill | 04 | N | Kovinska rešetka | L5 | 15-30 |
| | Zamrznjene ribje palčke | 1 | Air Fry | 200°C | N | Pladenj Air fry** | L4 | 20-25 |
| | Pečena riba | 1 | ECO | 200°C | N | Kovinska rešetka, postavite pekač na L1 | L3 | 40-60 |
| Zelenjava | Gratinirana zelenjava | 1 | ECO | 200°C | N | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 80-90 |
| | Zamrznjen pomfrit (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | D | Pladenj Air fry** | L4 | 18-25 |
| | Potato gratin | 1 | Gratin | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L4 | 15-25 |
| | Pečen krompir | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L4 | 30-50 |

Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.
* če je potrebno predgretje
** Odvisno od modela pečice.

## 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Meni kategorije hrane omogoča kuhanje različnih receptov brez predhodnega segrevanja pečice, zahvaljujoč namenskim programom kuhanja, prilagojenim potrebam vsake kategorije.
Po izbiri programa kuhanja se prikaže privzeti čas, ki ga lahko uredite z obračanjem desnega gumba; temperaturo kuhanja lahko spremenite s pritiskom na namensko ikono. Oba parametra lahko nastavite v omejenem območju, kot je prikazano v spodnji tabeli.

| Simbol | Opis | Predgretje | Položaj police | Prostornina vode v posodi* | Temperaturno območje (°C) | Časovni razpon (min) | Temperatura sonde za meso (če je na voljo) | Opis |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Belo meso | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | For poultry and cuts of white meat |
|  | Rdeče meso | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | For beef and cuts of red meat |
|  | Ribe | NE | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Za cele ribe in fileje. |
|  | Zelenjava | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Za pečeno zelenjavo in krompir |

**OPOMBA**: Če je treba po izklopu pečice nadaljevati s kuhanjem, namesto uporabe programov everyday cooking priporočamo uporabo standardnih funkci.

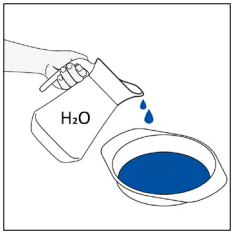
*** Po uporabi posode za kuhanje na pari**
Glede na pogostost uporabe in trdoto vode se lahko v posodi pojavijo madeži vodnega kamna.
Po uporabi posode za paro pustite napravo, da se ohladi, preden jo očistite.
Za odstranitev madežev vodnega kamna vlijte v posodo mešanico 150 ml kisa in 50 ml vode.
Po približno 10 minutah obrišite z mehko krpo.



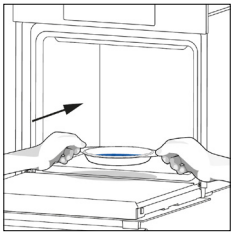
* Odvisno od modela pečice.

## *KAKO UPORABLJATI PARNO POSODO ZA PROGRAME KUHANJA S PARO

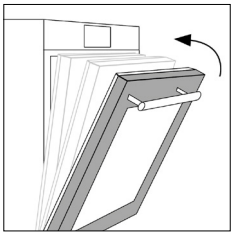
Po izbiri programa kuhanja na pari nadaljujte na naslednji način:




**1.** V posodo za paro dodajte priporočeno količino vode iz pomivalnega korita ali skozi vrč.



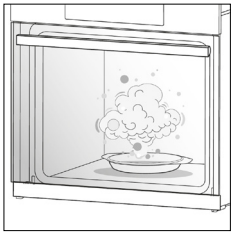
**2.** Posodo za kuhanje s paro postavite na dno pečice.



**3.** Pazite, da zaprete vrata pečice.




**4.** Pritisnite za potrditev.



* Odvisno od modela pečice.

| Recept | Velikost porcije | Program kuhanja | T°C | Pripomoček za kuhanje | Položaj police | Čas priprave (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Goveja pečenka | 500-800g | Rdeče meso | 190°C | Kovinska rešetka | L3 | 30-40 |
| Goveji file | 200g | Rdeče meso | 200°C | Kovinska rešetka | L3 | 20-25 |
| Mesna štruca | 1000-1500g | Rdeče meso | 180°C | Kovinska rešetka | L3 | 40-50 |
| Govedina Wellington | 500g | Rdeče meso | 200°C | Kovinska rešetka | L3 | 50-80 |
| Portska pečenka | 800-1000g | Belo meso | 200°C | Kovinska rešetka | L3 | 40-70 |
| Svinjska rebra | 1000-1200g | Belo meso | 200°C | Kovinska rešetka | L3 | 80 |
| Stojalo za jagnjetino | 800-1000g | Belo meso | 200°C | Kovinska rešetka | L3 | 60-80 |
| Jagnječja krača | 1500-2000g | Belo meso | 190°C | Kovinska rešetka | L3 | 80 |
| Fileti lososa | 200-600g | Ribe | 170°C | Pekač | L3 | 20-35 |
| Tunin zrezek | 600g (pribl. 4 kosi) | Ribe | 180°C | Kovinska rešetka | L3 | 15-20 |
| Zrezki mečarice | 700g (pribl. 4 kosi) | Ribe | 180°C | Pekač | L3 | 15-20 |
| File trske | 600g (pribl. 4 kosi) | Ribe | 160°C | Pekač | L3 | 15-20 |
| Okati ribon, cel | 1 | Ribe | 170°C | Pekač | L3 | 35-45 |
| Fileti okatega ribona | 600g (pribl. 4 kosi) | Ribe | 160°C | Pekač | L3 | 15-20 |
| File brancina | 600g (pribl. 4 kosi) | Ribe | 160°C | Pekač | L3 | 15-20 |
| V soli pečene ribe | 1 | Ribe | 180°C | Pekač | L3 | 30-40 |
| Ribja nabodala | 8 kosov | Ribe | 160°C | Kovinska rešetka | L3 | 20-30 |
| Polnjeni lignji | 4 kosi | Ribe | 180°C | Pekač | L3 | 25-40 |
| Whole bread | 1 | Bread | 200°C | Metal grid | L3 | 35-50 |
| Rye bread | 1 | Bread | 190°C | Metal grid | L3 | 35-50 |
| Sandwich loaf | 1 | Bread | 200°C | Metal grid | L3 | 35-50 |
| Frozen baguettes | 1 | Bread | 200°C | Metal grid | L3 | 15-25 |
| Frozen puff pastry snacks | 1 | Bread | 190°C | Metal grid | L3 | 20-30 |
| Koromači | 1 pladenj | Zelenjava | 200°C | Kovinska rešetka | L3 | 30-40 |

| Recipe | Serving size | Cooking program | T°C | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mešana zelenjava | 1 pladenj | Zelenjava | 190°C | Kovinska rešetka | L3 | 40-45 |
| Cvetača | 1 pladenj | Zelenjava | 190°C | Kovinska rešetka | L3 | 40-50 |
| Buče, narezane na kocke | 1 pekač | Zelenjava | 200°C | Kovinska rešetka | L3 | 30-40 |
| Polnjene paprike | 1 pekač | Zelenjava | 180°C | Kovinska rešetka | L3 | 70-80 |
| Polnjene bučke | 1 pekač | Zelenjava | 190°C | Kovinska rešetka | L3 | 35-45 |
| Korenčkove palčke | 1 pekač | Zelenjava | 180°C | Pekač | L3 | 35-40 |
| Brokoli | 1 pekač | Zelenjava | 190°C | Pekač | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 pekač | Zelenjava | 190°C | Kovinska rešetka | L3 | 40-45 |
| Zelenjavni flan | 6 ramekinov | Zelenjava | 180°C | Pekač + kalupi | L3 | 25-35 |

# 6. NEGA IN ČIŠČENJE

## 6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in kalupe, odporne na zelo visoke temperature.

## 6.2. ČIŠČENJE PEČICE

### 6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

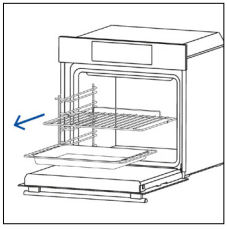
**Čiščenje s pirolizo**(odvisno od modela pečice)
Ta proces se temelji na istoimentksmu kemičnemu procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.
Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C.
Po zaključku cikla čiščenja bodo ostanki hrane pustili belo prevleko na površinah iz emajla. Če želite odstraniti te delce, jih obrišite s krpo, namočeno v toplo milnico, in uporabite krtačo ali jekleno volno. Primerno čistilno sredstvo je topla milnica ali čistilo za pečico.

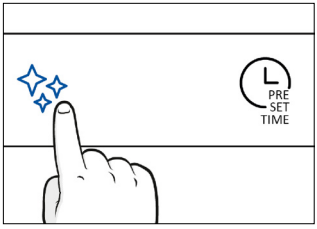
**Kako deluje:**

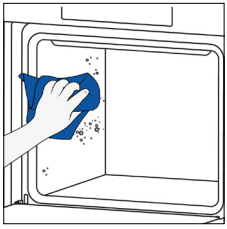
1. Odstranite vse dodatke iz pečice, kot so rešetke, stranska stojala in vijak stranskih stojal (*);
2. Vklopite funkcijski gumb ✧. Zavrtite vrtljivi gumb, da nastavite program pirolize;
   Pustite, da funkcija deluje v prednastavljenem času. Med tem postopkom in naslednjo fazo hlajenja bodo vrata pečice ostala zaklenjena.
3. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.
   ⚠ **OPOZORILO:** Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo.

(*) samo za modele s 7 nivoji.







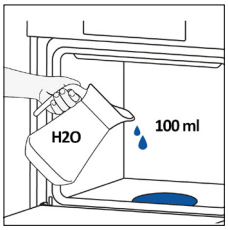



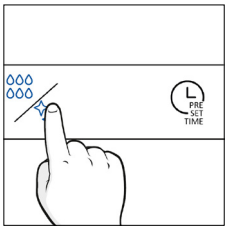
### H2O cleaning

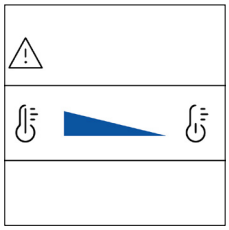
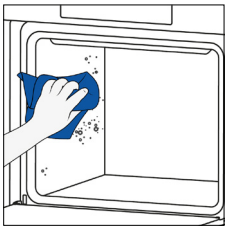
Funkcija H2O cleaning je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

**Kako deluje:**

1. V spodnji relief pečice natočite 100 ml vode s kapljico tekočine za pomivanje posode.
2. Gumb zavrtite v položaj . Če je potrebno, obrnite gumb za nastavitev programa na Hydro clean. Pustite, da funkcija deluje v prednastavljenem času.
3. Po končanem čiščenju počakajte, da se pečica ohladi.
4. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.
5. ⚠ **OPOZORILO:** Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo. Obrišite predel za kuhanje in pustite, da se povsem posuši, da preprečite morebitno korozijo.





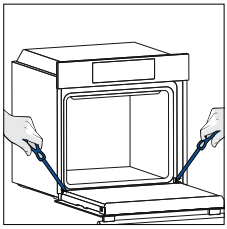



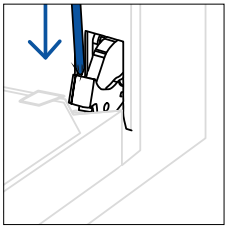
### Čiščenje s katalizo (odvisno od modela pečice)

Katalitične plošče obdajajo notranjost pečice in zagotavljajo, da se vam nikoli ni treba spopadati z umazano pečico.
Plošče so prevlečene s specializiranim emajlom z mikroporozno strukturo, ki dobro absorbira naškropljeno maščobo.
S katalitično kemično reakcijo ob izpostavitvi visokim temperaturam učinkovito pretvorijo absorbirano maščobo v plinaste elemente.
Priporočilo: Razmislite o zamenjavi katalitičnih plošč po približno treh letih uporabe, še posebej, če pečico uporabljate dva do tri cikle kuhanja na teden. To zagotavlja optimalno delovanje in čistočo.

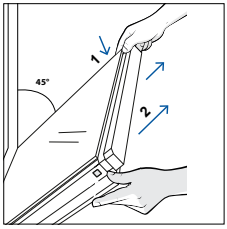
### 6.2.2. ZUNANJOST PEČICE:
### odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.

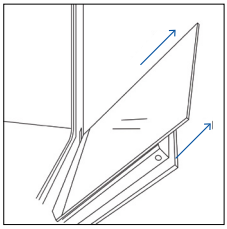




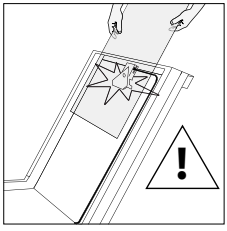
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



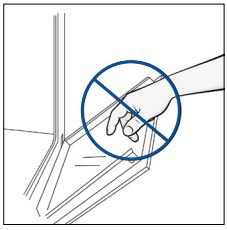

3. Zelo previdno odstranite steklo pečice, najprej notranjega. Med postopkom trdno držite steklo z obema rokama in ga položite na oblazinjeno ravno površino (npr. na tkanino).



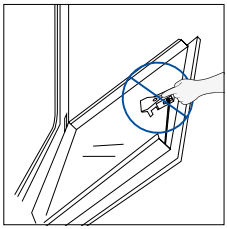
4. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.



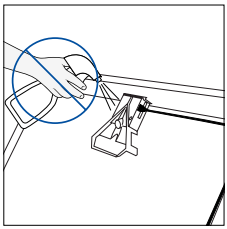
5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.

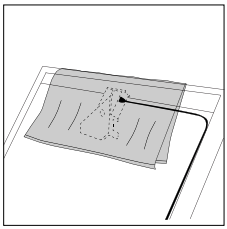


6. ⚠ **OPOZORILO:** Med čiščenjem se kamere (*) ne sme sneti, na silo vstaviti, odpreti ali odstraniti.



7. ⚠ **OPOZORILO**: kamera med čiščenjem ne sme priti v stik s čistilnimi sredstvi.

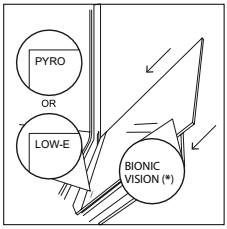




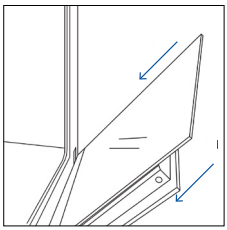
8. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvomi.



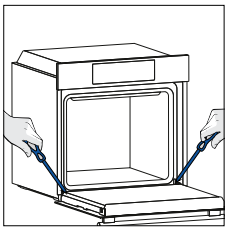

9. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je nalepka »LOW-E / PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, blizu levega tečaja. Na ta način bo natisnjena nalepka na prvem steklu ostala na notranji strani vrat. Prepričajte se, da je besedilo »Bionic Vision« prikazano, kot je prikazano tukaj, tako da je pravilno berljivo, ko so vrata pečice odprta.

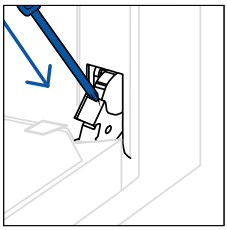



10. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišiteklika obeh stranskih gumbov.

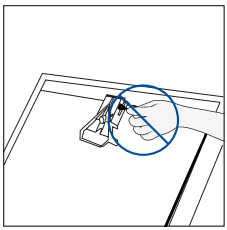


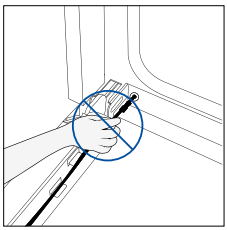
11. Nato o vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoterproti notranjosti pečice.





12. ⚠ **OPOZORILO**: Priključkov kamere (*) med čiščenjem ne smete odklopiti





(samo, če je prisoten*)

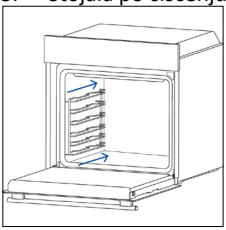
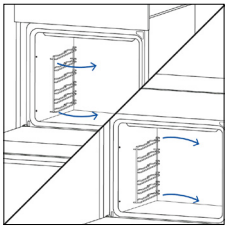
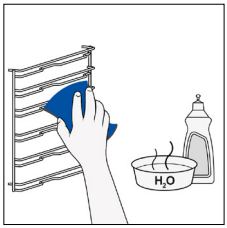
### 6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

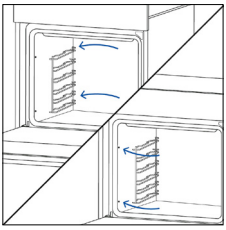
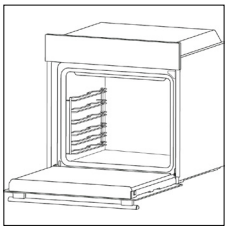
Poskrbite, da boste dodatke po vsaki uporabi temeljito očistili in jih posušili z brisačo. V primeru obstojnih ostankov razmislite o namakanju dodatkov v milnici približno 30 minut, preden jih ponovno operete.

**ČIŠČENJE STRANSKIH STOJAL:**

– **Model s 6 nivoji**

1. Stranska stojala odstranite tako, da jih povlečete v smeri puščic.
2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Stojala po čiščenju namestite v obratnem vrstnem redu.

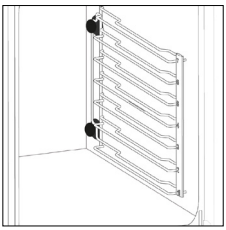
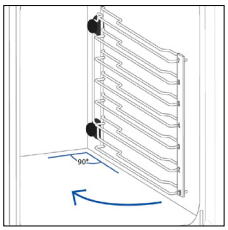




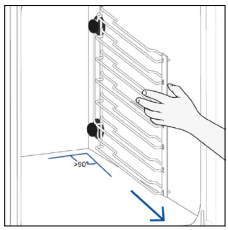



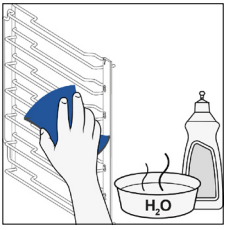
⚠ **OPOZORILO**: Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

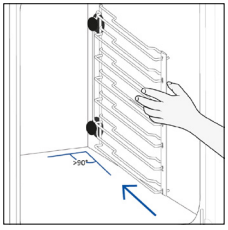
– **Model s 7 nivoji***

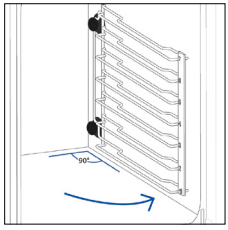
1. Odstranite stranska stojala tako, da najprej povlečete sprednji del v smeri puščice in odstranite zadnji del z vijakov.
2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Po postopku čiščenja namestite stranska stojala v obratnem vrstnem redu: namestite zadnji del med vijake in potisnite sprednji del v smeri puščice.










* Odvisno od modela pečice.

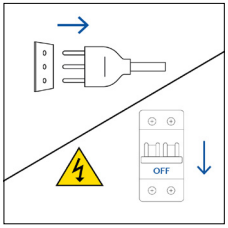
## 6.4. VZDRŽEVANJE

### ZAMENJAVA DELOV

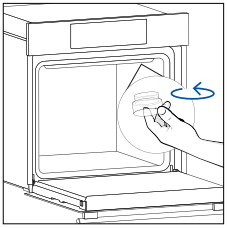
**Zamenjava žarnice na vrhu:**

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Odstranite stekleni pokrov žarnice.
3. Razstavite žarnico.
4. Žarnico zamenjajte z novo iste vrste.
5. Ponovno namestite stekleni pokrov žarnice.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

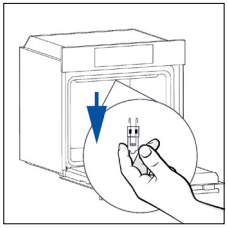
**1. korak**



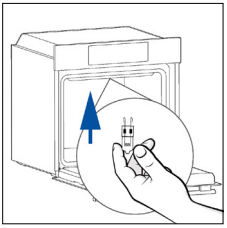

**2. korak**



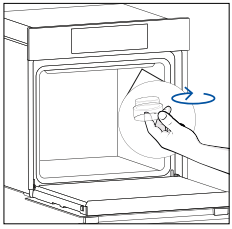
**3. korak**



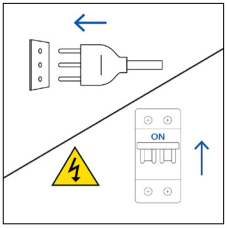
**4. korak**

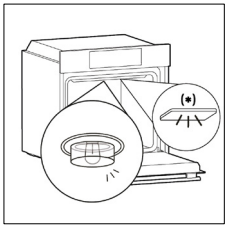


**5. korak**



**6. korak**



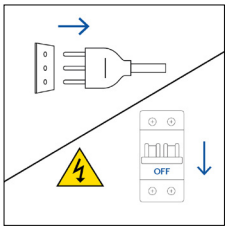




Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)
* V primeru težav s to svetilko se obrnite na servis za stranke.

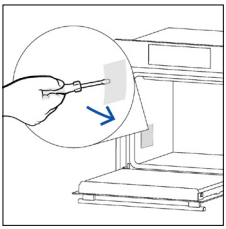
### Menjava stranske žarnice:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Ploski izvijač namestite na stran zaščitnega stekla in ga nežno pritisnete, da ga odstranite.
3. Žarnico previdno izvlecite iz nosilca.
4. Vstavite novo žarnico.
5. Ponovno namestite zaščitno steklo tako, da ga nežno pritiskate, dokler se ne zaskoči.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

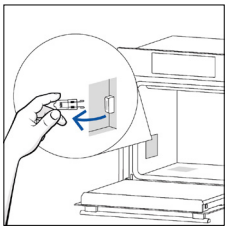
**1. korak**



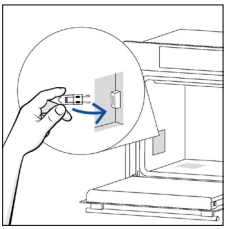

**2. korak**



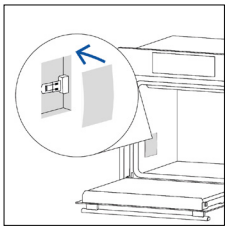
**3. korak**



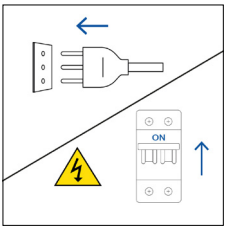
**4. korak**



**5. korak**



**6. korak**




Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

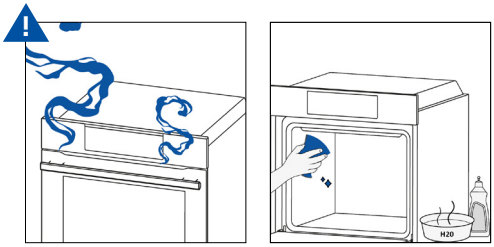
# 7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če med uporabo pečice pride do napake, se na zaslonu prikaže koda »ER«, ki ji sledita dve številki, ki označujeta napako.
Pečico izklopite in odklopite iz napajanja, počakajte nekaj minut, nato pa jo ponovno priklopite.
Če napaka izgine, lahko nadaljujete z uporabo pečice. V nasprotnem primeru pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo (ERXX), ki jo vidite na zaslonu.

**Napaka**




**Dim**



# 8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

## 8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.
Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:
- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

## 8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

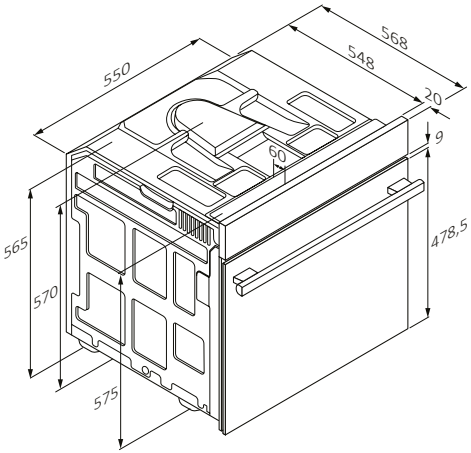
Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice.
Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »kuhanje z zakasnitvijo« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.

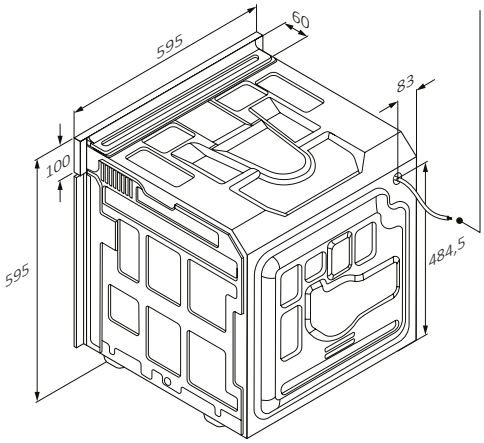
# 9. VGRADNJA

Videoposnetek o vgradnji izdelka si lahko ogledate tako, da optični preberete kodo QR.

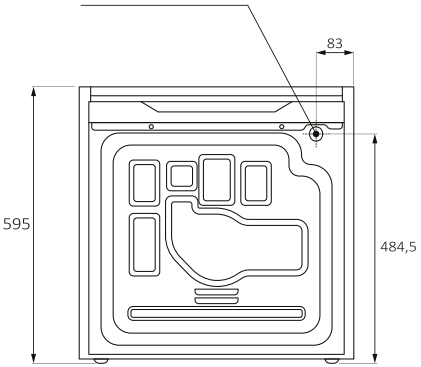
ali s klikom na to **link**

Kabel 1100

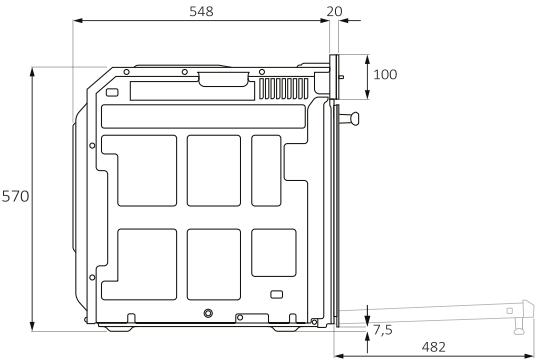



Kabel 1100

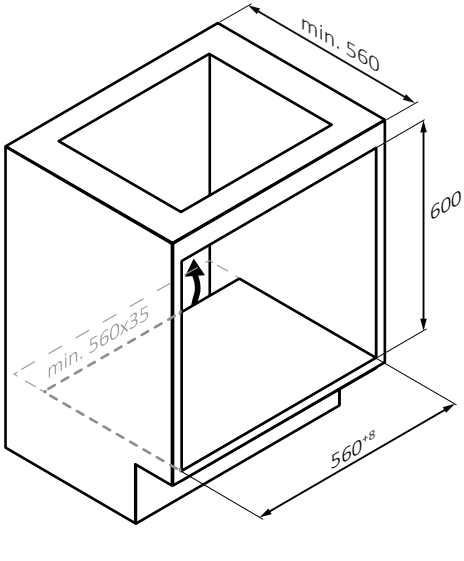


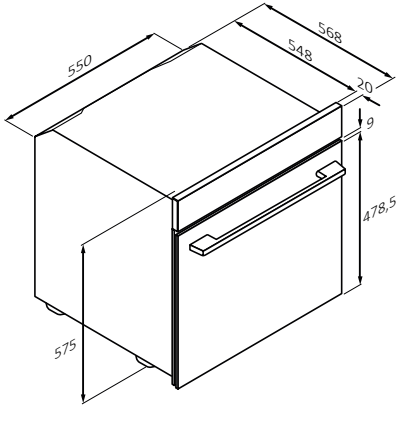

Pogled od spredaj

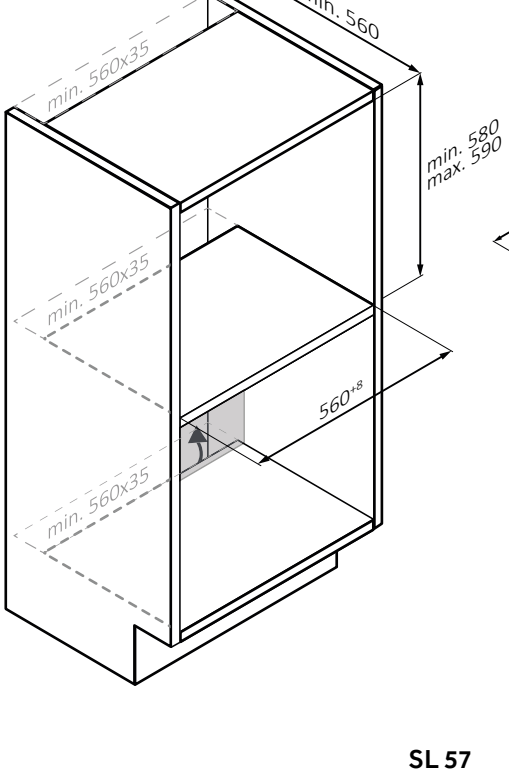


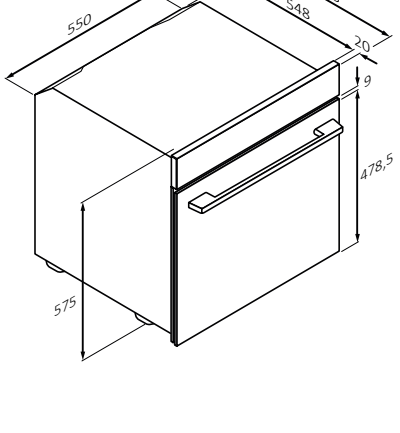

Pogled s strani

mm

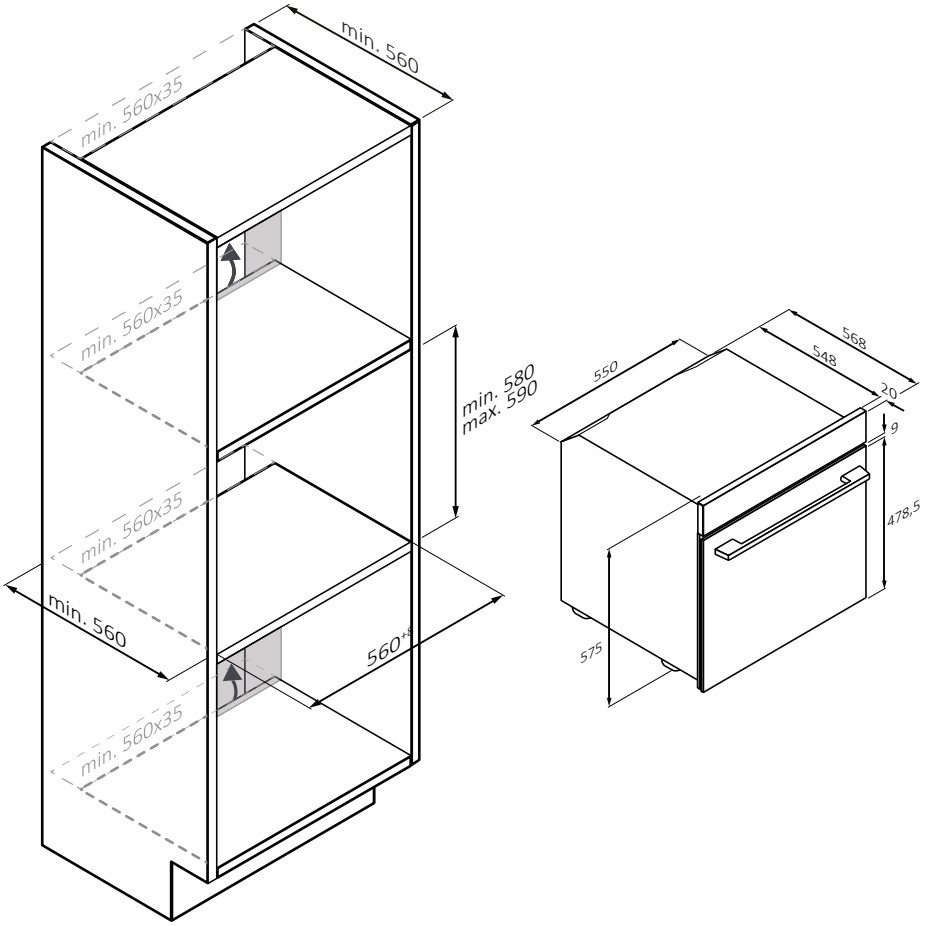

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

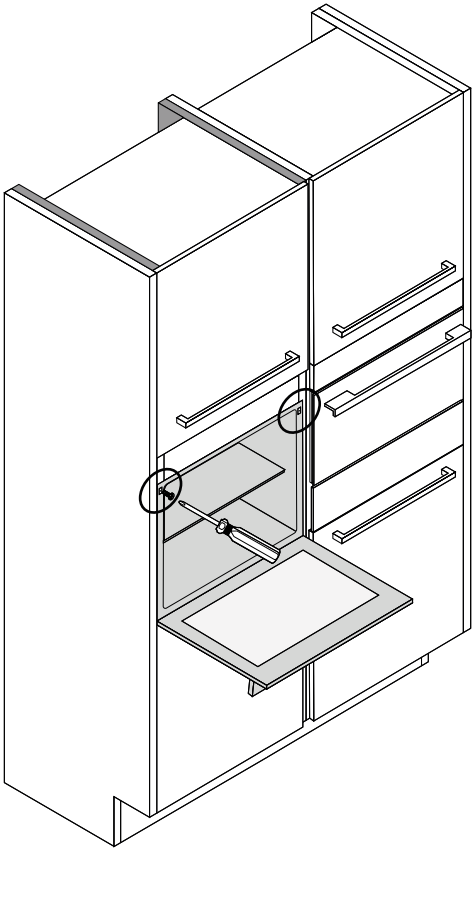

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

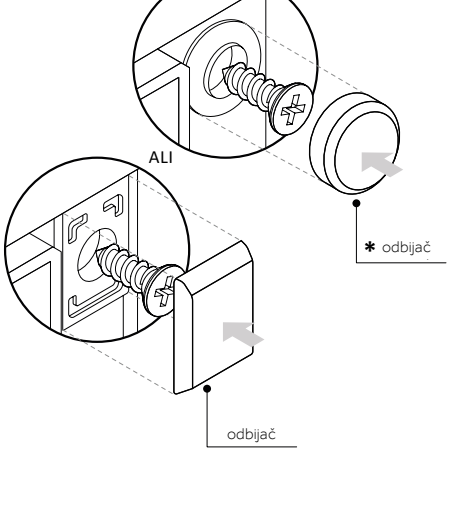

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(samo, če je prisoten*)

mm

## DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Pre ugradnje pećnice obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni.

Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

**NAPOMENA:** Imajte na umu da funkcije i dodatna oprema pećnice mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela koji ste kupili.

**SADRŽAJ**


**1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE**

**2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU**
2.1. Pregled Proizvoda
2.2. Dodatna Oprema
2.3. Kontrolni Panel
2.4. Povezivanje

**3. PRE POČETKA**
3.1. Informacije Vezane Za Početak
3.2. Prva Upotreba
3.3. Preliminarno Čišćenje

**4. RAD PROIZVODA**
4.1. Kako Proizvod Rad
4.2. Funkcije Kuvanja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Specijalne Funkcije
4.2.3. Funkcija u više koraka

**5. SMERNICE ZA KUVANJE**
5.1. Opšta Tabela Kuvanja
5.2. Everyday Cooking Tabela

**6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE**
6.1. Opšte Preporuke
6.2. Čišćenje Pećnice
6.2.1. Unutrašnjost Pećnice: Funkcije Čišćenja
6.2.2. Spoljašnjost Pećnice: Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata
6.3. Čišćenje Dodatne Opreme
6.4. Održavanje

**7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA**

**8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD**
8.1. Odlaganje Uređaja Na Otpad
8.2. Ušteda I Zaštita Životne Sredine

**9. UGRADNJA**

# 1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

## OPŠTA UPOZORENJA

- Nemojte koristiti parni čistač radi čišćenja.
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.

### Upotreba u skladu sa predviđenom upotrebom

- Koristite pećnicu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane. Svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.

### Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako biste osigurali da se ne igraju sa uređajem.
- ⚠**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

## UPOZORENJA O MONTAŽI

- Pećnica može da se nalazi visoko u elementu ili ispod radne ploče.
- Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na ilustracijama u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite pećnicu za kuhinjske elemente koristeći priložene zavrtnje.
- Za rad uređaja na nominalnim frekvencijama nije potreban dodatni rad/podešavanje.

- Uređaj ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata kako biste izbegli pregrevanje.
- Tokom montaže pećnicu treba isključiti iz električnog napajanja.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne ugradnje, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za ugradnju za stručno kvalifikovano osoblje.
- Nepravilna ugradnja može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Ugradnju mora da obavlja kvalifikovani tehničar koji mora da poznaje i poštuje zakone koji su na snazi u zemlji ugradnje i uputstva proizvođača.
- Nakon raspakivanja uređaja, uvek proverite da nije oštećen, u slučaju problema kontaktirajte korisničku službu pre ugradnje i ne priključujte na napajanje.
- Uklonite ambalažni materijal pre upotrebe uređaja.
- Tokom ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomeranje pećnice.
- Nameštaj u koji se obavlja ugradnja i susedni nameštaj moraju da izdrže temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tokom ugradnje kako bi se izbegle posekotine.
- Nemojte ugrađivati proizvod na otvorenim mestima izloženim atmosferskim agensima.
- Ovaj uređaj je dizajniran da se koristi na visini nižoj od 2000 m.
- Za uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih nalepnica s prednje površine rerne pre prve upotrebe.

## ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak.
- Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši pomoću utikača ili fiksnog ožičenja postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prednapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima.
- U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa trenutnim propisima zemlje u kojoj se uređaj ugrađuje.

- Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Pećnica mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
  - Nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili uređaj iz izvora napajanja;
  - Ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
  - Uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
  - U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- ⓘ **NAPOMENA:** S obzirom da pećnica može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi pećnica mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u kom je ugrađena.
- Svaka popravka, ugradnja i održavanje koje nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvodna kompanija ovim izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravkama. Pored toga, nije odgovoran za štete prouzrokovane odsustvom ili prekidom sistema uzemljenja (npr. strujni udar).
- ⚠ **OPREZ:** Da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog preklopnog uređaja, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora.
- Uređaj nije dizajniran da se aktivira spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.

## UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.

- Kada postavljate Airfry pleh ili rešetku na bočne police, uverite se da je kraći deo bočne strane (između graničnika i kraja) usmeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima dekorativnu metalnu šipku, obratite pažnju da je postavite prema spoljnoj strani pećnice tako da logotip brenda bude vidljiv i čitljiv. Za ispravno postavljanje pogledajte i sliku u odeljku Dodatna oprema u ovom uputstvu za upotrebu.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini pećnice ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10–15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada pećnica dostigne temperaturu kuvanja.
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u pećnici nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je pećnica vruća.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte hranu direktno na rešetke rerne. Uvek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće plehove ili posude za pečenje.
- Operite svu dodatnu opremu pre prve upotrebe rastvorom tople vode i tečnosti za pranje sudova.

**UPOZORENJA (*ZA PIRO PEĆNICE)**

- Pre čišćenja moraju da se uklone ostaci izlivanja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice vlažnim sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
  - Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
  - Ne stavljajte kuhinjske krpe.

* Ovisno o modelu pećnice.

- U pećnicama sa sondom za meso potrebno je, pre pokretanja ciklusa čišćenja, zatvoriti rupu priloženim zatvaračem. Uvek zatvorite otvor zatvaračem kada se sonda za meso ne koristi.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego obično i decu treba držati podalje.
- Ako je ploča postavljena iznad pećnice, nikada ne koristite ploču dok je uključena funkcija pirolize, to će sprečiti pregrevanje ploče.

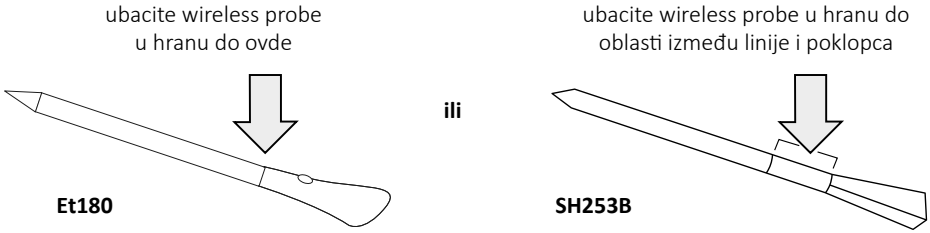
**UPOZORENJA (*ZA POSUDU ZA PARU)**

- ⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od opekotina i oštećenja uređaja: prilikom korišćenja funkcije kuvanja parom, ispuštena para može izazvati opekotine: Nakon korišćenja funkcije kuvanja parom, pažljivo otvorite vrata kako biste izbegli povrede.
- Koristite samo vodu za piće za punjenje posude tokom funkcije kuvanja na pari.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nakon upotrebe, sva preostala voda u posudi može i dalje biti vruća. Rukujte pažljivo.
- Imajte na umu da je posuda za paru namenjena samo za upotrebu u rerni. Nemojte koristiti posudu za paru na ploči za kuvanje ili na otvorenom plamenu.
- Ne preporučuje se stavljanje posude u mašinu za pranje sudova. Operite je ručno običnim deterdžentom za posuđe.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače na posudu za paru.

* Ovisno o modelu pećnice.

## UPOZORENJA ZA BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU

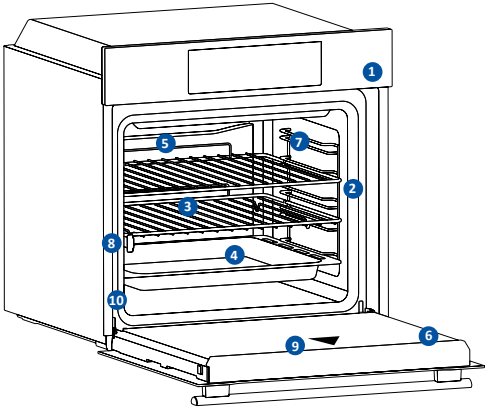
- Ovaj proizvod se koristi isključivo za pećnice. Mora da se koristi prema uputstvima u ovom Uputstvu za upotrebu.
- NE DODIRUJTE Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu prilikom uklanjanja Preci Probe iz hrane nakon kuvanja.




- Ne izlažite metalni deo Preci Probe direktno toploti koju proizvodi pećnica.
- Nemojte koristiti Preci Probe u drugim uređajima već samo u ugrađenoj pećnici.
- Nemojte koristiti Preci Probe u mikrotalasnoj pećnici.
- Preci Probe može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvu štetu Preci Probe nastale usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite Preci Probe sondu pre upotrebe.
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Kada je odabran program kuhanja, zaslon prikazuje zadanu temperaturu, ali nikada nije viša od 250°C: temperatura koja se može odabrati je također ograničena na 250°C
- Ako temperatura Preci Probe sonde pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a Preci Probe sonda mora da se izvadi iz pećnice što je pre moguće, uz upotrebu rukavica, kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

# 2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

## 2.1. PREGLED PROIZVODA

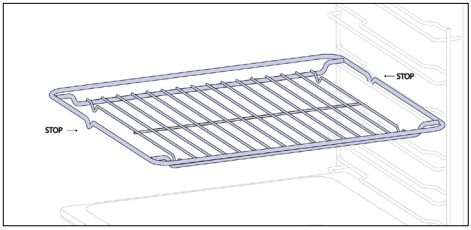



1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posude**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Kamera** (samo ako je deo opreme)
10. **Serijski broj i QR kod**

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu

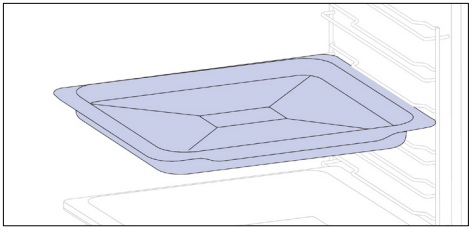
## 2.2. DODATNA OPREMA

### Metalna rešetka



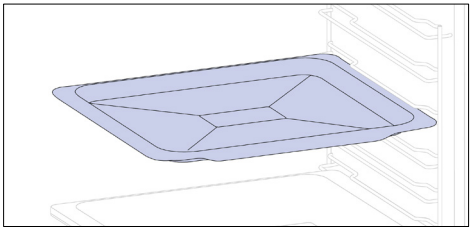

Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu direktno na nju; umjesto toga koristite papir za pečenje ili odgovarajuće limove za pečenje.

### Dublji pleh



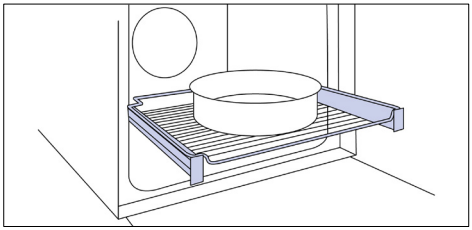
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

### Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme*)



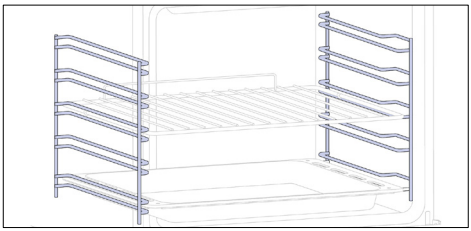
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

### Teleskopske vođice (samo ako je deo opreme*)



Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

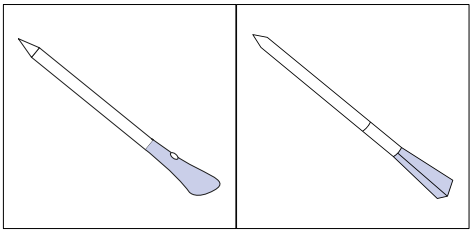
**Bočne žičane rešetke**(samo ako je deo opreme*)



Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

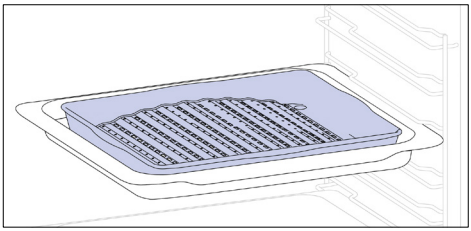
**NAPOMENA:** 6 ili 7 nivoa u zavisnosti od modela.

**Preci Probe** (samo ako je deo opreme*)



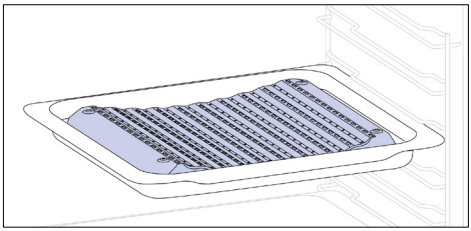
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada se umetne u hranu i poveže sa pećnicom pomoću kabla, omogućava kontrolu unutrašnje temperature hrane tokom kuvanja. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

**Dvostruki pleh – režim roštilja**
(samo ako je deo opreme*)



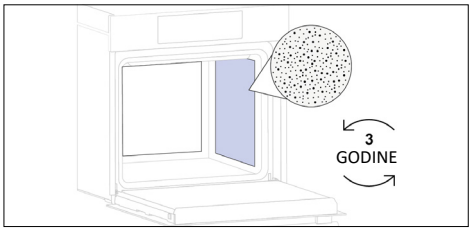
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

**Dvostruki pleh – režim PARA**
(samo ako je deo opreme*)

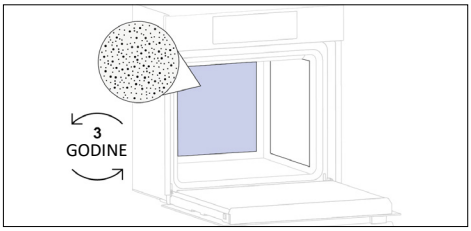


Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

**Katalitički paneli** (samo ako je deo opreme*)

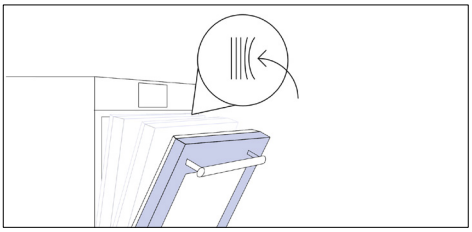



**Katalitički Poklopac ventilatora**
(samo ako je deo opreme*)



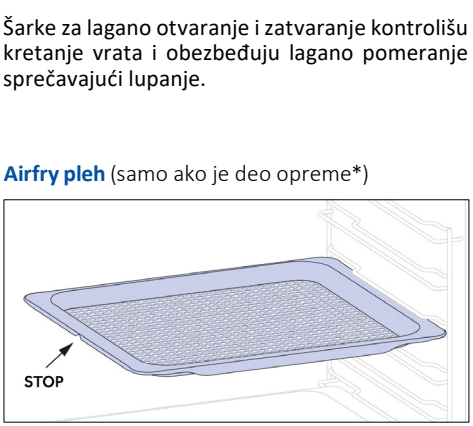

Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa mikroporoznom strukturom kako bi masnoću pretvorili u gasovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri 2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

**Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje** (samo ako je deo opreme*)



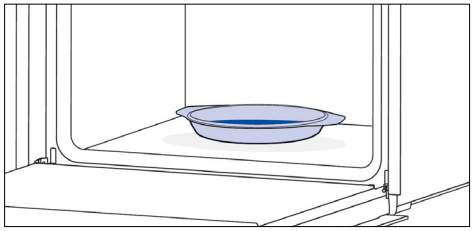
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

**Airfry pleh** (samo ako je deo opreme*)



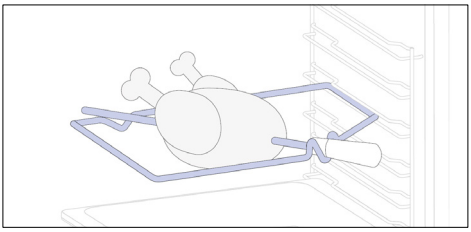

Airfry pleh obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dođe do hrane, čime se dobija hrskavija spoljašnjost uz održavanje mekoće unutra. Pleh za pečenje se može opciono postaviti na L1 za sakupljanje sokova ili prezle.

**Posuda za paru** (samo ako je deo opreme*)



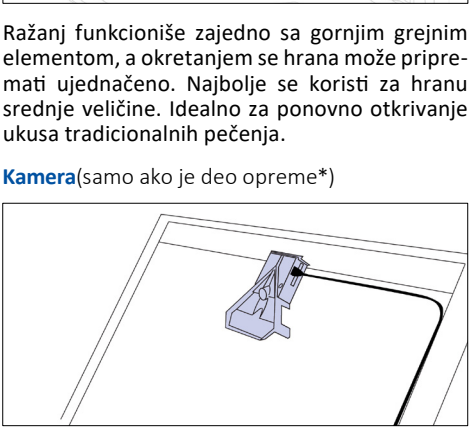
Posuda za kuhanje na pari je koristan dodatak koji se puni vodom kako bi se tokom kuhanja stvarala para, poboljšavajući okus, teksturu i vlagu za ukusnija jela.

**Ražanj** (samo ako je deo opreme*)



Ražanj funkcioniše zajedno sa gornjim grejnim elementom, a okretanjem se hrana može pripremati ujednačeno. Najbolje se koristi za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje ukusa tradicionalnih pečenja.

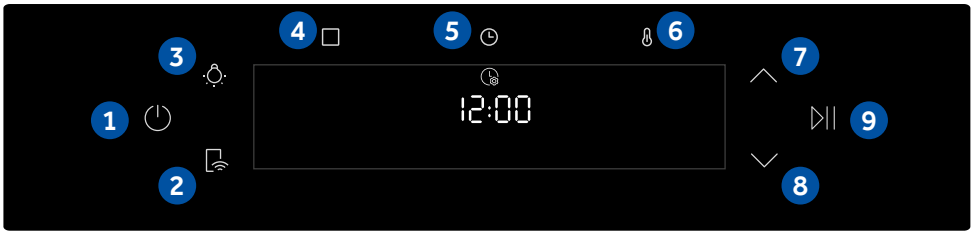
**Kamera**(samo ako je deo opreme*)



Kamera za bionički vid detektuje i prepoznaje hranu, podešavajući najprikladnije parametre za kuvanje.

**SR:** Ne stavljajte hranu direktno na rešetke rerne. Uvek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće plehove ili posude za pečenje.

## 2.3. KONTROLNI PANEL




**Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826**

Potrošnja energije proizvoda u režimu pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 0,8 W

Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 20 min.

Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Uključi/Isključi
2. Daljinsko upravljanje
3. Lampa
4. Funkcije
5. Vreme
6. Temperatura

7/8. Tasteri za navigaciju

9. Pokreni/Pauza

### GLAVNE FUNKCIJE

Kontrolni panel ima sledeće glavne funkcije:

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Uključi/Isključi** | Pritisnite da biste uključili/isključili pećnicu |
| | **Uključivanje/Isključivanje daljinskog upravljanja** | Pritisnite dugme da biste aktivirali daljinsko upravljanje, posle uparivanja pećnice sa hOn aplikacijom (putem aplikacije). |
| | **Svetlo** | Pritisnite da biste uključili/isključili svetlo u pećnici. |
| | **Funkcije** | Pritisnite jednom da biste pristupili ručnim funkcijama, dvaput za programe Everyday cooking, tri puta za meni čišćenja i četiri puta za Wi-Fi meni. |
| | **Vreme** | Pritisnite jednom za dužinu pečenja, dvaput za minutni podsetnik (dostupno u režimu pripravnosti), tri puta za odloženi početak.<br>U režimu pripravnosti su dostupni kuhinjski tajmer i, pritiskom na 3 sekunde, doba dana. |
| | **Temperatura** | Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, dvaput za aktiviranje opcije brzog predgrijavanja (dostupno samo tijekom faze predgrijavanja pećnice). |
| | **Tasteri za navigaciju** | Pritisnite tastere za navigaciju da biste se kretali između funkcije i da biste podesili parametre. |
| | **Pokreni/Pauza** | Pritisnite da biste pokrenuli/pauzirali kuvanje ili da biste potvrdili funkcije. |

## 2.4. POVEZIVANJE

### Parametri bežičnog povezivanja

| Tehnologija | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standardna | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekventni opsezi [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimalna snaga [mW] | 100 | 10 |

### Bežični parametri bežične sonde

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tehnologija | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standardna | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekventni opsezi [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimalna snaga [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Zaštitni znak i Bluetooth® logotip su registrovani zaštitni znakovi u vlasništvu kompanije Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba takvih znakova od strane Candy Hoover Group SRL je u skladu sa licencom. Ostali zaštitni znakovi i trgovačka imena su vlasništvo njihovih odgovarajućih vlasnika

* Ovisno o modelu pećnice.

### INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W

**Kako aktivirati bežični mrežni port:**
Wi-Fi modul se uključuje čim korisnik pritisne dugme za uključivanje.

**Kako deaktivirati bežični mrežni port:**
Wi-Fi modul se deaktivira čim korisnik pritisne dugme za isključivanje. Wi-Fi se takođe može deaktivirati kada je pećnica uključena biranjem opcije „isključi“ u meniju sa podešavanjima Wi-Fi mreže.

Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište VB). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi:
**www.candy-group.com**

## KAKO DA OSTVARITE INTERAKCIJU SA APLIKACIJOM

Vaš uređaj može da se poveže sa kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati pomoću aplikacije. Povežite uređaj kako biste bili sigurni da je ažuriran sa najnovijim softverom i funkcijama.

### NAPOMENA:

- Kada se pećnica uključi, Wi-Fi ikone trepere 30 minuta. Tokom ovog perioda moguće je prijaviti proizvod.
- Proverite da li je kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Dobićete uputstva korak po korak i na uređaju i na mobilnom uređaju.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne smernice i rešavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite na svoj pametni telefon.

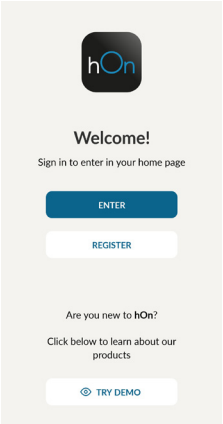
Available on the App Store

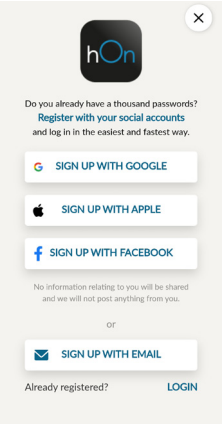
GET IT ON Google Play

Sledeće slike su samo za ilustrativne svrhe.

## REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Registrujte se“
- Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom

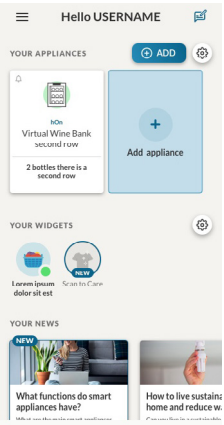



## PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

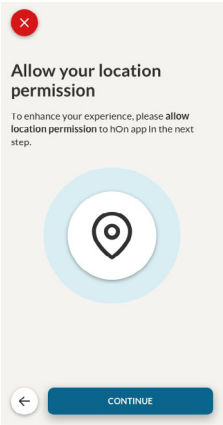
**1. korak**

- Izaberite „Dodaj uređaj“.



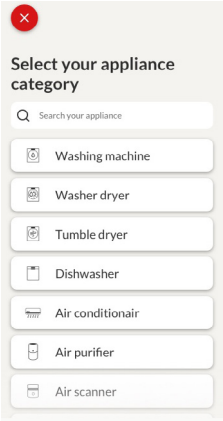
**2. korak**

- Dajte dozvolu za lokaciju.



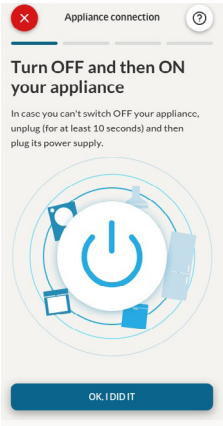

**3. korak**

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



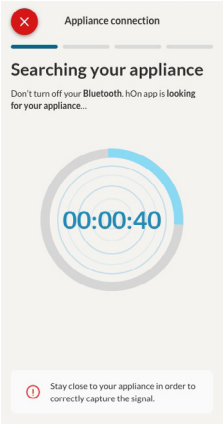

**4. korak**

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



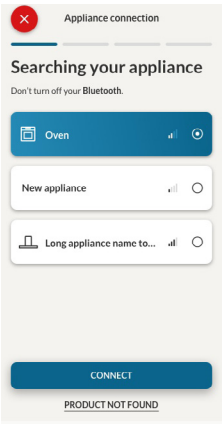
**5. korak**

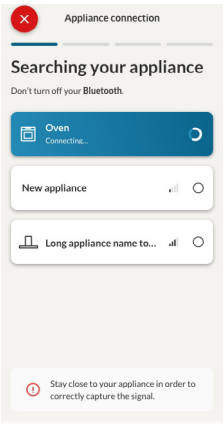
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.




**6.1-6.2. korak**

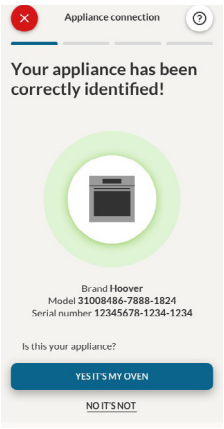
- Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi.




**7. korak**

- Pećnica će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.

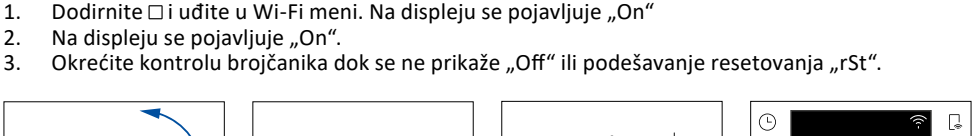


## KAKO DA PROMENITE PODEŠAVANJA WI-FI MREŽE

Kada se uređaj registruje, korisnik može da promeni podešavanja Wi-Fi mreže između:

- **WIFI ON:** Moguće je pratiti stanje pećnice samo pomoću aplikacije.
- **Wi-Fi hOn**: Pećnica može da se koristi samo preko aplikacije
- **WIFI OFF:** Pećnica nije povezana, ali je i dalje registrovana sa sačuvanim mrežnim akreditivima.
- **WIFI RESET:** Veza se resetuje i registracija može ponovo da se izvrši.

1. Dodirnite ☐ i uđite u Wi-Fi meni. Na displeju se pojavljuje „On“
2. Na displeju se pojavljuje „On“.
3. Okrećite kontrolu brojčanika dok se ne prikaže „Off“ ili podešavanje resetovanja „rSt“.




## DALJINSKO UPRAVLJANJE

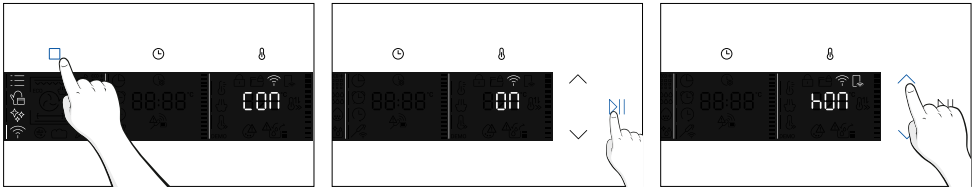
Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećavajući praktičnost, efikasnost i celokupno iskustvo kuvanja, pružajući mogućnost kontrole proizvoda direktno iz uređaja i aplikacije hOn

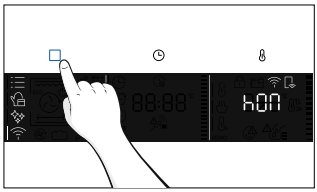
Ova funkcija omogućava da putem vašeg uređaja uživate u različitim funkcijama, kao što su: trenutni ili planirani početak recepata ili programa kuvanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u realnom vremenu; podešavanje parametara kuvanja koji se koriste; praćenje procesa kuvanja pomoću sonde; upravljanje sačuvanim receptima pomoću „funkcije Jolly“ na proizvodu (pogledajte povezani odeljak). Pored toga, moguće je primati obaveštenja kada se programi ili recepti završe. Daljinsko upravljanje se može aktivirati isključivo kada je proizvod prijavljen.

**NAPOMENA:** dostupno je za sve funkcije kuvanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranjeiranjei Supergrill.

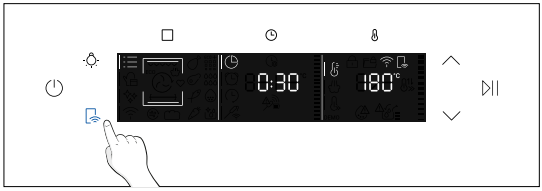
### How to activate Remote Control:

1. Dodirnite ☐ da biste izabrali Wi-Fi režim.
2. Na displeju se pojavljuje „connect“. Dodirnite ⏯. „On“ će početi da treperi.
3. Dodirnite ⌄ da biste izabrali režim „hOn“ i dodirnite da biste aktivirali daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite ☐ da biste izašli iz režima „hOn“.
5. Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.

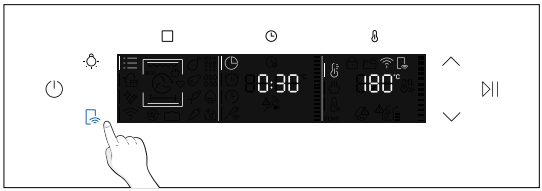




Takođe, moguće je aktivirati daljinsko upravljanje tokom procesa kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme

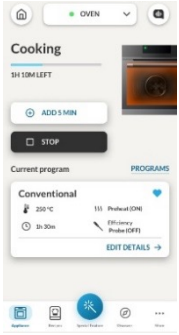



**Kako da zaustavite daljinsko upravljanje:**
Dok je program kuvanja u toku, može se zaustaviti direktno iz samog proizvoda pritiskom na odgovarajuće dugme daljinskog upravljača koji je isporučen sa vašim uređajem.



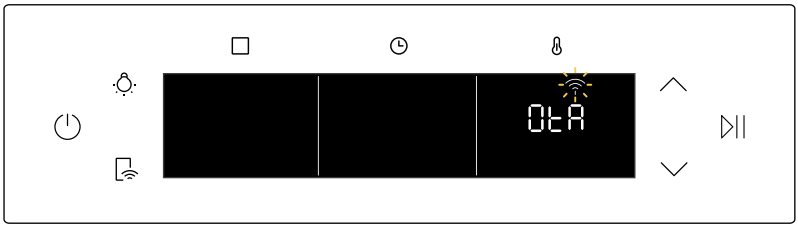

Program za kuvanje možete da zaustavite i daljinski pomoću aplikacije tako što ćete kliknuti na dugme „STOP“ na displeju uređaja. Pećnica će automatski zaustaviti kuvanje.

**NAPOMENA:** Ako korisnik sa pećnice prekine kuvanje koje je u toku, istovremeno će se zaustaviti kuvanje i u aplikaciji.



### AŽURIRANJE OVER THE AIR (OTA)

Rerna je opremljena funkcijom ažuriranja preko vazduha (OTA), koja vam omogućava da lako održavate rernu ažuriranom sa najnovijim funkcijama. Ako je dostupno, čim rerna bude povezana, kada se dugme okrene na „Wi-Fi“ ili kada se završi program pečenja, ažuriranje će se automatski pokrenuti. Na ekranu će se pojaviti „OtA“, ikonica Wi-Fi-a će treperiti, a sve komande proizvoda će privremeno biti nedostupne. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, pa vas molimo da ne isključujete rernu iz struje dok traje ažuriranje. Nakon završetka ažuriranja, na ekranu će treperiti „12:00“. Samo resetujte vreme i počnite sa kuvanjem!






# 3. PRE POČETKA

## 3.1. INFORMACIJE VEZANE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primetiti dim. Ne brinite, pre upotrebe pećnice samo sačekajte da se dim raščisti.

### Kako funkcionišu vrata

Tokom procesa pirolitičkog čišćenja, vrata pećnice ostaju zaključana sve vreme. Ako nije zaključana, pećnica će prikazati šifru greške 24 i pauzirače funkciju čišćenja.

### Kako funkcioniše osvetljenje

Pećnica je osvetljena pomoću jedne ili više sijalica, koje se obično aktiviraju svaki put kada počne funkcija kuvanja.
Za pećnice opremljene prekidačem za vrata (pogledajte dole), svetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.
Za pećnice opremljene dugmetom Lamp, ono se može koristiti i za aktiviranje osvetljenja.
Ako vrata rerne ostanu otvorena duže od 10 minuta, svetlo će se automatski isključiti.
Tokom procesa pirolitičkog čišćenja svetlo ostaje isključeno. *

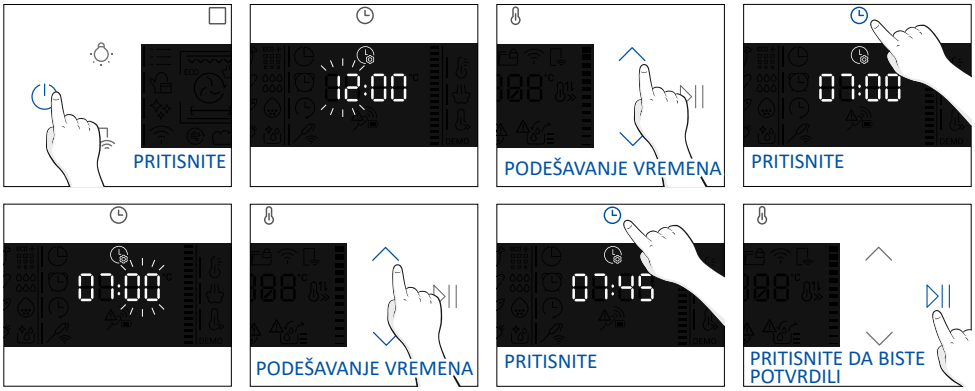
### Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. Zbog toga će ventilator za hlađenje proizvoditi zvuk neko vreme čak i nakon isključivanja pećnice.
On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata rerne i kontrolnog panela. Tokom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tokom funkcije ECO svetlo će ostati isključeno.
(*samo za piro pećnice)

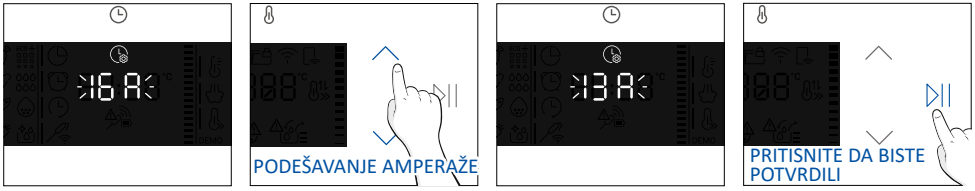
### 3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, prvi korak je da podesite vreme, izaberete između 13 ampera ili 16 ampera, izaberete osvetljenost i nivo jačine zvuka.

- **PODEŠAVANJE VREMENA:** Na displeju će treptati unapred podešeno vreme „12:00“. Da biste ga izmenili, držite ⏻ i koristite strelice da biste podesili trenutni sat. Pritisnite 🕒 da biste potvrdili sate. Sledite istu proceduru da biste podesili minute. Da biste potvrdili pritisnite ⏯.

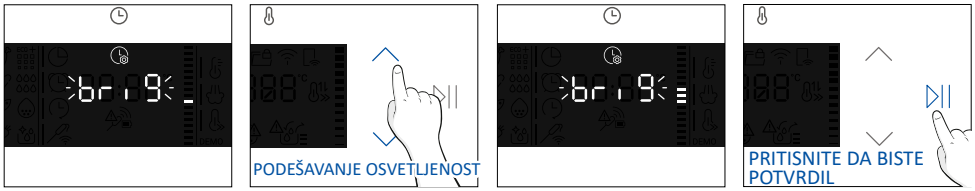



- **AMPERAŽA:** Pećnica je podrazumevano podešena da radi sa većom snagom pogodnom za domaćinstva sa više od 3 kW (16 A). Ako vaš dom ima manju snagu, možete da promenite ovu postavku na ⏯ 13 A. Ovo podešavanje utiče na brzinu zagrevanja pećnice. Odabir više opcije (16A) znači da se brže zagreva (jer se povećava apsorpcija snage). Na displeju ćete videti dva izbora: 13A i 16A. Izaberite željeni pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ⏯.

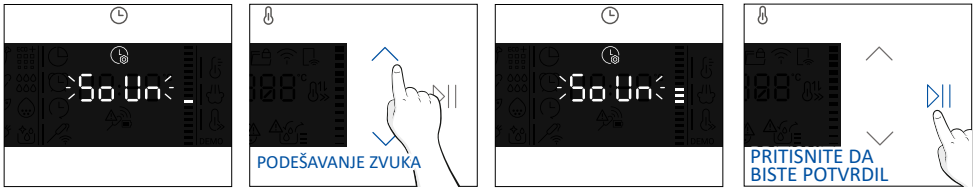



ⓘ **NAPOMENA:** Opcija podešavanja amperaže je dostupna samo tokom početne montaže. Da biste izmenili podešenu amperažu, pogledajte uputstva za upotrebu nakon montaže.

- **OSVETLJENOST:** Na ekranu se prikazuje simbol „brig“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti, koji se može izmeniti pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ⏯.

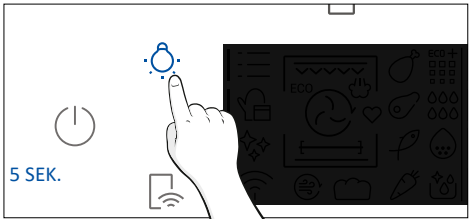


- **ZVUK:** Na ekranu se prikazuje simbol „Soun“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta zvuka, koji se može menjati pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ⏯.



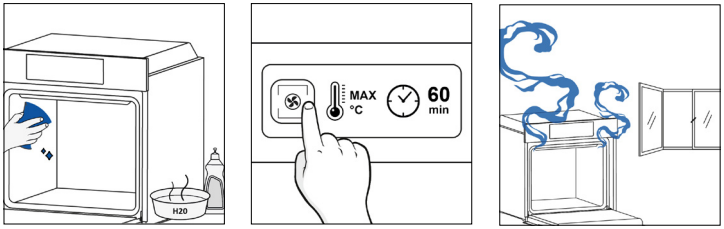

- **UPUTE NAKON UGRADNJE**

Moguće je vratiti se na početna podešavanja pritiskom na dugme Lamp na 5 sekundi




### 3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.

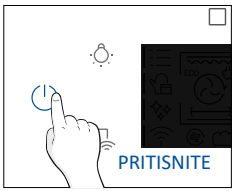


# 4. RAD PROIZVODA

## 4.1. KAKO PROIZVOD RAD

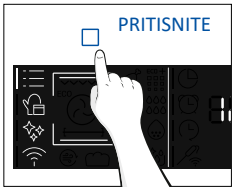
### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Držite ⏻ da biste uključili/isključili pećnicu




### MENI FUNKCIJA

Pristupite meniju Funkcija pritiskom na dugme ☐.
Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

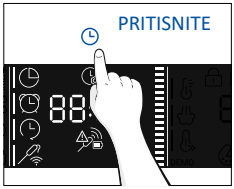


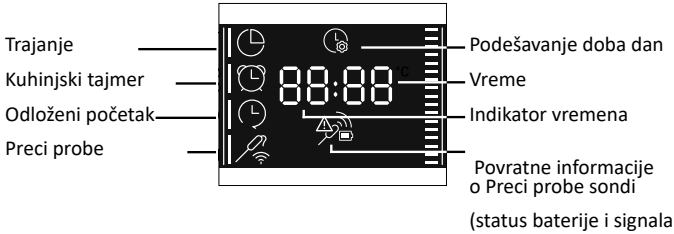



| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Glavne Funkcije** | Ova funkcija omogućava odabir željenog programa kuvanja pomoću strelica. Dodirnite ◷ i 🌡da biste podesili vreme i temperaturu. Pritisnite da biste pokrenuli funkciju. Da biste pauzirali program, pritisnite ponovo. |
| | **Kategorije Hrane** | U ovom meniju pomoću strelica možete pristupiti 4 kategorije kuvanja hrane koje su već integrisane u pećnicu. Na displejuće se prikazati podrazumevano vreme i temperatura. |
| | **Wifi** | U ovom režimu možete da povežete pećnicu sa mrežom i registrujete je pomoću aplikacije hOn. |
| | **Funkcije Čišćenja** | Ova funkcija vam omogućava da izaberete sistem za čišćenje koji je dostupan na pećnici. |

## MENI VREME

Nakon odabira programa kuvanja, pristupite meniju Vreme pritiskom na dugme.
Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

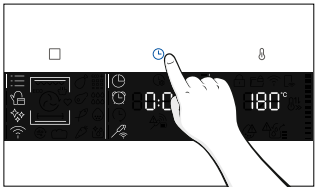



**NAPOMENA**: nekoliko parametara se ne može podesiti istovremeno, stoga samo poslednje podešavanje ostaje u memoriji dok se prethodno briše.

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **A) Trajanje Kuvanja** | Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept.<br>Pritisnite da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Trajanje kuvanja“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite za potvrdu.<br>Odbrojavanje počinje na kraju predgrevanja (ako postoji).<br>Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja pritiskom na i korišćenjem strelica. Kada istekne vreme, na displeju se prikazuje „End“ i kuvanje se zaustavlja. |
| | **B) Minutni Podsetnik** | Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika.<br>Pritisnite da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko vam je potrebno da biste izabrali funkciju „Minutni podsetnik“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite za potvrdu.<br>Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja pritiskom na i korišćenjem strelica. Zatim pritisnite da biste ponovo pokrenuli kuvanje. Kada istekne vreme, kuvanje se nastavlja dok se ručno ne prekine.<br>Ova funkcija se može podesiti i kada je pećnica u režimu pripravnosti pritiskom na dugme . Kada je aktiviran, minutni podsetnik radi nezavisno od funkcija kuvanja u pećnici. |
| | **C) Odlaganje Početka** | Omogućava odabir vremena početka kuvanja.<br>Pritisnite da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Odlaganje početka“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite za potvrdu<br>NAPOMENA: Odlaganje početka je moguće tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupno sa funkcijama roštilja |

## a. Trajanje Kuvanja

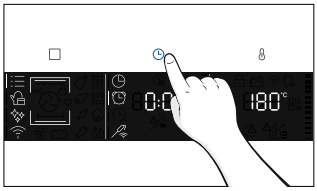








## b. Minutni Podsetnik

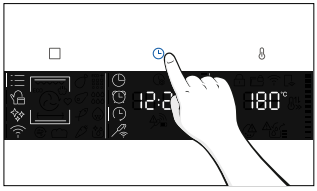








## c. Odlaganje Početka

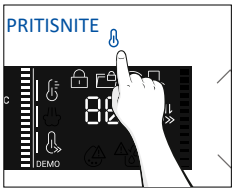


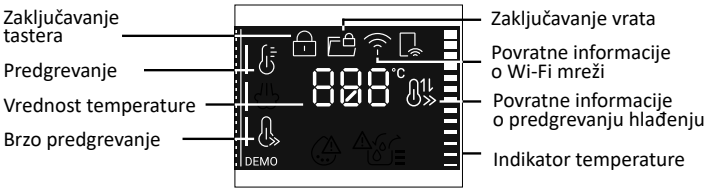





## MENI TEMPERATURE

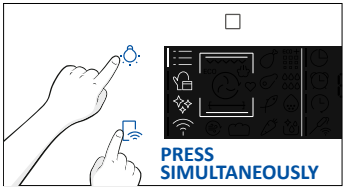
Nakon odabira programa kuvanja, pristupite meniju Temperatura pritiskom na dugme . Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:




| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Temperatura** | Pritisnite da biste podesili temperaturu i koristite strelice za regulisanje vrednosti. |
| | **Brzo predgrijavanje** | Pritisnite dva puta da biste podesili brzu temperaturu. |

## DODATNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Zaključano Za Decu** |  Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana kako bi se sprečila bilo kakva neželjena upotreba od strane dece. Pritisnite i zadržite Lampu i Daljinsko upravljanje da biste aktivirali zaključavanje ekrana. Učinite isto da biste ga deaktivirali. |

## 4.2. FUNKCIJE KUVANJA

### OPCIJA BRZOG PREDGREVANJA

Da biste ubrzali fazu predgrevanja, možete izabrati opciju brzog predgrevanja pritiskom na ikonu temperature 3 sekunde nakon što ste izabrali program kuvanja i temperaturu. Ova opcija će aktivirati kombinaciju ventilatora i grejnih elemenata bez obzira na izabranu funkciju kuvanja.
Da biste uštedeli energiju, kada se aktivira brzo zagrevanje, ventilator će se ISKLJUČITI dok rerna ne dostigne željenu temperaturu

### 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

**NAPOMENA:** za funkcije koje zahtevaju predgrevanje, uverite se da je tokom ove faze sav dodatni pribor uklonjen. Pratite uputstva u tabeli ispod u vezi sa predzagrevanjem. “DA/BRZO PREDGAŠENJE” znači da je predzagrevanje potrebno i opcija brzog predzagrevanja je dostupna; “NE” znači da predzagrevanje nije dostupno i hrana se mora ubaciti u hladnu rernu.

| Simbol | Funkcija | T °C podrazumevano Opseg T °C | Predloženi položaj police | Predgrevanje | Predlozi |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Konvencionalno | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Da/Brzo predgrevanje | IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševe na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje.Može se koristiti sa sondom Preci Probe. |
|  | Konvekcija + ventilator | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Da/Brzo predgrevanje | IDEALNO ZA: pečenja, musake, povrće i pite sa vlažnim filovima na jednom nivou. Idealno za kuvanje namirnica sa visokim sadržajem vode.Može se koristiti sa sondom Preci Probe. |
|  | Više nivoa | 160°C 50-250/300°C *** | L4 za jedan nivo L2+L5 za dva nivoa L2+L4+L6 za tri nivoa | Da/Brzo predgrevanje | IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica. Može se koristiti sa sondom Preci Probe. |
|  | Donje grejanje | 170°C 50-230°C | L2 | Da/Brzo predgrevanje | IDEALNO ZA: karamel krem, pudinge, bavarski krem (bain marie) na jednom nivou. Ova funkcija se može koristiti i za završetak pripreme. Može se koristiti sa sondom Preci Probe |
|  | Donje grejanje + ventilator | 170°C 50-230°C | L2 | Da/Brzo predgrevanje | IDEALNO ZA: pice, slane torte, tartove i hranu sa tečnim prelivom na jednom nivou.Može se koristiti sa sondom Preci Probe. |
|  | Roštilj | L5 L1-L5 | L6 za rijetku hranu L5 za deblju hranu | NE | IDEALNO ZA: gratiniranje, pečeno meso, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo unutrašnji gornji grejni element. Koristite sa zatvorenim vratima. Postavite pleh ispod kako biste sakupili sokove. |
|  | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | NE | IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba.Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Skuvajte hranu tako da bude dve trećine spremna (ako je neophodno). |

| Simbol | Funkcija | T °C podrazumevano Opseg T °C | Predloženi položaj police | Predgrevanje | Predlozi |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratiniranje | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Da/Brzo predgrevanje | IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje) ili gratiniranu hranu. Koristite sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno. |
|  | Više nivoa + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Da/Brzo predgrevanje | IDEALNO ZA: kuvanje kompletnog menija bez mešanja mirisa. Namirnice ne moraju da se vade tokom istovremenog kuvanja Pogledajte namenski pasus (unesite broj pasusa) za predloge menija |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NE | IDEALNO ZA: kuvanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampa šupljine pećnice je isključena. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NE | IDEALNO ZA: pripremu zamrznute hrane ili delimično kuvane pohovane hrane koja se obično prži. Zahvaljujući namenskom plehu, vrući vazduh može ravnomerno da struji preko hrane |
|  | Kruh | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NE | IDEALNO ZA: pečenje kruha i štruca kruha |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NE | IDEALNO ZA: sve vrste pizza bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Koristite niže temperature za smrznute proizvode i 300 °C za domaće recepte |
|  | Bijelo meso | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: perad i komade bijelog mesa |
|  | Crveno meso | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: govedinu i komade crvenog mesa |
|  | Riba | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: cijelu ribu i filete |
|  | Povrće | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: pečeno povrće i krumpir |

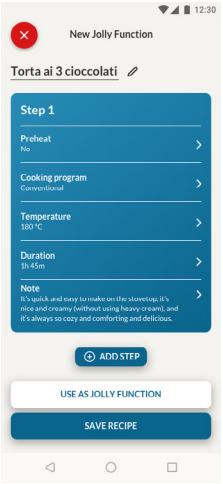
* Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.
(***) U zavisnosti od modela pećnice.

### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

| Simbol | Funkcija | Podrazumevana T °C opseg T °C | Predloženi položaj police | Predgre-vanje | Predlozi |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Dodajte na unapred podešenu listu funkcija svoju omiljenu funkciju koja nije prisutna u pećnici. Možete je konfigurisati putem hOn aplikacije. |

### ♡ Jolly funkcija

Zahvaljujući Jolly funkciji, ovaj proizvod nudi potpuno prilagodljivo iskustvo, omogućavajući vam da svoje personalizovane recepte čuvate direktno u pećnici. Ove recepte možete da obavljate koliko god često želite, čak i bez potrebe da se prijavljujete u aplikaciju.




**Kako da podesite funkciju Jolly:**

Da biste podesili funkciju Jolly na pećnici, otvorite odeljak sa U-CREATE u aplikaciji, izaberite recept koji želite da koristite i kliknite na „Koristi kao Jolly funkciju“.

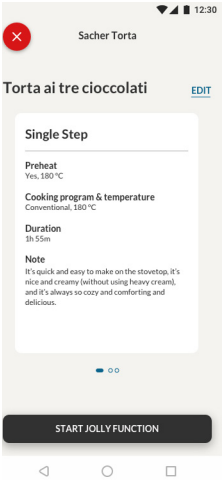
Od tog trenutka, možete je pokrenuti iz proizvoda čak i bez interakcije sa aplikacijom. Jednostavno okrenite funkcijsko dugme na funkciju Jolly da biste započeli proces kuvanja.

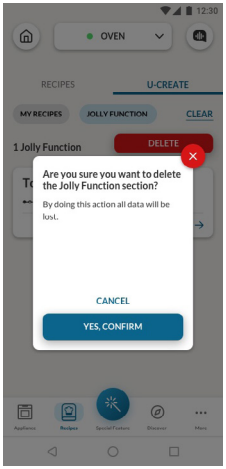
Na displeju će se prikazati unapred podešena temperatura.

## Kako da izmenite funkciju Jolly:

Da biste izmenili funkciju Jolly, idite u odeljak recepta u aplikaciji i izaberite karticu recepta koja je označena kao funkcija Jolly. Dodirnite dugme, izmeni“ da biste prilagodili recept i izmenili prethodno postavljena podešavanja.

Iskačuća poruka će vas obavestiti da ako želite da sačuvate novu izmenjenu funkciju Jolly, morate da uklonite prethodnu. Ako potvrdite, prethodna funkcija Jolly će biti izbrisana, a novi parametri će biti sačuvani na proizvodu i biće vidljivi u aplikaciji.




## Kako da izbrišete funkciju Jolly:

Da biste uklonili funkciju Jolly iz korisničkog interfejsa pećnice, pristupite odeljku sa U-CREATE u aplikaciji.

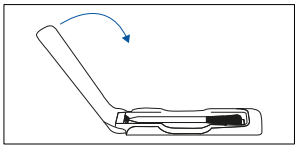
Dodirom na karticu recepta koja je označena kao Jolly funkcija, moguće ju je izbrisati klikom na crveno dugme „Delete“.

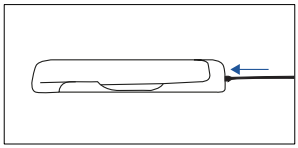
Iskačući prozor će potvrditi operaciju i tražiće vašu potvrdu. Ako nastavite, funkcija Jolly sačuvana u pećnici će biti uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

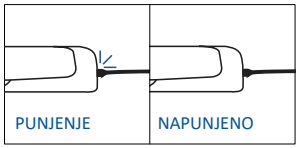
## PRECI PROBE

**Pre upotrebe proverite napunjenost sonde Preci Probe:**

1. Stavite Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac.
2. Povežite punjač sa USB izvorom napajanja, kao što su USB adapter ili USB utičnica računara/ notebook uređaja sa USB kablom. Punjač možda neće raditi ispravno sa eksternom baterijom zbog funkcije automatskog isključivanja
3. LED lampica punjača se uključuje i treperi tokom punjenja. Isključiće se kada se sonda Preci Probe potpuno napuni.

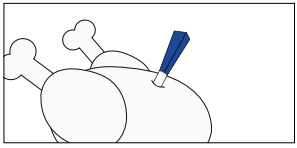


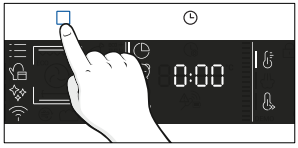


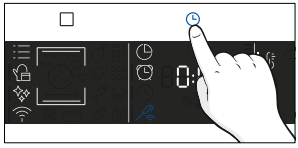


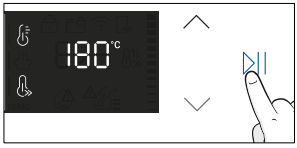

**Kako prijaviti i koristiti Preci Probe sondu:**

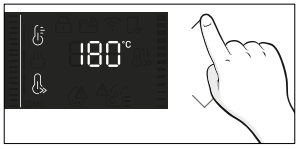
1. Umetnite sondu u hranu
2. Dodirnite ☐ da biste izabrali željenu funkciju i dodirnite ◷ onoliko puta koliko vam je potrebno da izaberete ikonu sonde
3. Nakon nekog vremena, pećnica će prepoznati šifru sonde. Dodirnite i pomoću strelica podesite željenu temperaturu
4. Dodirnite ⏯ da biste potvrdili. Od ovog trenutka, pećnica će koristiti podatke sonde za praćenje unutrašnje temperature vaše hrane.
5. Kada se dostigne željena unutrašnja temperatura, oglašava se alarm i pećnica se isključuje. Pažljivo uklonite sondu iz hrane.

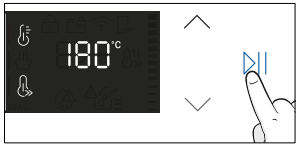




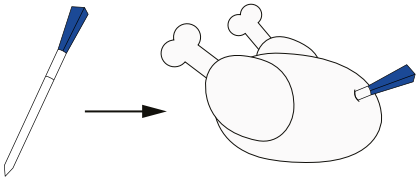


### Saveti za kuvanje

Sonda je opremljena jednim mernim mestom. Ubacite je u potpunosti u hranu sa metalnim vrhom postavljenim u centru hrane. Postavite ovu tačku što bliže najdebljem (najhladnijem) delu hrane kako biste precizno pratili proces kuvanja.



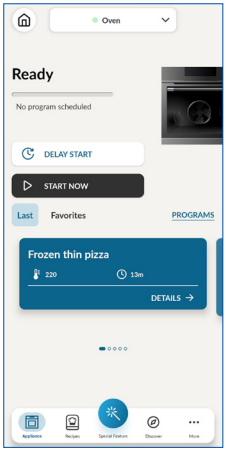
Sonda se može koristiti sa ručnim funkcijama (konvekcija, konvekcija + ventilator, roštilj, Super grill, gratiniranje i više nivoa), sa KATEGORIJAMA KUVANJA HRANE (meso, riba i povrće) i Gentle cooking.

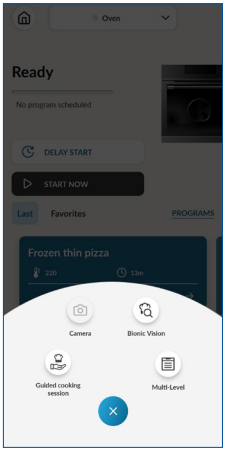
| Kategorija hrane | Predložena T °C sredine | Predloženo pozicioniranje |
|---|---|---|
| Pečena govedina | 45°C | Dijagonalno u najdebljem delu. Za namirnice cilindričnog oblika (kao što je govođe pečenje), postavite vrh što bliže geometrijskom centru |
| Pečeno meso | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Živinsko meso | 83-85°C | U najdeblji deo grudi |
| Riba (cela/odresci) | 65°C | Dijagonalno u najdebljem delu |
| Hleb/musaka | 90°C | Blizu geometrijskog centra hrane |

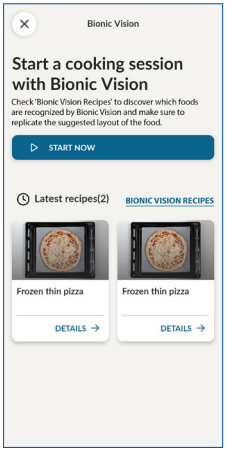
## KAKO KORISTITI KAMERU *

Kamera za bionički vid radi sa funkcijom Preci Taste koja je dostupna u aplikaciji. Kamera može da prepozna hranu i podesi povezane parametre za pravilno kuvanje. Status procesa kuvanja možete pratiti direktno iz aplikacije.
Kamera nije dostupna tokom funkcija prethodnog zagrevanja, Eco i Piroliza.
Da biste koristili kameru, daljinski upravljač mora biti aktivan.

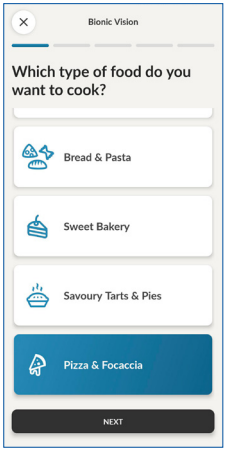
**korak 1.** U aplikaciji pritisnite „Specijalna funkcija“, zatim izaberite „Preci Taste“ i pritisnite „Pokreni sada“



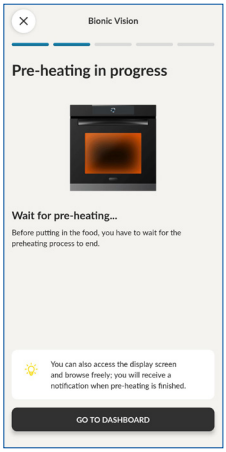




**korak 2.** Izaberite kategoriju hrane koju želite da kuvate, a zatim pritisnite „Dalje“ da biste potvrdili.

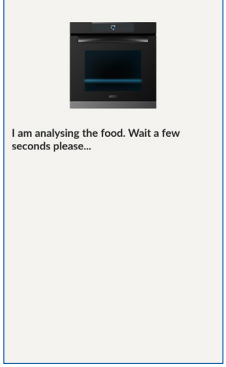


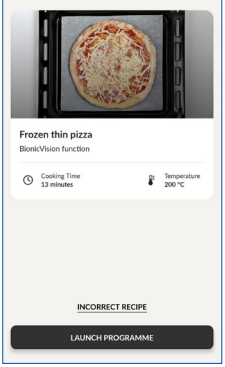

* samo ako postoji

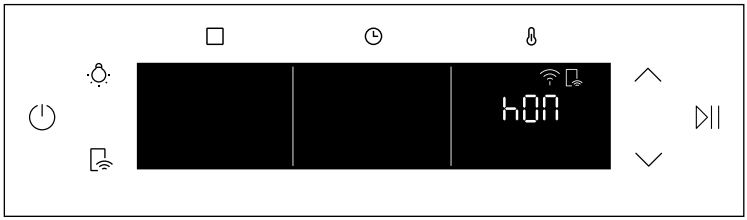
**korak 3.** Nakon pokretanja recepta Preci Taste iz aplikacije, počeće prethodno zagrevanje. Da biste pokrenuli ovu funkciju, šupljina rerne mora da bude prazna.



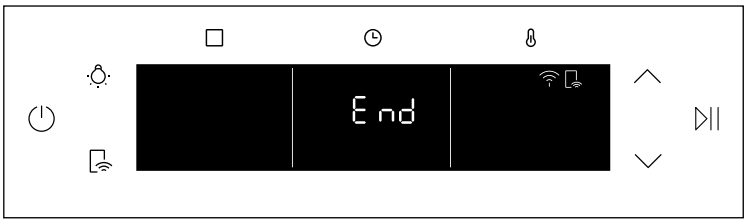

**korak 4.** Nakon faze prethodnog zagrevanja, hrana se može staviti u šupljinu. Zatvorite vrata rerne kako biste omogućili da se hrana detektuje. Rerna će prepoznati hranu kroz kameru i podesiti odgovarajuće parametre. Tokom ovog procesa, na ekranu rerne će se prikazati „Bionic Vision in Progress“ (Bionički vid u toku). Nakon dobijanja potvrde od korisnika, proces kuvanja počinje automatski.



**korak 5.** Kada se kuvanje završi, na displeju će se prikazati poruka „Uživajte u jelu“. Vreme kuvanja može da se produži ako više volite da vam se hrana više kuva.




**NAPOMENA**:Pre rukovanja kamerom, uverite se da je staklo u dometu kamere čisto da bi se osigurao jasan prikaz.

### 4.2.3. Funkcija u više koraka

Funkcija Multi Step omogućuje održavanje prethodno postavljenih parametara kuhanja (temperature i vremena) dok mijenjate funkciju tijekom kuhanja pritiskom na gumb ☐.

Funkcija je dostupna za sve GLAVNE FUNKCIJE ⋮☰ osim za programe ECO i JOLLY.

# 5. SMERNICE ZA KUVANJE

## 5.1. OPŠTA TABELA KUVANJA

Ovaj proizvod dolazi u dve različite varijante bočnih nosača, sa 6 ili 7 nivoa kuvanja. Molimo vas da pogledate odgovarajuću tabelu kuvanja.

**NAPOMENA:** Za pečenje kolača, pita i drugih recepata koji zahtevaju kalup ili posudu na 2 nivoa, postavite na sledeći način: gornji pleh na levu stranu, a donji pleh na desnu stranu.

**Model sa 6 nivoa ****

| Kategorija | Recept | Br. nivoa | Program kuvanja | T°C | Predgre-vanje | Pribor za kuvanje | Položaj police | Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slatka peciva | Sitni kolači / mafini | 1 | Konvencionalno Više nivoa | 175°C 160°C | Da | Pleh za pečenje | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Više nivoa | 150°C | | Dublje + Pleh za pečenje | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Više nivoa | 140°C | | Pleh za pečenjes | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Vazdušasti kolači (26 cm Ø) | 1 | Konvencionalno Više nivoa | 170°C 150°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Više nivoa | 150°C | | Metalna rešetkas + Kalup za kolače | L1+L4 | 50-60 |
| | Keks | 1 | Konvencionalno Više nivoa | 150°C | Da | Pleh za pečenje | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Više nivoa | 140°C | | Dublje + Pleh za pečenje | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Više nivoa | 140°C | | Pleh za pečenjes | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Kroketi | 1 | Više nivoa | 190°C | Da | Pleh za pečenje | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Više nivoa | 170°C | | Pleh za pečenje | L2+L5 | 25-35 |
| | Jorkširski puding | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-30 |
| | Puslice | 1 | Više nivoa | 90°C | Da | Pleh za pečenje | L4 | 90-160 |
| | Makaronsi | 1 | Konvencionalno | 150°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 15-20 |
| | Pita od jabuka | 1 | Konvencionalno | 185°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Više nivoa | 170°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L4 | 65-75 |
| | Tart tatin | 1 | Konvencionalno | 170°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 40-60 |
| | Čokoladni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje + modle | L3 | 10-15 |
| | Čizkejk | 1 | Konvencionalno | 150°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 50-65 |
| | Smrznuti kroasani | 1 | Konvekcija + ventilator | 180°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | | Dublje + Pleh za pečenje | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Više nivoa | 160°C | | Pleh za pečenjes | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Štrudla, smrznuta | 1 | Konvencionalno | 210°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 30-45 |
| Hleb i lepinja | Tost hleb | 1 | Supergrill | 05 | Ne | Metalna rešetka | L6 | 4-6 |
| | Fokača | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L2 or L3 | 25-35 |
| | Hleb, ceo | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Recept | Br. nivoa | Program kuvanja | T°C | Predgre-vanje | Pribor za kuvanje | Položaj police | Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slane pite i musake | Slani kolači / kiševi (26 cm Ø) | 1 | Konvekcija + ventilator Pica | 200°C | Da Ne | Metalna rešetka + Pleh za kiš | L3 L2 | 30-50 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Metalna rešetka + Pleh za kiš | L1+L4 | 50-70 |
| | Sufle od sira | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, sveže | 1 | | 200°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, smrznute | 1 | Konvencionalno | 180°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 50-60 |
| | Pečena testenina | 1 | Gratiniranje | 200°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L4 | 20-30 |
| | Kaneloni, smrznuti | 1 | Konvencionalno | 180°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 45-55 |
| Pica | Pica, sveža (pleh) | 1 | Konvencionalno Pica | 250°C 300°C | Da Ne | Pleh za pečenje | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Dublje+ Pleh za pečenjes | L2+L5 | 25-35 |
| | Pica, sveža (okrugla) | 1 | Konvencionalno Pica | 250°C 300°C | Da Ne | Pleh za pečenje | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Dublje+ Pleh za pečenjes | L2+L5 | 30-40 |
| | Pica, smrznuta (tanka kora) | 1 | Konvencionalno Pica | 220°C 200°C | Da Ne | Metalna rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Više nivoa | 180°C | | Metalna rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso i živina | Pečeno celo pile (1-1,2 kg) | 1 | Više nivoa Gratiniranje | 220°C | Da | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode | L4 | 40-60 |
| | Pileći karabatak | 1 | Air Fry | 220°C | Ne | Air fry pleh** | L4 | 30-50 |
| | Pečena patka | 1 | Više nivoa Gratiniranje | 200°C | Da | Metalna rešetka + Posuda za pečenje | L3 | 50-60 |
| | Petao | 1 | Više nivoa Gratiniranje | 220°C | Da | Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1 | L4 | 20-40 |
| | Pečena ćurka | 1 | Više nivoa Gratiniranje | 200°C | Da | Metalna rešetka + Posuda za pečenje | L3 | 50-60 |

| Kategorija | Recept | Br. nivoa | Program kuvanja | T°C | Predgre-vanje | Pribor za kuvanje | Položaj police | Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Svinjska rebra (1000-1200g) | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Metalna rešetka + Posuda za pečenje | L3 | 80-100 |
| | Kobasice | 1 | Supergrill | 04 | Da | Metalna rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500g) | 1 | Više nivoa | 220°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-40 |
| | Mesna vekna (1000-1500g) | 1 | Konvencionalno | 180°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 40-50 |
| | Pečena piletina sa krompirom | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Dublje pleh | L4 | 45-60 |
| Riba i morski plodovi | Morski plodovi sa roštilja | 1 | Supergrill | 04 | Ne | Metalna rešetka | L5 | 15-30 |
| | Smrznuti riblji štapići | 1 | Air Fry | 200°C | Ne | Air fry pleh** | L4 | 20-25 |
| | Pečena riba | 1 | ECO | 200°C | Ne | Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1 | L3 | 40-60 |
| Povrće | Gratiniranjei-rano povrće | 1 | ECO | 200°C | Ne | Metalna rešetka +Posuda za pečenje | L3 | 80-90 |
| | Zamrznuti pomfrit (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | Ne | Air fry pleh** | L4 | 18-25 |
| | Pečeni krompir | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L4 | 30-50 |

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.
* Ako je potrebno predgrevanje
* U zavisnosti od modela pećnice.

### Model sa 7 nivoa **

| Kategorija | Recept | Br. nivoa | Program kuvanja | T°C | Predgre-vanje | Pribor za kuvanje | Položaj police | Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slatka peciva | Sitni kolači / mafini | 1 | Konvencionalno Više nivoa | 175°C 160°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Više nivoa | 150°C | | Dublje + Pleh za pečenje | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Više nivoa | 140°C | | Pleh za pečenjes | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Vazdušasti kolači (26 cm Ø) | 1 | Konvencionalno Više nivoa | 170°C 150°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Više nivoa | 150°C | | Metalna rešetkas + Kalup za kolače | L3+L6 | 50-60 |
| | Keks | 1 | Konvencionalno Više nivoa | 150°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Više nivoa | 140°C | | Pleh za pečenjes | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Više nivoa | 140°C | | Pleh za pečenjes | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Kroketi | 1 | Više nivoa | 190°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Više nivoa | 170°C | | Pleh za pečenje | L3+L6 | 25-35 |
| | Jorkširski puding | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-30 |
| | Puslice | 1 | Više nivoa | 90°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 90-160 |
| | Makaronsi | 1 | Konvencionalno | 150°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 15-20 |
| | Pita od jabuka | 1 | Konvencionalno | 185°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Više nivoa | 170°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L3 | 65-75 |
| | Tart tatin | 1 | Konvencionalno | 170°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 40-60 |
| | Čokoladni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje + modle | L3 | 10-15 |
| | Čizkejk | 1 | Konvencionalno | 150°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija + Ventilator | 180°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | | Dublje + Pleh za pečenje | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Više nivoa | 160°C | | Pleh za pečenjes | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Štrudla, smrznuta | 1 | Konvencionalno | 210°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 30-45 |
| Hleb i lepinja | Tost hleb | 1 | Supergrill | 05 | Ne | Metalna rešetka | L7 | 4-6 |
| | Fokača | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 25-35 |
| | Hleb, ceo | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Recept | Br. nivoa | Program kuvanja | T°C | Predgre-vanje | Pribor za kuvanje | Položaj police | Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slane pite i musake | Slani kolači / kiševi (26 cm Ø) | 1 | Konvekcija + Ventilator<br>Pica | 180°C<br>200°C | Da<br>Ne | Metalna rešetka + Pleh za kiš | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Metalna rešetka + Pleh za kiš | L2+L5 | 50-70 |
| | Sufle od sira | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, sveže | 1 | Konvekcija + Ventilator | 180°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, smrznute | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 50-60 |
| | Kaneloni, smrznuti | 1 | Konvencionalno | 180°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 45-55 |
| | Pečena testenina | 1 | Gratiniranje | 200°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L4 | 20-30 |
| Pica | Pica, sveža (pleh) | 1 | Konvencionalno<br>Pica | 250°C<br>300°C | Da<br>Ne | Pleh za pečenje | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Dublje + Pleh za pečenje | L2+L5 | 25-35 |
| | Pica, sveža (okrugla) | 1 | Konvencionalno<br>Pica | 250°C<br>300°C | Da<br>Ne | Pleh za pečenje | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Dublje + Pleh za pečenje | L2+L5 | 30-40 |
| | Pica, smrznuta (tanka kora) | 1 | Pica | 200°C | Ne | Metalna rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Više nivoa | 180°C | Da | Metalna rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso i živina | Pečeno celo pile (1-1,2 kg) | 1 | Više nivoa Gratiniranje | 220°C | Da | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Pileći karabatak | 1 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka + Posuda za pečenje | L3 | 30-50 |
| | Pečena patka | 1 | Više nivoa Gratiniranje | 200°C | Da | Metalna rešetka + Posuda za pečenje | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Petao | 1 | Više nivoa Gratiniranje | 220°C | Da | Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategorija | Recept | Br. nivoa | Program kuvanja | T°C | Predgre-vanje | Pribor za kuvanje | Položaj police | Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečena ćurka | 1 | Gratiniranje | 200°C | Da | Metalna rešetka +Posuda za pečenje | L3 | 50-60 |
| | Svinjska rebra (1000-1200g) | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Metalna rešetka +Posuda za pečenje | L3 | 80-100 |
| | Kobasice | 1 | Supergrill | 04 | Da | Metalna rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500g) | 1 | Gratiniranje | 220°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-40 |
| | Mesna vekna (1000-1500g) | 1 | Konvencionalno | 180°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 40-50 |
| | Pečena piletina sa krompirom | 1 | Gratiniranje | 200°C | Da | Dublje pleh | L4 | 45-60 |
| Riba i morski plodovi | Morski plodovi sa roštilja | 1 | Supergrill | 04 | Ne | Metalna rešetka | L5 | 15-30 |
| | Smrznuti riblji štapići | 1 | Air Fry | 200°C | Ne | Air fry pleh** | L4 | 20-25 |
| | Pečena riba | 1 | ECO | 200°C | Ne | Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1 | L3 | 40-60 |
| Povrće | Gratiniranjei-rano povrće | 1 | ECO | 200°C | Ne | Metalna rešetka +Posuda za pečenje | L3 | 80-90 |
| | Zamrznuti pomfrit (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | Da | Air fry pleh** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratiniranje | 1 | Gratiniranje | 200°C | Da | Metalna rešetka +Posuda za pečenje | L4 | 15-25 |
| | Pečeni krompir | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L4 | 30-50 |

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.
* Ako je potrebno predgrevanje
* U zavisnosti od modela pećnice.

## 5.2. EVERYDAY COOKING TABELA

Meni kategorije hrane omogućava kuvanje različitih recepata bez prethodnog zagrevanja pećnice, zahvaljujući namenskim programima kuvanja prilagođenim potrebama svake kategorije.
Nakon odabira programa kuvanja, prikazaće se podrazumevano vreme i može se izmeniti okretanjem desnog dugmeta; temperatura kuvanja se može promeniti pritiskom na određenu ikonu.
Oba parametra se mogu podesiti u ograničenom opsegu kao što je prikazano u tabeli ispod.

| Simbol | Opis | Pred-gre-vanje | Shelf position | Volumen vode u posudi* | Opseg temperature (°C) | Vremen-ski opseg (min) | Temperatura sonde za meso (ako postoji) | Opis |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Bijelo meso | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Za perad i odrezake bijelog mesa |
|  | Crveno meso | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Za govedinu i ko-made crvenog mesa |
|  | Riba | NE | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Za celu ribu i filete |
|  | Povrće | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Za pečeno povrće i krompir |

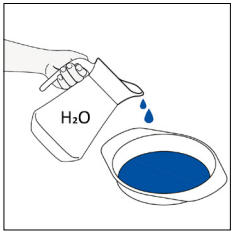
**NAPOMENA**: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuvanja, preporučuje se izbegavanje everyday cooking programa i umesto toga se odlučite za standardne funkcije.

*** Након коришћења судова за пару**
У зависности од учесталости коришћења и тврдоће воде, у посуди могу остати мрље од каменца.
Након коришћења посуде за пару, оставите уређај да се охлади пре чишћења.
Да бисте уклонили мрље од каменца, сипајте мешавину 150 мл сирћета и 50 мл воде у посуду.
Након око 10 минута обришите меком крпом.

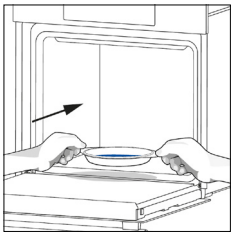
* U zavisnosti od modela pećnice.

## *KAKO KORISTITI POSUDU ZA PARU ZA PROGRAME KUVANJA NA PARI

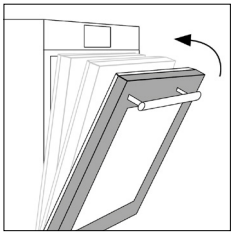
Nakon odabira programa kuhanja na pari nastavite kako slijedi:




**1.** Dodajte preporučenu količinu vode u posudu za kuhanje na pari iz slavine ili pomoću vrča.



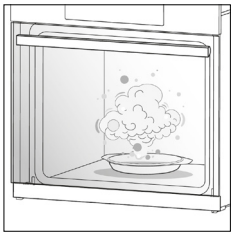
**2.** Stavite posudu za kuhanje na pari na dno pećnice.



**3.** Obavezno zatvorite vrata pećnice.




**4.** Pritisnite za potvrdu.



* U zavisnosti od modela pećnice.

| Recept | Veličina porcije | Program kuvanja | T°C | Pribor za kuvanje | Položaj police | Vreme kuvanja (u min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Goveđe pečenje | 500-800g | Meso | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 30-40 |
| Goveđi file | 200g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 20-25 |
| Mesna vekna | 1000-1500g | Meso | 180°C | Metalna rešetka | L3 | 40-50 |
| Govedina Velington | 500g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 50-80 |
| Porto pečenje | 800-1000g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 40-70 |
| Svinjska rebra | 1000-1200g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 80 |
| Jagnjeća rebra | 800-1000g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 60-80 |
| Jagnjeći but | 1500-2000g | Meso | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 80 |
| Fileti lososa | 200-600g | Riba | 170°C | Pleh za pečenje | L3 | 20-35 |
| Odrezak tune | 600g (pribl. 4 kom) | Riba | 180°C | Metalna rešetka | L3 | 15-20 |
| Odresci sabljarke | 700g (pribl. 4 kom) | Riba | 180°C | Pleh za pečenje | L3 | 15-20 |
| Filet bakalara | 600g (pribl. 4 kom) | Riba | 160°C | Pleh za pečenje | L3 | 15-20 |
| Orada, cela | 1 | Riba | 170°C | Pleh za pečenje | L3 | 35-45 |
| Filet orade | 600g (pribl. 4 kom) | Riba | 160°C | Pleh za pečenje | L3 | 15-20 |
| File brancina | 600g (pribl. 4 kom) | Riba | 160°C | Pleh za pečenje | L3 | 15-20 |
| Riba pečena u soli | 1 | Riba | 180°C | Pleh za pečenje | L3 | 30-40 |
| Riblji ražnjići | 8 komada | Riba | 160°C | Metalna rešetka | L3 | 20-30 |
| Punjene lignje | 4 komada | Riba | 180°C | Pleh za pečenje | L3 | 25-40 |
| Cijeli kruh | 1 | Kruh | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 35-50 |
| Raženi kruh | 1 | Kruh | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 35-50 |
| Sendvič vekna | 1 | Kruh | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 35-50 |
| Smrznuti bageti | 1 | Kruh | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 15-25 |
| Zamrznuti zalogaji od lisnatog tijesta | 1 | Kruh | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 20-30 |
| Punjene tikvice | 1 pleh | Povrće | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 30-40 |

| Recept | Veličina porcije | Program kuvanja | Pribor za kuvanje | Cooking accessory | Položaj police | Vreme kuvanja (min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mešano povrće | 1 pleh | Povrće | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 40-45 |
| Glavice karfiola | 1 pleh | Povrće | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 40-50 |
| Bundeve, narezane na kockice | 1 pleh | Povrće | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 30-40 |
| Punjene paprike | 1 pleh | Povrće | 180°C | Metalna rešetka | L3 | 70-80 |
| Punjene tikvice | 1 pleh | Povrće | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 35-45 |
| Štapići šarg-arepe | 1 pleh | Povrće | 180°C | Pleh za pečenje | L3 | 35-40 |
| Brokoli | 1 pleh | Povrće | 190°C | Pleh za pečenje | L3 | 30-40 |
| Ratatuj | 1 pleh | Povrće | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 40-45 |
| Flan od povrća | 6 ramekina | Povrće | 180°C | Pleh za pečenje + modle | L3 | 25-35 |

# 6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

## 6.1. OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se pećnica ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

- Nakon svake upotrebe pećnice, minimalno čišćenje će pomoći da pećnica bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste sprečili preterano prljanje pećnice što može dovesti do stvaranja dima jakog mirisa, preporučujemo da pećnicu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo smanjite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa pećnicom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

## 6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

### 6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

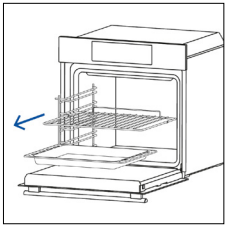
**Pirolitičko čišćenje** ( u zavisnosti od modela pećnice)
Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.

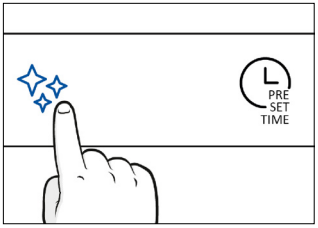
Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C.
Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane će ostaviti beli sloj na površinama emajla. Da biste uklonili te čestice, obrišite površine krpom namočenom u vruću vodu sa sapunom i koristite četku ili čeličnu vunu. Odgovarajuća sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje rerne.

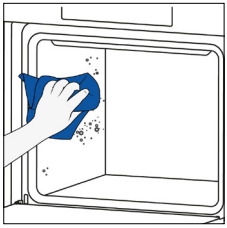
**Kako funkcioniše:**

1. Uklonite svu dodatnu opremu iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i zavrtanj bočnih rešetki (*);
2. Uključite funkcijsko dugme ✧. Okrenite kontrolu brojčanika da biste podesili pirolitički program; Funkcija će raditi tokom unapred podešenog vremena. Tokom ovog procesa i sledeće faze hlađenja, vrata pećnice će ostati zaključana.
3. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.
   ⚠ **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu.

(*) samo za modele sa 7 nivoa.





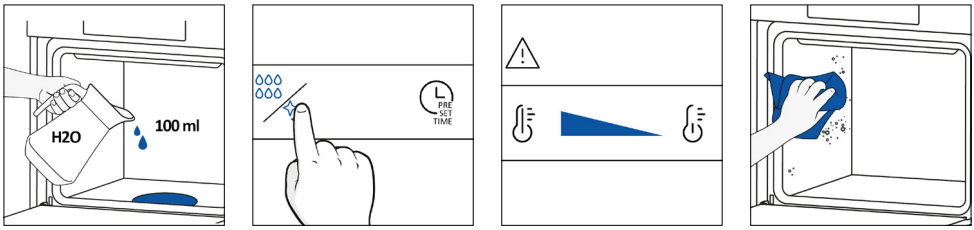



### H2O cleaning

Funkcija H2O Clean je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

**Kako funkcioniše:**

1. Sipajte 100 ml vode s kapljicom tečnosti za pranje posuđa u donji deo rerne.
2. Uključite dugme . Ako je potrebno, okrenite kontrolu brojčanika da biste podesili program Hydro Clean. Funkcija će raditi tokom unapred podešenog vremena.
3. Na kraju postupka čišćenja, pustite pećnicu da se ohladi.
4. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu. Obrišite odeljak za kuvanje i neka se dobro osuši kako bi se izbegla eventualna korozija.



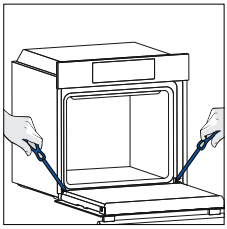

### Katalitičko čišćenje ( u zavisnosti od modela pećnice)

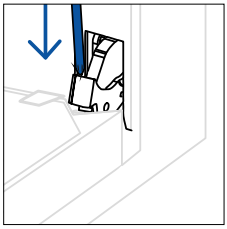
Katalitički paneli oblažu unutrašnjost pećnice i pružaju vam luksuz da se nikada ne borite sa prljavom pećnicom.
Paneli su obloženi specijalizovanim emajlom koji se može pohvaliti mikroporoznom strukturom koja dobro apsorbuje mast koja prska.
Katalitičkom hemijskom reakcijom oni efikasno pretvaraju apsorbovanu mast u gasovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zameni katalitičkih panela nakon približno tri godine korišćenja, posebno ako koristite pećnicu dva do tri ciklusa kuvanja nedeljno. Time se obezbeđuju optimalne performanse i čistoća.

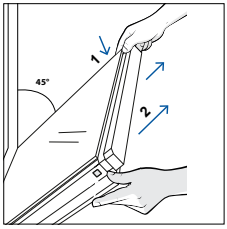
### 6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

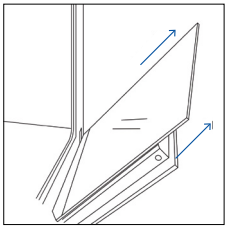




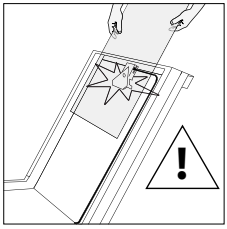
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



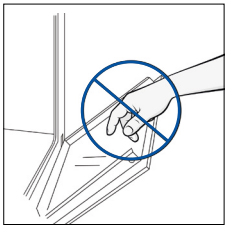

3. Veoma pažljivo uklonite staklo pećnice, počevši od unutrašnjeg stakla. Tokom postupka, čvrsto držite staklo obema rukama i stavite ga na mekanu ravnu površinu (npr. na tkaninu).



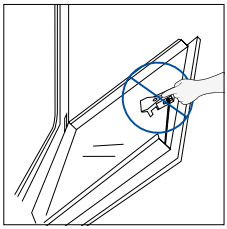
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.



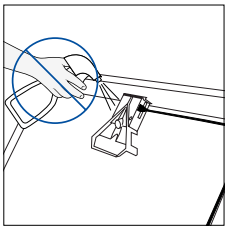
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

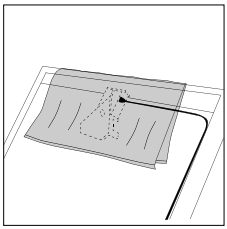


6. ⚠ **UPOZORENJE: :** Kamera (*) se ne sme odvajati, nasilno otvarati ili uklanjati tokom čišćenja.



7. ⚠ **UPOZORENJE**: treba sprečiti da kamera dođeu kontakt sa bilo kojim deterdžentom tokom čišćenja.

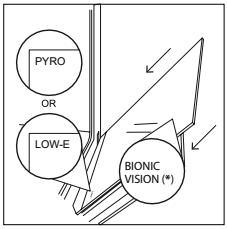




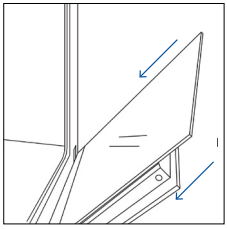
8. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



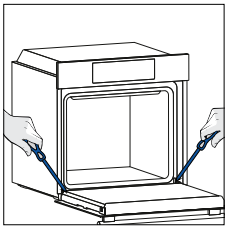

9. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „LOW-E/ PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata. Uverite se da se tekst „Bionic Vision“ (Bionički vid) pojavljuje kao što je prikazano ovde, tako da bude ispravno čitljiv kada su vrata rerne otvorena.

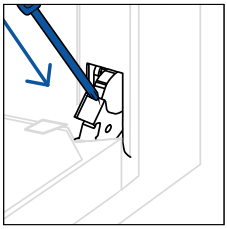



10. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.

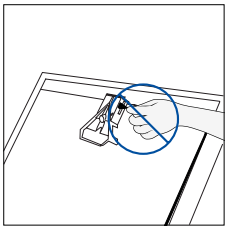


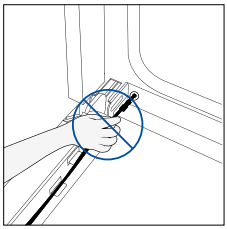
11. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičkeza zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.





12. ⚠ **UPOZORENJE**: Priključci kamere (*) se ne smeju isključivati tokom čišćenja.





* samo ako postoji

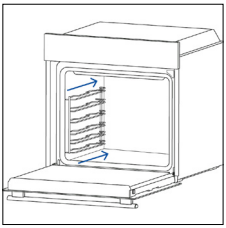
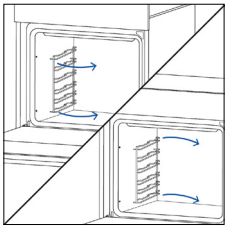
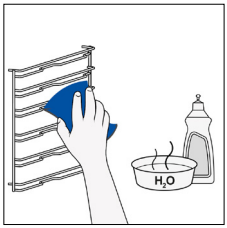
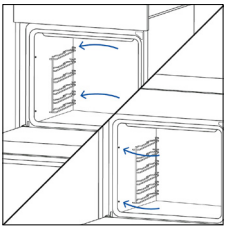
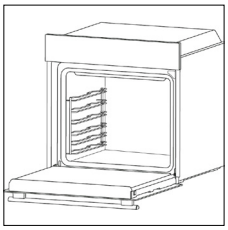
### 6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

Obavezno temeljno očistite dodatnu opremu nakon svake upotrebe i osušite je peškirom.
Za tvrdokorne naslage, natopite dodatnu opremu u mešavini vode i sapuna oko 30 minuta pre nego što je ponovo operete.

**ČIŠĆENJE BOČNIH NOSAČA:**

– **Model sa 6 nivoa**

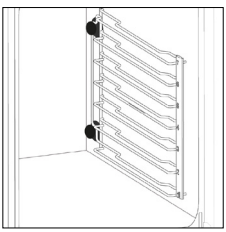
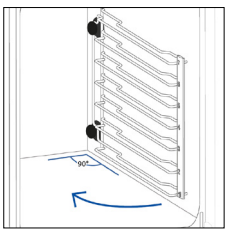
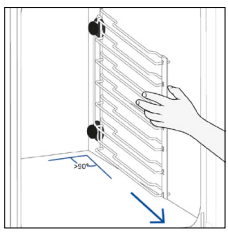
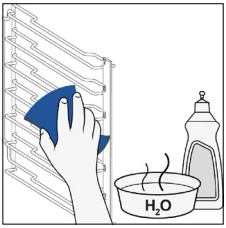
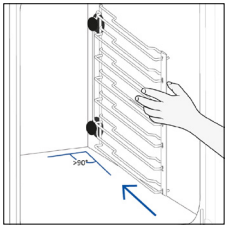
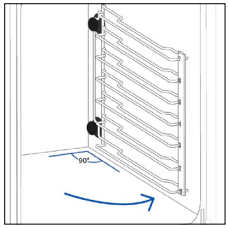
1. Uklonite bočne nosače povlačenjem u pravcu strelica.
2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon procesa čišćenja, postavite žičane nosače obrnutim redosledom.

⚠ **UPOZORENJE**: Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi hlora (ili amonijaka).

– **Model sa 7 nivoa ***

1. Uklonite bočne držače tako što ćete prvo povući prednji deo u smeru strelice i odvojiti zadnji deo od vijaka.
2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon postupka čišćenja postavite bočne nosače obrnutim redosledom: postavite zadnji deo između vijaka i gurnite prednji deo u smeru strelice.

* U zavisnosti od modela pećnice.

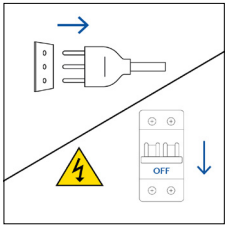
## 6.4. ODRŽAVANJE

### ZAMENA KOMPONENTI

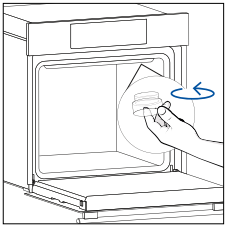
**Zamena sijalice na vrhu:**

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac lampe.
3. Izvadite sijalicu.
4. Zamenite sijalicu novom istog tipa.
5. Postavite stakleni poklopac lampe.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.

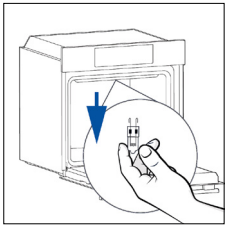
**1. korak**



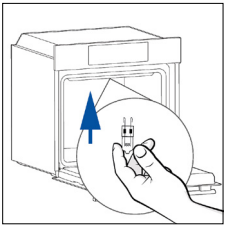

**2. korak**



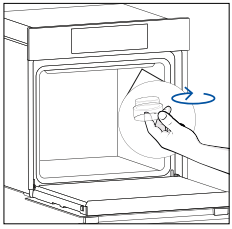
**3. korak**



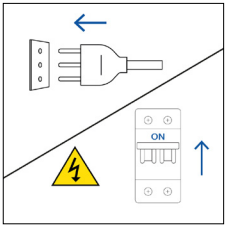
**4. korak**

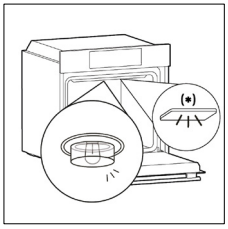


**5. korak**



**6. korak**



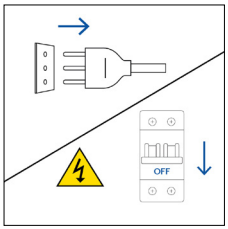



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)
* U slučaju problema s ovom lampom, obratite se korisničkoj službi.

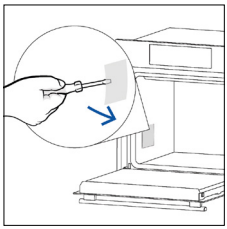
**Zamena bočne sijalice:**

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Koristite odvijač sa ravnom glavom tako što ćete ga postaviti sa strane zaštitnog stakla i lagano pritisnuti da biste ga uklonili.
3. Pažljivo uhvatite sijalicu sa osnovu.
4. Umetnite novu.
5. Ponovo postavite zaštitno staklo tako što ćete ga lagano pritiskati dok se ne zaključa.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.

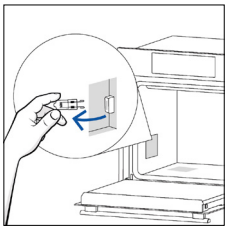
**1. korak**



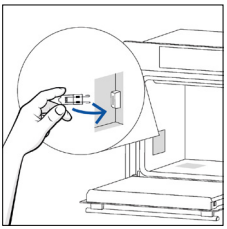

**2. korak**



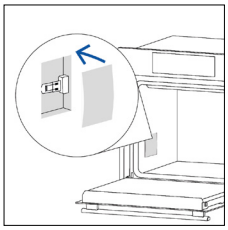
**3. korak**



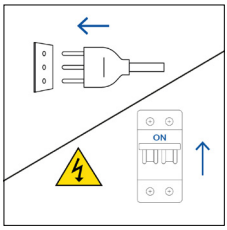
**4. korak**



**5. korak**



**6. korak**




Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

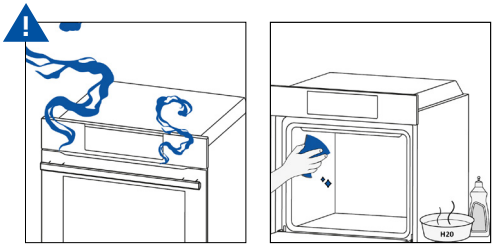
# 7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

Ako se tokom upotrebe pećnice pojavi greška, na displeju će se prikazati kod „ER“ i dve cifre, koje će identifikovati grešku.
Nastavite tako što ćete isključiti pećnicu i iskopčati je iz napajanja, sačekati nekoliko minuta, a zatim je ponovo priključiti.
Ako greška nestane, možete nastaviti sa korišćenjem pećnice. Ako se to ne desi, pozovite korisničku službu i navedite kod (ERXX) koju vidite na displeju.

**Greška**




**Dim**



# 8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

## 8.1. ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (EE). EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike EE. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

## 8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite.

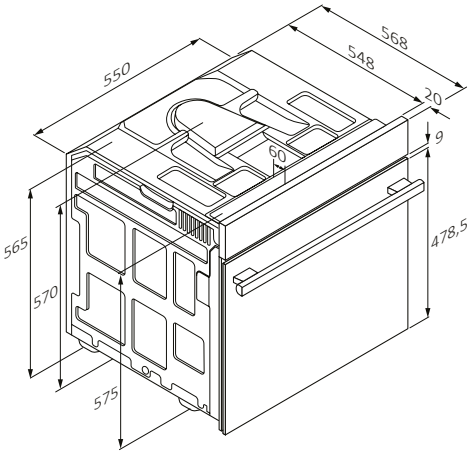
Otvarajte vrata pećnice što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju pećnica nastavlja da stvara. Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji sa satnom tarifom, program „odloženog kuvanja“ olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

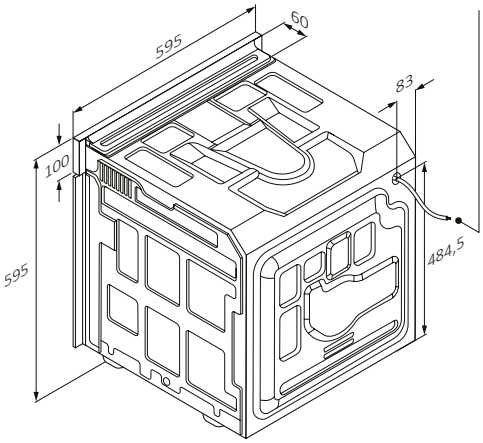
# 9. UGRADNJA

Možete pogledati video za ugradnju proizvoda skeniranjem QR koda.

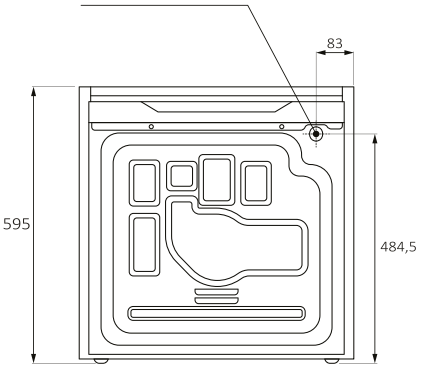
ili klikom na ovo **link**

Kabl 1100

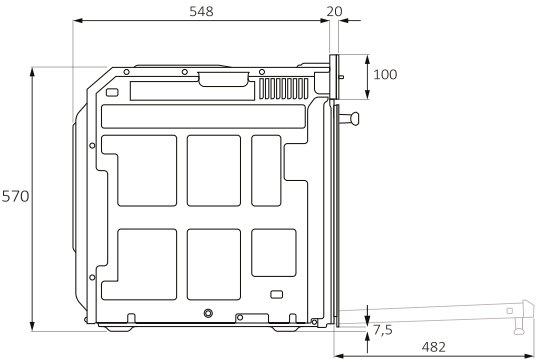



Kabl 1100

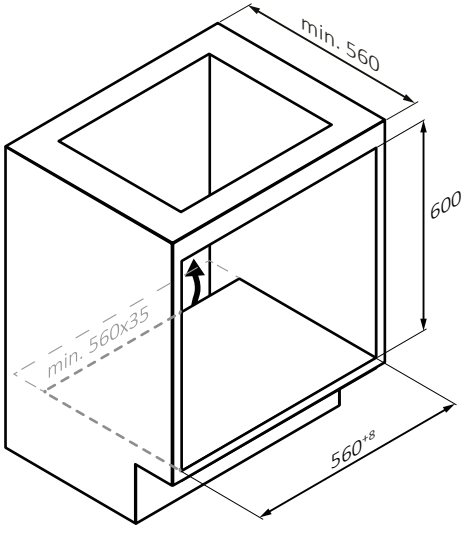


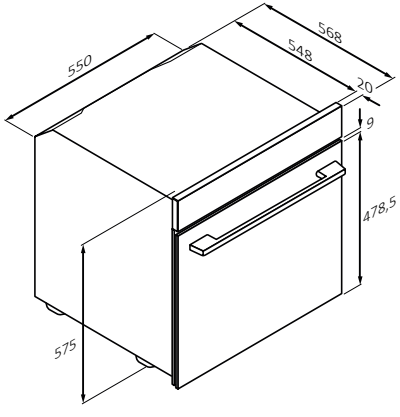

Pogled sa zadnje strane

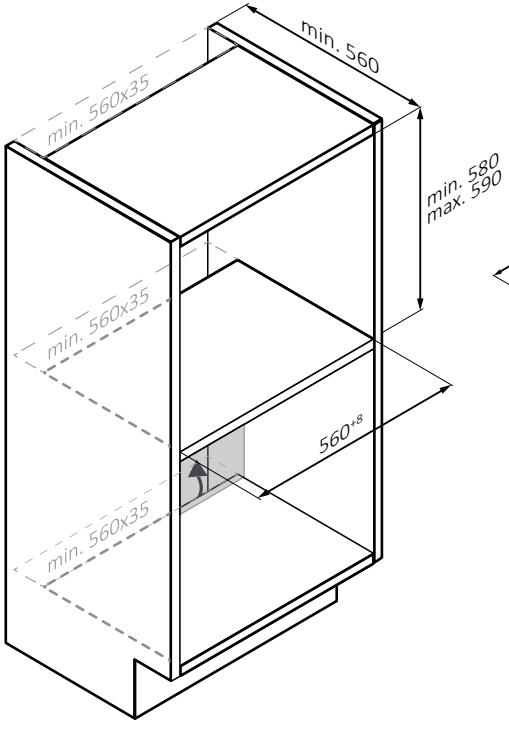


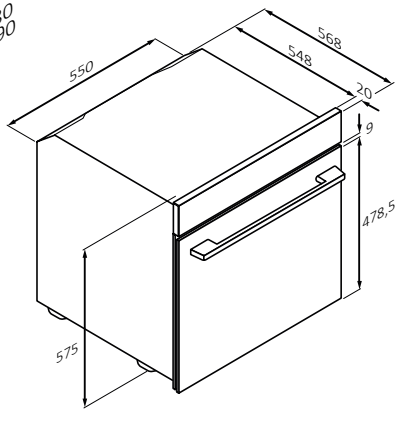

Bočni pogled

mm

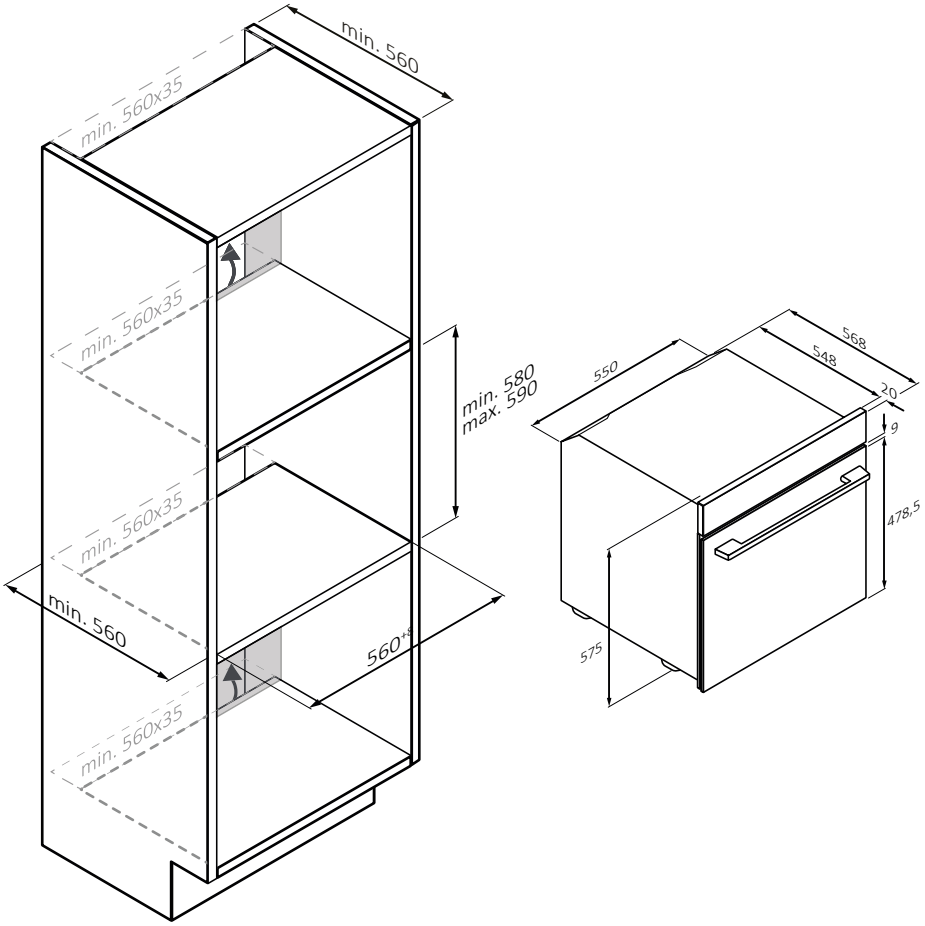

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

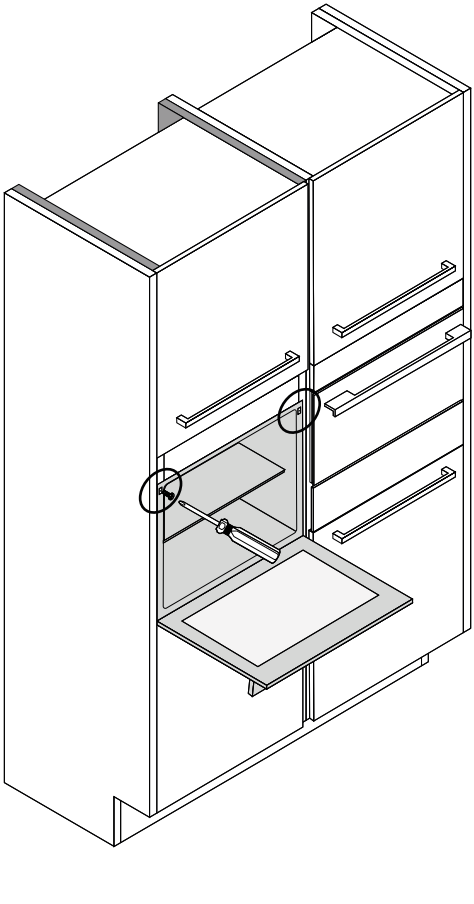

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

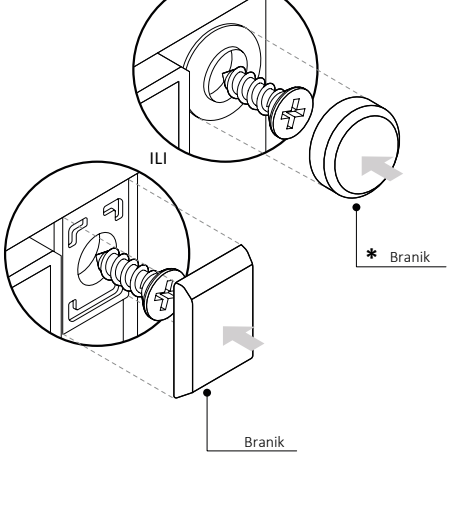

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(samo ako je deo opreme*)

mm

## SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir išsaugokite ateičiai.
Prieš montuodami orkaitę, atkreipkite dėmesį į serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar nėra transportuojant atsiradusių pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku.
Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

**PASTABA:** Atkreipkite dėmesį, kad orkaitės funkcijos ir priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

**SANTRAUKA**

**1. SAUGOS INFORMACIJA**

**2. GAMINIO PRISTATYMAS**
2.1. Gaminio Apžvalga
2.2. Priedai
2.3. Valdymo Skydelis
2.4. Jungtys

**3. PRIEŠ PALEIDŽIANT**
3.1. Informacija Pradedant
3.2. Pirmas Naudojimas
3.3. Parengiamieji Valymo Darbai

**4. GAMINIO VEIKIMAS**
4.1. Kaip Gaminys Veikia
4.2. Maisto Ruošos Funkcijos
4.2.1. Standartinės Funkcijos
4.2.2. Specialios Funkcijos
4.2.3. Daugiapakopė Funkcija

**5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS**
5.1. Bendroji Maisto Ruošos Lentelė
5.2. Lentelė „Everyday Cooking“

**6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS**
6.1. Bendrosios Rekomendacijos
6.2. Orkaitės Valymas
6.2.1. Orkaitės Viduje: Valymo Funkcijos
6.2.2. Orkaitės Išorė: Stiklinių Durelių Išėmimas Ir Valymas
6.3. Priedų Valymas
6.4. Priežiūra

**7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS**

**8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS**
8.1. Prietaiso Šalinimas
8.2. Taupymas Ir Aplinkos Tausojimas

**9. ĮRENGIMAS**

# 1. SAUGOS INFORMACIJA

## BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais orkaitės viduje.

## Naudokite pagal numatytą paskirtį

- Orkaitę naudokite tik pagal paskirtį, t. y. tik maistui ruošti; naudojant bet kokiais kitais tikslais, pvz., kaip šilumos šaltinį, toks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, patirtą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai arba nepagrįstai.

## Naudojimo apribojimai

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir tvarkyti šio prietaiso.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ⚠**ĮSPĖJIMAS:** Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Naudojant pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai nuo prietaiso turi būti laikomi atokiu atstumu.

## ĮSPĖJIMAI DĖL ĮRENGIMO

- Orkaitę galima statyti aukštai kolonoje arba po stalviršiu.
- Prieš pritvirtindami orkaitės skyriuje turite užtikrinti gerą ventiliaciją, kad tinkamai cirkuliuotų grynas oras, reikalingas vidinėms dalims atvėsinti ir apsaugoti. Padarykite iliustracijose pagal tvirtinimo tipą nurodytas angas. Orkaitę prie įrengimų visada tvirtinkite kartu su prietaisu pateiktais varžtais.
- Norint naudoti prietaisą vardiniais dažniais, nereikia atlikti jokių papildomų veiksmų ar nustatyti nuostatų.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Montuojant orkaitę reikia atjungti maitinimo tinklą, kad neperkaistų.
- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradusias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vado-

vautis kvalifikuotų specialistų pateiktų nurodymų.

- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba pažeisti daiktus. Gamintojas už šiuos sužalojimus ar sužeidimus negali būti laikomas atsakingu.
- Montavimo darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas, kuris išmano tos šalies, kurioje atliekami įrengimo darbai, galiojančius įstatymus ir jų laikosi, taip pat laikosi gamintojo instrukcijų.
- Išpakavę prietaisą visada patikrinkite, ar jis nepažeistas, o jei kilo problemų, prieš įrengdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą ir neprijunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio.
- Prieš naudodami prietaisą, nuimkite pakavimo medžiagą.
- Montuodami orkaitės nekelkite ir neneškite į kitą vietą laikydami už durelių rankenos.
- Baldai, kuriuose montuojama, ir gretimi baldai turi būti atsparūs 95 °C temperatūrai.
- Montuojant rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte.
- Gaminio neįrenkite atviroje aplinkoje, neapsaugotoje nuo atmosferos veiksnių.
- Šis prietaisas pritaikytas naudoti mažesniame nei 2000 m aukštyje.
- Norėdami nuimti apsaugines plėveles ir reklaminius lipdukus nuo priekinio orkaitės paviršiaus prieš naudodami pirmą kartą.

## ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Lizdas turi atitikti etiketėje nurodytą apkrovą, o jo įžeminimo kontaktas prijungtas ir veikiantis. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Prijungti prie maitinimo šaltinio galima tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, naudojant kištuką arba stacionarią instaliaciją su daugiapoliu pertraukikliu, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų.
- Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
- Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį. Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų

išvengta pavojaus. Dėl remonto darbų kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir paprašykite originalių atsarginių dalių.

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso darbus ar priežiūros darbus atjunkite nuo elektros tinklo.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimų elektros smūgių.
- Prieš išimant išimamas dalis, orkaitė turi būti išjungta. Išvalę šias dalis įstatykite atgal, kaip nurodyta instrukcijoje.
- Naudojant bet kokius elektros prietaisus, reikia laikytis tam tikrų pagrindinių taisyklių:
  - norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo lizdo, netraukite už maitinimo kabelio;
  - nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;
  - apskritai naudoti adapterių, kelių lizdų ir ilginamųjų kabelių nerekomenduojama;
  - gedimo ir (arba) prasto veikimo atveju prietaisą išjunkite ir jo nenaudokite.
- ⓘ **PASTABA:** Gali tekti atlikti orkaitės priežiūros darbus, todėl rekomenduojama pasirūpinti kitu sieniniu lizdu, kad orkaitę perkėlus iš jos montavimo vietos prietaisą būtų galima prijungti prie šio lizdo.
- Netinkamai atlikus bet kokius remonto, montavimo ir priežiūros darbus, naudotojui gali kilti didelis pavojus.
- Gamybos įmonė pareiškia, kad neprisiima atsakomybės už tiesioginę ar netiesioginę žalą, atsiradusią dėl netinkamai atliktų montavimo, priežiūros ar remonto darbų. Taip pat įmonė nebus atsakinga už žalą, atsiradusią nesant įžeminimo sistemos arba pertraukus šios sistemos darbą (pvz., dėl elektros smūgio).
- ⚠ **DĖMESIO:** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema.
- Prietaisas nepritaikytas aktyvinti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

## NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Riebalų rinktuvė surenka gaminant maistą lašančius likučius.
- Dėdami „Airfry“ skardą arba groteles ant šoninių laikiklių įsitikinkite, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir toliausio krašto) yra nukreipta orkaitės vidaus link. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, atkreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskai-

tomas prekės ženklo logotipas. Teisingos padėties parinkimą taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame vaizde.

- Orkaitės durelių stiklams valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą temperatūros zondą.
- Gaminant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokiu atveju, orkaitei pasiekus maistui gaminti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.
- Daržoves ruoškite talpoje su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošos etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir/arba tinkamas skardas ar formas.
- Prieš pirmą kartą naudodami, visus priedus nuplaukite karšto vandens ir indų ploviklio tirpalu.

## ĮSPĖJIMAI (* „PYRO“ ORKAITĖMS)

- Prieš valant reikia pašalinti gausiai išsiliejusius skysčius.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Prieš pradėdami automatinį valymo ciklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - nuvalykite orkaitės dureles;
  - iš orkaitės vidaus drėgna kempine pašalinkite didelius arba stambius maisto likučius. Nenaudokite ploviklių;
  - išimkite visus priedus ir įstumiamų lentynų rinkinį (jei yra).
  - nedėkite virtuvinių rankšluosčių.
- Prieš atlikdami valymo ciklą orkaitėse su mėsos zondu būtinai uždenkite angą pateikta veržle. Kai mėsos zondas nenaudojamas, angą visada uždenkite veržle.

* priklausomai nuo orkaitės modelio

- Pirolizės valymo proceso (jei yra) metu paviršiai gali įkaisti labiau nei įprastai, todėl neleiskite artintis vaikams.
- Jei virš orkaitės sumontuota kaitlentė, pirolizės įrenginiui veikiant niekada jos nenaudokite, kad kaitlentė neperkaistų.

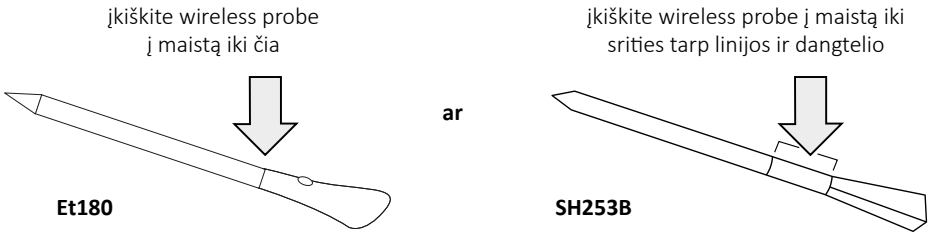
## ĮSPĖJIMAI (*GARŲ INDUI)

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Nudegimo ir prietaiso sugadinimo pavojus: naudojant garų funkciją, išsiskyrę garai gali sukelti nudegimus. Atsargiai atidarykite dureles, kad pasinaudoję maisto gaminimo garuose funkcija nesusižeistumėte
- Naudodami garų funkciją, indą pripildykite tik geriamuoju vandeniu.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Po naudojimo inde likęs vanduo vis dar gali būti karštas. Prašome naudotis atsargiai.
- Atkreipkite dėmesį, kad garų indas skirtas naudoti tik orkaitėje. Nenaudokite garų indo ant kaitlentės arba ant atviros liepsnos.
- Nerekomenduojama dėti indo į indaplovę. Plaukite rankomis su įprastu indų plovikliu.
- Garų indui plauti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių šveistukų.

* priklausomai nuo orkaitės modelio

## ĮSPĖJIMAI DĖL BELAIDŽIO TEMPERATŪROS ZONDO

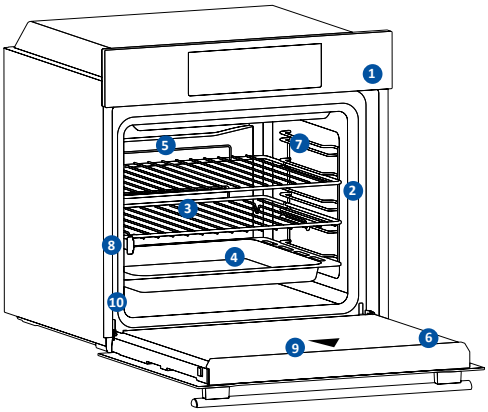
- Šis gaminys skirtas tik orkaitėms. Jį reikia naudoti tik taip, kaip nurodyta šiame naudotojo vadove.
- NELIESKITE „Preci Probe“ zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, „Preci Probe“ zondą iš maisto ištraukite visada su orkaitės pirštinėmis.




- Saugokite „Preci Probe“ zondo metalinę dalį nuo tiesioginio orkaitės karščio.
- Nenaudokite „Preci Probe“ zondo kitame prietaise nei įmontuojama orkaitė.
- Nenaudokite „Preci Probe“ zondo mikrobangų krosnelėje.
- „Preci Probe“ zondą galima valyti ir plauti, bet negalima ilgai mirkyti vandenyje.
- Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.
- Tiekėjas neatsako už „Preci Probe“ zondo žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso naudojimo
- Prieš naudodami „Preci Probe“ zondą nuvalykite.
- Zondas gali veikti šioje temperatūroje: nuo 10 °C iki 100 °C didžiausios vidinės metalinės dalies temperatūros. Kai pasirenkama gaminimo programa, ekrane rodoma numatytoji temperatūra, tačiau ji niekada neviršija 250°C: pasirenkama temperatūra taip pat ribojama iki 250°C
- „Preci Probe“ zondo temperatūrai viršijus 100 °C, maisto ruoša bus sustabdyta, todėl „Preci Probe“ zondą reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės mūvint pirštines, kad jis nebūtų pažeistas.

# 2. GAMINIO PRISTATYMAS

## 2.1. GAMINIO APŽVALGA

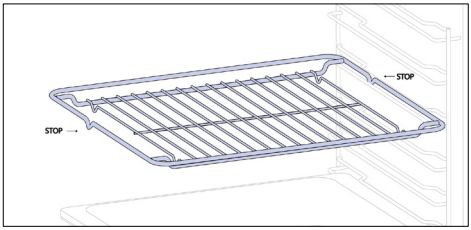



1. **Kontrolės skydelis**
2. **Lentynų pozicijų numeriai**
3. **Metalinės grotelės**
4. **Padėklas**
5. **Ventiliatoriaus gaubtas**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielos tinkleliai** (jei yra: tik plokščioms ertmėms)
8. **Teleskopiniai kreiptuvai**
9. **Kamera** (tik jei yra)
10. **Serijos numeris ir QR kodas**

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

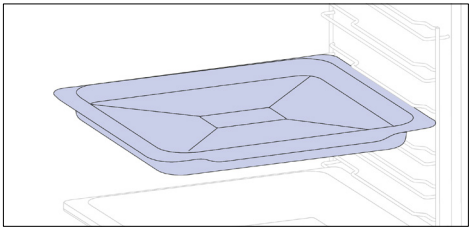
## 2.2. PRIEDAI

### Metalinės grotelės



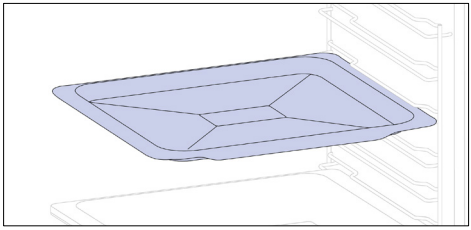

Orkaitės grotelės yra nuimamos ir reguliuojamos lentynos, ant kurių laikomi virtuvės reikmenys ir kurias galima reguliuoti pagal skirtingus gaminimo poreikius. Nedėkite maisto tiesiai ant jų; naudokite kepimo popierių arba tinkamas kepimo skardas.

### Gilesnė skarda



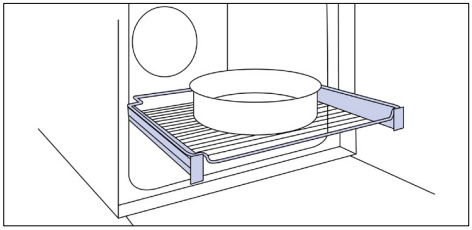
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

### Kepimo skarda (tik jei yra*)



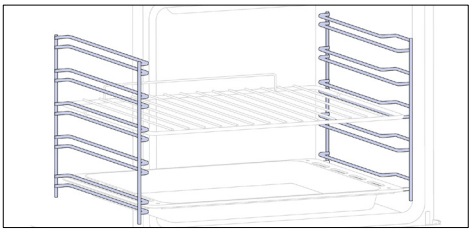
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

### Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)



Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

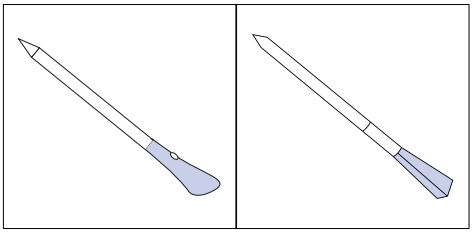
**Lateral wire grids** (tik jei yra*)



Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

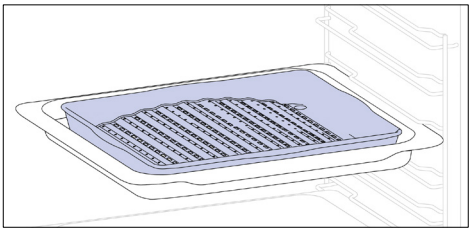
**PASTABA.** 6 arba 7 lygiai, priklausomai nuo modelio.

**Preci Probe** (tik jei yra*)



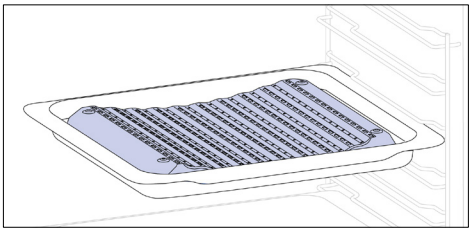
Šis mėsos zondas yra temperatūros jutiklis, kuris, įkištas į maistą ir prijungtas prie orkaitės kabeliu, leidžia kontroliuoti maisto vidinę temperatūrą kepimo metu. Jis daugiausia naudojamas žuviai ir mėsai.

**Dviguba skarda – maisto ruošos ant grotelių režimas** (tik jei yra*)



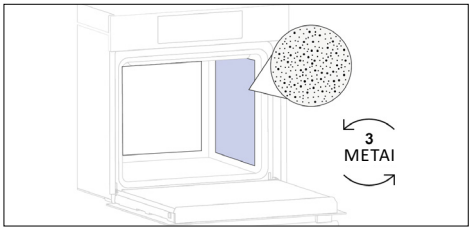
Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruoštą kepsnį.

**Dviguba skarda – GARŲ režimas** (tik jei yra*)

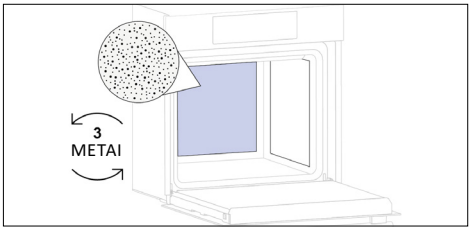


Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

**Katalizinės plokštės** (tik jei yra*)

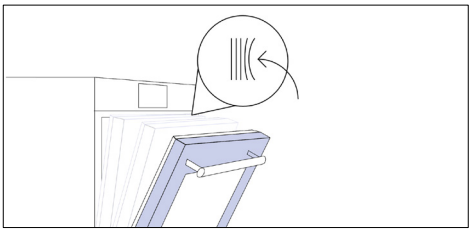



**Katalizinės Ventiliatoriaus gaubtas**(tik jei yra*)



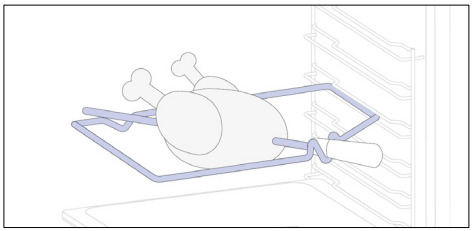

Specialios emaliu padengtos plokštės yra mikroporėtos struktūros, kad riebalai virstų dujiniais elementais, kuriuos lengva pašalinti. Pakeiskite po 3 naudojimo metų (jei gaminate 2 ar 3 kartus per savaitę).

**„Softclose“ / „Soft open“ vyriai** (tik jei yra*)



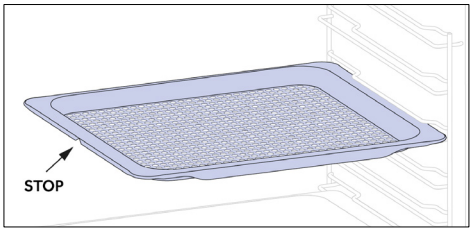
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

**Krosnelė** (tik jei yra*)



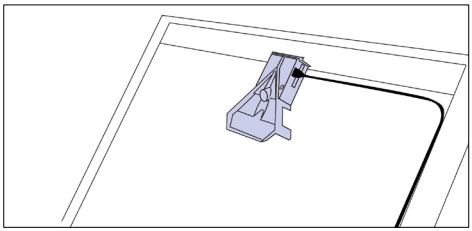
Krosnelė veikia kartu su viršutiniu kaitinimoe lementu, sukamas maistas kepamas homogeniškai. Geriausiai tinka vidutinio dydžio maisto gabalai. Idealiai tinka norint iš naujo atrasti tradicinių kepsnių skonį.

**„Airfry“ skarda** (tik jei yra*)



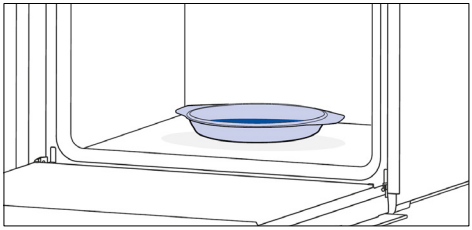

„Airfry“ skarda užtikrina, kad karštas oras pasiektų maistą tolygiai, trimatėje erdvėje, todėl išorė tampa traškesnė, o vidus išlieka minkštas. Pageidaujant L1 padėtyje galima įstatyti kepimo skardą sultims ar trupiniams surinkti.

**Kamera** (tik jei yra*)



Bioninio vaizdo kamera aptinka ir atpažįsta maistą, nustatydama tinkamiausius jo gaminimo parametrus.

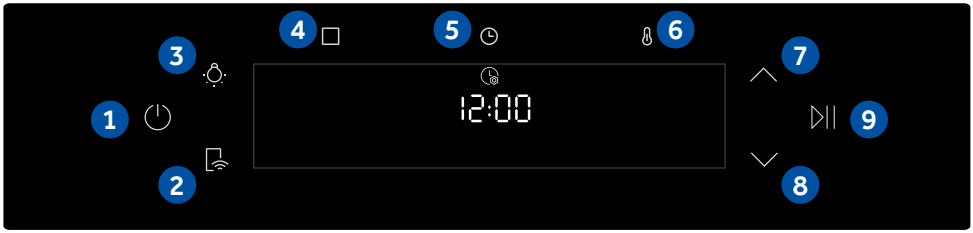
**Garų indas** (tik jei yra*)



Garų indas yra naudingas priedas, kurį reikia pripildyti vandens, kad gaminant susidarytų garai – tai pagerina patiekalų skonį, tekstūrą ir drėgmę.

**LT:** Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir/arba tinkamas skardas ar formas.

## 2.3. VALDYMO SKYDELIS




**Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826**
Gaminio energijos suvartojimas budėjimo režimu su informacijos arba būsenos rodymu: 0,8 W
Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai persijungia į budėjimo režimo būseną su informacijos arba būsenos rodymu: 20 min

Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.
1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Nuotolinio valdymo pultelis
3. Lemputė
4. Funkcijos
5. Laikas
6. Temperatūra
7/8. Naršymo mygtukai
9. Paleisti / pristabdyti

## PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Valdymo skydelyje yra toliau nurodytos pagrindinės funkcijos.

| Simbolis | Funkcija | Aprašymas |
|---|---|---|
| | **Įjungimo / išjungimo mygtukas** | Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę. |
| | **Nuotolinio valdymo ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS** | Paspauskite mygtuką, kad, susieję orkaitę su „hOn“ programėle (per programėlę), aktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją |
| | **Apšvietimas** | Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą. |
| | **Funkcijos** | Paspauskite vieną kartą, kad pasiektumėte valdymo rankiniu būdu funkcijas, du kartus –pasieksite „Everyday Cooking“ programas, tris kartus – valymo meniu ir keturis kartus – WIFI meniu. |
| | **Laikas** | Paspauskite vieną kartą, kad nustatytumėte maisto ruošos trukmę, du kartus, kad nustatytumėte laikmatį (galima naudoti budėjimo režimu), tris kartus, kad atidėtumėte paleidimą. Budėjimo režimu galima nustatyti virtuvės laikmatį, o paspaudus ir palaikius 3 sek. – dienos laiką. |
| | **Temperatūra** | Paspauskite vieną kartą, kad patikrintumėte ertmės temperatūrą, du kartus – aktyvinsite greitojo pašildymo parinktį (galima naudotis tik pašildant orkaitę). |
| | **Naršymo mygtukai** | Paspauskite naršymo mygtukus, kad pereitumėte tarp funkcijų ir sureguliuotumėte parametrus. |
| | **Paleisti / pristabdyti** | Paspauskite, kad paleistumėte / pristabdytumėte maisto ruošą arba patvirtintumėte funkcijas. |

## 2.4. JUNGTYS

### Belaidžio ryšio parametrai

| Technologija | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standartinė | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Dažnių juosta (-os) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Didžiausia galia [mW] | 100 | 10 |

### Belaidžio zondo belaidžio ryšio parametrai

| * Modelis | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Technologija | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standartinė | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Dažnių juosta (-os) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Didžiausia galia [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) „Bluetooth®“ žodinis ženklas ir logotipai yra registruotieji prekių ženklai, priklausantys „Bluetooth SIG, Inc.“, o bet koks šių ženklų naudojimas „Candy Hoover Group SRL“ vykdomas pagal licenciją. Kiti prekių ženklai ir prekybiniai pavadinimai priklauso jų atitinkamiems savininkams.

* priklausomai nuo orkaitės modelio

### Prie tinklo prijungtos įrangos informacija apie gaminį

Gaminio elektros energijos sąnaudos prijungus prie tinklo budėjimo režimu, jei prijungta prie visų tinklo prievadų ir aktyvinti visi belaidžio tinklo prievadai: 2,0 W.

Laikotarpis, po kurio įranga persijungia į automatinį budėjimo tinkle režimą: 20 min

### Kaip aktyvinti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis įjungiamas naudotojui paspaudus maitinimo mygtuką.

### Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis išjungiamas naudotojui paspaudus maitinimo mygtuką. „Wi-Fi“ taip pat galima išjungti, kai esant įjungtai orkaitei „Wi-Fi“ nustatymų meniu pasirenkama parinktis „Off“ (išjungta).

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: **www.candy-group.com**

## KAIP NAUDOTIS PROGRAMĖLE

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jis nuolat būtų atnaujinamas naujausia programine įranga ir funkcijomis.

**PASTABA.**

- Įjungus orkaitę, WIFI piktogramos mirksi 30 minučių. Per šį laikotarpį galima užregistruoti gaminį.
- Įsitikinkite, kad namų „Wi-Fi“ tinklas įjungtas.
- Žingsnis po žingsnio gausite nurodymus apie savo prietaisą ir mobilųjį įrenginį.
- Orkaitės prijungimas gali užtrukti iki 10 minučių.
- Programėlėje rasite daugiau patarimų ir trikčių šalinimo būdų.

---

Atsisiųskite į savo išmanųjį telefoną.

Available on the App Store

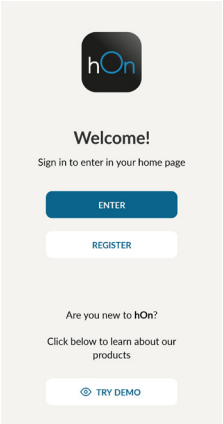
GET IT ON Google Play

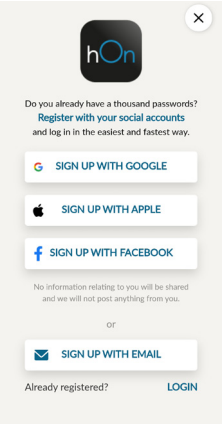
Pateikiamos nuotraukos yra tik iliustraciniais tikslais.

---

## NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.



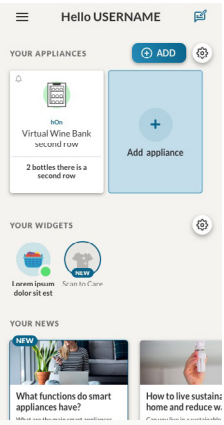




## SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

---

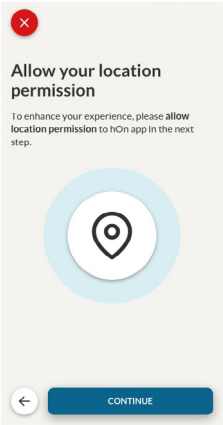
**1 veiksmas**

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



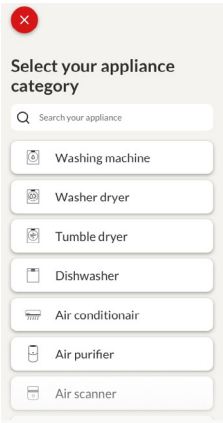
**2 veiksmas**

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



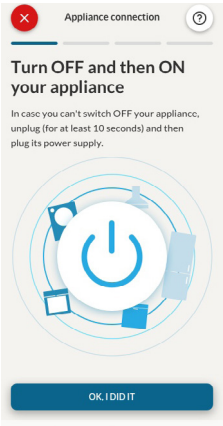

**3 veiksmas**

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



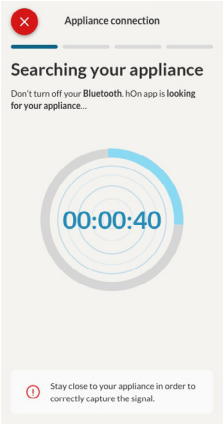

**4 veiksmas**

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



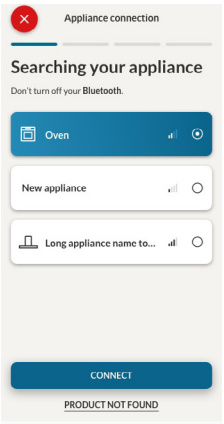
**5 veiksmas**

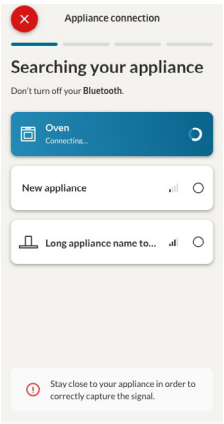
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.




**6.1-6.2 veiksmas**

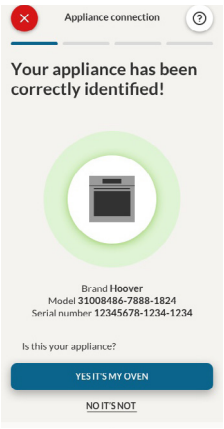
- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.




**7 veiksmas**

- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.

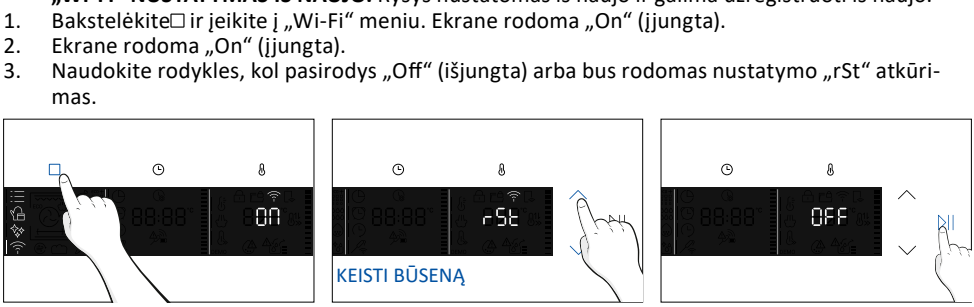


## KAIP PAKEISTI „WI-FI“ NUSTATYMUS

Užregistravęs prietaisą, naudotojas gali keisti „Wi-Fi“ nustatymus, kaip nurodyta toliau.

- **„WI-FI“ ĮJUNGTAS.** Orkaitės būseną galima stebėti tik programėlėje.
- **„Wi-Fi“ „hOn“.** Orkaite galima naudotis tik per programėlę.
- **„WI-FI“ IŠJUNGTAS.** Orkaitė neprijungta, bet vis tiek užregistruota naudojant išsaugotus tinklo
- kredencialus.
- **„WI-FI“ NUSTATYMAS IŠ NAUJO.** Ryšys nustatomas iš naujo ir galima užregistruoti iš naujo.

1. Bakstelėkite☐ ir įeikite į „Wi-Fi“ meniu. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
2. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
3. Naudokite rodykles, kol pasirodys „Off“ (išjungta) arba bus rodomas nustatymo „rSt“ atkūrimas.




## NUOTOLINIO VALDYMO PULTELIS

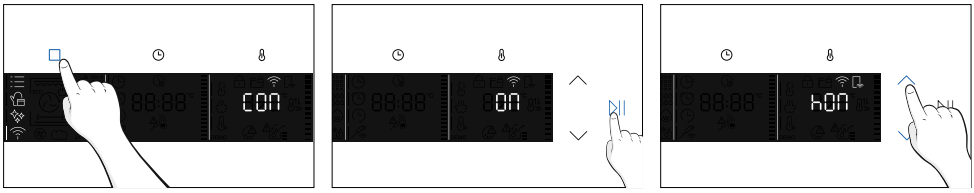
Nuotolinio valdymo pultelis naudotojams suteikia daug pranašumų, darbas tampa patogesnis, našesnis; juo prietaisą galima valdyti tiesiogiai ir per „hOn“ programėlę.

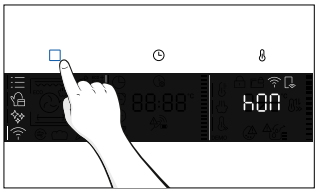
Ši funkcija leidžia naudotis įvairiomis prietaiso funkcijomis, pvz., greita arba suplanuota receptų ar maisto ruošos programų, jau esančių programėlėje, pradžia; receptų eigos stebėjimas realiuoju laiku; naudojamų maisto ruošos parametrų reguliavimas; maisto ruošos proceso stebėjimas naudojant zondą; išsaugotų receptų tvarkymas naudojant prietaiso „Jolly“ funkciją(žr. atitinkamą skyrių). Be to, baigus programas ar receptus, galima gauti pranešimus. Nuotolinio valdymo pultelį galima aktyvinti tik tada, kai gaminys užregistruotas.

**PASTABA.** Jis tinka visoms maisto ruošos funkcijoms, išskyrus „apkepimas“ ir „Supergrill“ programas.

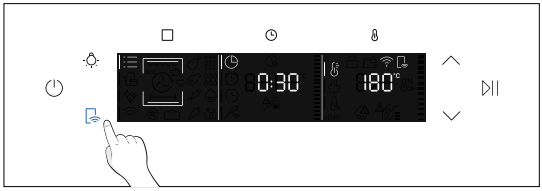
### Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį

1. Bakstelėkite ☐ kad pasirinktumėte „Wi-Fi“ režimą.
2. Ekrane rodoma „Connect“ (prijungti). Bakstelėkite ⏯ .Pradės mirksėti „On“ (įjungta).
3. Bakstelėkite ⌄kad pasirinktumėte „hOn“ režimą, ir bakstelėkite ⏯ kad aktyvintumėte nuotolinio valdymo pultelį.
4. Paspauskite ☐ kad išeitumėte iš „hOn“ režimo
5. Atidarykite programėlę, pasirinkite programą ir leiskite pradėti ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.



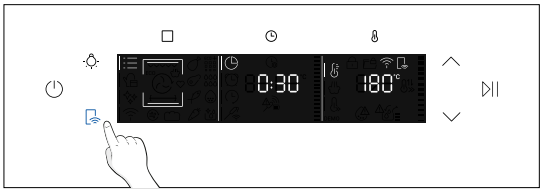


Taip pat galima aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį maisto ruošos proceso metu paspaudžiant atitinkamą mygtuką.



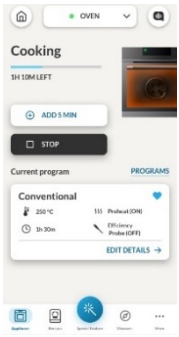

### Kaip sustabdyti nuotolinio valdymo pultelį

Kol vykdoma maisto ruošos programa, ją galima sustabdyti prietaise, paspaudus atitinkamą su prietaisu pateikto nuotolinio valdymo pultelio mygtuką.



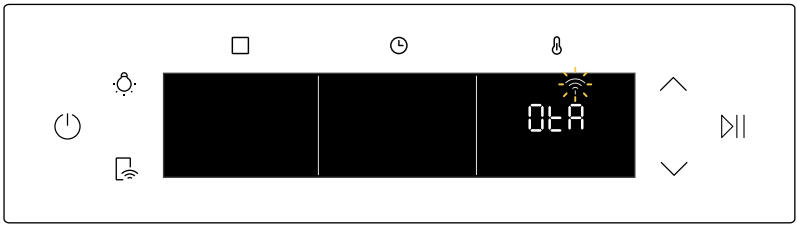

Be to, maisto ruošos programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę, ekrane spustelėdami mygtuką „STOP“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošą.

**PASTABA.** Jei naudotojas sustabdo maisto ruošą orkaitėje, tuo pačiu metu bus matoma sustabdyta maisto ruoša ir programėlėje.



### ATNAUJINIMAS BELAIDŽIU BŪDU (OTA)

Orkaitė turi atnaujinimo per orą (OTA) funkciją, kuri leidžia lengvai atnaujinti orkaitę su naujausiomis funkcijomis. Jei yra, prijungus orkaitę, kai rankenėlė pasukta į „Wi-Fi“ arba ką tik baigėsi gaminimo programa, atnaujinimas prasidės automatiškai. Ekrane pasirodys „OtA“, „Wi-Fi“ piktograma mirksės, o visi gaminio valdymo mygtukai laikinai neveiks. Šis procesas gali užtrukti kelias minutes, todėl prašome neatjungti orkaitės šiuo metu. Baigus atnaujinimą, ekrane pradės mirksėti „12:00“. Tiesiog nustatykite laiką iš naujo ir pradėkite gaminti!






# 3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

## 3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungus orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, prieš naudodami orkaitę tik palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

### Kaip veikia durelės

Pirolizinio valymo proceso metu orkaitės durelės visada užrakintos. Jei jos neužrakintos, orkaitėje bus rodomas 24 klaidos kodas ir pristabdyta valymo funkcija.

### Kaip veikia apšvietimas

Orkaitės ertmę apšviečia viena ar daugiau lempučių, kurios įprastai įsijungia kiekvieną kartą, kai paleidžiama maisto ruošos funkcija.
Orkaitėse su durelių jungikliu (žr. toliau) lemputė automatiškai įsijungia atidarius dureles.
Orkaitėse su lemputės mygtuku šis taip pat gali būti naudojamas apšvietimui įjungti.
Jei orkaitės durelės lieka atidarytos ilgiau nei 10 minučių, lemputės automatiškai išsijungia.
Pirolizinio valymo proceso metu lemputė išjungta.*

### Kaip veikia aušinimo ventiliatorius

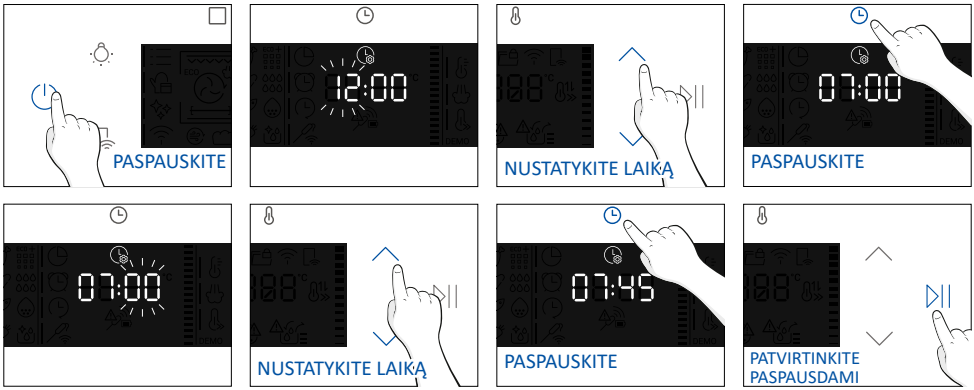
Aušinimo ventiliatorius išsklaido karštį, neleidžia orkaitei ir jos aplinkai pernelyg įkaisti, taip pat apsaugo virtuvės prietaisus nuo aukštos temperatūros poveikio. Todėl aušinimo ventiliatorius tam tikrą laiką girdimas net ir išjungus orkaitę.
Jis veikia maisto ruošos ciklo metu ir po jo, atsižvelgiant į orkaitės vidinę temperatūrą.
Aušinimo ventiliatoriui veikiant, įprastai girdėti tylus dūzgimo garsas. Taip pat galite pastebėti šiltą oro srautą, sklindantį iš tarpo tarp orkaitės durelių ir valdymo skydelio. Pirolizinio valymo metu ir kai durelės užrakintos, įjungiamas aušinimo ventiliatorius.*
Veikiant ECO funkcijai lemputė yra išjungta.

(* tik „Pyro“ orkaitėms)

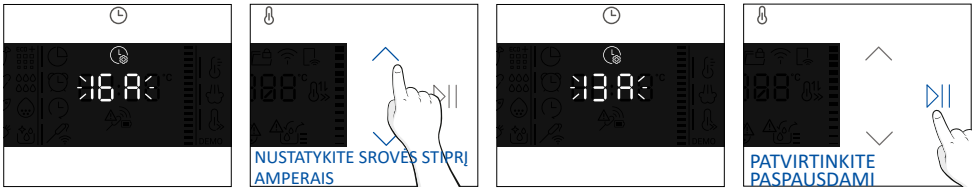
### 3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia nustatyti dienos laiką, pasirinkti 13 amperų arba 16 amperų, ryškumą ir garso lygį.

- **NUSTATYKITE LAIKĄ.** Ekrane bus rodomas mirksintis iš anksto nustatytas laikas „12:00“. Norėdami jį keisti, laikykite ⏻ ir rodyklėmis nustatykite dabartinę valandą. Paspauskite 🕒 kad patvirtintumėte valandas. Atlikite tą pačią procedūrą, kad nustatytumėte minutes. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

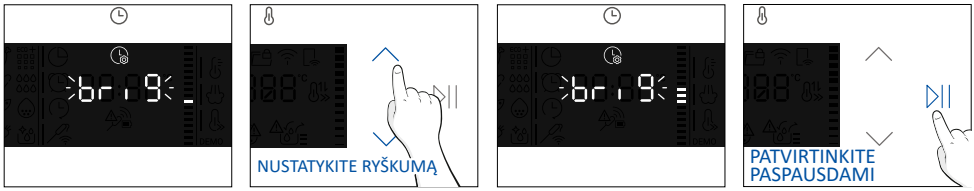



- **SROVĖS STIPRIS AMPERAIS.** Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra nustatyta dirbti su didesne galia, tinkama namų ūkiams, kurių galia didesnė nei 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose yra mažesnė galia, galite pakeisti šį nustatymą į ⏯ 13 A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Rodyklėmis pasirinkite norimą. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

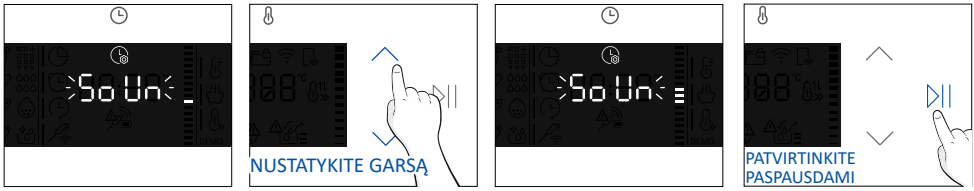



ⓘ **PASTABA.** Srovės stiprio amperais nustatymo parinktis galima tik pradinio montavimo metu. Norėdami pakeisti nustatytą srovės stiprį amperais, žiūrėkite instrukcijas po montavimo.

- **RYŠKUMAS.** Ekrane rodomas simbolis „brig“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti rodyklėmis. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

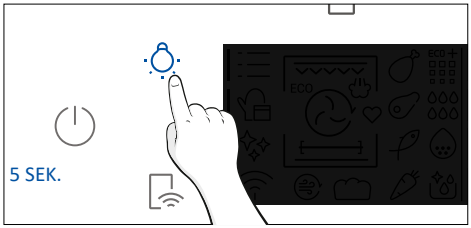


- **GARSAS:** Ekrane rodomas "Soun" simbolis. Skaičiai nurodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti rodyklėmis. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.



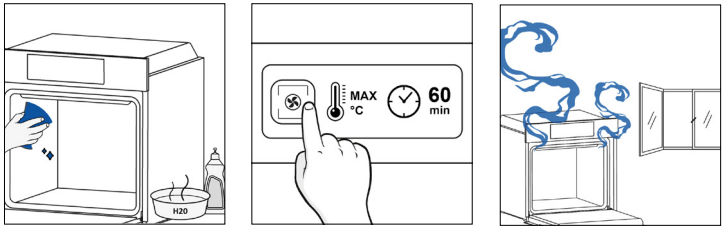

- **STOBELIŲ MONTAVIMO INSTRUKCIJOS**

Galima grįžti prie pradinių nustatymų paspaudus ir 5 sekundes palaikius lemputės mygtuką.




### 3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.

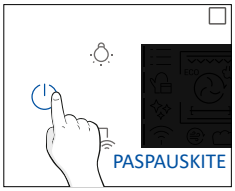


# 4. GAMINIO VEIKIMAS

## 4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

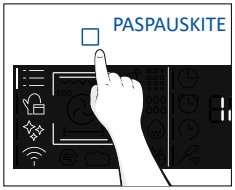
### ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę, palaikykite ⏻




### FUNKCIJŲ MENIU

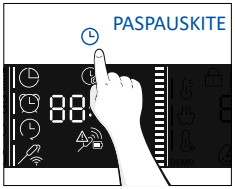
Atidarykite funkcijų meniu paspausdami ☐.
Norėdami naršyti bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

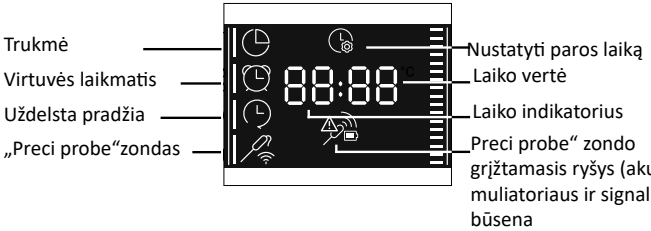



| Simbolis | Funkcija | Aprašymas |
|---|---|---|
| | **Pagrindinės Funkcijos** | Ši funkcija leidžia pasirinkti norimą maisto ruošos programą naudojant rodykles. Bakstelėkite ⏲ ir 🌡 kad nustatytumėte laiką ir temperatūrą. Paspauskite⏯ kad paleistumėte funkciją. Norėdami pristabdyti programą, spustelėkite dar kartą |
| | **Maisto Kategorijos** | Šiame meniu rodyklėmis galima pasiekti 4 maisto ruošos kategorijas, kurios jau integruotos į orkaitę. Ekrane bus rodomas numatytasis laikas ir temperatūra |
| | **Wifi** | Šiuo režimu galite prijungti orkaitę prie tinklo ir užregistruoti ją naudodamiesi programėle. |
| | **Valymo Funkcijos** | Ši funkcija leidžia pasirinkti orkaitėje įdiegtą valymo sistemą. |

## LAIKO MENIU

Pasirinkę maisto ruošos programą, įeikite į laiko meniu paspausdami ⏲.
Norėdami naršyti bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

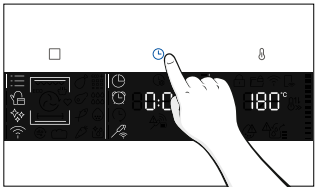



**PASTABA**: Vienu metu negalima nustatyti kelių parametrų, todėl atmintyje lieka tik paskutinis rinkinys, o ankstesnis panaikinamas.

| Simbolis | Funkcija | Aprašymas |
|---|---|---|
| | **A)Maisto Ruošos Trukmė** | Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui.<br>Paspauskite ⏲, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Maisto ruošos trukmė“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯ kad patvirtintumėte.<br>Atgalinis skaičiavimas pradedamas pasibaigus pašildymui (jei yra). Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę paspaudžiant ⏲r naudojant rodykles. Pasibaigus trukmei, ekrane rodoma „End“ (baigta) ir maisto ruoša sustabdoma. |
| | **B)Laikmatis** | Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą.<br>Paspauskite ⏲, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Laikmatis“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯ kad patvirtintumėte. Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę paspaudžiant ⏲ ir naudojant rodykles. Tada paspauskite , kad iš naujo paleistumėte maisto ruošą. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša tęsiama, kol rankiniu būdu nutraukiama. Šią funkciją taip pat galima nustatyti, kai orkaitė veikia budėjimo režimu, paspaudžiant ⏲. Aktyvintas laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės maisto ruošos funkcijų. |
| | **C)Uždelsta Pradžia** | Leidžia pasirinkti maisto ruošos pradžios laiką.<br>Paspauskite ⏲, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Uždelsta pradžia“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯, kad patvirtintumėte<br>PASTABA. Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošos trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti su kepintuvo funkcijomis. |

## a. Maisto Ruošos Trukmė

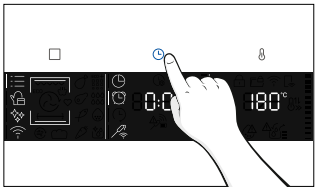








## b. Laikmatis

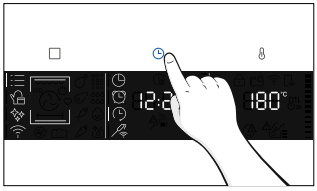








## c. Uždelsta Pradžia

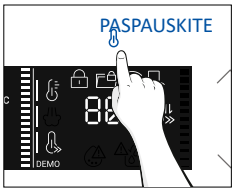


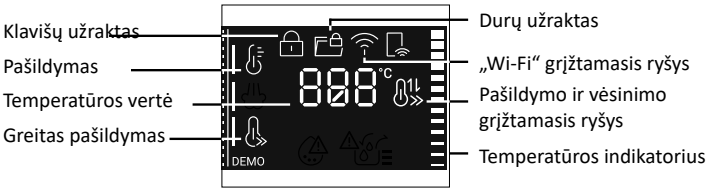





## TEMPERATŪROS MENIU

Pasirinkę maisto ruošos programą, įeikite į laiko meniu paspausdami 🌡.Norėdami naršyti bakstelėkite 🌡tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.




| Simbolis | Funkcija | Aprašymas |
|---|---|---|
| | **Temperatūra** | Paspauskite 🌡 kad nustatytumėte temperatūrą, ir rodyklėmis reguliuokite vertę. |
| | **Greitas Pašildymas** | Paspauskite du kartus 🌡, kad nustatytumėte greitą temperatūrą. |

## PAPILDOMA FUNKCIJA

| Simbolis | Funkcija | Aprašymas |
|---|---|---|
| | **Užraktas Nuo Vaikų** |  Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad nepilnamečiai jo nenaudotų. Norėdami ją įjungti, vienu metu 3 sekundes palaikykite nuspaudę lemputės ir nuotolinio valdymo mygtukus. Naudotojo sąsajoje pasirodys spynos piktograma. Tokiu atveju orkaitės naudotojo sąsaja yra užrakinta ir nustatymų keisti negalima. Norėdami išjungti vaikų užraktą, dar kartą 3 sekundes palaikykite nuspaudę lemputės ir nuotolinio valdymo mygtukus (piktograma su raktu išnyks). |

### 4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS

### GREITO PAŠILDYMO PARINKTIS

Norint pagreitinti pašildymo etapą, greito pašildymo parinktį galima pasirinkti paspaudus temperatūros piktogramą 3 sekundes po to, kai buvo pasirinkta maisto ruošos programa ir temperatūra. Ši parinktis įjungs ventiliatoriaus ir kaitinimo elementų derinį, nepriklausomai nuo pasirinktos maisto ruošos funkcijos.
Taupant energiją, suaktyvinus greitą pašildymą orkaitės ventiliatorius bus IŠJUNGTAS, kol orkaitė pasieks norimą temperatūrą.

### 4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

**PASTABA.** Naudodami funkcijas, kurioms reikia pašildymo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu.

| Simbolis | Funkcija | T°C numatytasis T°C intervalas | Siūloma lentynos padėtis | Pašildymas | Pasiūlymai |
|---|---|---|---|---|---|
| | * Įprastas | 200°C<br>30-250/300°C *** | L2/L3 | Yra / greitas pašildymas | IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, apkepams su įdaru viename lygyje, naudojant viršutinįapatinį kaitinimą.Galima naudoti su „Preci probe“. |
| | Konvekcija + ventiliatorius | 175°C<br>50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Yra / greita pašildymas | IDEALIAI TINKA: kepsniams, troškiniams, daržovėms ir pyragams su drėgnu įdaru viename lygyje. Idealiai tinka daug vandens turintiems maisto produktams ruošti.Galima naudoti su „Preci probe“. |
| | Daugiapakopis | 160°C<br>50-250/300°C *** | L4 vienam lygiuiL2+L5 dvigubam lygiui L2+L4+L6 trigubam lygiui | Yra / greitas pašildymas | IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti. Galima naudoti su „Preci probe“. |
| | Apatinės dalies šildymas | 170°C<br>50-230°C | L2 | Yra / greitas pašildymas | IDEALIAI TINKA: karameliniam kremui, pudingui ir vandens vonelei viename lygyje. Ši funkcija taip pat gali būti naudojama apdailos paruošimui.Galima naudoti su „Preci probe“. |
| | Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius | 170°C<br>50-230°C | L2 | Yra / greitas pašildymas | IDEALIAI TINKA: picoms, sūriems pyragams, tortams ir maisto produktams su skystais įdarais viename lygyje.<br>Galima naudoti su „Preci probe“ |
| | Kepintuvas | L5<br>L1-L5 | L6 mažo tankio maisto produktamsL5 tirštesniems maisto produktams | NĖRA | IDEALIAI TINKA: užkepėlei, ant grotelių keptai mėsai, žuviai, daržovėms.Ši funkcija naudoja tik vidinį viršutinį kaitinimo elementą. Naudokite uždarę dureles. Apačioje padėkite padėklą, kad surinktumėte sultis. |
| | ** Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | NĖRA | IDEALIAI TINKA: dideliems dešrų, kepsnių ir skrudintos duonos kiekiams.Visa sritis po kepsninės elementu įkaista. Naudokite uždarę dureles. Apverskite maistą praėjus dviem trečdaliams maisto ruošos laiko (jei reikia). |

| Simbolis | Funkcija | T°C nu-matytasis T°C intervalas | Siūloma lentynos padėtis | Pašildym as | Pasiūlymai |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Apkepimas | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Yra / greitas pašildymas | IDEALIAI TINKA: mėsos abalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams. Naudokite uždarę dureles. Įkiškite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia. |
|  | Daugiapakopis + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Yra / greitas pašildymas | IDEALIAI TINKA: viso meniu ruošai be kvapų maišymo. Maisto nereikia ištraukti ruošos metu.Meniu pasiūlymus rasite specialioje pastraipoje (įterpkite pastraipos numerį). |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NĖRA | IDEALIAI TINKA: mėsai, žuviai ar daržovėmsŠi funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas.Ertmės lemputė išjungta. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NĖRA | IDEALIAI TINKA: ruošiant šaldytus maisto produktus arba apvirtus, trupiniais apvoliotus maisto produktus, kurie paprastai kepami. Dėl specialios skardos padėklo karštas oras gali tolygiai tekėti per maistą. |
|  | duona | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NĖRA | IIDEALIAI TINKA: duonos ir duonos kepalų kepimui |
|  | Pica (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NĖRA | IDEALIAI TINKA: kepti visų rūšių picoms, nereikia įkaitinti. Šaldytai picai naudokite žemesnį kaitinimą, o apskritai šviežiai picai 300° |
|  | Balta mėsa | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NĖRA | IDEALIAI TINKA: paukštienai ir baltos mėsos gabalams |
|  | Raudona mėsa | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NĖRA | IDEALIAI TINKA: jautienai ir raudonos mėsos gabalams |
|  | Žuvis | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NĖRA | IDEALIAI TINKA: visai žuviai ir filė |
|  | Daržovių | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NĖRA | IDEALIAI TINKA: keptoms daržovėms ir bulvėms |

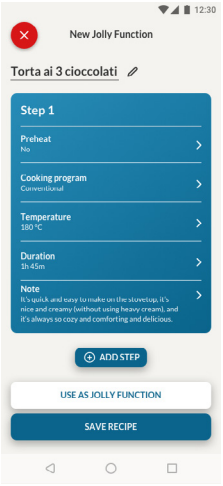
* Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
** Naudokite uždarę dureles.
(***) Priklauso nuo orkaitės modelio.

### 4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS

| Simbolis | Funkcija | T°C numatytasis T°C intervalas | Siūloma lentynos padėtis | Pašildymas | Pasiūlymai |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Į iš anksto nustatytą funkcijų sąrašą įtraukite mėgstamiausią funkciją, kurios dar nebuvo orkaitėje. Ją galite konfigūruoti naudodamiesi programėle. |

### ♡ „Jolly“ funkcija

Dėl „Jolly“ funkcijos šis gaminys užtikrina visiškai pritaikomą patirtį, leidžiančią saugoti savo receptus tiesios orkaitėje. Šiuos receptus galite vykdyti taip dažnai, kaip norite, net neprisijungę prie programėlės.



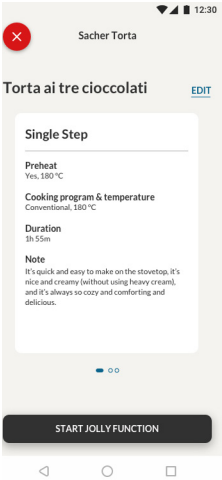

#### Kaip nustatyti „Jolly“ funkciją

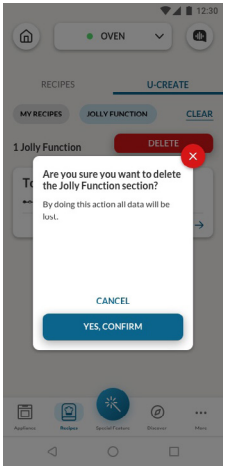
Norėdami orkaitėje nustatyti „Jolly“ funkciją, atidarykite programėlės U-CREATE skiltį, pasirinkite norimą naudoti receptą ir spustelėkite „Naudoti kaip „Jolly“ funkciją“.
Nuo šio momento galite paleisti ją prietaise net be sąveikos su programėle. Tiesiog pasukite funkcinę rankenėlę nustatydami „Jolly“ funkciją, kad pradėtumėte maisto ruošos procesą.
Ekrane bus rodoma iš anksto nustatyta temperatūra.

## Kaip redaguoti „Jolly“ funkciją

Norėdami redaguoti „Jolly“ funkciją, eikite į programėlės receptų skiltį ir pasirinkite recepto kortelę, priskirtą „Jolly“ funkcijai. Spustelėkite mygtuką „redaguoti“, kad pritaikytumėte receptą ir pakeistumėte anksčiau nustatytus nustatymus.

Iškylantysis pranešimas informuos, kad norėdami įrašyti naujai pakeistą „Jolly“ funkciją, turite pašalinti ankstesniąją. Jei patvirtinsite, ankstesnė „Jolly“ funkcija bus ištrinta, o nauji parametrai bus įrašyti gaminyje ir bus matomi programėlėje.




## Kaip ištrinti „Jolly“ funkciją

Norėdami ištrinti „Jolly“ funkciją orkaitės naudotojo sąsajoje, atidarykite programėlės U-CREATE skiltį.

Bakstelėjus „Jolly“ funkcija pažymėto recepto kortelę, ją galima ištrinti spustelėjus raudoną mygtuką „Delete“ (ištrinti).

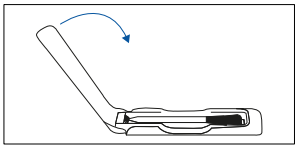
Iškylantysis langas patvirtins operaciją ir paprašys jūsų patvirtinimo.

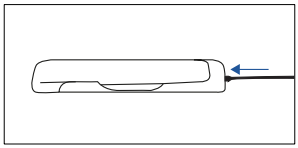
Jei tęsite, orkaitėje įrašyta „Jolly“ funkcija bus pašalinta ir programėlėje jos nebebus.

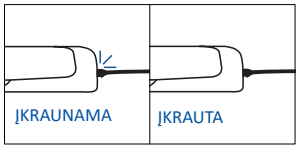
## PRECI PROBE

### Prieš naudodami patikrinkite „Preci probe“ zondo įkrovą

1. dėkite „Preci probe“ zondą į įkroviklį ir uždarykite dangtelį.
2. Prijunkite įkroviklį prie USB maitinimo šaltinio, pvz., USB adapterio arba kompiuterio / nešiojamojo kompiuterio USB lizdo USB kabeliu. Įkroviklis gali netinkamai veikti su maitinimo bloku dėl jo automatinio išjungimo funkcijos.
3. Įkrovimo metu įkroviklio LED įsijungs ir mirksės. Jis išsijungs, kai „Preci probe“ zondas bus visiškai įkrautas.

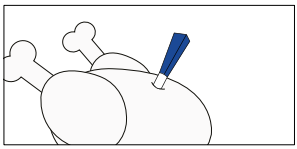


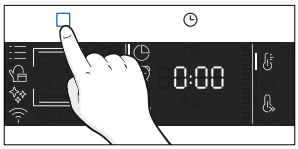


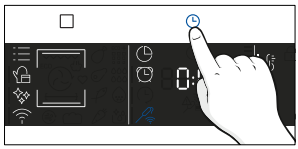


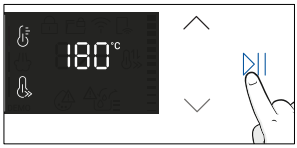

### Kaip užregistruoti ir naudoti „Preci probe“ zondą

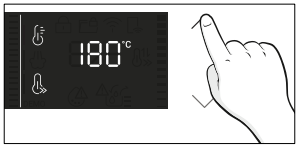
1. Įkiškite zondą į maistą.
2. Bakstelėkite □ , kad pasirinktumėte norimą funkciją, ir bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte zondo piktogramą.
3. Po kurio laiko orkaitė atpažins zondo kodą. Bakstelėkite ⏯ ir rodyklėmis nustatykite tikslinę temperatūrą.
4. Bakstelėkite ⏯ , kad patvirtintumėte. Nuo šio momento orkaitė naudos zondo duomenis jūsų maisto vidinei temperatūrai stebėti.
5. Pasiekus norimą vidinę temperatūrą, skamba įspėjamasis signalas ir orkaitė išsijungia. Atsargiai išimkite zondą iš maisto.

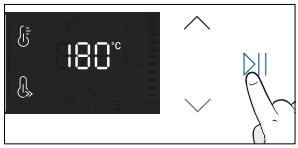




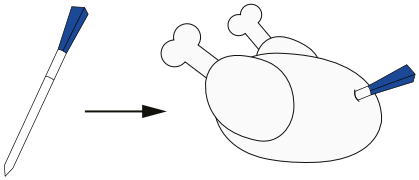


### Maisto ruošos patarimai

Zonde yra vienas matavimo taškas. Įkiškite jį į maistą taip, kad metalinis antgalis būtų maisto produkto viduryje. Šis taškas turi būti kuo arčiau storiausios (šalčiausios) maisto gabalo dalies, kad būtų galima tiksliai stebėti maisto ruošos procesą.



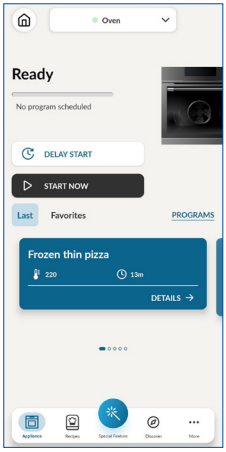
„Preci probe“ gali būti naudojamas su rankinėmis funkcijomis (statinė, statinė + ventiliatorius, kepsninė, „Super grill“, apkepimas ir daugiapakopė), su MAISTO RUOŠOS KATEGORIJOMIS (mėsa, žuvis ir daržovės) ir „Gentle cooking“.

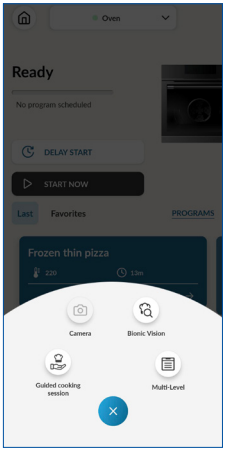
| Maisto kategorija | Siūloma vidaus T°C | Siūloma padėtis |
|---|---|---|
| Kepta jautiena | 45°C | Įstrižai storiausioje dalyje. Naudodami cilindro formos maisto produktams (pvz., jautienos kepsniams) įkiškite galiuką kuo arčiau geometrinio centro. |
| Skrudinta mėsa | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Paukštiena | 83-85°C | Į storiausią krūtinėlės dalį |
| Žuvis (visa / kepsniai) | 65°C | Įstrižai storiausioje dalyje |
| Duona / troškiniai | 90°C | Netoli maisto produkto geometrinio centro |

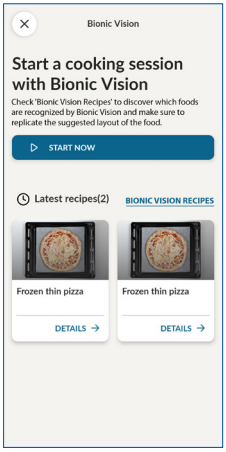
## KAIP NAUDOTI KAMERĄ *

Bioninio vaizdo kamera veikia su „Preci Taste“ funkcija, kuri yra programėlėje. Kamera gali atpažinti maistą ir nustatyti susijusius parametrus, kad jis būtų tinkamai paruoštas. Gaminimo proceso būseną galite stebėti tiesiogiai iš programėlės.
Kameros naudoti negalima naudojant įkaitinimo, ekonominę ir pirolizės funkcijas.
Kad galėtumėte naudoti kamerą, turi būti suaktyvinta nuotolinio valdymo funkcija.

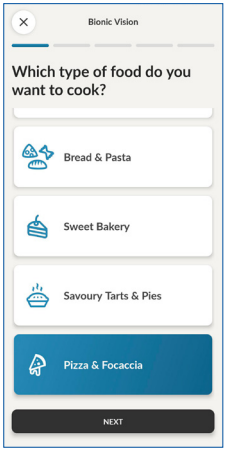
**1 žingsnis** Programėlėje paspauskite „Speciali funkcija“, tada pasirinkite „Preci Taste“ ir paspauskite „Pradėti dabar“.



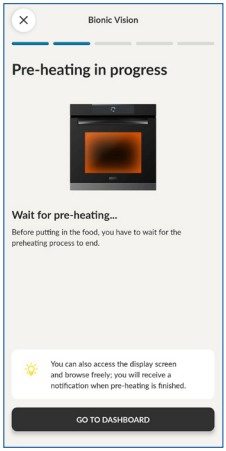




**2 žingsnis** Pasirinkite maisto kategoriją, kurią norite gaminti, tada paspauskite „Toliau“, kad patvirtintumėte.

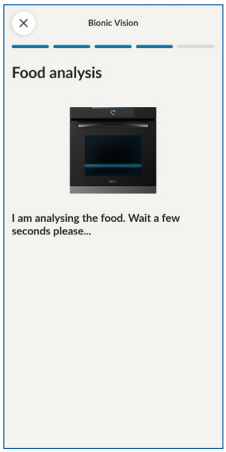


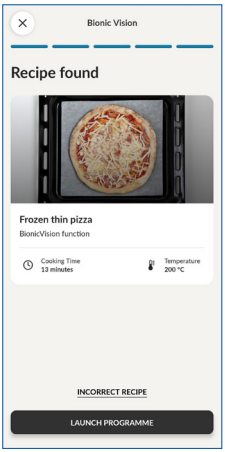

* tik jei yra

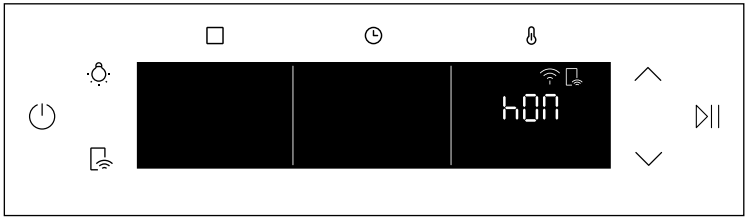
**3 žingsnis** Kai „Preci Taste“ receptas bus paleistas iš programėlės, prasidės įkaitinimas. Norint paleisti šią funkciją, orkaitės ertmė turi būti tuščia.



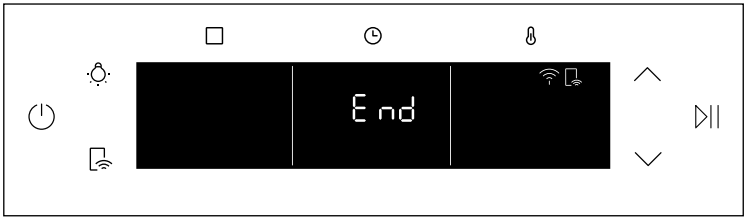

**4 žingsnis.** Pasibaigus įkaitinimo fazei, maistą galima dėti į ertmę. Uždarykite orkaitės dureles, kad būtų galima aptikti maistą. Orkaitė atpažins maistą per kamerą ir nustatys atitinkamus parametrus. Šio proceso metu orkaitės ekrane bus rodoma „Bionic Vision in Progress“ (Gaunamas bioninis vaizdas). Gavus naudotojo patvirtinimą, gaminimo procesas prasidės automatiškai.



**5 žingsnis.** Kai gaminimas baigsis, ekrane bus rodomas pranešimas „Gero apetito“. Gaminimo laiką galima pratęsti, jei pageidaujate, kad maistas būtų labiau iškeptas.




**PASTABA**: Prieš pradėdami naudoti kamerą, įsitikinkite, kad stiklas regos lauke yra švarus, kad būtų užtikrintas aiškus vaizdas.

### 4.2.3. DAUGIAVEIKSNIŲ FUNKCIJA

Funkcija „Kelių žingsnių režimas“ leidžia išlaikyti anksčiau nustatytus gaminimo parametrus (temperatūrą ir laiką), keičiant funkciją gaminimo metu, paspaudus mygtuką ☐.

Ši funkcija galima visoms PAGRINDINĖMS FUNKCIJOMS ☰, išskyrus ECO ir JOLLY programas.

# 5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

## 5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

Šis produktas turi dvi skirtingas šoninių lentynų versijas, su 6 arba 7 kepimo lygiais. Prašome remtis atitinkama kepimo lentele.

**PASTABA.** Kepant pyragus, apkepus su įdaru ir kitus receptus, kai reikia formos arba indo, padėkite 2 pakopomis viršutinę skardą kairėje pusėje ir apatinę skardą dešinėje pusėje.

**6 lygių modelis ****

| Kategorija | Receptas | Lygių skaičius | Maisto ruošos programa | T°C | Pašildymas | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Saldūs kepiniai | Maži pyragaičiai / bandelės | 1 | Įprastas<br>Daugiapakopis | 175°C<br>160°C | Y | Kepimo skarda | L3<br>L4 | 20-30<br>30-40 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 150°C | | Gilesnės + Kepimo skarda | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 140°C | | Kepimo skardas | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskvitai (26 cm skersmens) | 1 | Įprastas<br>Daugiapakopis | 170°C<br>150°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L2<br>L4 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 150°C | | Metalinės grotelėss + Torto kepimo forma | L1+L4 | 50-60 |
| | Sausainiai | 1 | Įprastas<br>Daugiapakopis | 150°C | Y | Kepimo skarda | L3<br>L4 | 25-30<br>30-35 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 140°C | | Gilesnės + Kepimo skarda | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 140°C | | Kepimo skardas | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Spurgos | 1 | Daugiapakopis | 190°C | Y | Kepimo skarda | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 170°C | | Kepimo skarda | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-30 |
| | Morengai | 1 | Daugiapakopis | 90°C | Y | Kepimo skarda | L4 | 90-160 |
| | Migdoliniai sausainiai | 1 | Įprastas | 150°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 15-20 |
| | Obuolių pyragas | 1 | Įprastas | 185°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Daugiapakopis | 170°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Įprastas | 170°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L2 | 40-60 |
| | Šokoladinis suflė | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda + formos | L3 | 10-15 |
| | Sūrio pyragas | 1 | Įprastas | 150°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L2 | 50-65 |
| | Šaldyti prancūziški rageliai | 1 | Konvekcija + ventiliatorius | 175°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | | Gilesnės + Kepimo skarda | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 160°C | | Kepimo skardas | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Šaldytas štrudelis | 1 | Įprastas | 210°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 30-45 |
| Duona ir plokščia duona | Skrudinta duona | 1 | Supergrill | 05 | N | Metalinės grotelės | L6 | 4-6 |
| | Fokačija | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L2 or L3 | 25-35 |
| | Viso grūdo duona | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Receptas | Lygių skaičius | Maisto ruošos programa | T°C | Pašild-ymas | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikantiški pyragai ir troškiniai | Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm skersmens) | 1 | Konvekcija + ventiliatorius-Pica | 180°C<br>200°C | Y<br>N | Metalinės grotelės + Apkepo forma | L3<br>L2 | 30-50 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Metalinės grotelės + Apkepo forma | L1+L4 | 50-70 |
| | Sūrio suflė | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-35 |
| | Šviežia lazanija | 1 | Konvekcija + ventiliatorius | 200°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 40-60 |
| | Šaldyta lazanija | 1 | Įprastas | 180°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 50-60 |
| | Kepti makaronai | 1 | Apkepimas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L4 | 20-30 |
| | Šaldyti vamzdučiai | 1 | Įprastas | 180°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 45-55 |
| Pica | Šviežia pica (skarda) | 1 | Įprastas<br>Pica | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Kepimo skarda | L2 / L3 | 10-15<br>18-25 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Gilesnės+ Kepimo skardas | L2+L5 | 25-35 |
| | Šviežia pica (apvali) | 1 | Įprastas<br>Pica | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Kepimo skarda | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Gilesnės+ Kepimo skardas | L2+L5 | 30-40 |
| | Šaldyta pica (plona pluta) | 1 | Įprastas<br>Pica | 220°C<br>200°C | Y<br>N | Metalinės grotelės | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 180°C | | Metalinės grotelės | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mėsa ir paukštiena | Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg) | 1 | Daugiapakopis Apkepimas | 220°C | Y | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1 su 150 ml vandens. | L4 | 40-60 |
| | Vištienos šlaunelės | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry skarda** | L4 | 30-50 |
| | Kepta antiena | 1 | Daugiapakopis Apkepimas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 50-60 |
| | Gaidiena | 1 | Daugiapakopis Apkepimas | 220°C | Y | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1. | L4 | 20-40 |
| | Kepta kalakutiena | 1 | Daugiapakopis Apkepimas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 50-60 |

| Kategorija | Receptas | Lygių skaičius | Maisto ruošos programa | T°C | Pašild-ymas | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Kiaulienos šonkauliai (1000-1200g) | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 80-100 |
| | Dešrelės | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metalinės grotelės | L5 | 40-50 |
| | Kepta jautiena (500 g) | 1 | Daugiapakopis | 220°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-40 |
| | Maltos mėsos kepsnys (1000-1500 g) | 1 | Įprastas | 180°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 40-50 |
| | Kepta vištiena su bulvėmis | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Gilesnės skarda | L4 | 45-60 |
| Žuvis ir jūros gėrybės | Ant grotelių keptos jūros gėrybės | 1 | Supergrill | 04 | N | Metalinės grotelės | L5 | 15-30 |
| | Šaldytos žuvies lazdelės | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry skarda** | L4 | 20-25 |
| | Kepta žuvis | 1 | ECO | 200°C | N | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1. | L3 | 40-60 |
| Daržovės | Daržovių užkepėlė | 1 | ECO | 200°C | N | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 80-90 |
| | Šaldytos gruzdintos bulvės (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry skarda** | L4 | 18-25 |
| | Keptos bulvės | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L4 | 30-50 |

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia pašildyti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

**7 lygių modelis ****

| Kategorija | Receptas | Lygių skaičius | Maisto ruošos programa | T°C | Pašild-ymas | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Saldūs kepiniai | Maži pyragaičiai / bandelės | 1 | Įprastas<br>Daugiapakopis | 175°C<br>160°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 150°C | | Gilesnės + Kepi-mo skarda | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 140°C | | Kepimo skardas | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskvitai (26 cm skersmens) | 1 | Įprastas<br>Daugiapakopis | 170°C<br>150°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L2<br>L3 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 150°C | | Metalinės grotelėss + Torto kepimo forma | L3+L6 | 50-60 |
| | Sausainiai | 1 | Įprastas<br>Daugiapakopis | 150°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 25-30<br>20-25 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 140°C | | Kepimo skardas | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 140°C | | Kepimo skardas | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Spurgos | 1 | Daugiapakopis | 190°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 170°C | | Kepimo skarda | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-30 |
| | Morengai | 1 | Daugiapakopis | 90°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 90-160 |
| | Migdoliniai sausainiai | 1 | Įprastas | 150°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 15-20 |
| | Obuolių pyragas | 1 | Įprastas | 185°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Daugiapakopis | 170°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Įprastas | 170°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L2 | 40-60 |
| | Šokoladinis suflė | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda + formos | L3 | 10-15 |
| | Sūrio pyragas | 1 | Įprastas | 150°C | Y | Metalinės grotelės + Torto kepimo forma | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija + ventiliatorius | 180°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | | Gilesnės + Kepi-mo skarda | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 160°C | | Kepimo skardas | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Šaldytas štrudelis | 1 | Įprastas | 210°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 30-45 |
| Duona ir plokščia duona | Skrudinta duona | 1 | Supergrill | 05 | N | Metalinės grotelės | L7 | 4-6 |
| | Fokačija | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 25-35 |
| | Viso grūdo duona | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Receptas | Lygių skaičius | Maisto ruošos programa | T°C | Pašildymas | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikantiški pyragai ir troškiniai | Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm skersmens) | 1 | Konvekcija + ventiliatorius-Pica | 180°C<br>200°C | Y<br>N | Metalinės grotelės + Apkepo forma | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Metalinės grotelės + Apkepo forma | L2+L5 | 50-70 |
| | Sūrio suflė | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-35 |
| | Šviežia lazanija | 1 | Konvekcija + ventiliatorius | 180°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 40-60 |
| | Šaldyta lazanija | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 50-60 |
| | Šaldyti vamzdučiai | 1 | Įprastas | 180°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 45-55 |
| | Kepti makaronai | 1 | Apkepimas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L4 | 20-30 |
| Pica | Šviežia pica (skarda) | 1 | Įprastas<br>Pica | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Kepimo skarda | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Gilesnės + Kepimo skarda | L2+L5 | 25-35 |
| | Šviežia pica (apvali) | 1 | Įprastas<br>Pica | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Kepimo skarda | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Gilesnės + Kepimo skarda | L2+L5 | 30-40 |
| | Šaldyta pica (plona pluta) | 1 | Pica | 200°C | N | Metalinės grotelės | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Metalinės grotelės | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mėsa ir paukštiena | Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg) | 1 | Daugiapakopis Apkepimas | 220°C | Y | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1 su 150 ml vandens. | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Vištienos šlaunelės | 1 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 30-50 |
| | Kepta antiena | 1 | Daugiapakopis Apkepimas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Gaidiena | 1 | Daugiapakopis Apkepimas | 220°C | Y | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1. | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategorija | Receptas | Lygių skaičius | Maisto ruošos programa | T°C | Pašild-ymas | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Kepta kalakutiena | 1 | Apkepimas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 50-60 |
| | Kiaulienos šonkauliai (1000-1200g) | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 80-100 |
| | Dešrelės | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metalinės grotelės | L5 | 40-50 |
| | Kepta jautiena (500 g) | 1 | Apkepimas | 220°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-40 |
| | Maltos mėsos kepsnys (1000-1500 g) | 1 | Įprastas | 180°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 40-50 |
| | Kepta vištiena su bulvėmis | 1 | Apkepimas | 200°C | Y | Gilesnės skarda | L4 | 45-60 |
| Žuvis ir jūros gėrybės | Ant grotelių keptos jūros gėrybės | 1 | Supergrill | 04 | N | Metalinės grotelės | L5 | 15-30 |
| | Šaldytos žuvies lazdelės | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry skarda** | L4 | 20-25 |
| | Kepta žuvis | 1 | ECO | 200°C | N | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1. | L3 | 40-60 |
| Daržovės | Daržovių užkepėlė | 1 | ECO | 200°C | N | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 80-90 |
| | Šaldytos gruzdintos bulvės (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | Y | Air Fry skarda** | L4 | 18-25 |
| | Potato Apkepimas | 1 | Apkepimas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L4 | 15-25 |
| | Keptos bulvės | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L4 | 30-50 |

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia pašildyti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

## 5.2. LENTELĖ „EVERYDAY COOKING“

Maisto kategorijos meniu leidžia ruošti maistą pagal įvairius receptus be orkaitės pašildymo, naudojant specialias maisto ruošos programas, pritaikytas kiekvienos kategorijos poreikiams. Pasirinkus maisto ruošos programą, rodomas numatytasis laikas, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę; maisto ruošos temperatūrą galima keisti paspaudus specialią piktogramą. Abu parametrus galima nustatyti pagal ribotą intervalą, kaip parodyta toliau pateiktoje lentelėje.

| Simbolis | Aprašymas | Pašildymas | Lentynos padėtis | Vandens tūris inde* | Temperatūros intervalas (°C) | Laikotarpis (min.) | Mėsos zondo temperatūra (jei yra) | Aprašymas |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Balta mėsa | NĖRA | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Paukštienai ir baltos mėsos gabalams |
| | Raudona mėsa | NĖRA | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Jautienai ir raudonos mėsos gabalams |
| | Žuvis | NĖRA | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Visa žuvis ir filė |
| | Daržovės | NĖRA | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Keptos daržovės ir bulvės |

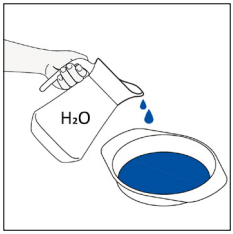
**PASTABA.** Jei išjungus orkaitę reikia tęsti maisto ruošą, rekomenduojama vengti „Everyday cooking“ programų ir pasirinkti standartines funkcijas.

*** Po garų indo naudojimo**
Priklausomai nuo naudojimo dažnumo ir vandens kietumo, inde gali likti kalkių nuosėdų.
Naudojus garų indą, leiskite prietaisui atvėsti prieš valymą.
Norėdami pašalinti kalkių dėmes, į indą supilkite 150 ml acto ir 50 ml vandens mišinį.
Po maždaug 10 minučių nuvalykite minkšta šluoste.

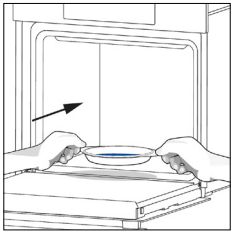
* priklausomai nuo orkaitės modelio

## *KAIP NAUDOTI GARŲ INDĄ GAMINIMO GARUOSE PROGRAMOMS

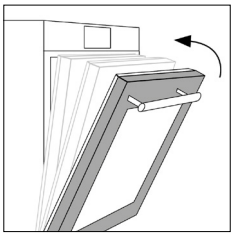
Pasirinkus garų virimo programą, tęskite taip:




**1.** Į garų indą įpilkite rekomenduojamą kiekį vandens iš čiaupo arba naudojant ąsotį.



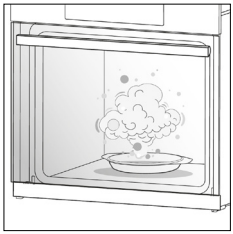
**2.** Padėkite garų indą orkaitės ertmės apačioje.



**3.** Įsitikinkite, kad orkaitės durys uždarytos.




**4.** Paspauskite, kad patvirtintumėte.



* priklausomai nuo orkaitės modelio

| Receptas | Porcijos dydis | Maisto ruošos programa | T°C | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Jautienos kepsnys | 500-800g | Mėsa | 190°C | Metalinės grotelės | L3 | 30-40 |
| Jautienos filė | 200g | Mėsa | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 20-25 |
| Maltos mėsos kepsnys | 1000-1500g | Mėsa | 180°C | Metalinės grotelės | L3 | 40-50 |
| Jautienos velingtono kepsnys | 500g | Mėsa | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 50-80 |
| Kiaulienos kepsnys | 800-1000g | Mėsa | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 40-70 |
| Kiaulienos šonkauliai | 1000-1200g | Mėsa | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 80 |
| Ėrienos šonkauliai | 800-1000g | Mėsa | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 60-80 |
| Ėrienos blauzda | 1500-2000g | Mėsa | 190°C | Metalinės grotelės | L3 | 80 |
| Lašišų filė | 200-600g | Žuvis | 170°C | Kepimo skarda | L3 | 20-35 |
| Tunų kepsniai | 600g (apie 4 vnt.) | Žuvis | 180°C | Metalinės grotelės | L3 | 15-20 |
| Kardžuvių kepsniai | 700g (apie 4 vnt.) | Žuvis | 180°C | Kepimo skarda | L3 | 15-20 |
| Menkių filė | 600g (apie 4 vnt.) | Žuvis | 160°C | Kepimo skarda | L3 | 15-20 |
| Visas pagelas | 1 | Žuvis | 170°C | Kepimo skarda | L3 | 35-45 |
| Pagelų filė | 600g (apie 4 vnt.) | Žuvis | 160°C | Kepimo skarda | L3 | 15-20 |
| Vilkešerių filė | 600g (apie 4 vnt.) | Žuvis | 160°C | Kepimo skarda | L3 | 15-20 |
| Druskoje kepta žuvis | 1 | Žuvis | 180°C | Kepimo skarda | L3 | 30-40 |
| Žuvų iešmeliai | 8 vnt. | Žuvis | 160°C | Metalinės grotelės | L3 | 20-30 |
| Įdaryti kalmarai | 4 vnt. | Žuvis | 180°C | Kepimo skarda | L3 | 25-40 |
| Viso grūdo duona | 1 | duona | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 35-50 |
| Ruginė duona | 1 | duona | 190°C | Metalinės grotelės | L3 | 35-50 |
| Forminė duona | 1 | duona | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 35-50 |
| Šaldyti prancūziškieji batonai | 1 | duona | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 15-25 |
| Šaldyti sluoksniuotos tešlos pyra-gaičiai | 1 | duona | 190°C | Metalinės grotelės | L3 | 20-30 |
| Pankoliai | 1 skarda | Daržovės | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 30-40 |

| Receptas | Porcijos dydis | Maisto ruošos programa | T°C | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Daržovių mišinys | 1 skarda | Daržovės | 190°C | Metalinės grotelės | L3 | 40-45 |
| Žiediniai kopūstai | 1 skarda | Daržovės | 190°C | Metalinės grotelės | L3 | 40-50 |
| Moliūgų kubeliai | 1 skarda | Daržovės | 200°C | Metalinės grotelės | L3 | 30-40 |
| Įdarytos paprikos | 1 skarda | Daržovės | 180°C | Metalinės grotelės | L3 | 70-80 |
| Įdarytos cukinijos | 1 skarda | Daržovės | 190°C | Metalinės grotelės | L3 | 35-45 |
| Morkų lazdelės | 1 skarda | Daržovės | 180°C | Kepimo skarda | L3 | 35-40 |
| Brokoliai | 1 skarda | Daržovės | 190°C | Kepimo skarda | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 skarda | Daržovės | 190°C | Metalinės grotelės | L3 | 40-45 |
| Daržovių apkepas | 6 indeliai | Daržovės | 180°C | Kepimo skarda + formos | L3 | 25-35 |

# 6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

## 6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valomą prietaisą galbūt naudosite ilgiau. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Atlikę minimalius valymo darbus po kiekvieno orkaitės naudojimo, užtikrinsite puikią prietaiso švarą.
- Orkaitės sienelių neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- Kad orkaitės stipriai neišteptumėte ir dėl to neatsirastų stiprus dūmų kvapas, rekomenduojame nenaudoti prietaiso nustačius labai aukštą temperatūrą. Geriau nustatyti ilgesnę maisto ruošos trukmę ir šiek tiek sumažinti temperatūrą.
- Be kartu su orkaite pateikiamų priedų, rekomenduojame naudoti tik labai aukštai temperatūrai atsparius indus ir kepimo formas.

## 6.2. ORKAITĖS VALYMAS

### 6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos

**Pirolizinis valymas** ( priklauso nuo orkaitės modelio)
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai skyla sudėtingos medžiagos taikant terminį apdorojimą.

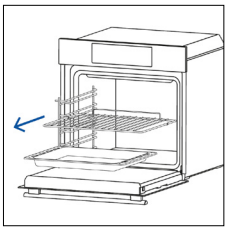
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Pasibaigus valymo ciklui, dėl maisto likučių liks baltų emaliuoto paviršiaus vietų. Norėdami pašalinti šias daleles, valykite karštame muiluotame vandenyje sudrėkinta šluoste ir valykite šepečiu arba plieno vata. Tinkamos valymo priemonės yra karštas muiluotas vanduo arba orkaičių valiklis.

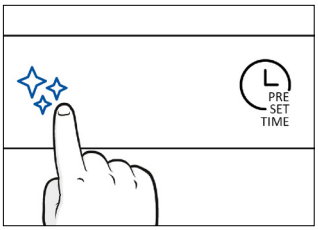
**Kaip tai veikia:**

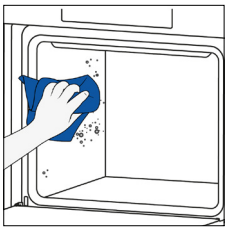
1. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pvz., groteles, šonines lentynas ir jų varžtus (*).
2. Pasukite funkcinę rankenėlę ties ✧. Pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte pirolizės programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką. Šio proceso ir kito aušinimo etapo metu orkaitės durelės liks užrakintos.
3. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.
   ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį.

(*) tik 7 lygių modeliams.







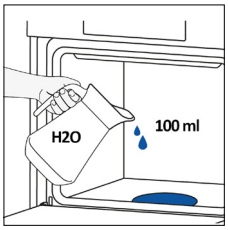



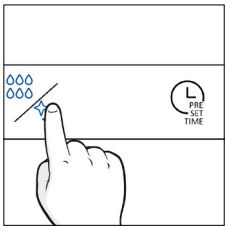
### H2O cleaning

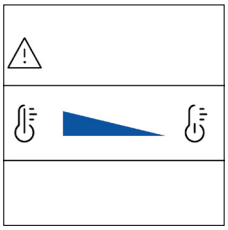
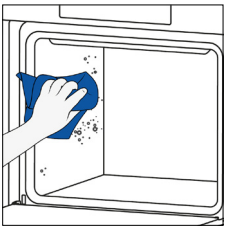
Funkcija „H2O cleaning“ lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

**Kaip tai veikia:**

1. Įpilkite 100 ml vandens ir šiek tiek valymo skysčio į apatinį orkaitės įspaudą.
2. Pasukite rankenėlę ties . Jei reikia, pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte „Hydro clean“ programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką.
3. Valymo proceso pabaigoje leiskite orkaitei atvėsti.
4. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste
5. **ĮSPĖJIMAS!** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį. Nuvalykite maisto ruošos skyrių ir palaukite, kol visiškai išdžius, kad būtų išvengta galimo korozijos poveikio.





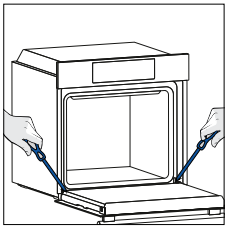
### Valymas katalizės būdu (priklauso nuo orkaitės modelio)

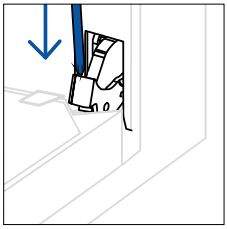
Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę. Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus. Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.

Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

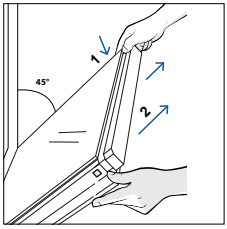
### 6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

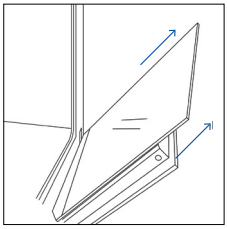




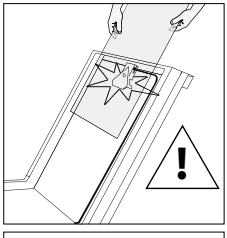
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



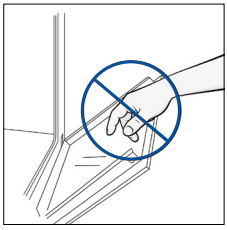

3. Labai atsargiai išimkite orkaitės stiklą, pradėdami nuo vidinio sluoksnio. Procedūros metu tvirtai laikykite stiklą abiem rankomis ir padėkite jį ant paminkštinto plokščio paviršiaus (pvz., ant audinio).



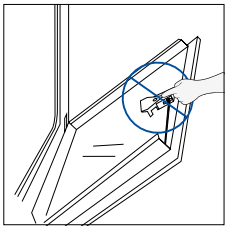
4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**vidinis ir vidurinis stiklai neturiatsitrenkti į kamerą (*) juos išimant ar įdedant.



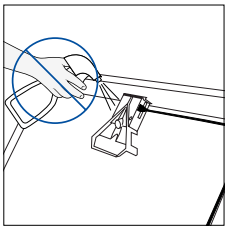
5. ⚠**ĮSPĖJIMAS!**Išorinio stiklo negalima išimti.

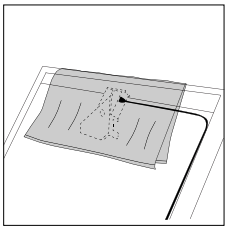


6. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**Valymo metu kameros (*) negalima atjungti, išstumti, atidaryti ar išimti.



7. ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: valymo metu kamera turi būtiapsaugota nuo sąlyčio su plovikliais.

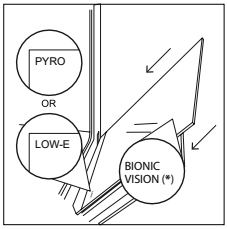




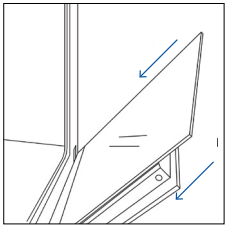
8. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



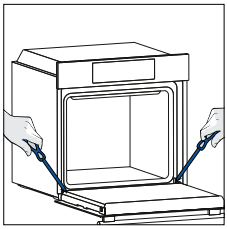

9. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „LOW-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada ant pirmojo stiklo atspausdinta etiketė liks durelių viduje. Įsitikinkite, kad tekstas „Bionic Vision“ (Bioninis vaizdas) rodomas taip, kaip parodyta čia, kad jis būtų tinkamai įskaitomas atidarius orkaitės dureles.

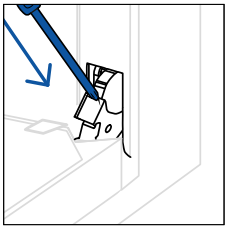



10. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.

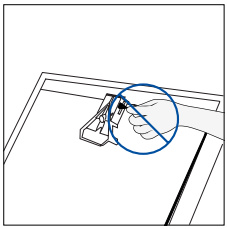


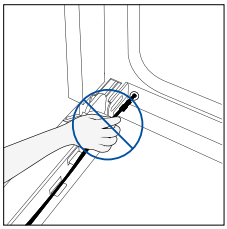
11. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus





12. ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Valymo metu kameros (*) jungčių negalima atjungti.





* tik jei yra

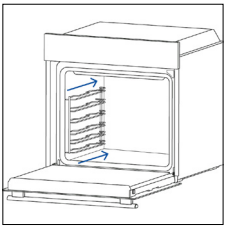
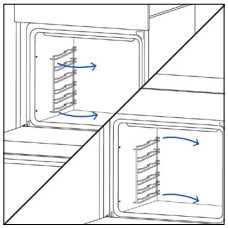
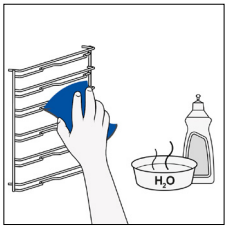
## 6.3. PRIEDŲ VALYMAS

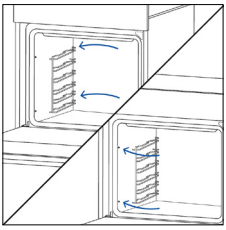
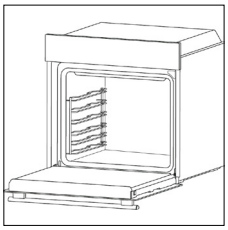
Po kiekvieno naudojimo būtinai kruopščiai nuvalykite priedus ir nusausinkite rankšluosčiu.
Jei nešvarumų išlieka, galite palaikyti priedus vandens ir muilo tirpale maždaug 30 minučių ir vėl nuplauti.

### ŠONINIŲ LENTYNŲ VALYMAS

– **6 lygių modelis**

1. Išimkite šonines lentynas traukdami jas rodyklių kryptimi.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
3. Baigę valymo darbus, šonines lentynas įdėkite atgal atvirkštine tvarka.

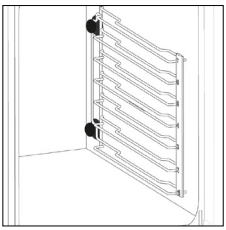
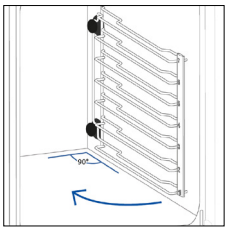




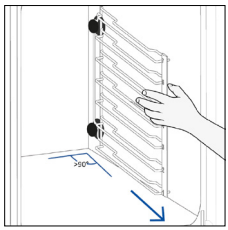



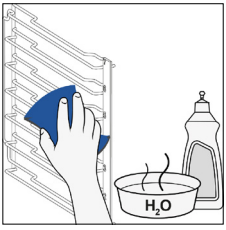
⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Orkaites valymui niekuomet nenaudokite abrazyviu valikliu, plieninės vielos kempineliu ar aštriu daiktu, nes galima nepataisomai sugadinti emaliuotas dalis. Naudokite tik vandeni, muila arba valiklius be baliklio (amoniako).

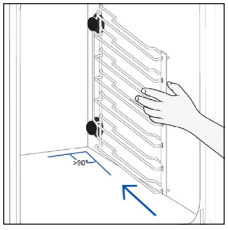
– **7 lygių modelis ***

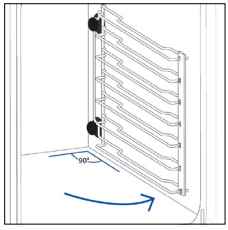
1. Nuimkite šonines lentynas, pirmiausia patraukdami priekinę dalį rodyklės kryptimi ir nuimdami galinę dalį nuo varžtų.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
3. Po valymo proceso sumontuokite šonines lentynas atvirkštine tvarka: įdėkite galinę dalį tarp varžtų ir stumkite priekinę dalį rodyklės kryptimi.










* priklausomai nuo orkaitės modelio

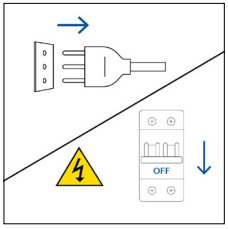
## 6.4. PRIEŽIŪRA

### KOMPONENTŲ KEITIMAS

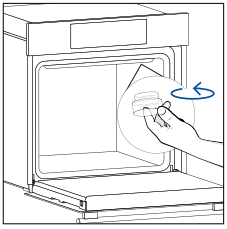
**Lemputės keitimas viršuje:**

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Nuimkite lemputės stiklinį dangtelį.
3. Išimkite lemputę.
4. Pakeiskite lemputę nauja to paties tipo lempute.
5. Uždėkite stiklinį lemputės dangtelį.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

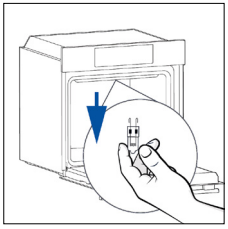
**1 veiksmas**



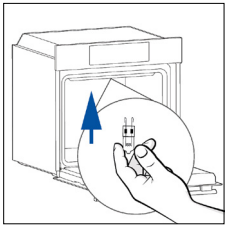

**2 veiksmas**



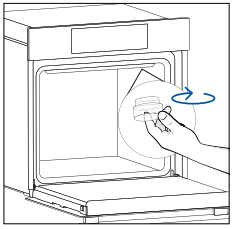
**3 veiksmas**



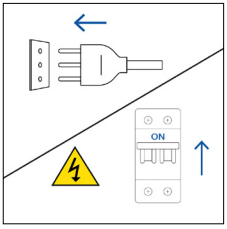
**4 veiksmas**

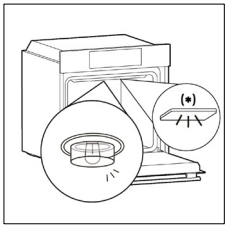


**5 veiksmas**



**6 veiksmas**



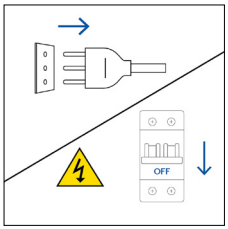



Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).
*Jei kiltų problemų su šia lempa, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

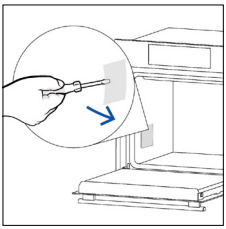
## Šoninės lemputės keitimas:

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Plokščiąjį atsuktuvą įkiškite prie apsauginio stiklo šono ir švelniai paspauskite, kad jį nuimtumėte.
3. Atsargiai ištraukite lemputę iš jos pagrindo.
4. Įdėkite naują lemputę.
5. Uždėkite apsauginį stiklą atsargiai spausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

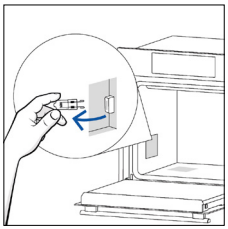
**1 veiksmas**



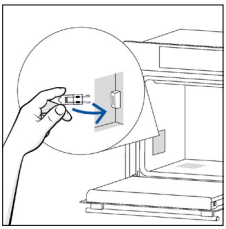

**2 veiksmas**



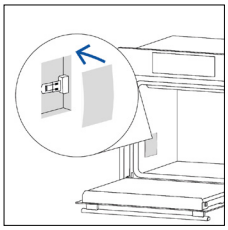
**3 veiksmas**



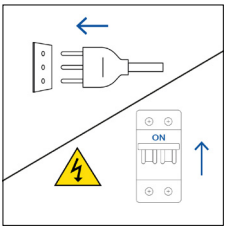
**4 veiksmas**



**5 veiksmas**



**6 veiksmas**




Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

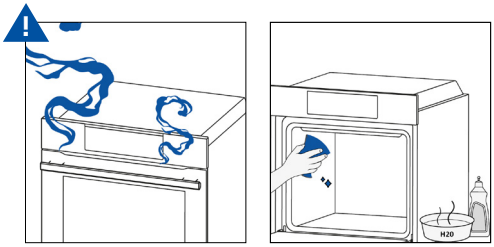
# 7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei naudojant orkaitę įvyksta klaida, ekrane rodomas klaidos identifikavimo kodas „ER“ ir du skaitmenys.
Išjunkite orkaitę ir ištraukite jos kištuką, palaukite kelias minutes, tada vėl prijunkite.
Jei klaida išnyksta, galite naudoti orkaitę. Jei ne, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir praneškite ekrane rodomą kodą (ERXX).

**Klaida**




**Dūmai**



# 8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS

## 8.1. APRIETAISO ŠALINIMAS



Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos Direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninių prietaisų (EEĮA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir teršiančių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai apdorotos, siekiant tinkamai atskirti ir pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas.
Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti perdirbamos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų.
Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

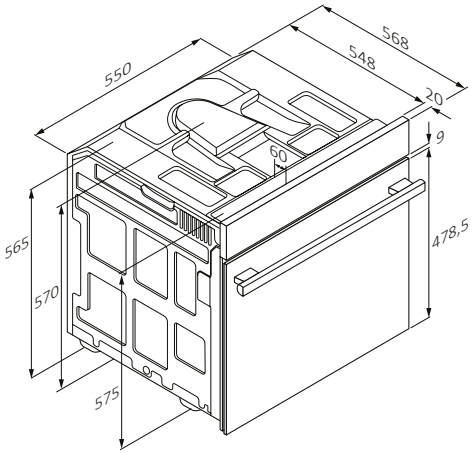
## 8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Jei įmanoma, orkaitės pašildymo stenkitės išvengti ir bandykite visada iki galo užpildyti orkaitę.
Orkaitės dureles darinėkite kuo įmanoma rečiau, nes kiekvieną kartą atidarius orkaitę iš ertmės sklinda šiluma. Norėdami stipriai sumažinti elektros energijos sąnaudas, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki numatyto maisto ruošos laiko pabaigos ir naudokite likusią, toliau orkaitės generuojamą šilumą.
Pasirūpinkite, kad sandarikliai visada būtų švarūs ir tvarkingi, ir už ertmės ribų nepasklistų šiluma.
Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėtos maisto ruošos programą – maisto ruošos procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.

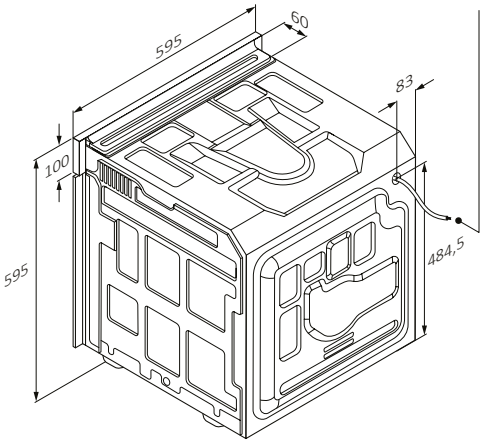
# 9. ĮRENGIMAS

Gaminio montavimo vaizdo įrašą galite peržiūrėti nuskaitę QR kodą.

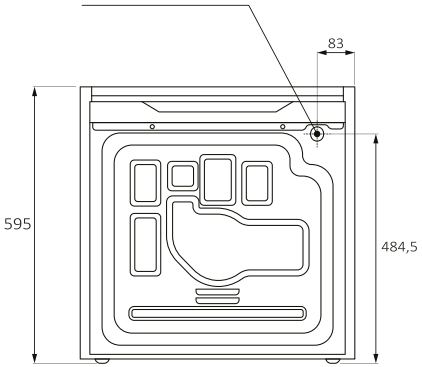
arba spustelėdami čia **link**



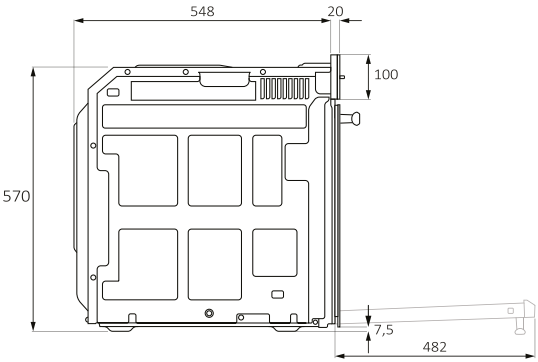

Kabelis 1100




Kabelis 1100

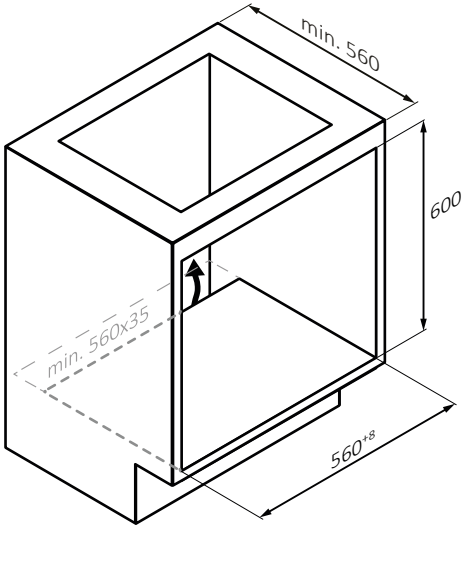


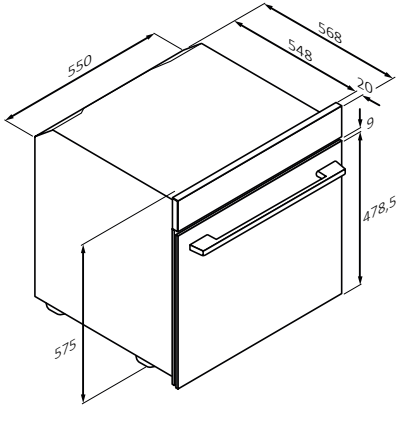

Vaizdas iš galo

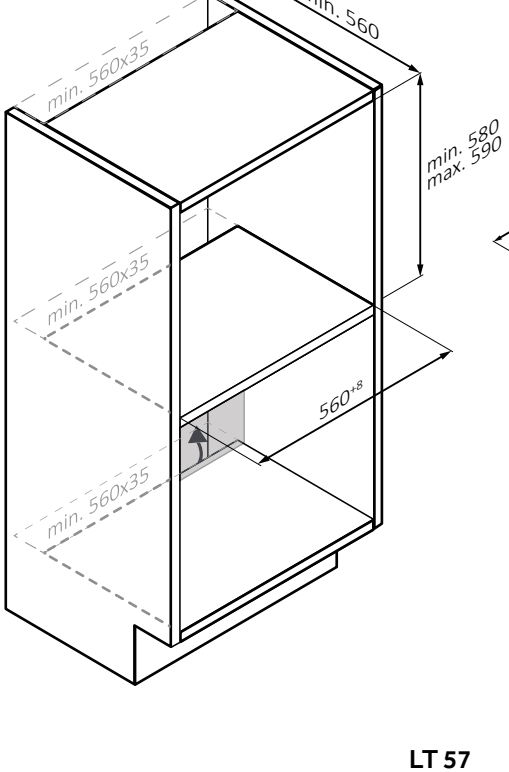


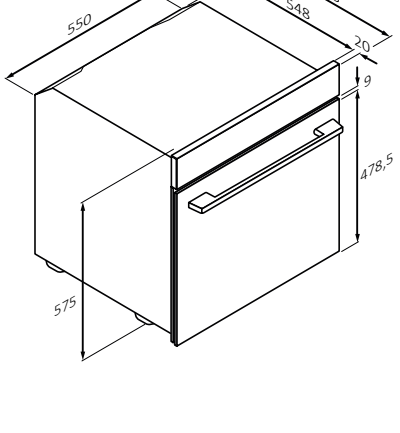

Vaizdas iš šono

mm

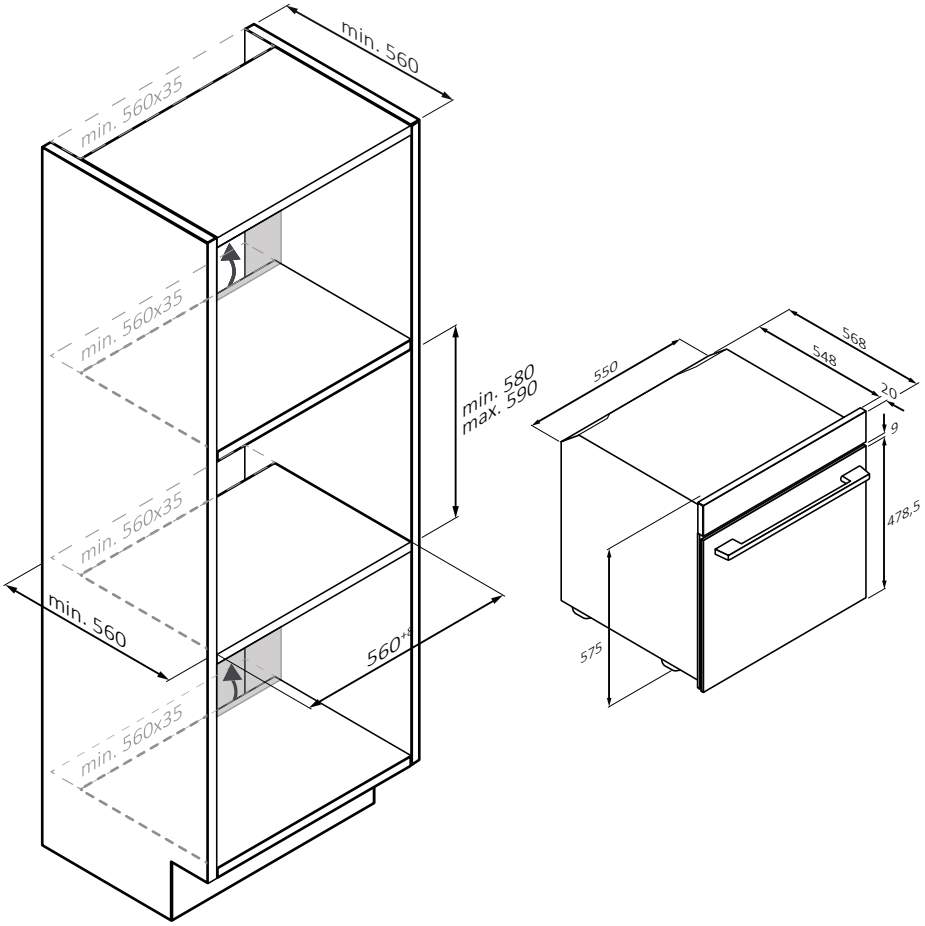

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

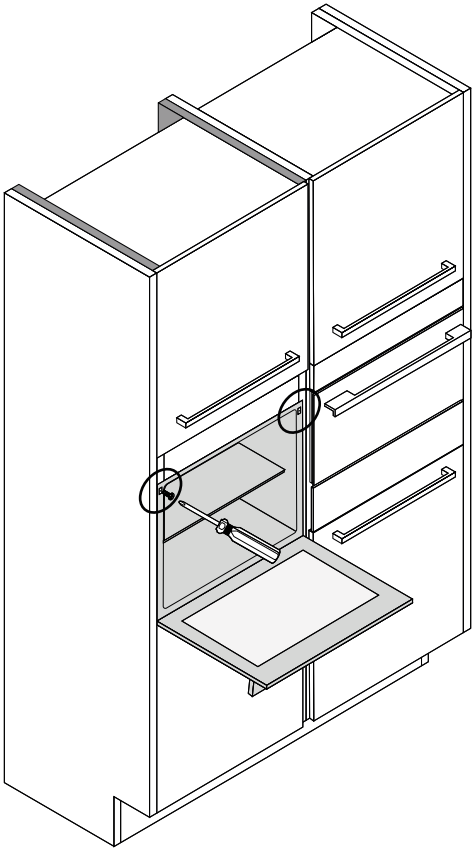

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

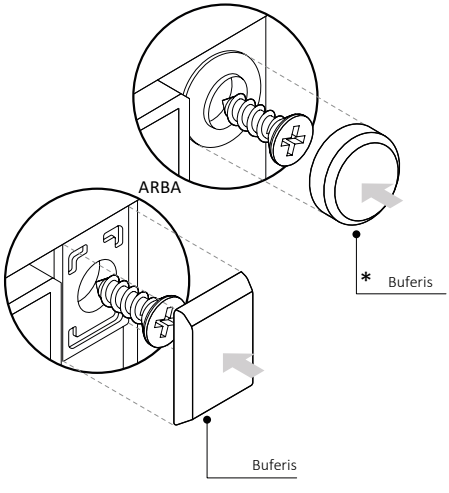

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(tik jei yra*)

mm

## TERE TULEMAST

Aitäh, et valisite meie toote. Ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saamiseks lugege see juhend, kaasa arvatud ohutusjuhised, hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

Enne ahju paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võite remontimiseks vajada. Kontrollige seadet transportimise ajal tekkinud kahjustuste suhtes ja kui te pole kindel, konsulteerige enne seadme kasutamist tehnikuga. Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas.

**MÄRKUS.** Pidage meeles, et ahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

**SISUKORD**


**1. OHUTUSTEAVE**

**2. TOOTE TUTVUSTUS**
2.1. Toote Ülevaade
2.2. Tarvikud
2.3. Juhtpaneel
2.4. Ühenduvus

**3. ENNE ALUSTAMIST**
3.1. Teave Alustamiseks
3.2. Esimene Kasutuskord
3.3. Eelnev Puhastamine

**4. TOOTE KASUTAMINE**
4.1. Kuidas Toode Toimib
4.2. Toiduvalmistamise Funktsioonid
4.2.1. Standardfunktsioonid
4.2.2. Erifunktsioonid
4.2.3. Mitmesammuline Funktsioon

**5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED**
5.1. Üldine Küpsetustabel
5.2. Igapäevase Küpsetamise Tabel Everyday Cooking

**6. HOOLDUS JA PUHASTUS**
6.1. Üldised Soovitused
6.2. Ahju Puhastamine
6.2.1. Ahjus: Puhastusfunktsioonid
6.2.2. Väljaspool Ahju: Klaasukse Eemaldamine Ja Puhastamine
6.3. Tarvikute Puhastamine
6.4. Hooldus

**7. VEAOTSING**

**8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE**
8.1. Seadme Kõrvaldamine
8.2. Keskkonna Säästmine Ja Austamine

**9. PAIGALDAMINE**

# 1. OHUTUSTEAVE

## ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- Seadme kasutamise ajal muutub see kuumaks. Hoiduge ahjus olevate kütteelementide puutumisest.

### Kasutada vastavalt ettenähtud otstarbele

- Kasutage ahju ainult ettenähtud otstarbel, st ainult toidu valmistamiseks; mis tahes muu kasutus, näiteks soojusallikana, loetakse mitteotstarbeliseks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei ole vastutav kahjustuste eest, mis tulenevad ebaõigest, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

### Kasutuspiirangud

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- ⚠ **HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- ⚠ **HOIATUS**: Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

## PAIGALDAMISHOIATUSED

- Ahi võib asuda kõrgel püstakus või tööpinna all.
- Enne kinnitamist tuleb tagada ahju paigaldusruumis hea ventilatsioon, et sisemiste osade jahutamiseks ja kaitsmiseks vajaliku värske õhu ringlus oleks piisav. Tehke joonistel näidatud avad vastavalt kinnituse tüübile. Kinnitage ahi alati seadmega kaasasolevate kruvidega mööbli külge.
- Seadme kasutamiseks nimisagedustel ei ole vaja teha täiendavaid toiminguid/seadistamisi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.
- Paigaldamise ajaks tuleb ahi ülekuumenemise vältimiseks vooluvõrgust

lahti ühendada.

- Kui valest paigaldamisest tulenevate rikete kõrvaldamiseks on vaja tootja abi, ei kuulu sellised abitööd garantii alla. Järgida tuleb professionaalselt kvalifitseeritud personali paigaldusjuhiseid.
- Valesti paigaldamine võib põhjustada kahju või vigastusi inimestele, loomadele või esemetele. Tootja ei kanna vastutust selliste kahjude ja vigastuste eest.
- Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik, kes peab teadma ja järgima paigaldusriigis kehtivaid seadusi ja tootja juhiseid.
- Pärast seadme lahtipakkimist veenduge alati, et see ei ole kahjustatud. Probleemi korral võtke enne paigaldamist ühendust klienditeenindusega ja ärge ühendage seadet toiteallikaga.
- Enne seadme kasutamist eemaldada pakkematerjal.
- Paigaldamise ajal ärge kasutage ahju tõstmiseks ja liigutamiseks ahju ukse käepidet.
- Paigaldusmööbel ja sellega külgnev mööbel peavad taluma temperatuuri 95 °C.
- Soovitatav on paigaldamise ajal kanda kaitsekindaid, et vältida sisselõikeid.
- Ärge paigaldage seadet avatud keskkonda, mis puutub kokku ümbritseva keskkonna mõjudega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel alla 2000 m.
- Kaitsekilede ja reklaamkleebiste eemaldamiseks ahju esipinnalt enne esimest kasutuskorda

## ELEKTRIHOIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omnipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
- Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
- Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.

- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeenindusosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS:** elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.
- ⓘ **MÄRKUS:** kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.
- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, hooldusvõi remonditööst. Lisaks ei vastuta see kahjude eest, mis on põhjustatud maandussüsteemi puudumisest või katkemisest (nt elektrilöök).
- ⚠ **ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toita välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Seade ei ole mõeldud aktiveerimiseks välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

## KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Tilkumisalus kogub toiduvalmistamise ajal tilkuvaid jääke.
- Kui asetate Airfry aluse või resti küljesiinidele, veenduge, et külje lühem osa (sulguri ja väljaulatuva osa vahel) on suunatud ahju sisemuse poole. Kui restil on dekoratiivne metallvarras, asetage see ahju väliskülje poole, nii et kaubamärgi logo oleks nähtav ja loetav. Õiget paigutust vaadake ka

selle kasutusjuhendi jaotises Lisatarvikud olevalt pildilt.

- Ärge kasutage ahjuukse klaaside puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi.
- Küpsetamise ajal võib niiskus kondenseeruda ahju õõnde või ukse klaasile. See on normaalne seisund. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10-15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- ⚠ **ETTEVAATUST!**: Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge asetage toitu otse ahjurestidele. Kasutage alati küpsetuspaberit ja/või sobivaid küpsetusplaate või -vorme.
- Peske enne esmakordset kasutamist kõik tarvikud kuuma vee ja nõudepesuvahendi lahusega.

## HOIATUSED (*PÜROAHJUDE PUHUL)

- Suuremad jäägid tuleb enne puhastamist eemaldada.
- ⚠ **HOIATUS:** enne automaatse puhastustsükli alustamist tehke järgmist.
  - Puhastage ahju uks.
  - Eemaldage suured või kogukamad toidujäägid ahju seest niiske svammiga. Ärge kasutage puhastusvahendeid.
  - Eemaldage kõik tarvikud ja liugraamikomplekt (kui on olemas).
  - Ärge asetage kuivatusrätikuid.
- Lihasondiga ahjul tuleb enne puhastustsükli alustamist sulgeda auk kaasasoleva mutriga. Sulgege auk mutriga alti, kui lihasondi ei kasutata.
- Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal (kui see on saadaval) võivad pinnad muutuda tavalisest kuumemaks ja lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- Kui ahju kohale on paigaldatud tõmbekapp, ärge kasutage seda, kui pürolüsaator töötab. See väldib tõmbekapi ülekuumenemist.

*olenevalt ahju mudelist

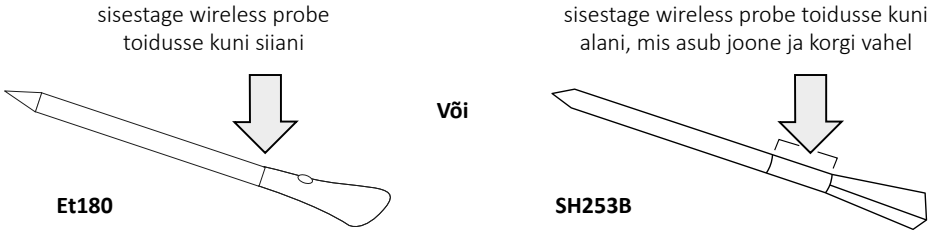
## HOIATUSED (*AURUPANNILE)

- ⚠ **HOIATUS:** Põletusoht ja seadme kahjustumise oht: aurufunktsiooni kasutamisel võib vabanev aur põhjustada põletusi: pärast auruga küpsetamist avage uks ettevaatlikult, et vältida vigastusi.
- Aurufunktsiooni ajal kasutage õõnsuse põhja täitmiseks ainult joogivett.
- ⚠ **HOIATUS!** Pärast kasutamist võib pannile jäänud vesi olla veel kuum. Käsitsege toodet ettevaatlikult.
- Pange tähele, et aurupann on mõeldud kasutamiseks ainult ahjus. Ärge kasutage aurupanni pliidiplaatidel ega lahtisel tulel.
- Panni ei ole soovitatav nõudepesumasinasse panna. Peske seda käsitsi tavalise nõudepesuvahendiga.
- Aurupanni puhastamiseks ei tohi kasutada tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallist kaabitsaid.

*olenevalt ahju mudelist

## HOIATUSED JUHTMEVABA TEMPERATUURIANDURI KOHTA

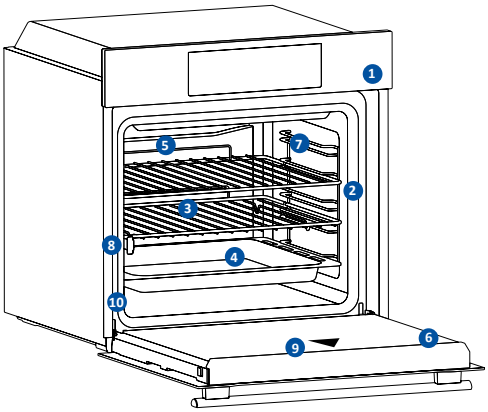
- See toode on mõeldud ainult ahjuga seadmetele. Seda tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.
- ÄRGE PUUDUTAGE Preci Probe'i VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et Preci Probe eemaldada.




- Ärge jätke Preci Probe metallosa otsese ahju tekitatud kuumuse kätte.
- Ärge kasutage Preci Probe muus seadmes kui sisseehitatud ahjus.
- Ärge kasutage Preci Probe mikrolaineahjus.
- Preci Probe'i saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Preci Probe'i kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.
- Puhastage Preci Probe'i enne kasutamist.
- Preci Probe võib töötada järgmises temperatuurivahemikus: 10 °C kuni metallosa maksimaalse sisetemperatuurini 100 °C. Kui küpsetusprogramm on valitud, kuvatakse ekraanil vaiketemperatuur, kuid see ei ole kunagi kõrgem kui 250 °C: valitav temperatuur on samuti piiratud 250 °C-ga.
- Kui Preci Probe'i temperatuur ületab 100 °C, küpsetamine peatub ja Preci Probe tuleb selle kahjustumise vältimiseks esimesel võimalusel ahjust eemaldada, kandes seda tehes kindaid.

# 2. TOOTE TUTVUSTUS

## 2.1. TOOTE ÜLEVAADE

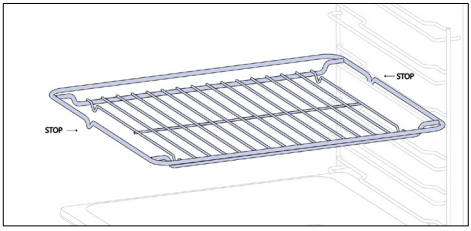



1. **Juhtpaneel**
2. **Riiulite positsioonide numbrid**
3. **Metallist võred**
4. **Salv**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatvõred** (kui on olemas: ainult lameda õõnsuse jaoks)
8. **Teleskoopjuhikud**
9. **Kaamera**(ainult kui on olemas)
10. **Seerianumber ja QR-kood**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

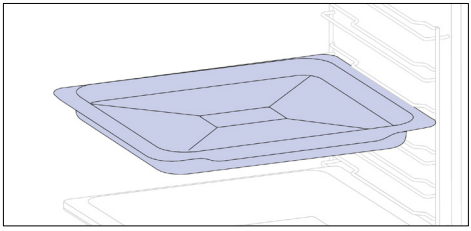
## 2.2. TARVIKUD

### Metallrest



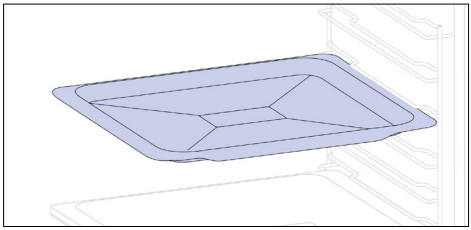

Ahjus olev rest on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab köögiriistu ning mida saab vastavalt toiduvalmistamisvajadustele erinevatele kõrgustele reguleerida. Ärge asetage toitu otse sellele; kasutage selle asemel küpsetuspaberit või sobivaid küpsetusplaate.

### Sügavam plaat



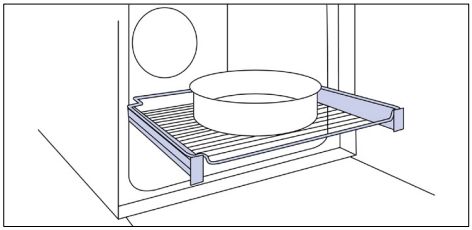
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

### **Küpsetusplaat** (ainult kui on olemas*)



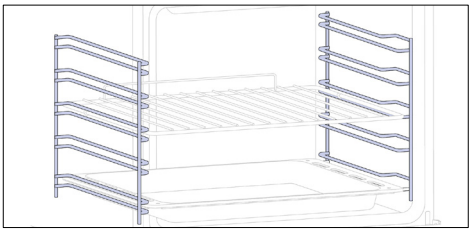
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

### **Teleskoopjuhikud** (ainult kui on olemas*)



Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

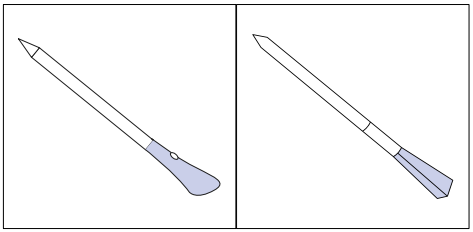
**Külgmised traatrestid** (ainult kui on olemas*)



Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

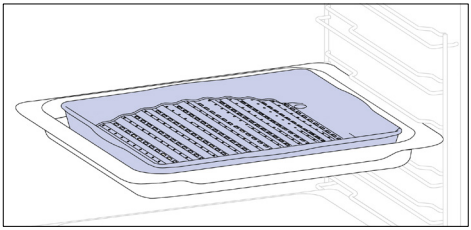
**MÄRKUS.** Olenevalt mudelist 6 või 7 taset.

**Preci Probe** (ainult kui on olemas*)



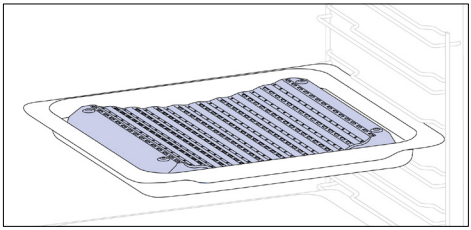
See lihasond on temperatuuriandur, mis toidusse sisestatuna ja kaabli abil ahjuga ühendatuna võimaldab toidu sisetemperatuuri toiduvalmistamise ajal kontrollida. Seda kasutatakse peamiselt kala ja liha jaoks.

**Topeltplaat – grillimisrežiim** (ainult kui on olemas*)



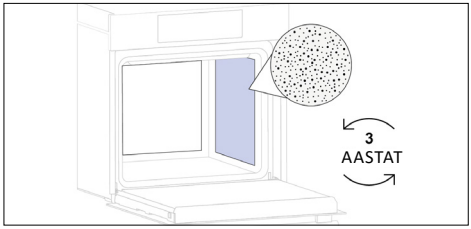
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

**Topeltplaat – aururežiim** (ainult kui on olemas*)

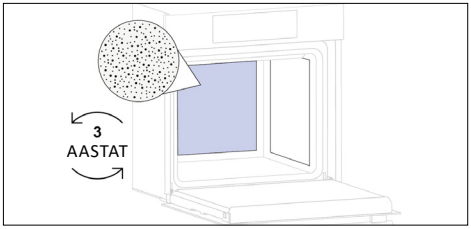


Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

**Katalüütilised paneelid**
(ainult kui on olemas*)

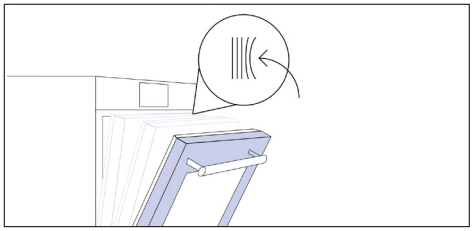



**Katalüütilised Ventilaatori kate**
(ainult kui on olemas*)



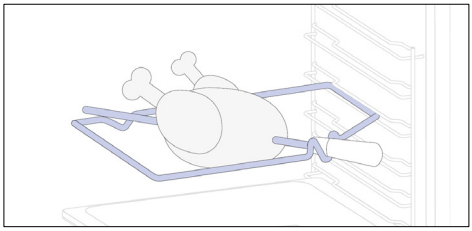

Spetsiaalsed emailitud paneelid on mikropoorse struktuuriga, et muuta rasv kergesti eemaldatavateks gaasilisteks elementideks. Asendage pärast 3-aastast kasutamist (2/3 toiduvalmistamise tsüklit nädalas).

**Vaikse sulgemise / avamise hinged** (ainult kui on olemas*)



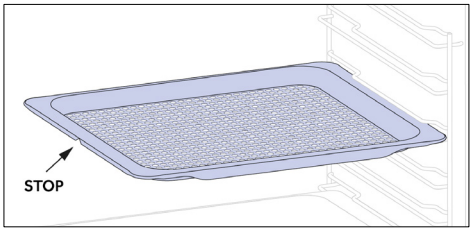
Pehmed ja avatud hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

**Pöördvarras** (ainult kui on olemas*)



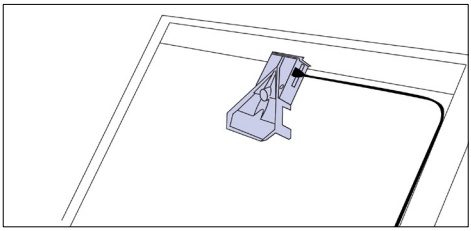
Pöördvarras töötab koos ülemise kütteelemendiga; pöörates saab toitu ühtlaselt küpsetada. Seda on kõige parem kasutada keskmise suurusega toidu jaoks. Sobib ideaalselt traditsioonilise prae maitse taasavastamiseks.

**Airfry alus** (ainult kui on olemas*)



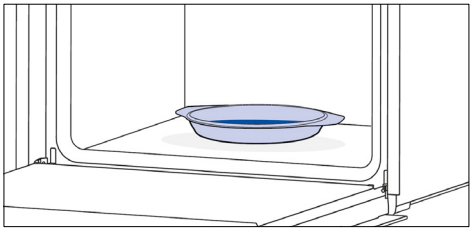

Airfry alus tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõõtmeliselt, tagades krõbedama välispinna ja säilitades samas õrnuse sees. Mahlade või kübemete kogumiseks võib soovi korral paigutada küpsetusplaadi L1.

**Kaamera** (kui on olemas*)



Biooniline kaamera tuvastab ja tunneb toidu ära, seadistades selle valmistamiseks kõige sobivamad parameetrid.

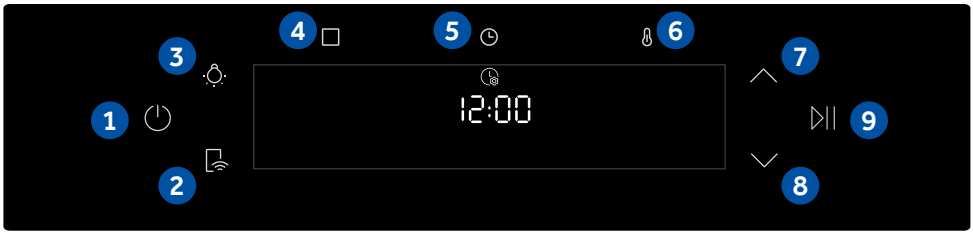
**Aurupann** (ainult kui on olemas*)



Aurunõu on kasulik lisatarvik, mida täidetakse veega, et toidu valmistamisel tekiks aur, mis parandab roa maitset, tekstuuri ja niiskust.

**EE:** Ärge asetage toitu otse ahjurestidele. Kasutage alati küpsetuspaberit ja/või sobivaid küpsetusplaate või -vorme.

## 2.3. JUHTPANEEL




**Madala energiatarbimise andmed komisjoni määruse (EL) 2023/826 kohaselt**
Toote energiatarbimine ooterežiimi tingimustes koos teabe- või olekunäidikuga: 0,8 W
Ajavahemik, mille järel seade jõuab teabe- või olekunäidikuga automaatselt ooterežiimi: 20 min

Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta

1. Sisse-/väljalülitusnupp
2. Kaugjuhtimispult
3. Lamp
4. Funktsioonid
5. Aeg
6. Temperatuur

7/8. Navigeerimisnupud

9. Käivitus-/peatamisnupp

### PÕHIFUNKTSIOONID

Juhtpaneelil on järgmised põhifunktsioonid.

| Sümbol | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|
| | **Sisse-/väljalülitusnupp** | Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks |
| | **Kaugjuhtimispult sees/väljas** | Vajutage kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks nuppu, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu). |
| | **Valgusti** | Vajutage ahjutule sisse- või väljalülitamiseks |
| | **Funktsioonid** | Vajutage üks kord käsitsifunktsioonidele juurdepääsemiseks, kaks korda funktsiooni Everyday Cooking programmide avamiseks, kolm korda puhastamismenüü ja neli korda Wi-Fi-menüü avamiseks. |
| | **Aeg** | Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse valimiseks, kaks korda minutilugeja nägemiseks (saadaval ooterežiimis), kolm korda viitstardiks. Ooterežiimis on saadaval köögitaimer ja kellaaeg pärast selle kolmesekundilist vajutamist. |
| | **Temperatuur** | Vajutage üks kord, et kontrollida ahju temperatuuri, vajutage kaks korda, et aktiveerida kiire eelkuumutamise funktsioon (saadaval ainult ahju eelkuumutamise faasis). |
| | **Navigeerimisnupud** | Funktsioonide vahel kerimiseks ja parameetrite reguleerimiseks vajutage navigeerimisnuppe. |
| | **Käivitus-/peatamisnupp** | Funktsioonide kinnitamiseks vajutage küpsetamise käivitus-/peatamisnuppu. |

## 2.4. ÜHENDUVUS

### Traadita ühenduse parameetrid

| Tehnoloogia | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Sagedusala(d) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimaalne võimsus [mW] | 100 | 10 |

### Traadita sondi traadita ühenduse parameetrid

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tehnoloogia | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Sagedusala(d) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimaalne võimsus [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth® sõnamärk ja logod on registreeritud kaubamärgid, mis kuuluvad ettevõttele Bluetooth SIG, Inc., ning nende märkide igasugune kasutamine Candy Hoover Group SRL poolt toimub litsentsi alusel. Teised kaubamärgid ja kaubanimed kuuluvad nende vastavatele omanikele.

*olenevalt ahju mudelist

### Võrguühendusega seadme tooteteave

Energiatarve võrguühendusega ooterežiimis, kui kõik juhtmega võrgupordid on ühendatud ja kõik juhtmeta võrgupordid on aktiveeritud: 2,0 W.

Ajavahemik, mille järel jõuab seade automaatselt võrguühendusega ooterežiimi: 20 min

### Traadita võrgupordi aktiveerimine.

Wi-Fi-moodul lülitub sisse kohe, kui kasutaja vajutab toite sisselülitamisnuppu.

### Traadita võrgupordi inaktiveerimine.

Wi-Fi-moodul lülitub välja kohe, kui kasutaja vajutab toite väljalülitamisnuppu. Wi-Fi saab välja lülitada ka siis, kui ahi töötab, valides Wi-Fi seadete menüüst „väljas“.

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel **www.candy-group.com**

## KUIDAS RAKENDUSEGA SUHELDA?

Teie seade võib olla ühendatud teie koduse traadita võrguga ja töötada kaugjuhtimisega, kasutades rakendust. Ühendage seade, et tagada selle ajakohasus uusima tarkvara ja funktsioonidega.

### MÄRKUS.

- Kui ahi on sisse lülitatud, vilguvad WiFi-ikoonid 30 minutit. Selle aja jooksul on võimalik toodet registreerida.
- Veenduge, et kodune WiFi-võrk on sisse lülitatud.
- Teile antakse samm-sammult juhiseid nii seadme kui ka mobiilseadme kohta.
- Ahju ühendamiseks võib kuluda kuni 10 minutit.
- Lisateabe ja tõrkeotsingu leiate rakendusest.

Laadige alla oma nutitelefonist.

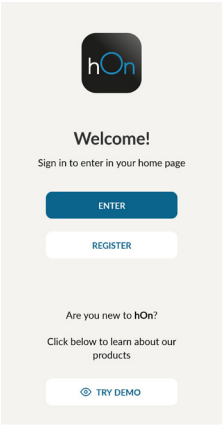
Available on the App Store

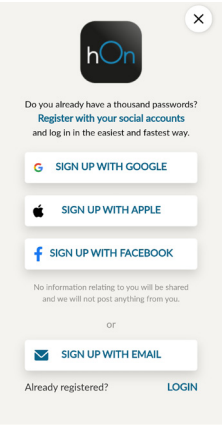
GET IT ON Google Play

Järgmised pildid on ainult illustratiivsetel eesmärkidel.

## UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

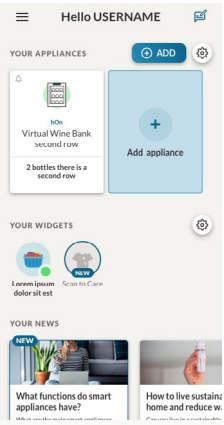



## KIIRÜHENDAMINE

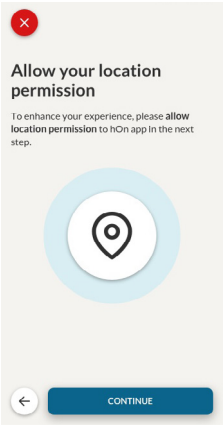
**1. samm**

- Valige „Lisa seade“.



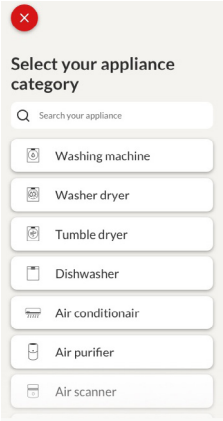
**2. samm**

- Andke asukohaluba.



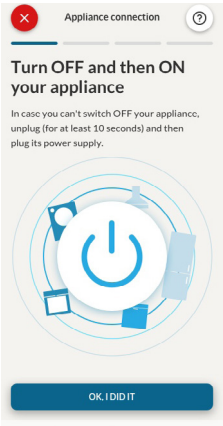

**3. samm**

- Valige seadmekategooriast ahi.



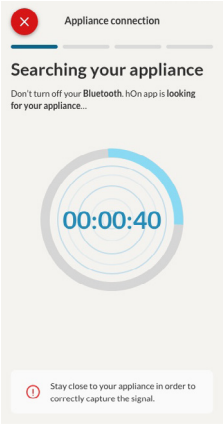

**4. samm**

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



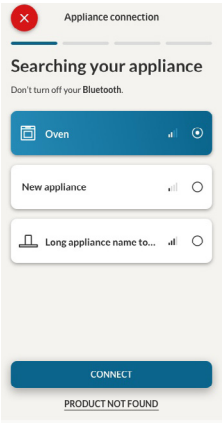
**5. samm**

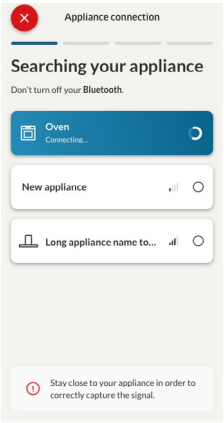
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.




**6.1-6.2. samm**

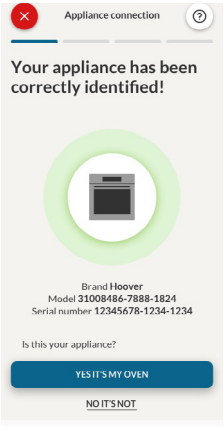
- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.




**7. samm**

- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn“i kaudu juhtima hakata.

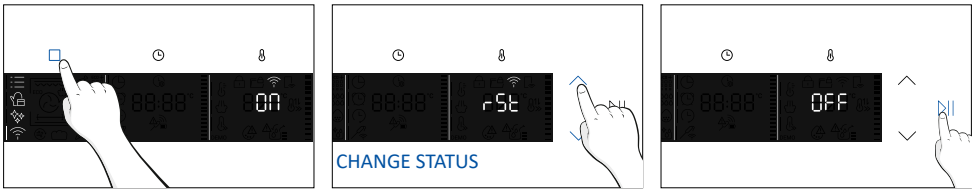


## KUIDAS WIFI-SEADEID MUUTA

Kui seade on registreeritud, saab kasutaja muuta WIFI-seadistusi järgmiselt:

- **WIFI SEES** Ahju olekut saab jälgida ainult rakenduse abil.
- **Wi-Fi hOn** Ahju saab kasutada ainult rakendus.
- **WIFI VÄLJAS** Ahi ei ole ühendatud, kuid on siiski registreeritud ja võrguandmed on salvestatud.
- **WIFI LÄHTESTAMINE** Ühendus lähtestatakse ja saab teha uue registreerimise.

1. Puudutage☐ ekraani ja sisene WiFi-menüüsse. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
2. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
3. Kasutage nooli, kuni kuvatakse „Off“ (Väljas) või lähtestamise säte „rSt“.




## KAUGJUHTIMISPULT

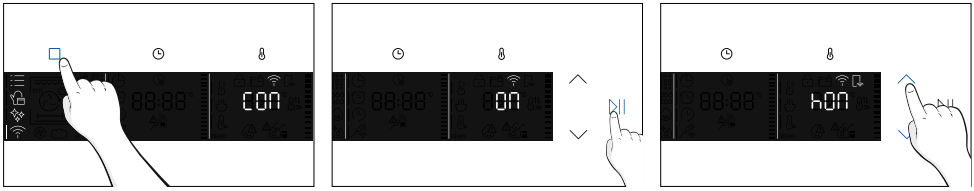
Kaugjuhtimispult pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn

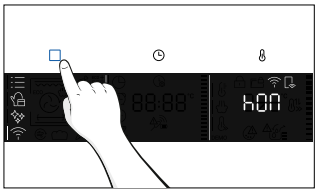
See funktsioon võimaldab teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks: rakenduses juba saadaolevate retseptide või küpsetusprogrammide kohene või ajastatud käivitamine; toidu valmimise reaalajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine; küpsetusprotsessi jälgimine sondi abil; salvestatud retseptide haldamine toote funktsiooni „Jolly“ abil (vt vastavat jaotist). Lisaks on võimalik saada teateid, kui programmid või retseptid on lõpule viidud. Kaugjuhtimispulti saab aktiveerida ainult siis, kui toode on registreeritud.

**MÄRKUS.** See on saadaval kõigi toote toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, välja arvatud vormiroa ja supergrilli programmid.

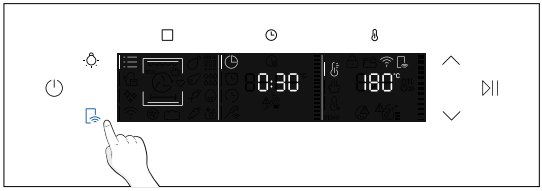
### Kaugjuhtimispuldi aktiveerimine.

1. WiFi-režiimi valimiseks puudutage ☐
2. Ekraanil kuvatakse „ühenda“. Puudutage ⏯ .. „On“ hakkab vilkuma.
3. Puudutage ⌄ režiimi „hOn“ valimiseks ning kaugjuhtimise aktiveerimiseks.
4. Vajutage ☐ režiimist „hOn“ väljumiseks.
5. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.

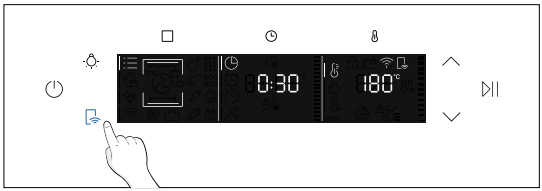




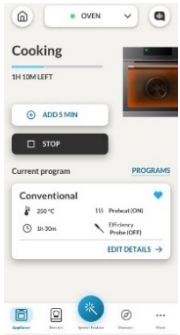
Küpsetusprotsessi ajal on võimalik aktiveerida ka kaugjuhtimispult, vajutades seotud nuppu




**Kaugjuhtimispuldi seiskamine:**
kui küpsetusprogramm on pooleli, saab selle otse tootest peatada, vajutades teie seadmega kaasas oleva kaugjuhtimispuldi vastavat nuppu.

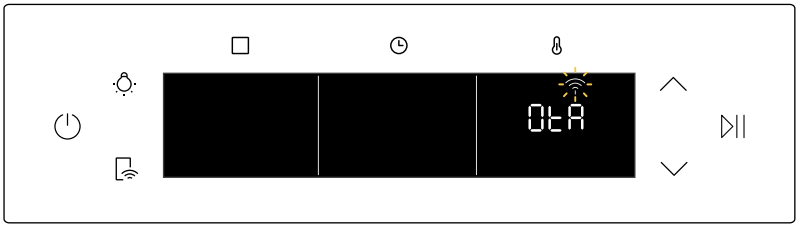



Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt peatada, klõpsates kuvaril nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.
**MÄRKUS.** Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.



### TRAADITA TARKVARAVÄRSKENDUS (OTA)

Ahi on varustatud üle õhuuuendamise (OTA) funktsiooniga, mis võimaldab teil oma ahju lihtsalt uusimate funktsioonidega ajakohasena hoida. Kui saadaval, siis kui ahi on ühendatud ja nupp on keeratud „Wi-Fi“ peale või küpsetusprogramm on just lõppenud, algab värskendus automaatselt. Kuvatakse „OtA“, Wi-Fi ikoon vilgub ja kõik toote käsud on ajutiselt keelatud. See protsess võib võtta paar minutit, nii et palun ärge selle aja jooksul ahju lahti ühendage ega välja lülitage. Kui värskendus on lõpetatud, hakkab ekraanil vilkuma „12:00“. Lihtsalt lähtestage aeg ja alustage küpsetamist!






# 3. ENNE ALUSTAMIST

## 3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

### Kuidas uksed toimivad

Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb ahjuuks alati lukustatuks. Kui uks ei ole lukustatud, kuvab ahi veakoodi 24 ja peatab puhastusfunktsiooni.

### Kuidas valgustus toimib

Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.
Ukselülitiga ahjude puhul (vt allpool) süttib tuli ukse avamisel automaatselt.
Lambinupuga ahjude puhul saab seda kasutada ka valgustuse aktiveerimiseks.
Kui ahjuuks jääb avatuks rohkem kui 10 minutiks, kustuvad tuled automaatselt.
Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb tuli välja lülitatuks. *

### Kuidas jahutusventilaator töötab

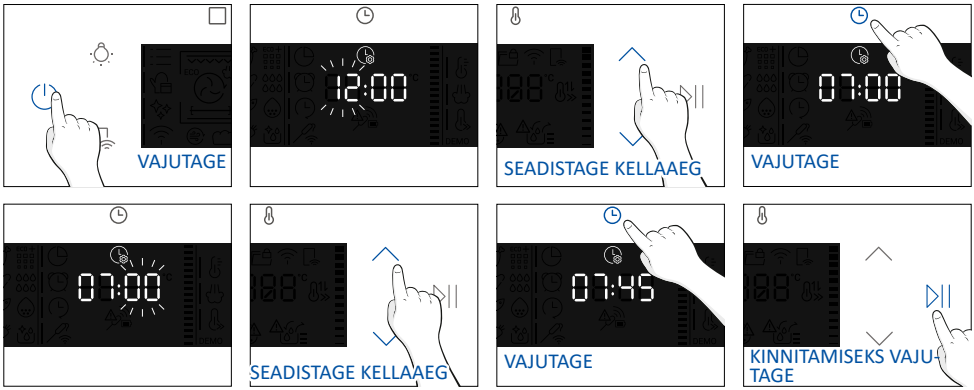
Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.
Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält.
Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust. Pürolüütilise puhastuse ajal ja ukse lukustamisel on jahutusventilaator sisse lülitatud. *
ECO-funktsiooni ajal jääb tuli kustunuks.

(*ainult püroahjud)

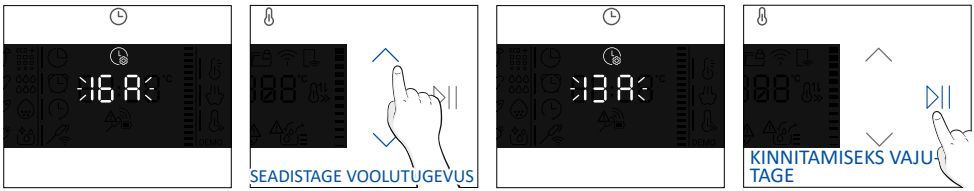
### 3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm määrata kellaaeg, valida 13 või 16 amprit, valida heledus ja helitugevus.

- **KELLAAJA SEADISTAMINE:** Ekraanil kuvatakse vilkuv eelseadistatud aeg '12:00'. Selle muutmiseks hoidke all ⏻ ja kasutage nooli, et seadistada praegune tund. Vajutage tundide kinnitamiseks 🕒. Minutinäidu reguleerimiseks järgige sama protseduuri. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

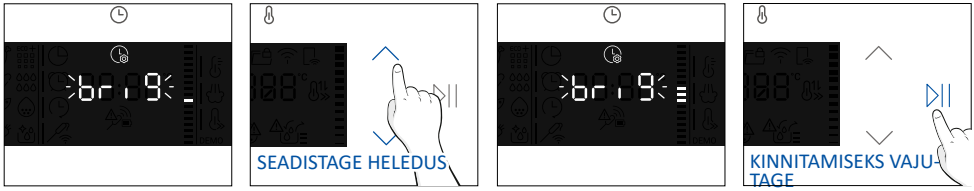



- **VOOLUTUGEVUS:** Vaikimisi on ahi seadistatud töötama suurema võimsusega, sobides majapidamistele võimsusega üle 3 kW (16 A). Kui teie kodus on väiksem võimsus, saate seadistada selle sätte väärtusele ⏯ 13 A. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Valige eelistatud variant, kasutades nooli. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

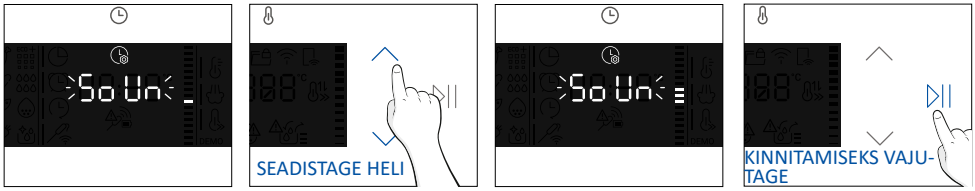



ⓘ **MÄRKUS.** Voolutugevuse seadistamise võimalus on saadaval ainult esialgse paigalduse ajal. Seadistatud voolutugevuse muutmiseks vaadake paigaldusjärgseid juhiseid.

- **HELEDUS.** Ekraanil kuvatakse sümbol "brig". Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta noolte abil. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

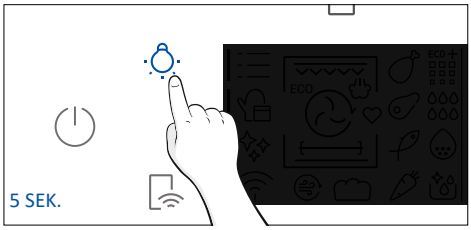


- **HELI:** Ekraanil kuvatakse sümbol "Soun". Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta noolte abil. Kinnitamiseks vajutage ⏯.



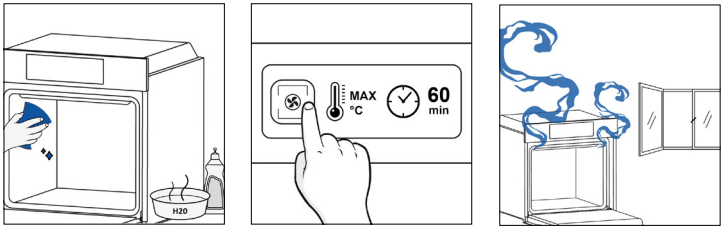

- **PAIGALDUSJÄRGSED JUHISED**

Algsätete juurde saab naasta, vajutades lambi nuppu 5 sekundit




### 3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.

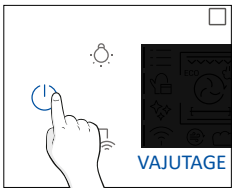


# 4. TOOTE KASUTAMINE

## 4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

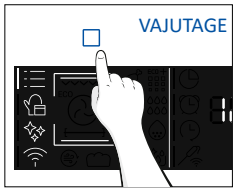
### AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks ⏻




### FUNKTSIOONIDE MENÜÜ

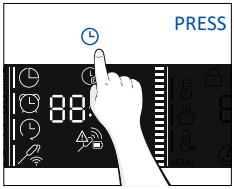
Avage funktsioonimenüü, vajutades ☐.
Navigeerimiseks puudutage nii palju kordi, kui on vaja f-tiiva seadetesse sisenemiseks:

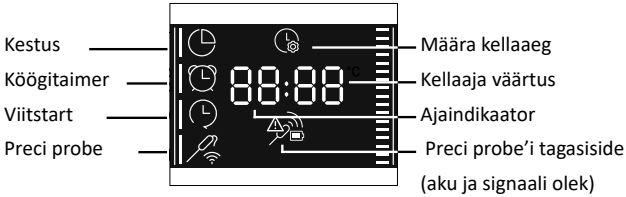



| Sümbol | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|
| | **Põhifunktsioonid** | See funktsioon võimaldab nooltega valida soovitud küpsetusprogrammi. Kellaaja ja temperatuuri seadistamiseks vajutage ⏲ ja 🌡 Vajutage ⏯ funktsiooni käivitamiseks. Programmi peatamiseks klõpsake uuesti. |
| | **Toidu Kategooriad** | Selles menüüs on noolte abil juurdepääs neljale küpsetuskategooriale, mis on juba teie ahju integreeritud. Ekraanil kuvatakse vaikeaeg ja -temperatuur |
| | **Wi-Fi** | Selles režiimis saate ühendada oma ahju võrguga ja registreerida selle rakendusega hOn. |
| | **Puhastusfunktsioonid** | See funktsioon võimaldab valida ahjus saadaoleva puhastussüsteemi. |

## KELLAAJAMENÜÜ

Pärast küpsetusprogrammi valimist avage kellaaja menüü, vajutades nuppu ⏲.
Navigeerimiseks puudutage ⏲ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

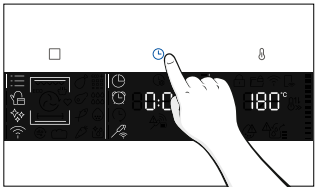


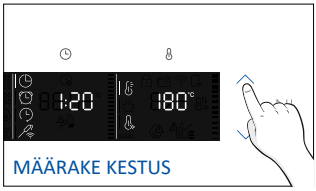




ⓘ **MÄRKUS**:mitut parameetrit ei saa korraga määrata, seetõttu jääb mällu ainult viimane seadistus, kui eelmine on kustutatud.

| Sümbol | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|
| | **A) Toiduvalmistamise Kestus** | See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja.<br>Vajutage ⏲ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Küpsetamise kestus" valimiseks puudutage ⏲ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯kinnitamiseks.Pöördloendus algab eelsoojenduse lõpus (kui see on olemas). Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, vajutades⏲ ja kasutades nooli. Kestuse möödumisel kuvatakse ekraanil „End" (Lõpp) ja küpsetamine peatub. |
| | **B) Minutilugeja** | Võimaldab kasutada ahju äratuskellana.<br>Vajutage ⏲ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja" valimiseks puudutage ⏲ nii mitu korda kui vaja.<br>Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯ kinnitamiseks.Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, vajutades ⏲ ja kasutades nooli. Seejärel vajutage ⏯ küpsetamise taaskäivitamiseks. Kestuse möödumisel jätkub küpsetamine, kuni see käsitsi katkestatakse.<br>Seda funktsiooni saab seadistada ka siis, kui ahi on ooterežiimis, vajutades ⏲ .Kui see on aktiveeritud, töötab minutilugeja ahju küpsetusfunktsioonidest sõltumatult |
| | **C) Viitstart** | Võimaldab valida toiduvalmistamise algusaega.<br>Vajutage⏲ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Viitstart" valimiseks puudutage ⏲ anii mitu korda kui vaja.<br>Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯ kinnitamiseks.<br>MÄRKUS. Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval grilli funktsioonidega. |

## a. Toiduvalmistamise Kestus

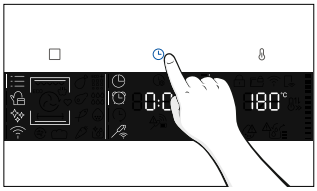


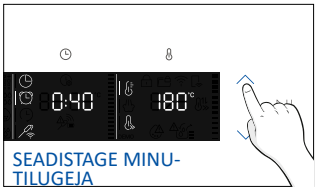


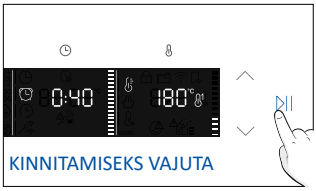




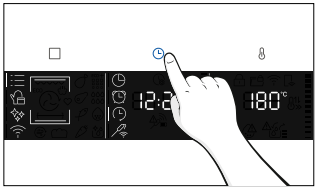
## b. Minutilugeja



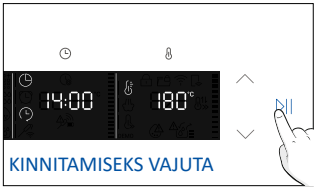



## c. Viitstart

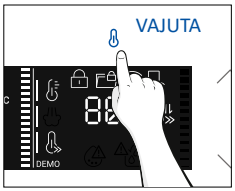


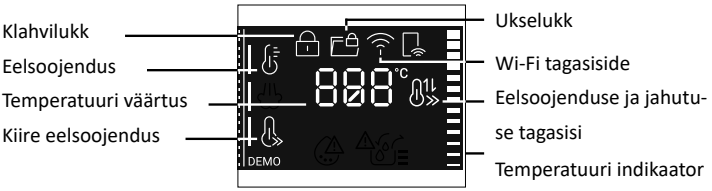


## TEMPERATUURI MENÜÜ

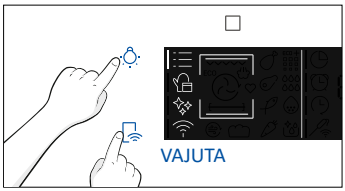
Pärast küpsetusprogrammi valimist avage temperatuuri menüü, vajutades 🌡. Navigeerimiseks puudutage 🌡 nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:




| Sümbol | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|
| | **Temperatuur** | Vajutage 🌡temperatuuri seadistamiseks ja kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli |
| | **Kiire Eelsoojendus** | Kiire temperatuuri seadistamiseks vajutage kaks korda 🌡 |

## LISAFUNKTSIOON

| Sümbol | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|
| | **Lapselukk** |  See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida alaealiste soovimatut kasutamist. Selle aktiveerimiseks vajutage samaaegselt 3 sekundit nuppe Lambi ja Kaugjuhtimispult. Kasutajaliidesele ilmub tabalukuga ikoon. Sellisel juhul on ahju kasutajaliides lukus ja seadetes ei saa muudatusi teha. Lapseluku deaktiveerimiseks vajutage uuesti 3 sekundit nuppe Lambi ja Kaugjuhtimispult (võtmega ikoon kaob). |

### 4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

### KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

Eelsoojenduse faasi kiirendamiseks saab valida kiire eelsoojenduse, vajutades temperatuuri ikooni 3 sekundit pärast küpsetusprogrammi ja temperatuuri valimist. See valik aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist.
Energia säästmiseks lülitatakse kiire eelsoojenduse aktiveerimisel ahjukambri ventilaator VÄLJA, kuni ahi saavutab soovitud temperatuuri

### 4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

**MÄRKUS:** Eelsoojendust vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik tarvikud on selle etapi ajal eemaldatud. Eelsoojenduse kohta järgige allolevas tabelis olevaid juhiseid.
„JAH/KIIREELSÜTTEMINE" tähendab, et eelsoojendus on vajalik ja kiire eelsoojenduse valik on saadaval; „EI" tähendab, et eelsoojendus pole saadaval ja toit tuleb ahju panna külma ahju ajal.

| Sümbol | Funktsioon | T °C vaikeväärtus T°C vahemik | Soovitatav riiuli asend | Eelsoojendus | Soovitused |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Tavapärane | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Jakiire eesoojendus | IDEAALNE: koogid, leivad, küpsised, lahtised pirukad ühel tasandil, kasutades nii ülalt- kui ka altkuumutust. Võib kasutada koos sondiga Preci Probe. |
| | Konvektsioon + ventilaator | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Jakiire eesoojendus | IDEAALNE: praed, pajaroad, köögiviljad ja niiske täidisega pirukad ühel tasandil. Ideaalne suure veesisaldusega toitude valmistamiseks.Võib kasutada koos sondiga Preci Probe. |
| | Mitmetasandiline | 160°C 50-250/300°C *** | L4 ühe taseme jaoks L2+L5 kahekordse taseme jaoks L2+L4+L6 kolmekordse taseme jaoks | Jakiire eesoojendus | IDEAALNE: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks. Võib kasutada koos sondiga Preci Probe. |
| | Alumine küte | 170°C 50-230°C | L2 | Jakiire eesoojendus | IDEAALNE: karamellikreem, pudingid ja veevann ühel tasandil. Seda funktsiooni saab kasutada ka valmistoiduviimistlemiseks.Võib kasutada koos Preci Probe |
| | Alumine küte + ventilaator | 170°C 50-230°C | L2 | Jakiire eesoojendus | IDEAALNE: pitsad, soolased koogid, pirukad ja vedelate täidistega toidud ühel tasandil.Võib kasutada koos sondiga Preci Probe. |
| | Grill | L5 L1-L5 | L6 õhukestele toitudele L5 paksematele toitudele | EI | SOBIB IDEAALSELT: vormiroad, grill-liha, kala, köögiviljad.See funktsioon kasutab ainult sisemist ülemist kütteelementi. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks asetage selle alla kandik |
| | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | EI | IDEAALNE: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai.Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel). |

| Sümbol | Funktsioon | T °C vaikeväärtus T°C vahemik | Soovitatav riiuli asend | Eelsoojendus | Soovitused |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Vorm | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Jakiire eesoojendus | IDEAALNE: terved lihatükid (küpsetatud) või vormiroad. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber. |
|  | Mit-metasandil-ine + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Jakiire eesoojendus | IDEAALNE: täieliku menüü küpsetamine ilma lõhnade segunemiseta. Toiduaineid ei pea ekstraheerima samal küpsetusajal Menüüsoovituste saamiseks vaadake vastavat lõiku (sisestage lõigu number) |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | EI | IDEAALNE: liha, kala või köögiviljade valmistamiseks See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana.Ahjuõõne lamp on välja lülitatud |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | EI | IDEAALNE: külmutatud toitude või paneeritud osaliselt küpsetatud toitude valmistamiseks, mida tavaliselt praetakse. Tänu spetsiaalsele kandikule võib kuum õhk ühtlaselt üle toidu liikuda. |
|  | Leib | 210°C 190-220°C | L2/L3 | EI | IDEAALNE: leiva ja saia küpsetamiseks |
|  | Pitsa (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | EI | IDEAALNE: igat tüüpi pitsade jaoksilma ahju eelsoojendamata. Kasutage madalamaid temperatuure külmutatud toodete ja koduste retseptide jaoks 300 °C. |
|  | Valge liha | 190°C 180-200°C | L3/L4 | EI | IDEAALNE: linnuliha ja valge liha tükid |
|  | Punane liha | 190°C 180-200°C | L3/L4 | EI | IDEAALNE: veiseliha ja punase liha tükid |
|  | Kala | 170°C 160-180°C | L3/L4 | EI | IDEAALNE: terve kala ja fileed |
|  | juurvilja | 190°C 180-200°C | L3/L4 | EI | IDEAALNE: röstitud köögiviljade ja kartulite jaoks |

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.
*** Sõltuvalt ahju mudelist.

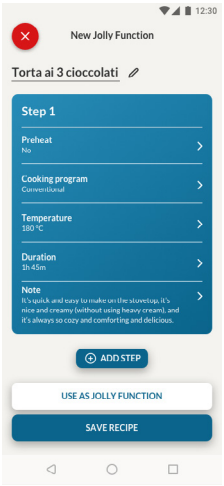
### 4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

| Sümbol | Funktsioon | T °C vai-kevääртus T°C vahe-mik | Soovitatav riiuli asend | Eelsoo-jendus | Soovitused |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Lisage eelseadistatud funktsioonide nimekirja oma lemmik, mida teie ahjul veel ei ole. Saate seda rakenduse hOn kaudu konfigureerida. |



### ♡ Funktsioon Jolly

Tänu funktsioonile Jolly pakub see toode täielikult kohandatavat kogemust, mis võimaldab teil oma isikupärastatud retsepte otse ahju salvestada. Neid retsepte saate kasutada nii tihti kui soovite, isegi ilma rakendusse sisse logimata.




**Kuidas seadistada funktsiooni Jolly.**

Ahju funktsiooni Jolly seadistamiseks avage rakenduse U-CREATE jaotis, valige retsept, mida soovite kasutada, ja klõpsake nupul „Kasuta funktsioonina Jolly“.

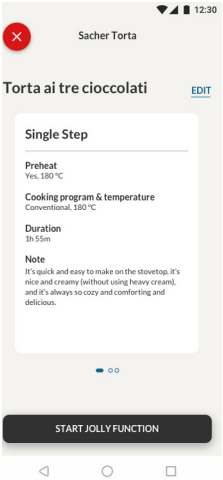
Edaspidi saate selle tootest käivitada ka ilma rakendusega suhtlemata.

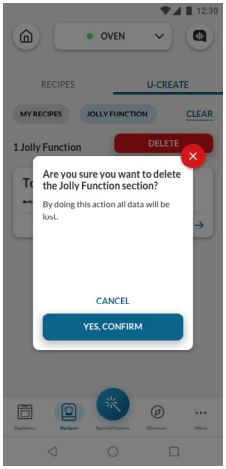
Küpsetamisprotsessi alustamiseks keerake lihtsalt funktsiooninupp funktsioonile Jolly.

Ekraanil kuvatakse eelseadistatud temperatuur.

## Kuidas muuta funktsiooni Jolly.

Funktsiooni Jolly muutmiseks minge rakenduse retseptijaotisse ja valige funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaart. Retsepti kohandamiseks ja varem määratud seadete muutmiseks puudutage nuppu „muuda“.
Hüpikteade teavitab teid, et äsja muudetud funktsiooni Jolly salvestamiseks peate eelmise eemaldama. Kui kinnitate, kustutatakse eelmine funktsioon Jolly ja uued parameetrid salvestatakse tootesse ning need on rakenduses nähtavad.



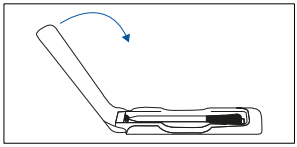

## Kuidas eemaldada funktsiooni Jolly.

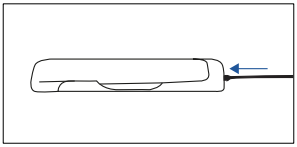
Funktsiooni Jolly eemaldamiseks ahju kasutajaliidesest avage rakenduse U-CREATE jaotis.
Puudutades funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaarti, on võimalik see kustutada, klõpsates punast nuppu „kustuta“.
Hüpikaken kinnitab toimingu ja küsib teie kinnitust. Kui jätkate, eemaldatakse ahjule salvestatud funktsioon Jolly ja see ei ole enam rakenduses saadaval.

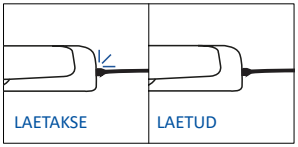
## PRECI PROBE

### Enne kasutamist kontrollige Preci Probe'i laetust

1. Pange Preci Probe laadijasse ja sulgege kate
2. Ühendage laadija USB-kaabli abil USB-toiteallikaga, näiteks arvuti/ sülearvuti USB-adapteri või USB-pesaga. Laadija ei pruugi oma automaatse väljalülitusfunktsiooni tõttu toiteplokiga korralikult töötada
3. Laadija LED-tuli süttib ja vilgub laadimise ajal. See lülitub välja, kui Preci Probe on täielikult laetud.

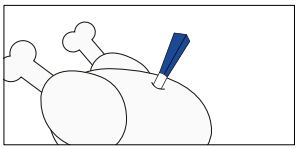


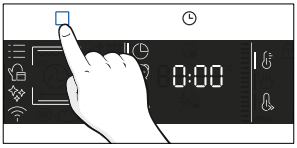


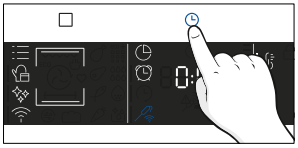


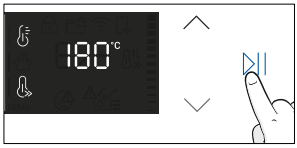

### Kuidas Preci Probe'i registreerida ja kasutada.

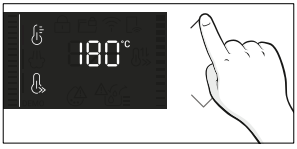
1. Sisestage sond toidu sisse.
2. Puudutage soovitud funktsiooni valimiseks ☐ ja puudutageAfter a while, the oven will recognize the Probe code. Tap ⏯,nii mitu korda kui vaja, et valida sondi ikoon.
3. Mõne aja pärast tunneb ahi sondi koodi ära. Puudutage ⏯ ja kasutage sihttemperatuuri määramiseks nooli.
4. Kinnitamiseks puudutage ⏯ Sellest hetkest alates kasutab ahi sondi andmeid teie toidu sisetemperatuuri jälgimiseks.
5. Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab signaal ja ahi lülitub välja. Eemaldage sond ettevaatlikult toidust.

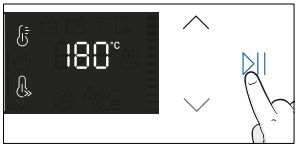




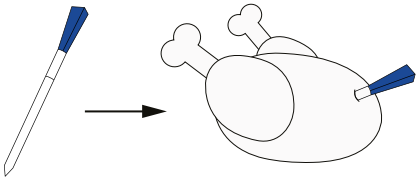


### Nõuanded küpsetamiseks

Sondil on üks mõõtepunkt. Sisestage sond täielikult toidu sisse nii, et metallotsak oleks toidu keskel. Küpsetamisprotsessitäpseks jälgimiseks asetage see punkt toidu kõige paksemale (külmemale) osale võimalikult lähedale.



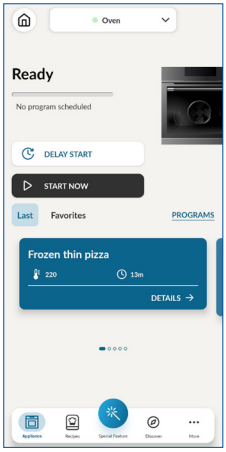
Sondi saab kasutada manuaalsete funktsioonidega (staatiline, staatiline + ventilaator, grill, supergrill, vormiroad ja mitmetasandiline), TOIDUVALMISTAMISE KATEGOORIATEGA (liha, kala ja köögiviljad) ja funktsiooniga.

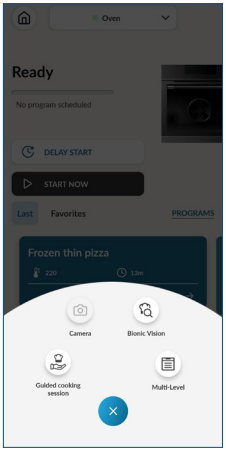
| Toidu kategooria | Soovitatav südamik T°C | Soovitatav positsioneerimine |
|---|---|---|
| Röstitud veiseliha | 45°C | Diagonaalselt kõige paksemas osas. Silindrikujuliste toitude (nt veisepraad) puhul asetage ots geomeetrilisele keskpunktile võimalikult lähedale |
| Küpsetatud liha | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Kodulinnuliha | 83-85°C | Rinna kõige paksemasse ossa |
| Kala (terve/steigid) | 65°C | Diagonaalselt kõige paksemas osas |
| Leib/pajaroog | 90°C | Toidu geomeetrilise keskme lähedal |

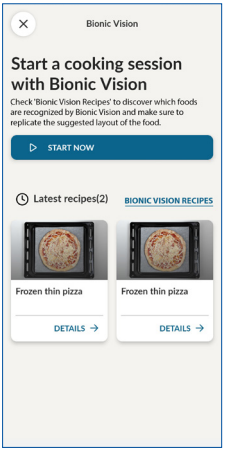
## KUIDAS KAAMERAT KASUTADA *

Biooniline kaamera töötab rakenduses kättesaadava funktsiooniga Preci Taste. Kaamera saab toidu tuvastada ja määrata sellega seotud parameetrid, et seda õigesti küpsetada. Küpsetamise olekut saate jälgida otse rakendusest.
Kaamera ei ole eelsoojenduse, Eco- ja pürolüüsifunktsioonide ajal saadaval.
Kaamera kasutamiseks peab kaugjuhtimispult olema aktiivne

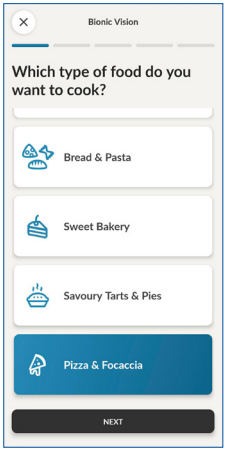
**1. toiming** Vajutage rakenduses nuppu Erifunktsioon, seejärel tehke valik Preci Taste ja vajutage nuppu Käivita kohe.



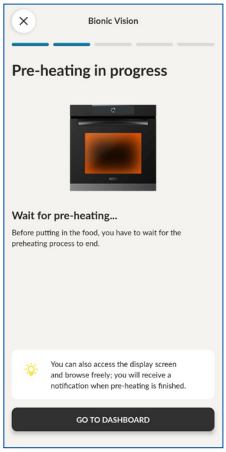




**2. toiming** Valige selle toidu kategooria, mida soovite küpsetada, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu Edasi.

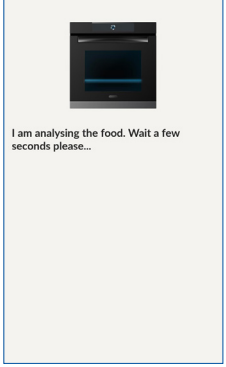


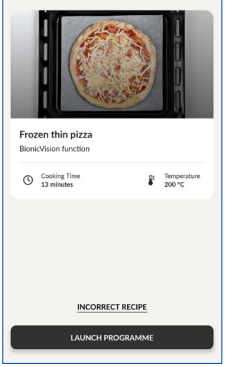

* ainult siis, kui see on olemas

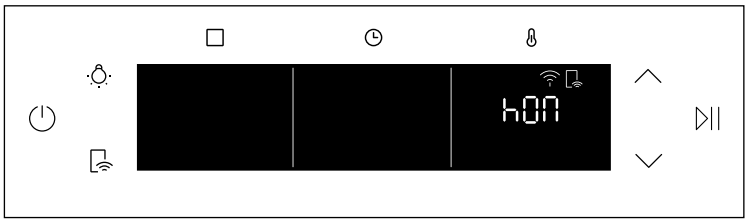
**3. toiming.** Pärast Preci Taste'i retsepti käivitamist rakenduses algab eelsoojendus. Selle funktsiooni käivitamiseks peab ahjuõõs olema tühi.



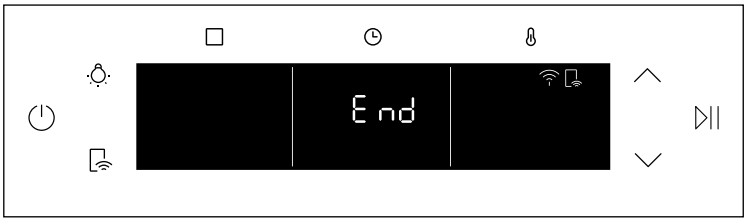

**4. toiming.** Pärast eelsoojendust võib toidu ahju panna. Toidu tuvastamiseks sulgege ahjuuks. Ahi tunneb toidu kaamera abil ära ja määrab sobivad parameetrid. Selle protsessi ajal kuvatakse ahju ekraanil teade „Bionic Vision in Progress" (Biooniline vaade töötab). Pärast kasutajalt kinnituse saamist algab küpsetamine automaatselt



**5. toiming.** Kui küpsetamine lõpeb, kuvatakse ekraanil teade „Nautige toitu“. Küpsetamisaega võib pikendada, kui eelistate rohkem küpsetatud toitu




**MÄRKUS**: Enne kaamera kasutamist veenduge, et kaamera vaateväljas olev klaas oleks puhas, et tagada selge vaade.

### 4.2.3.MITMESAMMULINE FUNKTSIOON

Mitmeastmeline funktsioon võimaldab säilitada eelnevalt seatud küpsetusparameetreid (temperatuur ja aeg), samal ajal kui küpsetamise ajal nuppu vajutades funktsiooni muudate ☐.

See funktsioon on saadaval kõigi PÕHIFUNKTSIOONIDE ☰ jaoks, välja arvatud ECO ja JOLLY programmid.

# 5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

## 5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

Tootel on kaks erinevat külgresti varianti, millel on 6 või 7 küpsetustasandit. Palun vaadake vastavat küpsetustabelit.

**MÄRKUS:** Kookide, lahtiste pirukate ja muude retseptide valmistamiseks, mis nõuavad vormi või nõud kahel tasandil, asetage ülemine plaat vasakule küljele ja alumine plaat paremale küljele.

**6 tasemega mudel ****

| Kategooria | Retsept | Tasemete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojendus | Toiduvalmistamise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist *(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Magus pagaritooted | Väikesed koogid / muffinid | 1 | Tavapärane Mitmetasandiline | 175°C 160°C | Y | Küpsetusplaat | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 150°C | | Sügavamad + Küpsetusplaat | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 140°C | | Küpsetusplaats | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Keeksid (läbimõõt 26 cm) | 1 | Tavapärane Mitmetasandiline | 170°C 150°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 150°C | | Metallrestid + koogivorm | L1+L4 | 50-60 |
| | Küpsised | 1 | Tavapärane Mitmetasandiline | 150°C | Y | Küpsetusplaat | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 140°C | | Sügavamad + Küpsetusplaat | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 140°C | | Küpsetusplaats | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Lehttaignapirukad | 1 | Mitmetasandiline | 190°C | Y | Küpsetusplaat | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 170°C | | Küpsetusplaat | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire"i puding | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-30 |
| | Beseed | 1 | Mitmetasandiline | 90°C | Y | Küpsetusplaat | L4 | 90-160 |
| | Makroonid | 1 | Tavapärane | 150°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 15-20 |
| | Õunapirukas | 1 | Tavapärane | 185°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Mitmetasandiline | 170°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L4 | 65-75 |
| | Tagurpidi õunakook | 1 | Tavapärane | 170°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L2 | 40-60 |
| | Šokolaadi suflee | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat + vormid | L3 | 10-15 |
| | Juustukook | 1 | Tavapärane | 150°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L2 | 50-65 |
| | Külmutatud sarvesaiad | 1 | Konvektsioon + ventilaator | 175°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | | Sügavamad + Küpsetusplaat | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 160°C | | Küpsetusplaats | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Struudel, külmutatud | 1 | Tavapärane | 210°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 30-45 |
| Leivad ja lameleivad | Röstsai | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallrest | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L2 or L3 | 25-35 |
| | Leib, terve | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 35-50 |

| Kategooria | Retsept | Tasemete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojendus | Toiduvalmistamise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist *(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Soolased pirukad ja pajaroad | Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm) | 1 | Konvektsioon + ventilaator Pitsa | 180°C 200°C | Y N | Metallrest + Lahtise piruka vorm | L3 L2 | 30-50 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Metallrest + Lahtise piruka vorm | L1+L4 | 50-70 |
| | Juustusuflee | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-35 |
| | Värske lasanje | 1 | Konvektsioon + ventilaator | 200°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 40-60 |
| | Lasanje, külmutatud | 1 | Tavapärane | 180°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 50-60 |
| | Küpsetatud pasta | 1 | Vorm | 200°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, külmutatud | 1 | Tavapärane | 180°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 45-55 |
| Pitsa | Pitsa, värske (plaat) | 1 | Tavapärane Pitsa | 250°C 300°C | Y N | Küpsetusplaat | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Sügavamad+ Küpsetusplaats | L2+L5 | 25-35 |
| | Pitsa, värske (ümmargune) | 1 | Tavapärane Pitsa | 250°C 300°C | Y N | Küpsetusplaat | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Sügavamad+ Küpsetusplaats | L2+L5 | 30-40 |
| | Külmutatud pitsa (õhuke põhi) | 1 | Tavapärane Pitsa | 220°C 200°C | Y N | Metallrest | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 180°C | | Metallrest | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Liha ja kodulinnud | Röstitud terve kana (1-1,2 kg) | 1 | Mitmetasandiline Vorm | 220°C | Y | Metallrest. Asetage küpsetusplaat 150 ml veega astmele L1. | L4 | 40-60 |
| | Kanakintsud | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry alus** | L4 | 30-50 |
| | Röstitud part | 1 | Mitmetasandiline Vorm | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 50-60 |
| | Kukk | 1 | Mitmetasandiline Vorm | 220°C | Y | Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1 | L4 | 20-40 |
| | Küpsetatud kalkun | 1 | Mitmetasandiline Vorm | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 50-60 |

| Kategooria | Retsept | Tasemete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojen-dus | Toiduvalmista-mise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumuta-mist *(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Searibid (1000-1200 g) | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 80-100 |
| | Vorstid | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metallrest | L5 | 40-50 |
| | Rostbiif (500 g) | 1 | Mitmetasandiline | 220°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-40 |
| | Pikkpoiss (1000-1500 g) | 1 | Tavapärane | 180°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 40-50 |
| | Küpsetatud kana kartulitega | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Sügavamad alus | L4 | 45-60 |
| Kala ja mereandnid | Grillitud mereannid | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallrest | L5 | 15-30 |
| | Külmutatud kalapulgad | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry alus** | L4 | 20-25 |
| | Küpsetatud kala | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1 | L3 | 40-60 |
| Köögiviljad | Köögiviljavorm | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 80-90 |
| | Külmutatud friikartulid (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry alus** | L4 | 18-25 |
| | Röstitud kartulid | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L4 | 30-50 |

Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
* kui eelkuumutamine on vajalik
** Sõltuvalt ahju mudelist.

### 7 tasemega mudel **

| Kategooria | Retsept | Tasemete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojendus | Toiduvalmistamise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist *(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Magus pagaritoode | Väikesed koogid / muffinid | 1 | Tavapärane Mitmetasandiline | 175°C 160°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 150°C | | Sügavamad + Küpsetusplaat | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 140°C | | Küpsetusplaats | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Keeksid (läbimõõt 26 cm) | 1 | Tavapärane Mitmetasandiline | 170°C 150°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 150°C | | Metallrestid + koogivorm | L3+L6 | 50-60 |
| | Küpsised | 1 | Tavapärane Mitmetasandiline | 150°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 140°C | | Küpsetusplaats | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 140°C | | Küpsetusplaats | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Lehttaignapirukad | 1 | Mitmetasandiline | 190°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 170°C | | Küpsetusplaat | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire"i puding | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-30 |
| | Beseed | 1 | Mitmetasandiline | 90°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 90-160 |
| | Makroonid | 1 | Tavapärane | 150°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 15-20 |
| | Õunapirukas | 1 | Tavapärane | 185°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Mitmetasandiline | 170°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L3 | 65-75 |
| | Tagurpidi õunakook | 1 | Tavapärane | 170°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L2 | 40-60 |
| | Šokolaadi suflee | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat + vormid | L3 | 10-15 |
| | Juustukook | 1 | Tavapärane | 150°C | Y | Metallrestid + koogivorm | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvektsioon + ventilaator | 180°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | | Sügavamad + Küpsetusplaat | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 160°C | | Küpsetusplaats | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Struudel, külmutatud | 1 | Tavapärane | 210°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 30-45 |
| Leivad ja lameleivad | Röstsai | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallrest | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 25-35 |
| | Leib, terve | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 35-50 |

| Kategooria | Retsept | Tase-mete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojen-dus | Toiduvalmista-mise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumuta-mist *(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Soolased pirukad ja pajaroad | Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm) | 1 | Konvektsioon+ ventilaator Pitsa | 180°C 200°C | Y N | Metallrest + Lahtise piruka vorm | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Metallrest + Lahtise piruka vorm | L2+L5 | 50-70 |
| | Juustusuflee | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-35 |
| | Värske lasanje | 1 | Konvektsioon+ ventilaator | 180°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 40-60 |
| | Lasanje, külmutatud | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, külmutatud | 1 | Tavapärane | 180°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 45-55 |
| | Küpsetatud pasta | 1 | Vorm | 200°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L4 | 20-30 |
| Pitsa | Pitsa, värske (plaat) | 1 | Tavapärane Pitsa | 250°C 300°C | Y N | Küpsetusplaat | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Sügavamad + Küpsetusplaat | L2+L5 | 25-35 |
| | Pitsa, värske (ümmargune) | 1 | Tavapärane Pitsa | 250°C 300°C | Y N | Küpsetusplaat | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Sügavamad + Küpsetusplaat | L2+L5 | 30-40 |
| | Külmutatud pitsa (õhuke põhi) | 1 | Pitsa | 200°C | N | Metallrest | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Metallrest | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Liha ja kodulin-nud | Röstitud terve kana (1-1,2 kg) | 1 | Mitmetasandiline Vorm | 220°C | Y | Metallrest. Asetage küpset-usplaat 150 ml veega astmele L1. | L3 L4 | 40-60 |
| | Kanakintsud | 1 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 30-50 |
| | Röstitud part | 1 | Mitmetasandiline Vorm | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 L4 | 50-60 |
| | Kukk | 1 | Mitmetasandiline Vorm | 220°C | Y | Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategooria | Retsept | Tasemete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojen-dus | Toiduvalmista-mise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumuta-mist *(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Küpsetatud kalkun | 1 | Vorm | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 50-60 |
| | Searibid (1000-1200 g) | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 80-100 |
| | Vorstid | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metallrest | L5 | 40-50 |
| | Rostbiif (500 g) | 1 | Vorm | 220°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-40 |
| | Pikkpoiss (1000-1500 g) | 1 | Tavapärane | 180°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 40-50 |
| | Küpsetatud kana kartulitega | 1 | Vorm | 200°C | Y | Sügavamad alus | L4 | 45-60 |
| Kala ja mereannid | Grillitud mereannid | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallrest | L5 | 15-30 |
| | Külmutatud kalapulgad | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry alus** | L4 | 20-25 |
| | Küpsetatud kala | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1 | L3 | 40-60 |
| Köögivi-ljad | Köögiviljavo-rm | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 80-90 |
| | Külmutatud friikartulid (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | Y | Air fry alus** | L4 | 18-25 |
| | Potato Vorm | 1 | Vorm | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L4 | 15-25 |
| | Röstitud kartulid | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L4 | 30-50 |

Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
* kui eelkuumutamine on vajalik
** Sõltuvalt ahju mudelist.

## 5.2. IGAPÄEVASE KÜPSETAMISE TABEL EVERYDAY COOKING

Toidukategooriate menüü võimaldab valmistada erinevaid retsepte ilma ahju eelnevalt soojendamata tänu spetsiaalsetele küpsetusprogrammidele, mis on kohandatud iga kategooria vajadustega.
Pärast küpsetusprogrammi valimist kuvatakse vaikimisi aeg ja seda saab muuta, keerates paremat nuppu; küpsetustemperatuuri saab muuta, vajutades spetsiaalset ikooni. Mõlemaid parameetreid saab seadistada piiratud vahemikus, nagu on näidatud allolevas tabelis.

| Sümbol | Kirjeldus | Eelsoojendus | Riiuli asend | Vee maht * | Temperatuurivahemik (°C) | Ajavahemik (min) | Lihasondi temperatuur (kui on saadaval) | Kirjeldus |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Valge liha | EI | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Linnuliha ja valge lihatükkide jaoks |
|  | Punane liha | EI | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Veiseliha ja punase liha tükkide jaoks |
|  | Kala | EI | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Terve kala ja fileede jaoks. |
|  | Köögiviljad | EI | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks |

**MÄRKUS:** kui pärast ahju väljalülitamist on vaja toiduvalmistamist jätkata, on soovitatav vältida igapäevaste toiduvalmistamisprogrammide Everyday Cooking kasutamist ja valida selle asemel standardfunktsioonid.

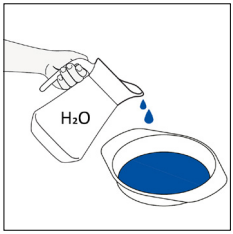
*** Pärast aurunõu kasutamist**
Sõltuvalt kasutamise sagedusest ja vee kareduse tasemest võivad anumasse jääda katlakiviplekid.
Pärast aurunõu kasutamist laske seadmel enne puhastamist jahtuda.
Katlakiviplekkide eemaldamiseks valage anumasse 150 ml äädikat ja 50 ml vett.
Umbes 10 minuti pärast pühkige see pehme lapiga.



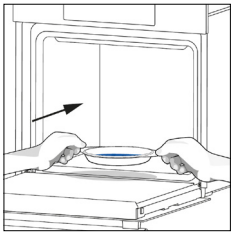
* Sõltuvalt ahju mudelist.

## * AURUPANNI KASUTAMINE AURUGA TOIDUVALMISTUSPROGRAMMIDES

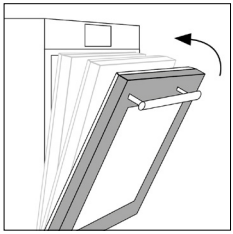
Pärast aurutamisprogrammi valimist toimige järgmiselt:




**1.** Lisage soovitatav kogus vett aurunõusse kraanist või kannu abil.



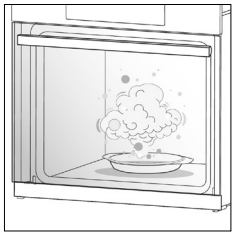
**2.** Asetage aurunõu ahju põhjaossa.



**3.** Veenduge, et ahiuks on suletud.




**4.** Vajutage kinnitamiseks.



* Sõltuvalt ahju mudelist.

| Recipe | Serving size | Cooking program | T°C | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Veiselihapraad | 500-800g | Liha | 190°C | Metallrest | L3 | 30-40 |
| Veisefilee | 200g | Liha | 200°C | Metallrest | L3 | 20-25 |
| Pikkpoiss | 1000-1500g | Liha | 180°C | Metallrest | L3 | 40-50 |
| Veiseliha Wellington | 500g | Liha | 200°C | Metallrest | L3 | 50-80 |
| Portveinipraad | 800-1000g | Liha | 200°C | Metallrest | L3 | 40-70 |
| Searibid | 1000-1200g | Liha | 200°C | Metallrest | L3 | 80 |
| Lambariiul | 800-1000g | Liha | 200°C | Metallrest | L3 | 60-80 |
| Lambajalg | 1500-2000g | Liha | 190°C | Metallrest | L3 | 80 |
| Lõhefileed | 200-600g | Kala | 170°C | Küpsetusplaat | L3 | 20-35 |
| Tuunikalalõiked | 600g (umbes 4 tk) | Kala | 180°C | Metallrest | L3 | 15-20 |
| Mõõkkala steigid | 700g (umbes 4 tk) | Kala | 180°C | Küpsetusplaat | L3 | 15-20 |
| Tursafilee | 600g (umbes 4 tk) | Kala | 160°C | Küpsetusplaat | L3 | 15-20 |
| Besuugo, terve | 1 | Kala | 170°C | Küpsetusplaat | L3 | 35-45 |
| Besuugo, filee | 600g (umbes 4 tk) | Kala | 160°C | Küpsetusplaat | L3 | 15-20 |
| Meriahvena filee | 600g (umbes 4 tk) | Kala | 160°C | Küpsetusplaat | L3 | 15-20 |
| Soolas küpsetatud kala | 1 | Kala | 180°C | Küpsetusplaat | L3 | 30-40 |
| Kalavardad | 8 tk | Kala | 160°C | Metallrest | L3 | 20-30 |
| Täidetud kalmaar | 4 tk | Kala | 180°C | Küpsetusplaat | L3 | 25-40 |
| Terve leib | 1 | Pagaritooted | 200°C | Metallrest | L3 | 35-50 |
| Rukkileib | 1 | Pagaritooted | 190°C | Metallrest | L3 | 35-50 |
| Viilutatud leib | 1 | Pagaritooted | 200°C | Metallrest | L3 | 35-50 |
| Külmutatud pikad saiad | 1 | Pagaritooted | 200°C | Metallrest | L3 | 15-25 |
| Külmutatud lehttaigna suupisted | 1 | Pagaritooted | 190°C | Metallrest | L3 | 20-30 |
| Apteegitill | 1 plaat | Köögiviljad | 200°C | Metallrest | L3 | 30-40 |

| Recipe | Serving size | Cooking program | T°C | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Köögiviljasegud | 1 plaat | Köögiviljad | 190°C | Metallrest | L3 | 40-45 |
| Lillkapsad | 1 plaat | Köögiviljad | 190°C | Metallrest | L3 | 40-50 |
| Kõrvitsad, kuubikutena | 1 plaat | Köögiviljad | 200°C | Metallrest | L3 | 30-40 |
| Täidetud paprika | 1 plaat | Köögiviljad | 180°C | Metallrest | L3 | 70-80 |
| Täidetud suvikõrvits | 1 plaat | Köögiviljad | 190°C | Metallrest | L3 | 35-45 |
| Porgandipulgad | 1 plaat | Köögiviljad | 180°C | Küpsetusplaat | L3 | 35-40 |
| Spargelkapsas | 1 plaat | Köögiviljad | 190°C | Küpsetusplaat | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 plaat | Köögiviljad | 190°C | Metallrest | L3 | 40-45 |
| Köögiviljakoogid | 6 portsjoni-vormi | Köögiviljad | 180°C | Küpsetusplaat + vormid | L3 | 25-35 |

# 6. HOOLDUS JA PUHASTUS

## 6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud.

- Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju ideaalselt puhtana.
- Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovitame ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
- Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovitame kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

## 6.2. AHJU PUHASTAMINE

### 6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

**Pürolüütiline puhastus** (olenevalt ahju mudelist)
See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

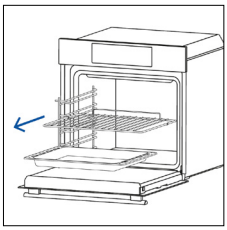
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni. Puhastustsükli järel jätavad toidujäägid emailpindadele valge kihi. Nende osakeste eemaldamiseks pühkida sooja seebivette kastetud lapiga ja kasutada harja või terasvilla. Sobivaks puhastusvahendiks on soe seebivesi või ahjupuhastusvahend.

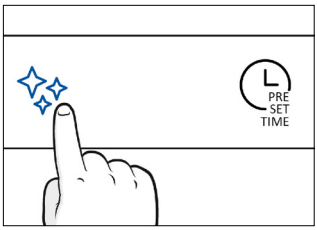
**Kuidas see käib?**

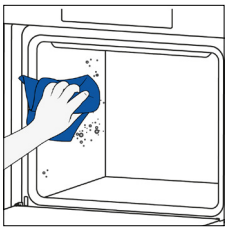
1. Eemaldage ahjust kõik lisatarvikud, näiteks restid, külgraamid ja külgraamide kruvid (*).
2. Keerake funktsiooninupp asendisse ✧. Keerake ketasvalijat, et seadistada pürolüütiline programm. Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul. Selle protsessi ja sellele järgneva jahutusetapi ajal jääb ahjuuks lukustatuks.
3. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.
   ⚠ **HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett.

(*) ainult 7 tasemega mudelitel.







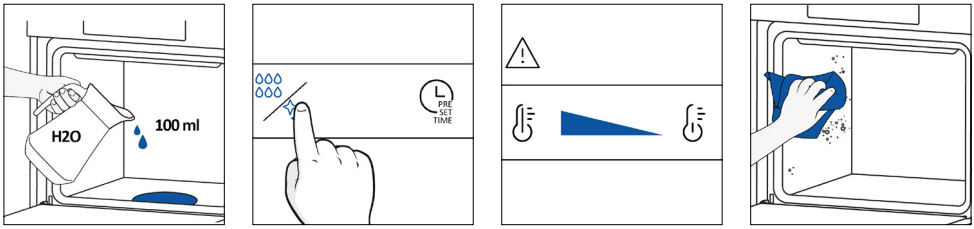



### H2O cleaning

Puhastusfunktsioon H2O cleaning on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

### Kuidas see käib?

1. Valada 100 ml vett tilga nõuepesupesuvedelikuga ahju alumisele plaadile.
2. Lülitage nupp asendisse . Vajadusel keerake ketasvalijat, et seadistada programm Hydro-Clean. Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul.
3. Puhastusprotsessi lõpus laske ahjul jahtuda.
4. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.
5. **⚠ HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett. Pühkida küpsetuskamber ja võimaliku korrosiooni tekke vältimiseks lasta sellel täielikult kuivada.



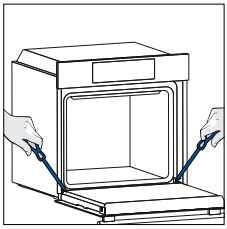

### Catalytic cleaning (olenevalt ahju mudelist)

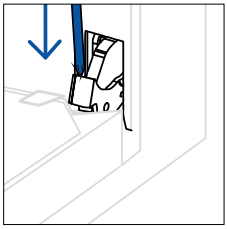
Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga.
Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel tõhusalt gaasilisteks elementideks.

Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsüklit nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse.

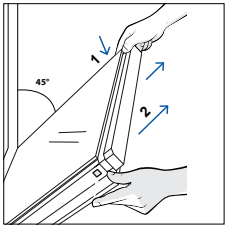
### 6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

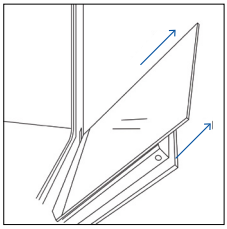




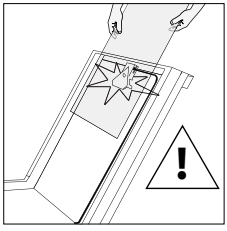
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



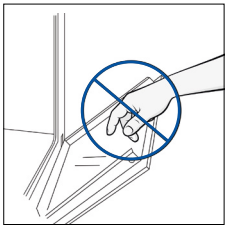

3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



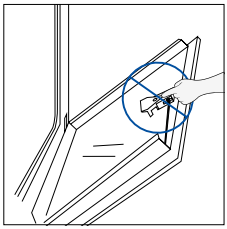
4. ⚠ **HOIATUS!**: Välimine klaas ei ole eemaldatav.



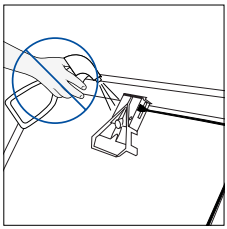
5. ⚠ **HOIATUS!**Välimine klaas ei ole eemaldatav.

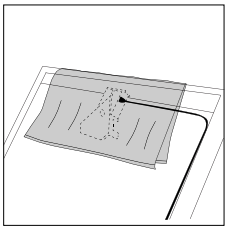


6. ⚠ **HOIATUS!**Kaamerat (*) ei tohi puhastamise ajal lahti võtta, suruda, avada ega eemadada.



7. ⚠ **HOIATUS!**: Kaamera ei tohi puhastamise ajal pesuvahendiga kokku puutuda.

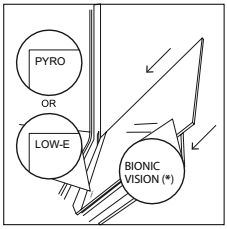




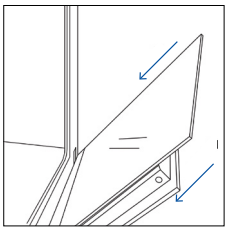
8. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



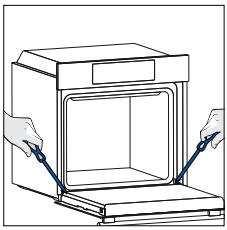

9. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.Make sure that the “Bionic Vision” text appears as shown here, so that it is correctly readable when the oven door is open.

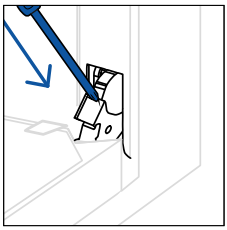



10. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükatesseda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust

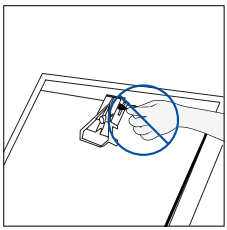


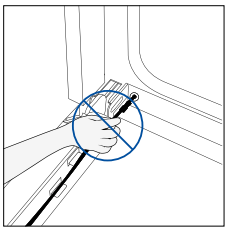
11. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisseja pöörake hingede lukustussakkesissepoole ahju sisemuse poole





12. ⚠ **HOIATUS!**: Kaamera (*) pistikuid ei tohipuhastamise ajal lahutada.





* kui on olemas

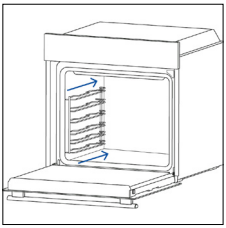
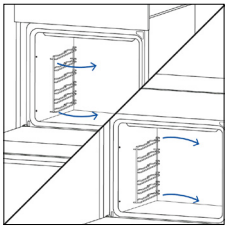
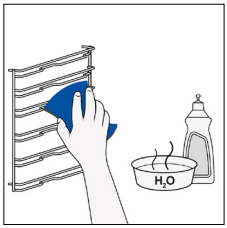
### 6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

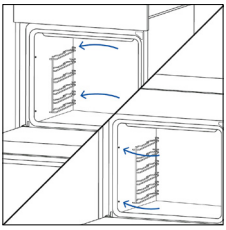
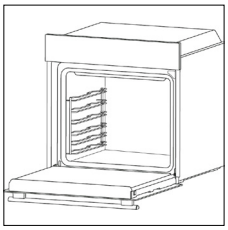
Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

**KÜLGRAAMIDE PUHASTAMINE:**

– **6 tasemega mudel**

1. Eemaldage külgraamid, tõmmates neid noolte suunas.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist pange külgraamid tagasi eemaldamisele vastupidises järjekorras.

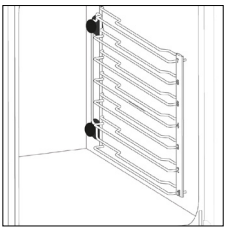
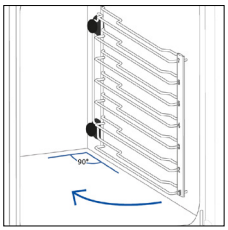




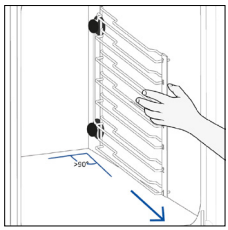



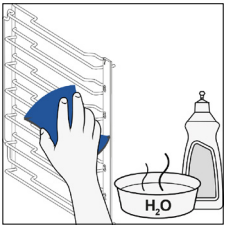
⚠ **HOIATUS!**: Ärge puhastage seadet abrasiivsete puhastusvahenditega, terasvillast nuustikute ega teravate esemetega. Nii toimides võite seadme emailosi pöördumatult kahjustada. Puhastage seadet vaid vee, seebi või pleegitusaineid (ammoniaaki) sisaldavate puhastusvahenditega.

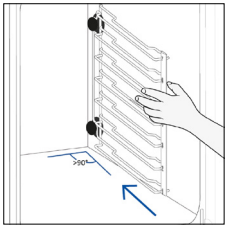
– **7 tasemega mudel ***

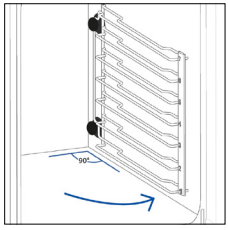
1. Eemaldage külgraamid, tõmmates esmalt esiosa noole suunas ja eemaldades tagumise osa kruvide küljest.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist paigaldage külgraamid vastupidises järjekorras: asetage tagumine osa kruvide vahele ja lükake esiosa noole suunas.










* Sõltuvalt ahju mudelist.

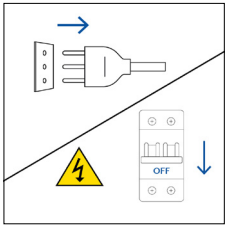
## 6.4. HOOLDUS

### KOMPONENTIDE VAHETAMINE

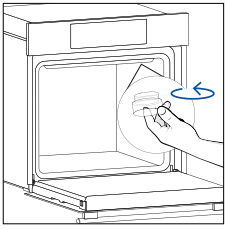
**Lambipirni vahetamine:**

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage lambi klaaskate.
3. Eemaldage lambipirn.
4. Asendage pirn uue sama tüüpi pirniga.
5. Paigutage lambi klaaskate ümber.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.

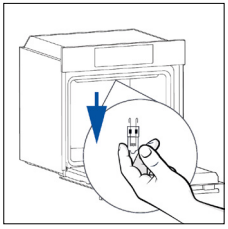
**1. samm**



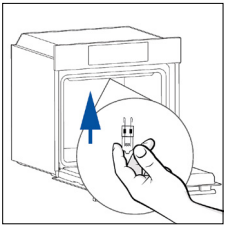

**2. samm**



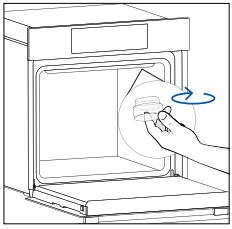
**3. samm**



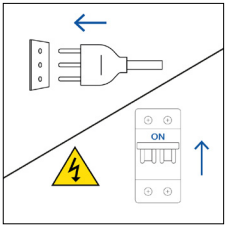
**4. samm**

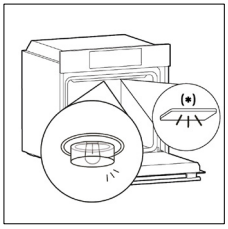


**5. samm**



**6. samm**



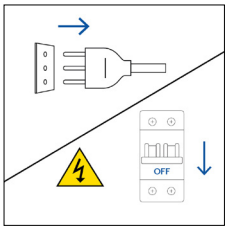



See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat
* Kui teil on selle lambiga probleeme, võtke ühendust klienditeenindusega.

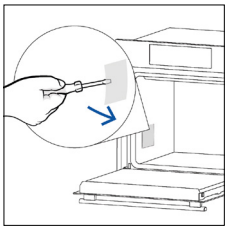
**Külgmise pirni vahetamine:**

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Kasutage lameda peaga kruvikeerajat, asetades selle kaitseklaasi küljele ja suruge selle eemaldamiseks õrnalt.
3. Võtke lambipirnist ettevaatlikult kinni.
4. Sisestage uus.
5. Paigaldage kaitseklaas uuesti, vajutades seda õrnalt, kuni see lukustub oma kohale.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.

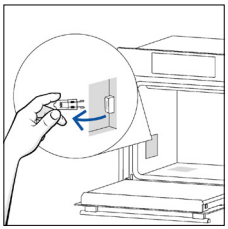
**1. samm**



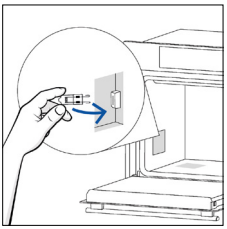

**2. samm**



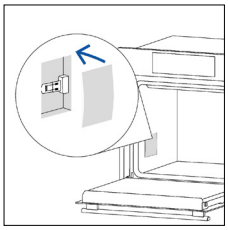
**3. samm**



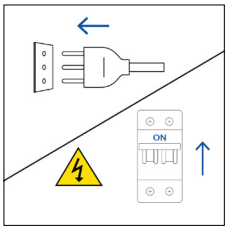
**4. samm**



**5. samm**



**6. samm**




See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

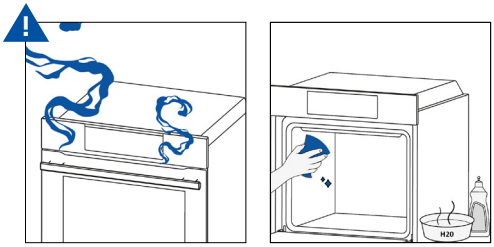
# 7. VEAOTSING

Kui ahju kasutamisel esineb viga, kuvatakse ekraanil kood „ER“, millele järgneb kaks numbrit, mis tuvastavad vea.
Lülitage ahi välja ja eemaldage vooluvõrgust, oodake mõni minut ja seejärel ühendage see uuesti.
Kui viga kaob, võite ahju kasutamist jätkata. Kui see ei õnnestu, helistage klienditeenindusse ja edastage ekraanil kuvatav kood (ERXX).

**Viga**




**Suits**



# 8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE

## 8.1. SEADME KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada). On oluline, et elektroonikaromud läbiksid eritöötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks.

Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

## 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

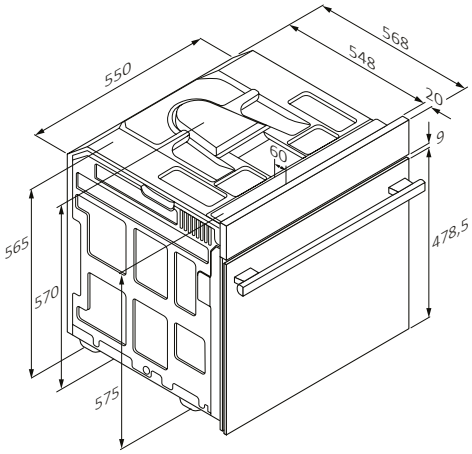
Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita.
Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest.
Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, mida ahi veel tekitab. Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse õõnest välja pääsemist. Kui teil on mitme tariifiga elektrileping, muudab „küpsetusviivituse“ programm energia säästmise lihtsamaks, lükates toidu valmistamise edasi madalama tariifiga ajale.

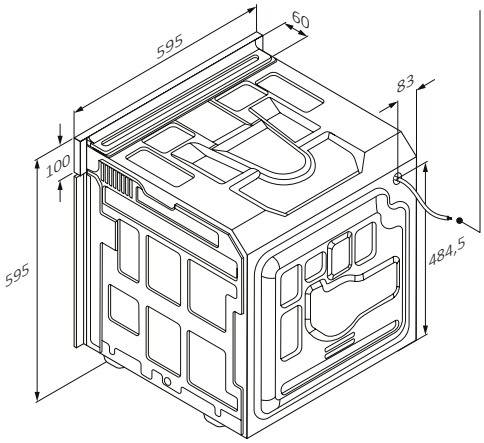
# 9. PAIGALDAMINE

Toote paigaldamise video vaatamiseks skannige QR-kood.

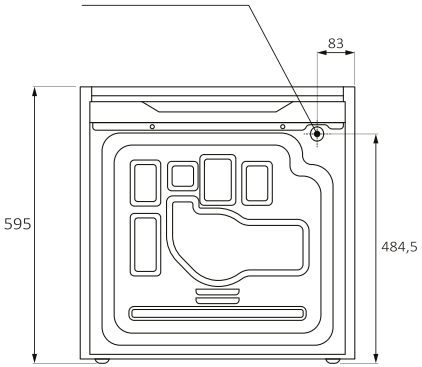
või klõpsates sellel link

Kaabel 1100

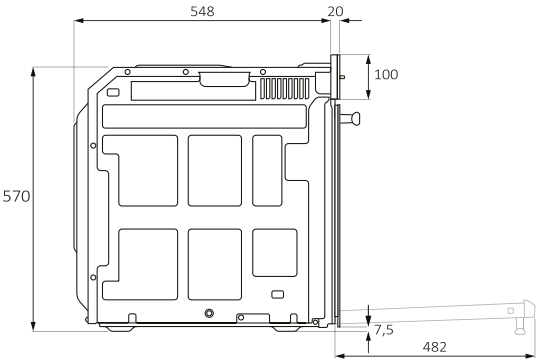



Kaabel 1100

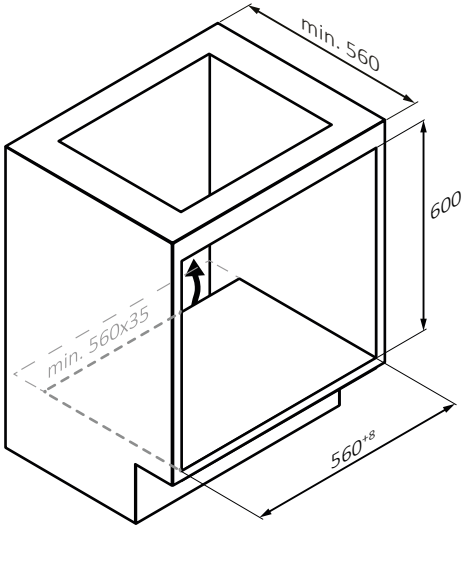


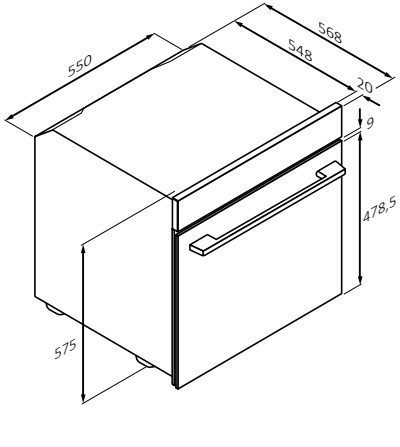

Tagantvaade

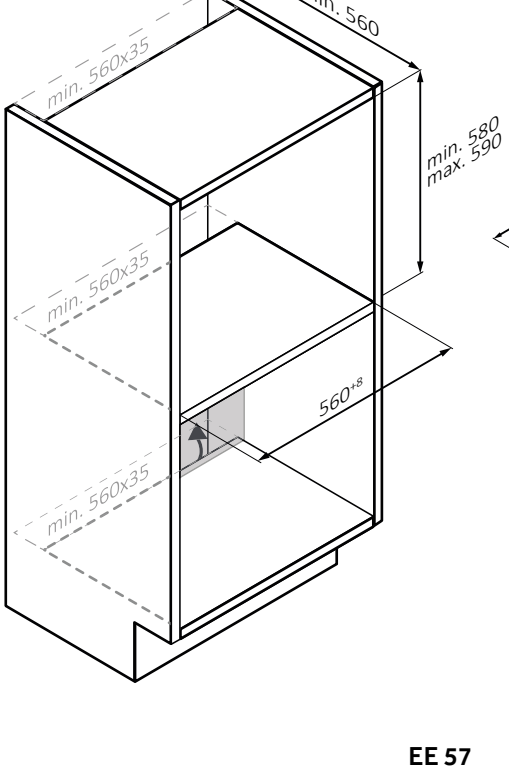


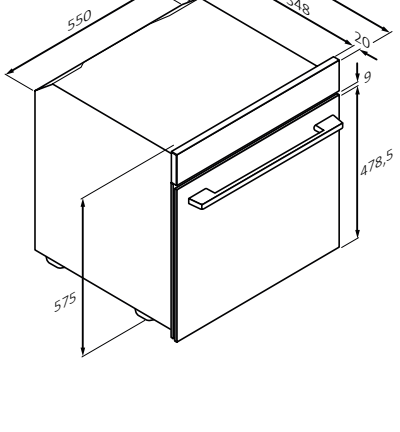

Külgvaade

mm

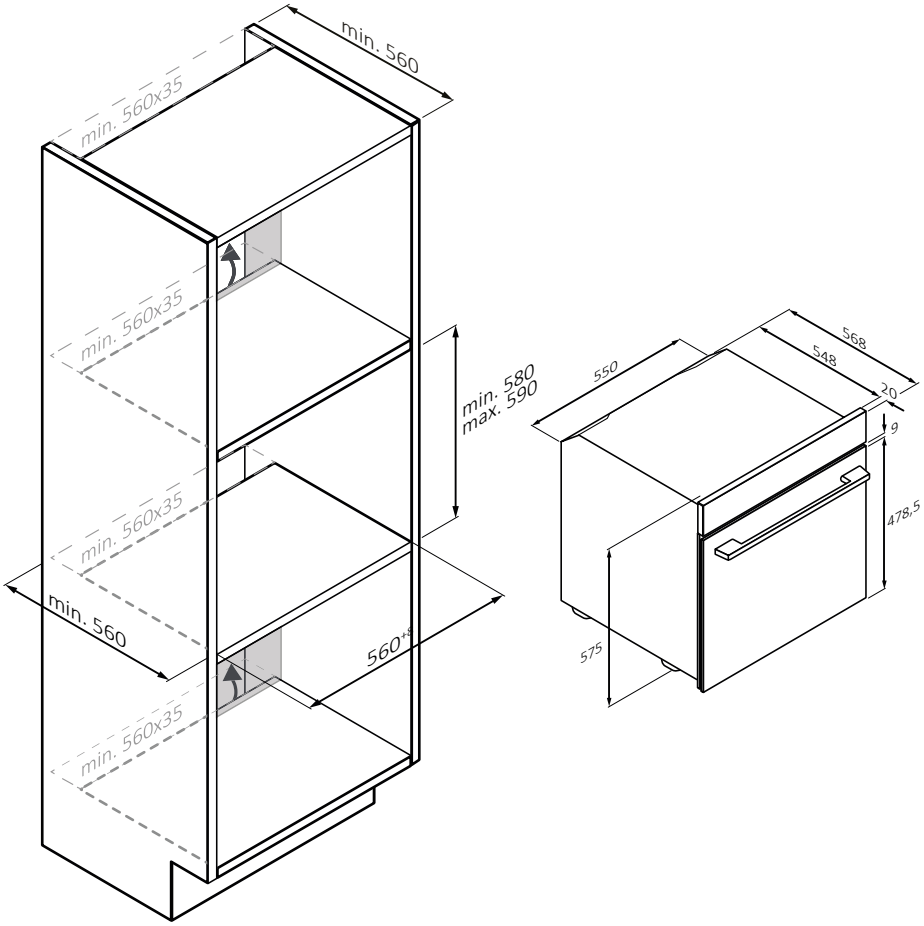

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

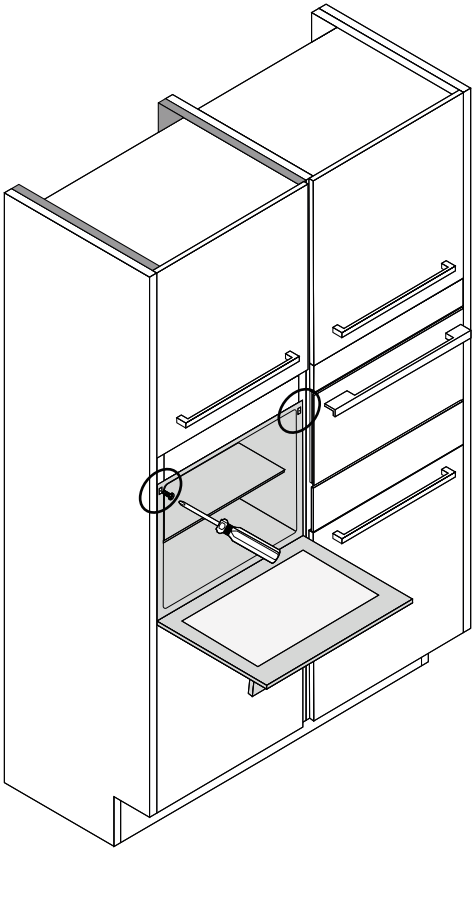

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

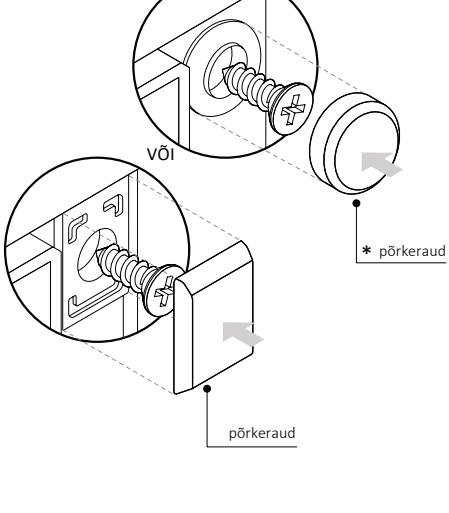

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm






(ainult kui on olemas*)

mm

## LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai atsaucei.

Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas norakstiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remontam. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi.

Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

**PIEZĪME.** Ņemiet vērā, ka cepeškrāsns funkcijas un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

**KOPSAVILKUMS**


**1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA**

**2. PRODUKTA IEVIEŠANA**
2.1. Produkta Pārskats
2.2. Piederumi
2.3. Vadības Panelis
2.4. Savienojamība

**3. PIRMS SĀKŠANAS**
3.1. Informācija, Lai Sāktu
3.2. Pirmā Lietošana
3.3. Iepriekšēja Tīrīšana

**4. PRODUKTA DARBĪBA**
4.1. Kā Produkts Darbojas
4.2. Ēdiena Gatavošanas Funkcijas
4.2.1. Standarta Funkcijas
4.2.2. Īpašas Funkcijas
4.2.3. Vairāku Posmu Funkcija

**5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS**
5.1. Vispārējs Gatavošanas Galds
5.2. Everyday Cooking Tabula

**6. APKOPE UN TĪRĪŠANA**
6.1. Vispārīgi Ieteikumi
6.2. Cepeškrāsns Tīrīšana
6.2.1. Cepeškrāsns Iekšpusē: Tīrīšanas Funkcijas
6.2.2. Cepeškrāsns Ārpuse: Stikla Durvju Noņemšana Un Tīrīšana
6.3. Piederumu Tīrīšana
6.4. Apkope

**7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA**

**8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA**
8.1. Ierīces Utilizācija
8.2. Vides Glābšana Un SaudzēšanA

**9. UZSTĀDĪŠANA**

# 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

## VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

### Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

### Lietošanas ierobežojumi

- Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- ⚠**BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā ierīce un pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS**: Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.

## UZSTĀDĪŠANAS BRĪDINĀJUMI

- Cepeškrāsni var novietot augstu kolonnā vai zem darba virsmas.
- Pirms nostiprināšanas ir jānodrošina laba ventilācija cepeškrāsnij paredzētajā vietā, lai tajā varētu cirkulēt svaigais gaiss, kas nepieciešams iekšējo daļu dzesēšanai un aizsardzībai. Izveidojiet attēlos norādītās atveres atbilstoši stiprinājuma veidam. Piestiprinot cepeškrāsni pie mēbelēm, vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā iekļautās skrūves.
- Lai darbinātu ierīci nominālas frekvences apstākļos, nav nepieciešamas papildu darbības/iestatījumi.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.

- Uzstādīšanas laikā cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai novērstu neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radušās kļūmes, uz šādu palīdzību garantija neattiecas. Jāievēro uzstādīšanas norādījumi, kas paredzēti profesionāli kvalificētam personālam.
- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu vai traumas cilvēkiem, dzīvniekiem vai mantām. Ražotājs nav atbildīgs par šādu kaitējumu vai traumām.
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam tehniķim, kuram jāzina un jāievēro uzstādīšanas valstī spēkā esošie tiesību akti un ražotāja norādījumi.
- Pēc ierīces izņemšanas no iepakojuma vienmēr pārbaudiet, vai tā nav bojāta. Problēmas gadījumā pirms uzstādīšanas sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un nepievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet iepakojuma materiālus
- Uzstādīšanas laikā neizmantojiet cepeškrāsns durvju rokturi, lai paceltu un pārvietotu cepeškrāsni.
- Uzstādīšanas mēbelēm un blakus esošajām mēbelēm jāspēj izturēt 95 °C temperatūru.
- Uzstādīšanas laikā ieteicams valkāt aizsargcimdus, lai izvairītos no sagriešanās.
- Neuzstādiet produktu atklātā vidē, kas pakļauta atmosfēras iedarbībai.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz 2000 m augstumā virs jūras līmeņa.
- Lai noņemtu aizsargplēves un reklāmas uzlīmes uz krāsns priekšējās virsmas pirms pirmās lietošanas reizes

## ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMIS

- Kontaktligzdai jābūt piemērotai marķējumā norādītajai slodzei, turklāt tai nepieciešamas iezemēts kontakts, kas darbojas. Zemējuma dzīsla ir dzeltenīgi zaļā krāsā. Šo darbību drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
- Lai izveidotu savienojumu ar barošanas avotu, var izmantot spraudni vai fiksētu elektroinstalāciju, starp ierīci un barošanas avotu novietojot universālas polaritātes pārtraucēju ar pārsprieguma III kategorijas prasībām atbilstošu kontaktu atdalīšanu, kas iztur maksimālo pievienoto slodzi un atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- Ja kontaktligzda nav saderīga ar ierīces spraudni, lūdziet kvalificētam elektriķim nomainīt kontaktligzdu pret piemērotu. Spraudnim un kontaktligzdai jāatbilst normatīviem, kas ir spēkā uzstādīšanas valstī.
- Dzeltenīgi zaļajam zemējuma kabelim nedrīkst izmantot pārtraucēju. Savienojumam izmantotajai kontaktligzdai vai universālas polaritātes

pārtraucējam ir jābūt viegli pieejamam pēc ierīces uzstādīšanas.
- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riska. Lai veiktu remontu, jāsazinās tikai ar klientu apkalpošanas nodaļu un jāpieprasa izmantot oriģinālās rezerves daļas.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms spuldzes nomaiņas ir jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms noņemamo daļu noņemšanas cepeškrāsns ir jāizslēdz. Pēc tīrīšanas samontējiet šīs daļas atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojot jebkādu elektroierīci, jāievēro daži pamatnoteikumi:
  – nevelciet aiz barošanas kabeļa, lai atvienotu ierīci no barošanas avota;
  – nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
  – parasti nav ieteicams izmantot adapterus, saliktās kontaktligzdas un pagarinātājus;
  – darbības traucējumu un/vai pasliktinātas darbības gadījumā izslēdziet ierīci un neveiciet darbības ar to.
- ⓘ **PIEZĪME:** Tā kā cepeškrāsnij var būt jāveic apkope, ieteicams nodrošināt, lai būtu pieejama cita sienas kontaktligzda, kurai pievienot cepeškrāsni, kad tā tiek izņemta no uzstādīšanas vietas.
- Nepareizi veikts remonts, uzstādīšana un apkope var nopietni apdraudēt lietotāju.
- Ražošanas uzņēmums ar šo paziņo, ka neuzņemas nekādu atbildību par tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai remontdarbu dēļ. Turklāt tas nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies zemēšanas sistēmas neesamības vai darbības pārtraukuma (piemēram, elektriskās strāvas trieciena) dēļ.
- ⚠ **UZMANĪBU!:** Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Ierīci nav paredzēts aktivizēt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

## LIETOŠANA UN APKOPE

- Nopilējumu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot aerogrila paplāti vai restītes uz sānu statīviem, pārliecinieties, vai sānu īsākā daļa (starp atduri un galu) ir vērsta uz cepeškrāsns iekšpusi. Ja restītēm ir dekoratīvs metāla stienis, novietojiet to cepeškrāsns

ārpusē, lai zīmola logotips būtu redzams un salasāms. Pareizu novietojumu skatiet arī šīs lietotāja rokasgrāmatas sadaļā "Piederumi" redzamajā attēlā.

- Cepeškrāsns durvju stiklu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durtiņu stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai to mazinātu, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10-15 minūtes un tikai pēc tam ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas plātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums ēdiena gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- ⚠ **UZMANĪBU!:** Ēdiena gatavošanas laikā vai tad, kad cepeškrāsns ir karsta, iekšējās telpas apakšdaļā nedrīkst liet ūdeni.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Nelieciet pārtiku tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepampapīru un/vai piemērotas pannas vai formas.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visus piederumus ar karsta ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

**BRĪDINĀJUMI (*ATTIECĪBĀ UZ PYRO CEPEŠKRĀSNĪM)**

- Pirms tīrīšanas jānotīra izlijušais šķidrums.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms automātiskās tīrīšanas cikla sākšanas:
  - notīriet cepeškrāsns durvis;
  - noņemiet lielās ēdienu atliekas vai gabaliņus no cepeškrāsns iekšpuses, izmantojot mitru sūkli; neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus;
  - izņemiet visus piederumus un bīdāmo statīvu komplektu (ja tāds ir);
  - neievietojiet cepeškrāsnī auduma dvieļus.
- Cepeškrāsnīs ar gaļas temperatūras zondi pirms tīrīšanas cikla izpildes ir nepieciešams aizvērt atveri, izmantojot komplektācijā iekļauto uzgriezni. Ja netiek izmantota gaļas temperatūras zonde, vienmēr aizveriet atveri,

*atkarībā no krāsns modeļa

izmantojot uzgriezni.
- Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā (ja tas ir pieejams) virsmas var kļūt karstākas nekā parasti un bērni jātur drošā attālumā.
- Ja virs cepeškrāsns ir uzstādīta plīts virsma, nekad to nelietojiet, kamēr darbojas pirolizētājs; lai plīts virsma nepārkarstu.

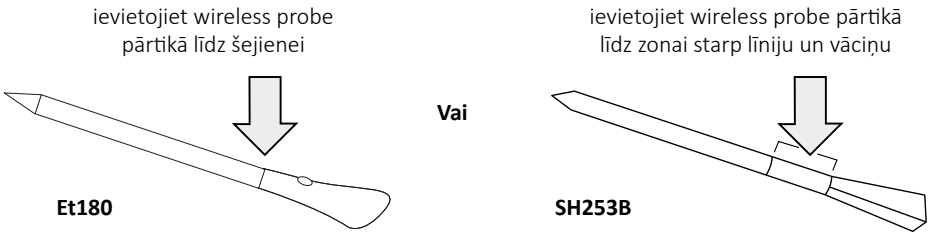
## BRĪDINĀJUMI (*ATTIECĪBĀ UZ TVAIKA TVERTNI)

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Apdegumu un ierīces bojājumu risks: izmantojot tvaika funkciju, izlaistais tvaiks var radīt apdegumus. Uzmanīgi atveriet durvis, lai izvairītos no traumām pēc gatavošanas funkcijas izmantošanas ar tvaiku.
- Lai izmantotu tvaika funkciju, traukā iepildiet tikai dzeramo ūdeni.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Pēc lietošanas tvertnē atlikušais ūdens joprojām var būt karsts. Rīkojieties uzmanīgi.
- Ņemiet vērā, ka tvaika tvertne ir paredzēta izmantošanai tikai cepeškrāsnī. Neizmantojiet tvaika tvertni uz plīts virsmas vai atklātas uguns.
- Šo tvertni nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Mazgājiet to ar rokām, izmantojot parasto trauku mazgāšanas līdzekli.
- Tīrot tvaika tvertni, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus.

*atkarībā no krāsns modeļa

## BRĪDINĀJUMI ATTIECĪBĀ UZ BEZVADU TEMPERATŪRAS ZONDI

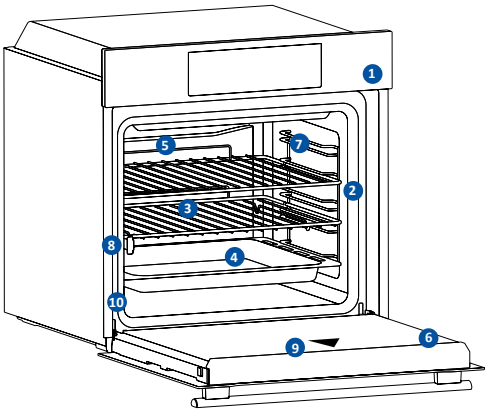
- Šis produkts ir paredzēts tikai cepeškrāsnīm. Tas jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā..
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.




- Tieši nepakļaujiet zondes Preci Probe metāla daļu cepeškrāsns radītajam karstumam.
- Nelietojiet zondi Preci Probe nekādā citā ierīcē, kā vien iebūvētajā cepeškrāsnī.
- Nelietojiet zondi Preci Probe mikroviļņu krāsnī.
- Zondi Preci Probe var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst uz ilgu laiku iegremdēt ūdenī.
- Šo produktu nav paredzēts lietot personām, kas jaunākas par 12 gadiem.
- Piegādātājs nebūs atbildīgs par Preci Probe bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas dēļ.
- Pirms Preci Probe lietošanas to notīriet.
- Zonde var darboties šādā temperatūras diapazonā: no 10 °C līdz metāla daļas iekšējai maksimālajai temperatūrai — 100 °C. Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, displejā tiek rādīta noklusējuma temperatūra, bet tā nekad nav augstāka par 250°C: arī izvēlētā temperatūra ir ierobežota līdz 250°C.
- Ja zondes Preci Probe temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un zonde Preci Probe pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai tā netiktu sabojāta.

# 2. PRODUKTA IEVIEŠANA

## 2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

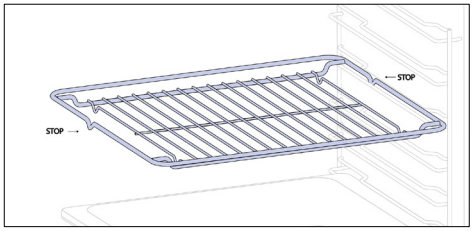



1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Metāla režģi**
4. **Paplāte**
5. **Ventilatora vāks**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu režģi** (ja ir: tikai plakanam dobumam)
8. **Teleskopiskās vadotnes**
9. **Kamera** (tikai, ja ir)
10. **Sērijas numurs un QR kods**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai uzziņai.

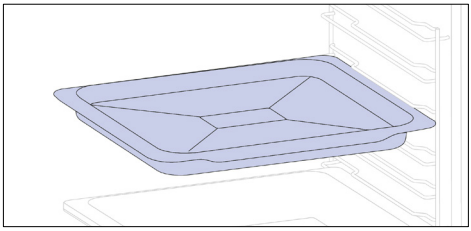
## 2.2. PIEDERUMI

### Metāla restītes



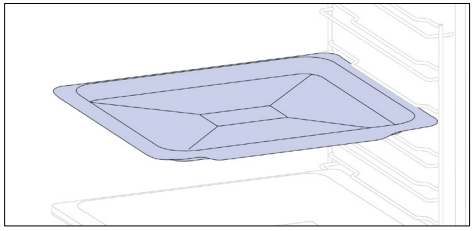

Cepeškrāsns reste ir noņemams un regulējams plaukts, kas atbalsta virtuves piederumus un ko var noregulēt dažādos augstumos atbilstoši gatavošanas vajadzībām. Nelieciet ēdienu tieši uz tās; tā vietā izmantojiet cepampapīru vai piemērotas cepšanas pannas.

### Dziļā plāte



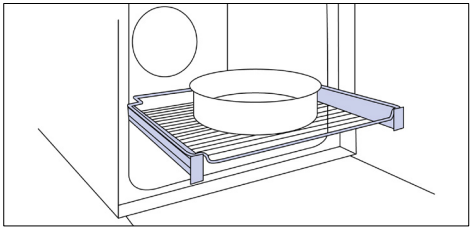
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

### Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



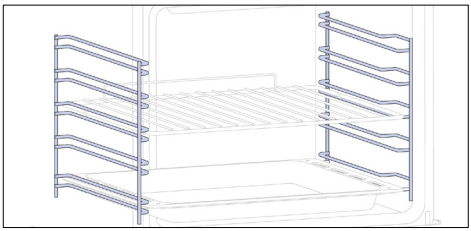
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūnināšanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

### Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir*)



Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

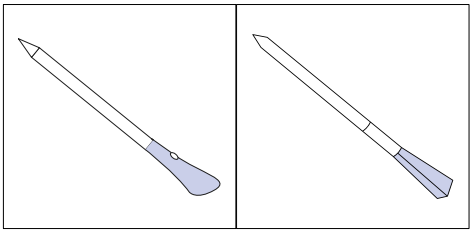
**Sānu stiepļu restītes** (tikai, ja ir*)



Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

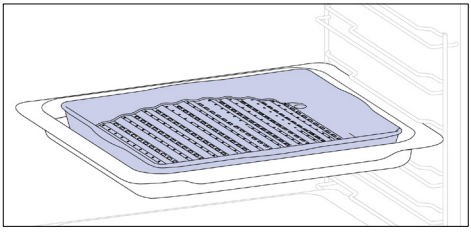
**PIEZĪME.** 6 vai 7 līmeņi atkarībā no modeļa.

**Preci Probe** (tikai, ja ir*)



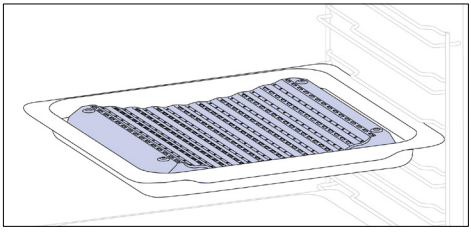
Šī gaļas temperatūras zonde ir temperatūras sensors, ko var ievietot ēdienā un pievienot cepeškrāsnij ar kabeli, lai kontrolētu pārtikas iekšējo temperatūru ēdiena gatavošanas laikā. To galvenokārt izmanto zivīm un gaļai.

**Dubultā plāte — barbekjū režīms** (tikai, ja ir*)



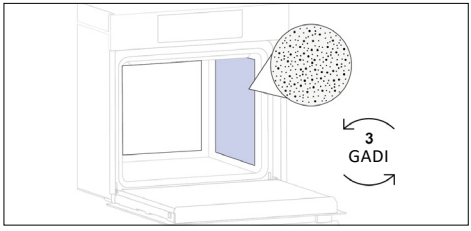
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

**Dubultā plāte — TVAIKA režīms** (tikai, ja ir*)

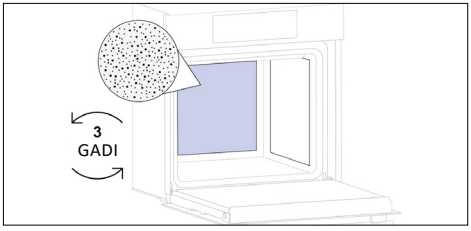


Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

**Katalītiskie paneļi** (tikai, ja ir*)

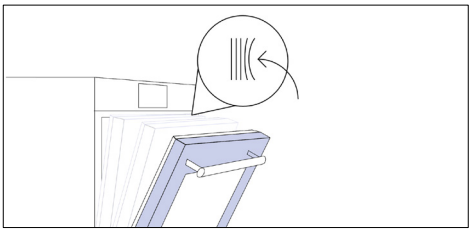



**Katalītiskie Ventilatora vāks** (tikai, ja ir*)



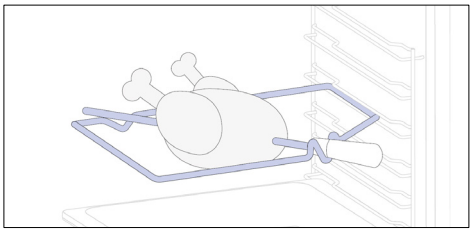

Ar mikroporu struktūru un emaljas pārklājumu izgatavoti speciāli paneļi tauku pārvēršanai viegli noņemamos gāzveida elementos. Nomainiet pēc 3 lietošanas gadiem (ar 2/3 gatavošanas cikliem nedēļā).

**Soft Close/Soft Open viras** (tikai, ja ir*)



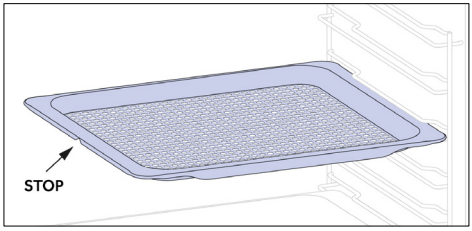
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durcju aizciršanu.

**Grozāmais iesms** (tikai, ja ir*)



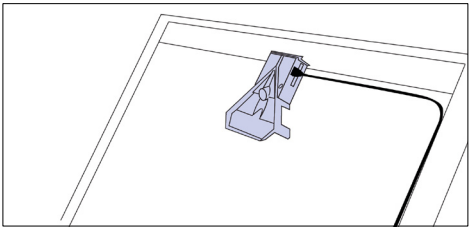
Grozāmais iesms darbojas kopā ar augšējo sildelementu, grozot ēdienu tā, lai tas tiktu pagatavots vienmērīgi. Vislabāk to izmantot vidēja izmēra ēdieniem. Ideāli piemērots režīms, lai no jauna atklātu tradicionālā cepeša garšu.

**Airfry plāte** (tikai, ja ir*)



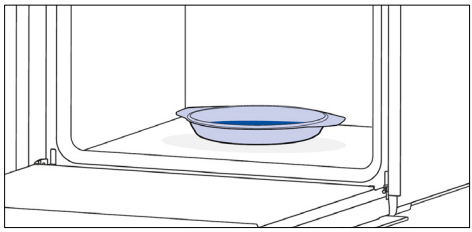

Airfry plāte nodrošina, ka karstais gaiss pārtikai piekļūst vienmērīgi un trīs dimensijās, tāpēc ārpuse ir kraukšķīgāka, bet iekšpusē ēdiens ir sulīgs. Cepšanas plāti pēc izvēles var novietot uz L1, lai savāktu sulas vai drupačas.

**Kamera** (tikai, ja ir*)



Bioniskās redzamības kamera nosaka un atpazīst ēdienu, iestatot tā piemērotākos gatavošanas parametrus.

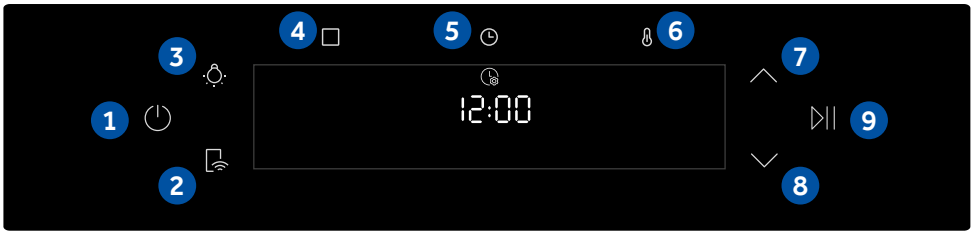
**Tvaika tvertne** (tikai, ja ir*)



Tvaika trauks ir noderīgs piederums, ko piepilda ar ūdeni, lai gatavošanas laikā radītu tvaiku, uzlabojot ēdiena garšu, tekstūru un mitrumu.

**LV:** Nelieciet pārtiku tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepampapīru un/vai piemērotas pannas vai formas.

## 2.3. VADĪBAS PANELIS




**Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826**

Izstrādājuma enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar informācijas vai statusa displeju: 0,8 W

Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz gaidstāves režīma stāvokli ar informācijas vai statusa displeju: 20 min

Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa

1. Ieslēgšana/izslēgšana
2. Tālvadība
3. Lampa
4. Funkcijas
5. Laiks
6. Temperatūra

7/8. Navigācijas pogas

9. Sākt/apturēt

### GALVENĀS FUNKCIJAS

Vadības panelim ir šādas galvenās funkcijas.

| Simbols | Funkcija | Apraksts |
|---|---|---|
| | **Ieslēgšana/izslēgšana** | Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni |
| | **Tālvadības ieslēgšana/izslēgšana** | Nospiediet pogu, lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsns ir savienota pārī ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu). |
| | **Apgaismojums** | Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns telpas apgaismojumu |
| | **Funkcijas** | Nospiediet vienu reizi, lai piekļūtu manuālajām funkcijām, divas reizes, lai skatītu Everyday cooking programmas, trīs reizes, lai atvērtu tīrīšanas izvēlni, un četras reizes, lai atvērtu Wi-Fi izvēlni. |
| | **Laiks** | Nospiediet vienu reizi, lai iestatītu gatavošanas ilgumu, divas reizes, lai atvērtu minūšu skaitītāju (pieejams gaidstāves režīmā), trīs reizes, lai aktivizētu uzsākšanas aizkavi. Gaidstāves režīmā ir pieejams virtuves taimeris un (turot nospiestu 3 sekundes) pareiza laika rādījums. |
| | **Temperatūra** | Nospiediet vienu reizi, lai pārbaudītu temperatūru cepeškrāsns telpā, un divas reizes, lai aktivizētu ātrās uzkarsēšanas opciju (pieejama tikai cepeškrāsns uzsildīšanas fāzē). |
| | **Navigācijas pogas** | Nospiediet navigācijas pogas, lai ritinātu starp funkciju un pielāgotu parametrus. |
| | **Sākt/apturēt** | Nospiediet, lai sāktu/apturētu gatavošanu vai apstiprinātu funkcijas. |

## 2.4. SAVIENOJAMĪBA

### Bezvadu funkcijas parametri

| Tehnoloģija | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standarta | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenču josla(-as) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimālā jauda [mW] | 100 | 10 |

### Bezvadu zondes bezvadu parametri

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tehnoloģija | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standarta | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvenču josla(-as) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimālā jauda [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth® vārda zīme un logotipi ir reģistrētas preču zīmes, kuras pieder Bluetooth SIG, Inc., un jebkāda šo zīmju izmantošana no Candy Hoover Group SRL puses notiek saskaņā ar licenci. Citi preču zīmju un tirdzniecības nosaukumi ir to attiecīgo īpašnieku īpašums.

*atkarībā no krāsns modeļa

### Informācija par tīklā savienotām iekārtām

Tīklā pievienotā produkta jaudas patēriņš gaidstāves režīmā, ja ir pievienoti visi vadu tīkla porti un aktivizēti visi bezvadu tīkla porti: 2,0 W.

Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz tīkla gaidstāves stāvokli: 20 min

### Bezvadu tīkla porta aktivizēšana

Wi-Fi modulis tiek ieslēgts, tiklīdz lietotājs nospiež ieslēgšanas pogu.

### Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Wi-Fi modulis tiek deaktivizēts, tiklīdz lietotājs nospiež izslēgšanas pogu. Wi-Fi var deaktivizēt, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi iestatījumu izvēlnē atlasot “Izslēgt”.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: **www.candy-group.com**

## MIJIEDARBĪBA AR LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

### PIEZĪME.

- Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā ir iespējams reģistrēt produktu.
- Pārliecinieties, ka jūsu mājas Wi-Fi tīkls ir ieslēgts.
- Jums tiks sniegti detalizēti norādījumi gan cepeškrāsnī, gan mobilajā ierīcē.
- Cepeškrāsns pievienošana var ilgt līdz 10 minūtēm.
- Sīkākus norādījumus un problēmu novēršanu skatiet lietotnē.

---

Lejupielādējiet savā viedtālrunī.

Available on the App Store

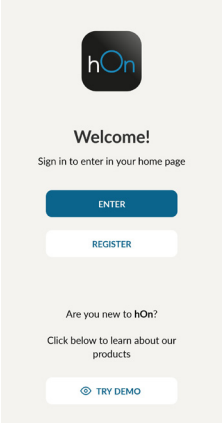
GET IT ON Google Play

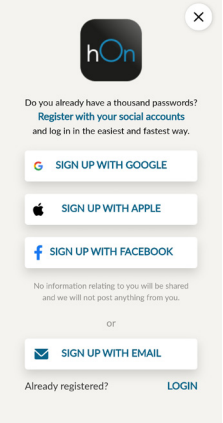
Turpmākie attēli ir tikai ilustratīviem mērķiem.

---

## JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”.
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi.

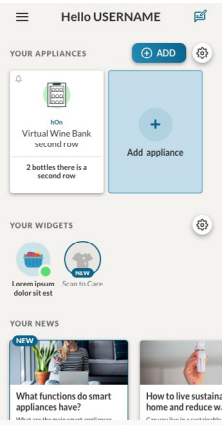



## ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

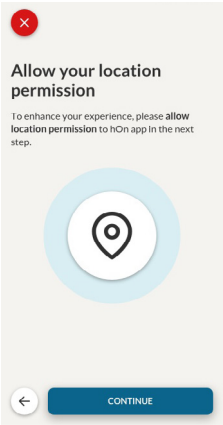
**1. darbība**

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.



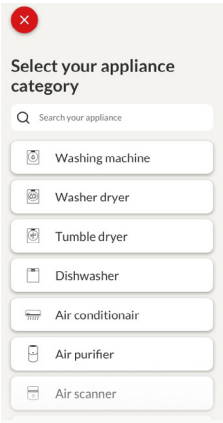
**2. darbība**

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



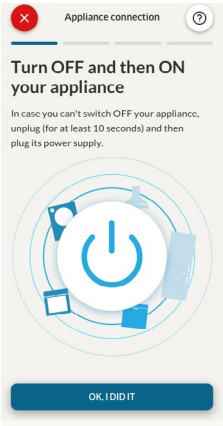

**3. darbība**

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.



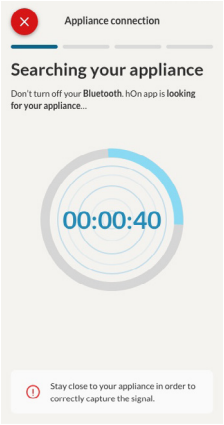

**4. darbība**

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



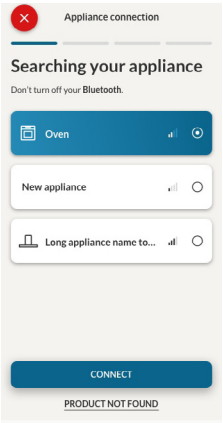
**5. darbība**

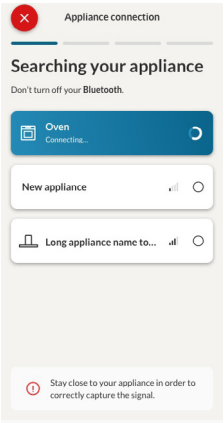
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.




**6.1-6.2. darbība**

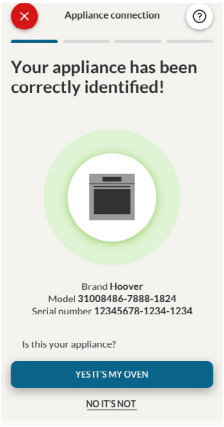
- Atlasiet savu sadzīves tehniku, pieskarieties pie “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes.




**7. darbība**

- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.

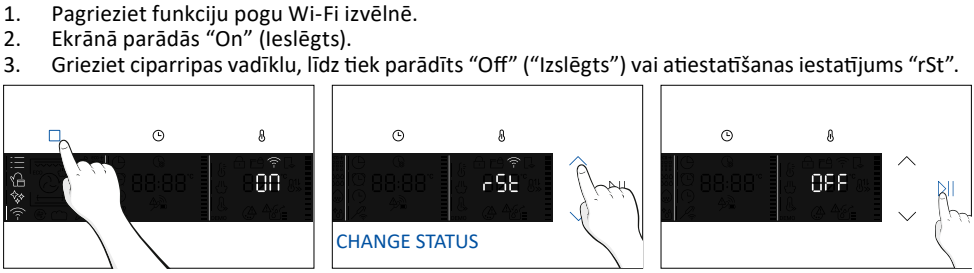


## WI-FI IESTATĪJUMU MAIŅA

Kad ierīce ir reģistrēta, lietotājs var mainīt WIFI iestatījumus starp:

- **Wi-Fi ir ieslēgts.** Cepeškrāsns statusu var uzraudzīt tikai lietotnē;
- **Wi-Fi hOn**. Cepeškrāsni var izmantot tikai lietotnē;
- **Wi-Fi ir izslēgts.** Cepeškrāsns nav pievienota, bet joprojām ir reģistrēta, saglabājot tīkla akreditācijas datus;
- **Wi-Fi ir atiestatīts.** Savienojums ir atiestatīts, un ir iespējama jauna reģistrācija.

1. Pagrieziet funkciju pogu Wi-Fi izvēlnē.
2. Ekrānā parādās “On” (Ieslēgts).
3. Grieziet ciparripas vadīklu, līdz tiek parādīts “Off” (“Izslēgts”) vai atiestatīšanas iestatījums “rSt”.




## TĀLVADĪBA

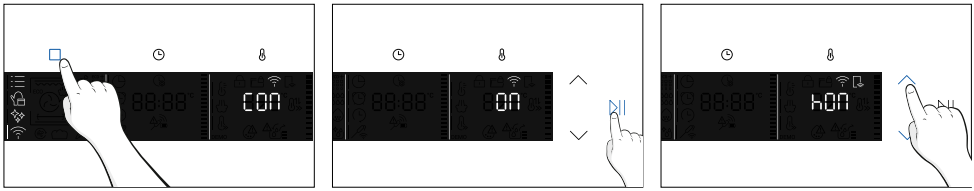
Tālvadība piedāvā daudzas priekšrocības lietotājiem, uzlabojot ērtības, efektivitāti un vispārējo ēdiena gatavošanas pieredzi, sniedzot iespēju kontrolēt produktu tieši no ierīces un lietotnes.

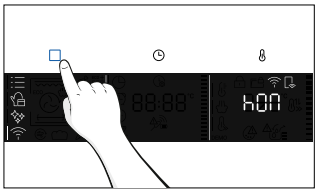
Šī funkcija ļauj, izmantojot jūsu ierīci, baudīt dažādas funkcijas, piemēram, tūlītēju vai plānotu recepšu vai ēdiena gatavošanas programmu sākšanu, kas jau ir pieejamas lietotnē; reāllaika recepšu progresa uzraudzību; izmantoto ēdiena gatavošanas parametru pielāgošanu; ēdiena gatavošanas procesa uzraudzību, izmantojot zondi; saglabāto recepšu pārvaldību, izmantojot produkta “Jolly funkciju” (skatiet saistīto sadaļu). Turklāt ir iespējams saņemt paziņojumus, kad programmas un receptes ir pabeigtas. Tālvadību var aktivizēt tikai tad, kad produkts ir reģistrēts.

**PIEZĪME.** Tas ir pieejams visām produkta gatavošanas funkcijām, izņemot Sacepums un Supergrils programmas.

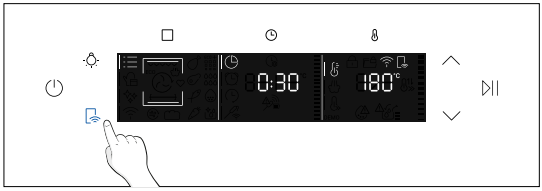
### How to activate Remote Control:

1. Pieskarieties ☐ , lai atlasītu Wi-Fi režīmu.
2. Displejā parādās “connect” (savienot). Pieskarieties ⏯ .Sāk mirgot uzraksts “On” (Ieslēgts).
3. Pieskarieties ⌵, lai izvēlētos “hOn” režīmu, un pieskarieties , lai aktivizētu tālvadības pulti.
4. Nospiediet☐ , lai izietu no “hOn” režīma.
5. Piekļūstiet lietotnei, izvēlieties programmu un ļaujiet sākt ēdiena gatavošanu. Procesa laikā ir iespējams kontrolēt un mainīt programmas parametrus gan produktā, gan lietotnē.



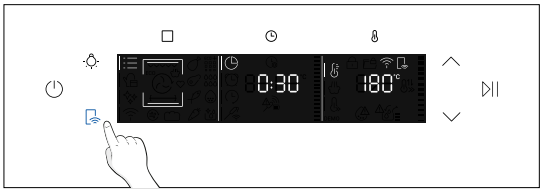


Gatavošanas laikā ir iespējams arī aktivizēt tālvadību, nospiežot attiecīgo pogu.



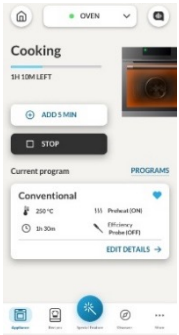

### Tālvadības pārtraukšana

Kamēr notiek gatavošanas programma, to var apturēt tieši no paša produkta, nospiežot attiecīgo tālvadības pults pogu, kas iekļauta ierīces komplektācijā.



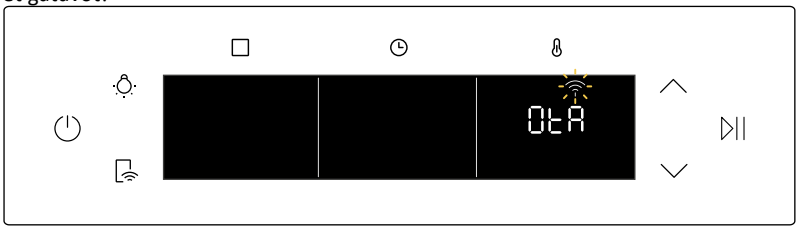

Jūs varat arī apturēt ēdiena gatavošanas programmu attālināti, izmantojot lietotni, noklikšķinot uz "STOP" (APTURĒT) pogas ekrāna. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

**PIEZĪME.** Ja lietotājs aptur notiekošo ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī, vienlaikus apturētā gatavošana būs redzama lietotnē.



### ATTĀLINĀTA ATJAUNINĀŠANA (OTA)

Cepeškrāsns ir aprīkota ar atjaunināšanas pa gaisu (OTA) funkciju, kas ļauj bez piepūles uzturēt cepeškrāsni ar jaunākajām funkcijām. Ja tas ir pieejams, tiklīdz cepeškrāsns ir pievienota, kad poga ir pagriezta uz "Wi-Fi" vai ēdiena gatavošanas programma tikko beigusies, atjaunināšana sāksies automātiski. Displejā parādīsies „OtA", Wi-Fi ikona mirgos, un visas produkta komandas īslaicīgi nebūs pieejamas. Šis process var ilgt dažas minūtes, tāpēc lūdzu, neatvienojiet un neizslēdziet cepeškrāsni šajā laikā. Kad atjaunināšana būs pabeigta, displejā mirgos „12:00". Vienkārši atiestatiet laiku un sāciet gatavot!




# 3. PIRMS SĀKŠANAS

## 3.1. INFORMĀCIJA, LAI SĀKTU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jūs varat pamanīt dūmus. Neuztraucieties, vienkārši pagaidiet, līdz dūmi izgaist, pirms izmantojat cepeškrāsni.

### Kā darbojas durvis?

Pirolītiskās tīrīšanas laikā cepeškrāsns durvis visu laiku paliek aizslēgtas. Ja tā nav bloķēta, cepeškrāsns parādīs kļūdas kodu 24 un apturēs tīrīšanas funkciju.

### Kā darbojas apgaismojums?

Cepeškrāsns telpu izgaismo viena vai vairākas spuldzes, kas parasti tiek aktivizētas katru reizi, kad sākas ēdiena gatavošanas funkcija.
Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar durvju slēdzi (skatīt zemāk), gaisma automātiski ieslēdzas, kad durvis tiek atvērtas.
Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar lampas pogu, to var izmantot arī apgaismojuma aktivizēšanai.
Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 10 minūtēm, lampiņas automātiski izslēdzas.
Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā gaisma paliek izslēgta. *

### Kā darbojas dzesēšanas ventilators?

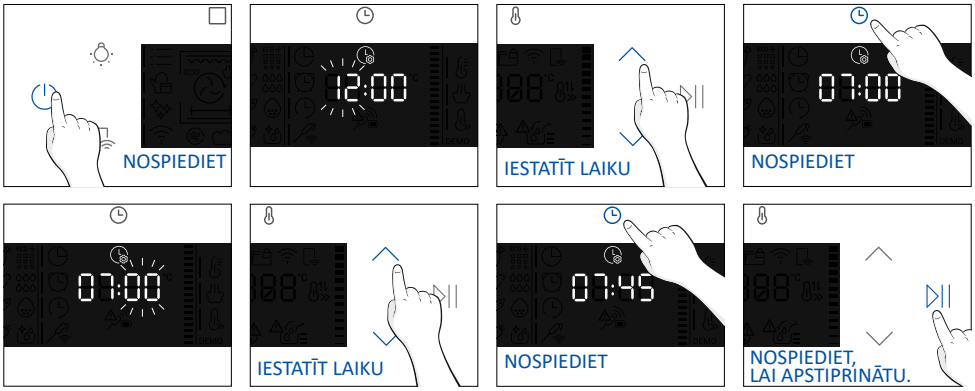
Dzesēšanas ventilators ir atbildīgs par siltuma izkliedēšanu, neļaujot cepeškrāsnij un tās apkārtnei pārāk sakarst, kā arī aizsargājot virtuves ierīces no augstas temperatūras ietekmes. Šī iemesla dēļ dzesēšanas ventilators kādu laiku paliek dzirdams pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas.
Tas darbojas ēdiena gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret cepeškrāsns iekšējo temperatūru.
Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpjošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli.
Pirolītiskās tīrīšanas laikā un tad, kad durvis ir aizslēgtas, tiek ieslēgts dzesēšanas ventilators. *
ECO funkcijas laikā lampiņa paliks izslēgta.

(*tikai piro cepeškrāsnīm)

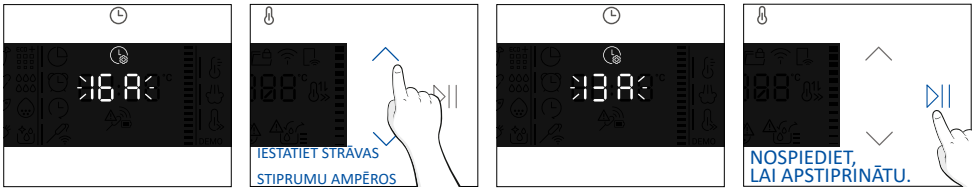
### 3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, sākotnējais solis ir iestatīt dienas laiku, izvēlēties starp 13 ampēriem vai 16 ampēriem, izvēlēties spilgtumu un skaņas līmeni.

- **IESTATIET LAIKU:** Ekrānā būs redzams mirgojošs iepriekš iestatītais laiks '12:00'. Lai to mainītu, turiet ⏻ un izmantojiet bultiņas, lai iestatītu pašreizējo stundu. Nospiediet 🕒 , lai apstiprinātu stundas. Izpildiet to pašu procedūru, lai iestatītu minūtes. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯ .

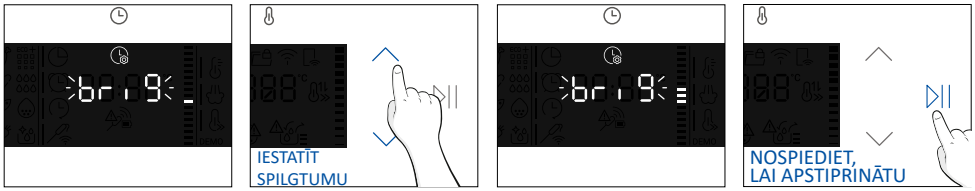



- **STRĀVAS STIPRUMS:** Pēc noklusējuma cepeškrāsns ir iestatīta darbam ar lielāku jaudu, kas piemērota mājsaimniecībām ar vairāk nekā 3 kW (16 A). Ja jūsu mājai ir zemāka jauda, varat mainīt šo iestatījumu uz ⏯ 13 A. Šis iestatījums ietekmē to, cik ātri cepeškrāsns uzsilst. Izvēloties augstāku opciju (16A), tas uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā būs redzamas divas iespējas – 13.A un 16.A. Atlasiet vēlamo, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯ .

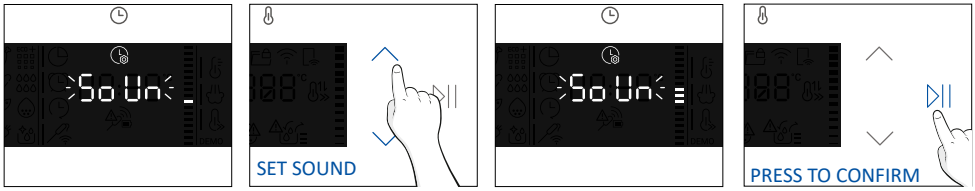



ℹ **PIEZĪME.** Strāvas stipruma iestatīšanas opcija ir pieejama tikai sākotnējās uzstādīšanas laikā. Lai mainītu iestatīto strāvas stiprumu, lūdzu, skatiet pēc uzstādīšanas sniegtos norādījumus.

- **SPILGTUMS** Displejā parādās simbols “brig”. Skaitļi atspoguļo spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯ .

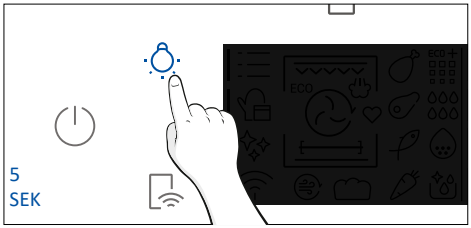


- **SKAŅA** Displejā parādās simbols “Soun” (“Skaņa”). Skaitļi norāda skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.



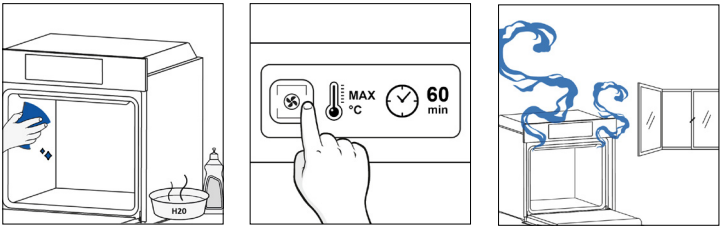

- **NORĀDĪJUMI PĒC UZSTĀDĪŠANAS**

Ir iespējams atgriezties pie sākotnējiem iestatījumiem, nospiežot lampas pogu un turot to nospiestu 5 sekundes




### 3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsni, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.

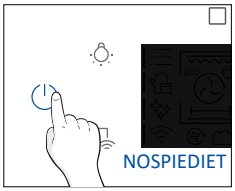


# 4. PRODUKTA DARBĪBA

## 4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

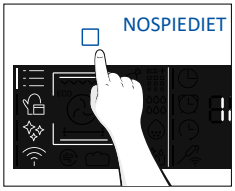
### CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Nospiediet ⏻, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni




### FUNKCIJU IZVĒLNE

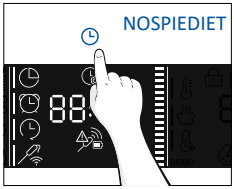
Piekļūstiet funkciju izvēlnei, nospiežot ☐.
Lai pārietu uz pieskārienu tik reižu, cik nepieciešams, lai ievadītu f spārna iestatījumus:

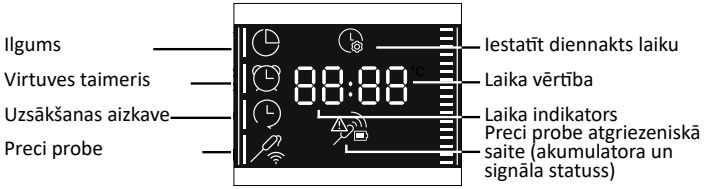



| Simbols | Funkcija | Apraksts |
|---|---|---|
| | **Galvenās Funkcijas** | Šī funkcija ļauj izvēlēties vēlamo gatavošanas programmu, izmantojot bultiņas. Pieskarieties 🕒 un🌡 lai iestatītu laiku un temperatūru. Nospiediet ⏯, lai palaistu funkciju. Lai apturētu programmu, noklikšķiniet vēlreiz. |
| | **Pārtikas Kategorijas** | Šajā izvēlnē varat piekļūt četrām ēdiena gatavošanas kategorijām, kas jau ir integrētas jūsu cepeškrāsnī, izmantojot bultiņas. Displejā būs redzams noklusējuma laiks un temperatūra. |
| | **Wifi** | Šajā režīmā jūs varat savienot cepeškrāsni ar tīklu un reģistrēt to ar hOn lietotni. |
| | **Tīrīšanas Funkcijas** | Šī funkcija ļauj izvēlēties tīrīšanas sistēmu, kas pieejama jūsu cepeškrāsnī. |

## LAIKA IZVĒLNE

Kad esat izvēlējies gatavošanas programmu, atveriet izvēlni Time (Laiks), nospiežot.
Lai pārietu uz pieskārienu tik reižu, cik nepieciešams, lai ievadītu tālāk norādītajos iestatījumos:

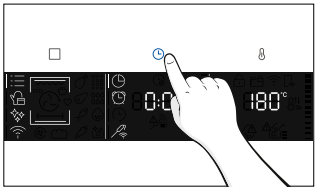


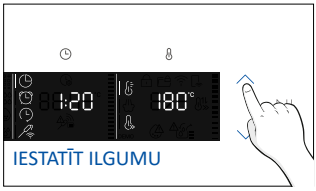




**PIEZĪME.** Vairākus parametrus nevar iestatīt vienlaicīgi, tāpēc atmiņā paliek tikai pēdējā kopa, kamēr iepriekšējā tiek dzēsta

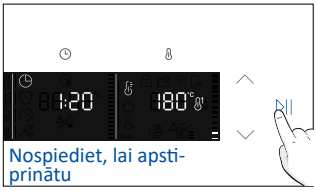
| Simbols | Funkcija | Apraksts |
|---|---|---|
| | **A)Gatavošan As Ilgums** | Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku.<br>Nospiediet , lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Gatavošanas ilgums”. Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet, lai apstiprinātu<br>Laika atskaite sākas uzsildīšanas beigās (ja tāda ir). Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, nospiežot un izmantojot bultiņas. Kad ilgums ir pagājis, displejā tiek parādīts “End” (Beigt) un gatavošana tiek pārtraukta. |
| | **B)Minūšu Skaitītājs** | Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju.<br>Nospiediet lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Minute minder” (minūšu skaitītājs). Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet , lai apstiprinātu.Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, nospiežot un izmantojot bultiņas. Pēc tam nospiediet lai atsāktu gatavošanu. Kad laiks ir pagājis, gatavošana turpinās, līdz manuāli tiek pārtraukta. Šo funkciju var iestatīt arī tad, ja cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, nospiežot .. Kad tas ir aktivizēts, minūšu skaitītājs darbojas neatkarīgi no cepeškrāsns gatavošanas funkcijām. |
| | **C)Uzsākšana S Aizkave** | Ļauj izvēlēties ēdiena gatavošanas sākuma laiku.<br>Nospiediet , lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Uzsākšanas aizkave”. Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet.<br>PIEZĪME. Uzsākšanas aizkave ir aktivizējama tikai pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejams ar grila funkcijām. |

## a. Gatavošanas Ilgums



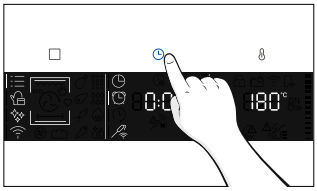


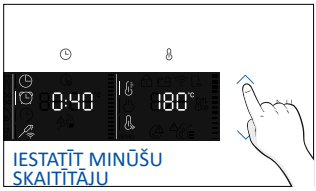
IESTATĪT ILGUMU



Nospiediet, lai apstiprinātu

## b. Minūšu Skaitītājs



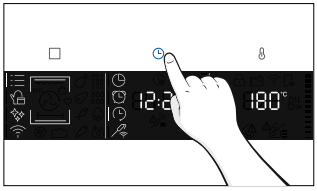


IESTATĪT MINŪŠU SKAITĪTĀJU



Nospiediet, lai apstiprinātu

## c. Uzsākšanas Aizkave





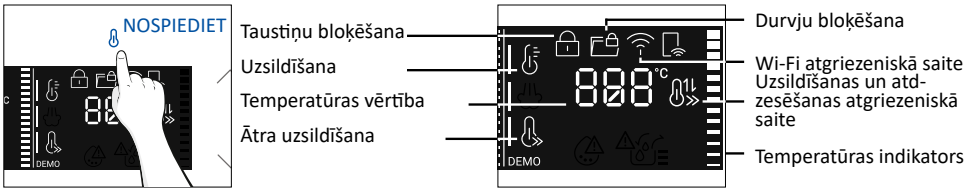
IESTATĪT UZSĀKŠANAS AIZKAV



Nospiediet, lai apstiprinātu

## TEMPERATŪRAS IZVĒLNE

Kad esat izvēlējies gatavošanas programmu, atveriet temperatūras izvēlni, nospiežot 🌡. Lai navigētu, pieskarieties 🌡 tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.




| Simbols | Funkcija | Apraksts |
|---|---|---|
| 🌡 | **Temperatūra** | Nospiediet 🌡, lai iestatītu temperatūru, un izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību. |
| 🌡» | **Ātra Uzsildīšana** | Nospiediet divreiz 🌡 lai iestatītu ātro temperatūru |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Simbols | Funkcija | Apraksts |
|---|---|---|
| 🔒 📶 | **Drošības Bloķēšana** |  VIENLAICĪGI NOSPIEŽIET<br>Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai novērstu nepilngadīgo nevēlamu lietošanu. Lai to aktivizētu, vienlaikus 3 sekundes turiet nospiestas pogas “Lampa” un “Tālvadības pults”.<br>Lietotāja saskarnē parādīsies ikona ar slēdzeni. Šādā gadījumā cepeškrāsns lietotāja saskarne ir bloķēta, un iestatījumos nevar veikt izmaiņas.<br>Lai deaktivizētu bērnu bloķēšanu, vēlreiz 3 sekundes turiet nospiestas pogas “Lampa” un “Tālvadības pults” (ikona ar atslēgu pazudīs). |

## 4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

### ĀTRAS UZSILDĪŠANAS FUNKCIJA

Lai paātrinātu uzsildīšanas fāzi, ātrās uzsildīšanas funkciju var iestatīt, nospiežot temperatūras ikonu 3 sekundes pēc tam, kad ir izvēlēta ēdiena gatavošanas programma un temperatūra. Šī opcija aktivizēs ventilatora un sildelementu kombināciju neatkarīgi no izvēlētās ēdiena gatavošanas funkcijas. Lai taupītu enerģiju, aktivizējot ātru uzsildīšanu, telpas ventilators tiks IZSLĒGTS, līdz cepeškrāsns sasniegs vēlamo temperatūru.

### 4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

**PIEZĪME.** Funkcijām, kurām nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana, pārliecinieties, vai šajā fāzē ir izņemti visi piederumi. Lai uzzinātu par iepriekšēju uzsildīšanu, ievērojiet tālāk esošajā tabulā sniegtos norādījumus. "JĀ/ĀTRĀ UZSILDĪŠANA" nozīmē, ka ir nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana un ir pieejama ātrās uzsildīšanas opcija; "NĒ" nozīmē, ka iepriekšēja uzsildīšana nav pieejama un ēdieni jāievieto, kad cepeškrāsns ir auksta.

| Simbols | Funkcija | T°C noklusējuma T°C diapazons | Noklusējuma T °C T°C diapazons | Uzsildīšana | Ieteikumi |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Konvekcijas | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Jā/ātra uzsildīšana | IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem, sāļajiem pīrāgiem vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu. Var lietot ar Preci Probe. |
| | Konvekcija + ventilators | 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Jā/ātra uzsildīšana | IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem, sāļajiem pīrāgiem vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu. Var lietot ar Preci Probe. |
| | Vairāku līmeņu | 160°C 50-250/300°C *** | L4 vienam līmenim L2+L5 dubultam līmenim L2+L4+L6 trīskāršam līmenim | Jā/ātra uzsildīšana | IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai. Var lietot ar Preci Probe. |
| | Apakšējā sildīšana | 170°C 50-230°C | L2 | Jā/ātra uzsildīšana | IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maižu. Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams). |
| | *Apakšējā sildīšana + ventilators | 170°C 50-230°C | L2 | Jā/ātra uzsildīšana | IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem gaļas gabaliem(cepešiem) vai rīvētiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu plāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Kad līdz gatavošanas beigām atlikusi puse laika, apgrieziet ēdienu otrādi, ja nepieciešams. |
| | Grill | L5 L1-L5 | L6 plānai barībai L5biezākiem pārtikas produktiem | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: sacepumiem, grilētai gaļai, zivīm, dārzeņiem. Šī funkcija izmanto tikai iekšējo augšējo sildelementu. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Novietojiet plāti zem tās, lai savāktu sulas. |
| | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maižu.Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams). |

| Simbols | Funkcija | T°C noklusējuma T°C diapazons | Noklusējuma T °C T°C diapazons | Uzsildīšana | Ieteikumi |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Sacepums | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Jā/ātra uzsildīšana | IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem gaļas gabaliem(cepešiem) vai rīvētiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu plāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Kad līdz gatavošanas beigām atlikusi puse laika, apgrieziet ēdienu otrādi, ja nepieciešams |
|  | Vairāku līmeņu + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Jā/ātra uzsildīšana | IDEĀLI PIEMĒROTS: pilnīgai ēdienkartes gatavošanai bez smaku sajaukšanas. Ēdieni nav jāizņem vienā un tajā pašā gatavošanas laikā Izvēlnes ieteikumus skatiet īpašā rindkopā (ievietojiet rindkopas numuru) |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: gaļas, zivju vai dārzeņu gatavošanai.Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu.Cepeškrāsns telpas lampa ir izslēgta. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: saldētu ēdienu vai rīvmaizē daļēji pagatavotu ēdienu pagatavošanai, kas parasti ir cepti. Pateicoties īpašajai plātei, karstais gaiss var vienmērīgi plūst pār ēdieniem. |
|  | Maize | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: maizes un klaipu cepšanai |
|  | Pica (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: visu veidu picāmbez cepeškrāsns iepriekšējas uzkarsēšanas. Izmantojiet zemāku temperatūrusaldētiem produktiem un 300°Cmājās gatavotiem ēdieniem |
|  | Baltā gaļa | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: mājputniem un baltās gaļas gabaliem |
|  | Sarkanā gaļa | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: liellopu gaļai un sarkanās gaļas gabaliem |
|  | Zivis | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: veselām zivīm un filejām |
|  | Dārzeņu | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: ceptiem dārzeņiem un kartupeļiem |

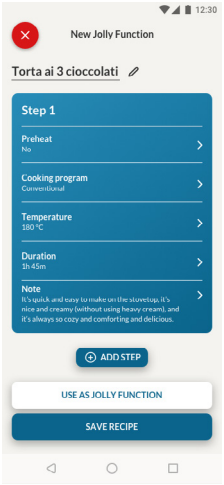
* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.
*** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

### 4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

| Simbols | Funkcija | T°C noklusējuma T°C diapazons | Ieteicamā plaukta pozīcija | Uzsildīšana | Ieteikumi |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Pievienojiet iepriekš iestatīto funkciju sarakstam savu iecienītāko funkciju, kas vēl nav atrodama jūsu cepeškrāsnī.<br>To var konfigurēt, izmantojot hOn lietotni. |

### ♡ Jolly funkcija

Pateicoties Jolly funkcijai, šis produkts piedāvā pilnībā pielāgojamu pieredzi, ļaujot uzglabāt personalizētās receptes tieši cepeškrāsnī. Jūs varat izpildīt šīs receptes tik bieži, cik vēlaties, pat bez nepieciešamības pieteikties lietotnē.

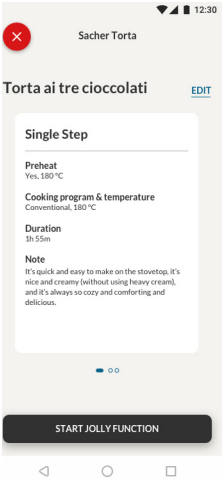


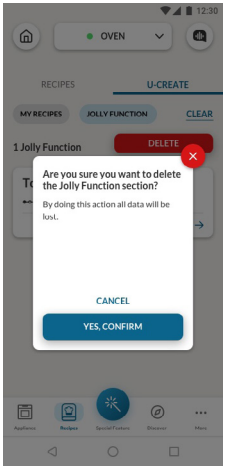

### Jolly funkcijas iestatīšana:

Lai iestatītu Jolly funkciju savā cepeškrāsnī, atveriet lietotnes U-CREATE sadaļu, atlasiet recepti, kuru vēlaties izmantot, un noklikšķiniet uz "Izmantot kā Jolly funkciju".
No šī brīža jūs varat to palaist no produkta pat bez mijiedarbības ar lietotni.
Vienkārši pagrieziet funkciju pogu uz Jolly funkciju, lai sāktu gatavošanas procesu.
Ekrānā būs redzama iepriekš iestatītā temperatūra.

## Jolly funkcijas rediģēšana

Lai rediģētu Jolly funkciju, dodieties uz lietotnes sadaļu recepte un atlasiet receptes karti, kas apzīmēta kā Jolly funkcija. Pieskarieties pogai “rediģēt”, lai pielāgotu recepti un mainītu iepriekš iestatītos iestatījumus.
Uznirstošais ziņojums informēs, ka, lai saglabātu tikko modificēto Jolly funkciju, jums ir jānoņem iepriekšējā. Ja apstiprināsiet, iepriekšējā Jolly funkcija tiks dzēsta, un jaunie parametri tiks saglabāti produktā un būs redzami lietotnē.



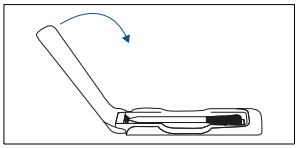

## Jolly funkcijas izdzēšana

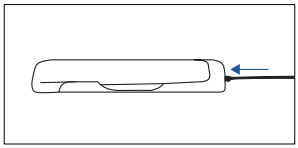
Lai noņemtu Jolly funkciju no cepeškrāsns lietotāja interfeisa, piekļūstiet lietotnes U-CREATE sadaļai.
Pieskaroties receptes kartei, kas apzīmēta kā Jolly funkcija, to var izdzēst, noklikšķinot uz sarkanās pogas “dzēst pogu”.
Uznirstošais logs apstiprinās darbību, lūdzot apstiprinājumu. Ja turpināsiet, cepeškrāsnī saglabātā funkcija Jolly tiks noņemta, un tā lietotnē vairs nebūs pieejama.

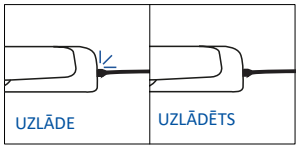
## PRECI PROBE

**Pirms lietošanas pārbaudiet Preci Probe uzlādi.**

1. Ievietojiet zondi Preci Probe lādētājā un aizveriet vāku.
2. Pievienojiet lādētāju USB barošanas avotam, piemēram, USB adapterim vai datora/ piezīmjdatora USB ligzdai ar USB kabeli. Iespējams, ka lādētājs nedarbojas pareizi ar barošanas bloku tā automātiskās izslēgšanas funkcijas dēļ.
3. Uzlādes laikā iedegsies un mirgos lādētāja gaismas diode. Tas izslēgsies, kad zonde Preci Probe būs pilnībā uzlādēta.

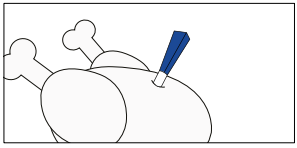


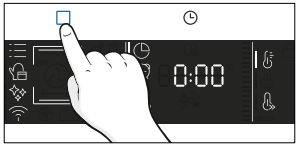


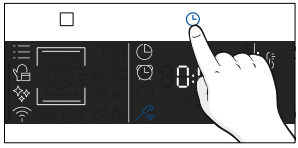


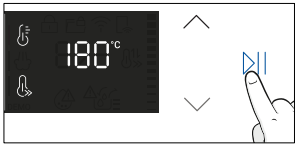

**Kā reģistrēt un izmantot Preci Probe:**

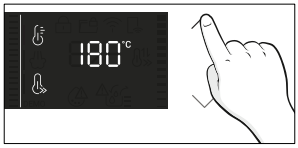
1. Ievietojiet zondi ēdienā.
2. Pieskarieties □ , lai atlasītu vēlamo funkciju, un pieskarieties tik reižu◷ cik nepieciešams, lai atlasītu ikonu “Probe” (Zonde).
3. Pēc kāda laika krāsns atpazīs zondes kodu. Pieskarieties ⏯,un izmantojiet bultiņas, lai iestatītu mērķa temperatūru.
4. Pieskaries ⏯ , lai apstiprinātu. No šī brīža cepeškrāsns izmantos zondes datus, lai uzraudzītu jūsu ēdiena iekšējo temperatūru.
5. Kad ir sasniegta vēlamā iekšējā temperatūra, atskan trauksmes signāls un cepeškrāsns izslēdzas. Uzmanīgi izņemiet zondi no ēdiena.

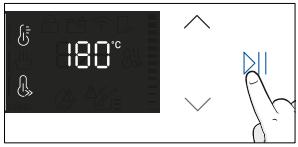




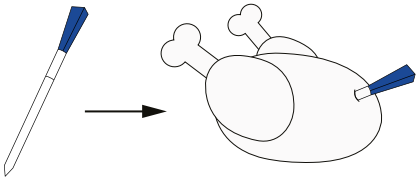


### Padomi ēdiena gatavošanai

Termometrs ir aprīkots ar vienu mērīšanas punktu. Ievietojiet to pilnībā ēdienā tā, lai metāla uzgalis atrastos ēdiena centrā. Novietojiet šo punktu pēc iespējas tuvāk ēdiena biezākajai (aukstākajai) daļai, lai precīzi uzraudzītu gatavošanas procesu.



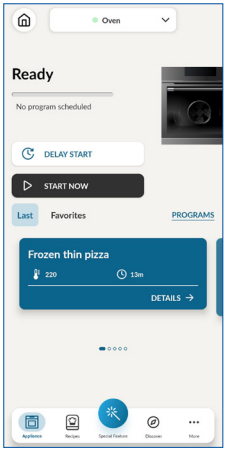
Zondi var izmantot ar manuālām funkcijām (statisks, statisks + ventilators, grils, super grill, sacepums un daudzlīmeņu), ar ĒDIENU GATAVOŠANAS KATEGORIJĀM (gaļa, zivis un dārzeņi) un .

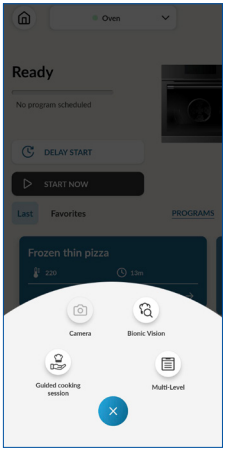
| Pārtikas kategorija | Ieteicamais serdes T°C | Ieteicamā pozicionēšana |
|---|---|---|
| Cepta liellopu gaļa | 45°C | Diagonāli biezākajā daļā. Cilindriskas formas pārtikas produktiem (piemēram, liellopu gaļas cepešiem) novietojiet uzgali pēc iespējas tuvāk ģeometriskajam centram. |
| Cepta gaļa | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Mājputni | 83-85°C | Krūts resnākajā daļā |
| Zivis (veselas/steiki) | 65°C | Diagonāli biezākajā daļā |
| Maize/sautējumi | 90°C | Tuvu ēdiena ģeometriskajam centram |

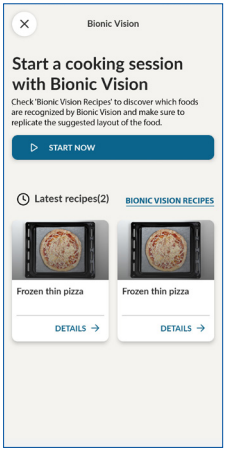
## VAIRĀKPOSMU FUNKCIJA *

Bioniskās redzamības kamera darbojas ar lietotnē pieejamo Preci Taste funkciju. Kamera var atpazīt ēdienu un iestatīt saistītos parametrus tā pareizai gatavošanai. Gatavošanas procesa statusu var uzraudzīt tieši lietotnē.
Kamera nav pieejama uzsildīšanas, kā arī funkciju Eco un Pirolīze laikā.
Lai izmantotu kameru, jābūt aktīvai tālvadībai.
1. darbība. Lietotnē nospiediet “Īpašā funkcija”, pēc tam atlasiet “Preci Taste” un nospiediet “Sākt tūlīt”

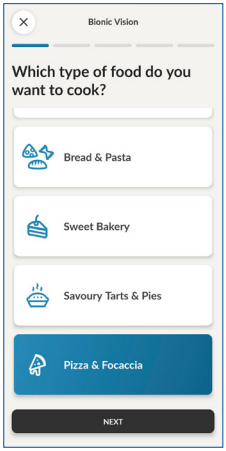
**1. darbība.** Lietotnē nospiediet “Īpašā funkcija”, pēc tam atlasiet “Preci Taste” un nospiediet “Sākt tūlīt”.



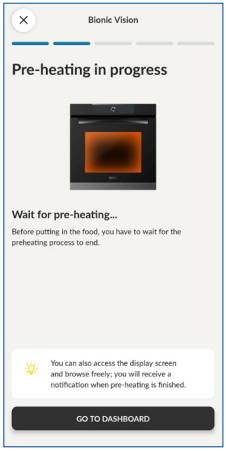




**2. darbība.** Atlasiet gatavojamā ēdiena kategoriju un pēc tam nospiediet “Tālāk”, lai apstiprinātu.

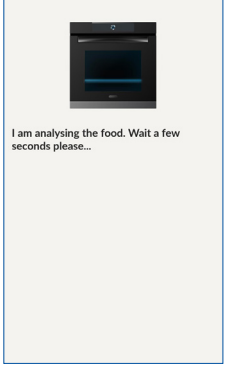


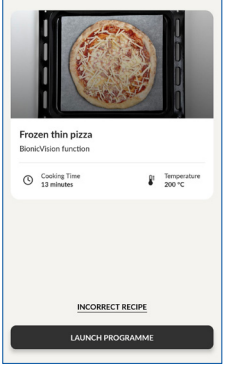

* tikai tad, ja ir

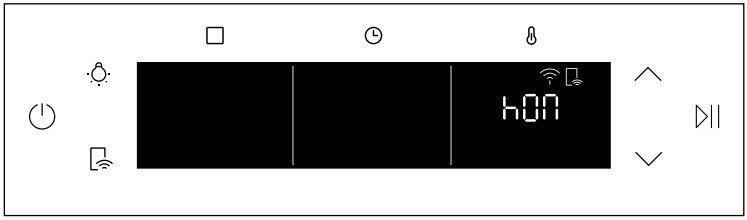
**3. darbība.** Kad Preci Taste ir palaista no lietotnes, sākas uzsildīšana. Lai palaistu šo funkciju, krāsns telpai jābūt tukšai.



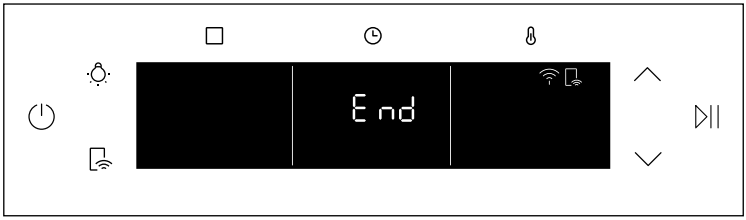

**4. darbība.** Pēc uzsildīšanas fāzes telpā var ievietot ēdienu. Lai varētu atpazīt ēdienu, aizveriet cepeškrāsns durvis. Krāsns ar kameru atpazīst ēdienu un iestata atbilstīgos parametrus. Šī procesa laikā krāsns displejā tiek rādīts uzraksts “Bionic Vision in Progress” (Darbojas bioniskā redzamība). Saņemot apstiprinājumu no lietotāja, automātiski sākas gatavošanas process.



**5. darbība** Kad gatavošana ir beigusies, displejā tiks parādīts uzraksts “End” (Beigas). Gatavošanas laiku var pagarināt, ja vēlaties, lai ēdiens būtu labāk pagatavots.




**PIEZĪME**: Pirms kameras lietošanas pārliecinieties, vai stikls kameras darbības rādiusā ir tīrs, lai garantētu skaidru skatu.

### 4.2.3. DAUDZPAKĀPJU FUNKCIJA

Daudzpakāpju funkcija ļauj saglabāt iepriekš iestatītos gatavošanas parametrus (temperatūru un laiku), mainot funkciju gatavošanas laikā, nospiežot pogu □

Šī funkcija ir pieejama visām GALVENAJĀM FUNKCIJĀM ☰ izņemot ECO un JOLLY programmas.

# 5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

## 5.1. VISPĀRĒJS GATAVOŠANAS GALDS

Šim produktam ir divi dažādi sānu režģu varianti ar 6 vai 7 gatavošanas līmeņiem. Lūdzu, skatiet atbilstošo gatavošanas tabulu.

**PAZIŅOJUMS.** Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

**6 līmeņu modelis ****

| Kategorija | Recepte | Līmeņu skaits | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Uzsildīšana | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Konditoreja | Nelielas kūkas / smalkmaizītes | 1 | Konvekcijas<br>Vairāku līmeņu | 175°C<br>160°C | Y | Cepšanas plāte | L3<br>L4 | 20-30<br>30-40 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 150°C | | Dziļākas + Cepšanas plāte | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 140°C | | Cepšanas plātes | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskvīta kūkas (26 cm Ø) | 1 | Konvekcijas<br>Vairāku līmeņu | 170°C<br>150°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L2<br>L4 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 150°C | | Metāla režģis + kūkas forma | L1+L4 | 50-60 |
| | Cepumi | 1 | Konvekcijas<br>Vairāku līmeņu | 150°C | Y | Cepšanas plāte | L3<br>L4 | 25-30<br>30-35 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 140°C | | Dziļākas + Cepšanas plāte | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 140°C | | Cepšanas plātes | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Plaucētās mīklas izstrādājumi | 1 | Vairāku līmeņu | 190°C | Y | Cepšanas plāte | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 170°C | | Cepšanas plāte | L2+L5 | 25-35 |
| | Jorkšīras pudiņš | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-30 |
| | Bezē | 1 | Vairāku līmeņu | 90°C | Y | Cepšanas plāte | L4 | 90-160 |
| | Makarūns | 1 | Konvekcijas | 150°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 15-20 |
| | Ābolu pīrāgs | 1 | Konvekcijas | 185°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Vairāku līmeņu | 170°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvekcijas | 170°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L2 | 40-60 |
| | Šokolādes suflē | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte + veidnes | L3 | 10-15 |
| | Siera kūka | 1 | Konvekcijas | 150°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L2 | 50-65 |
| | Saldēti kruasāni | 1 | Konvekcija + ventilators | 180°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | | Dziļākas + Cepšanas plāte | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 160°C | | Cepšanas plātes | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strūdele, saldēta | 1 | Konvekcijas | 210°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 30-45 |
| Maize un plāts-maize | Graudzēta maize | 1 | Supergrils | 05 | N | Metāla restītes | L6 | 4-6 |
| | Fokača | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L2 or L3 | 25-35 |
| | Pilngraudu maize | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Recepte | Līmeņu skaits | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Uzsildīšana | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikanti pīrāgi un sautējumi | Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm Ø) | 1 | Konvekcija + ventilators Pica | 180°C 200°C | Y N | Metāla režģis + sāļā pīrāga forma | L3 L2 | 30-50 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Metāla režģis + sāļā pīrāga forma | L1+L4 | 50-70 |
| | Siera suflē | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-35 |
| | Lazanja, svaiga | 1 | Konvekcija + ventilators | 200°C | Y | Metāla restītes +cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 40-60 |
| | Lazanja, saldēta | 1 | Konvekcijas | 180°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 50-60 |
| | Cepti makaroni | 1 | Sacepums | 200°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L4 | 20-30 |
| | Pildīti makaroni, saldēti | 1 | Konvekcijas | 180°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 45-55 |
| Pica | Pica, svaiga (plāte) | 1 | Konvekcijas Pica | 250°C 300°C | Y N | Cepšanas plāte | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Dziļākas +Cepšanas plātes | L2+L5 | 25-35 |
| | Svaiga pica (apaļa) | 1 | Konvekcijas Pica | 250°C 300°C | Y N | Cepšanas plāte | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Dziļākas +Cepšanas plātes | L2+L5 | 30-40 |
| | Saldēta pica (plāna garoza) | 1 | Konvekcijas Pica | 220°C 200°C | Y N | Metāla restītes | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 180°C | | Metāla restītes | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Gaļa un mājputni | Cepta vesela vista (1-1,2 kg) | 1 | Vairāku līmeņu Sacepums | 220°C | Y | Metāla restītes Novietojiet Cepšanas plāti pie L1 ar 150ml ūdens | L4 | 40-60 |
| | Vistas stilbi | 1 | Air Fry | 220°C | N | Airfry plāte** | L4 | 30-50 |
| | Cepta pīle | 1 | Vairāku līmeņu Sacepums | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 50-60 |
| | Gailis | 1 | Vairāku līmeņu Sacepums | 220°C | Y | Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1 | L4 | 20-40 |
| | Cepts tītars | 1 | Vairāku līmeņu Sacepums | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 50-60 |

| Kategorija | Recepte | Līmeņu skaits | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Uzsildīšana | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cūkgaļas ribiņas (1000-1200g) | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 80-100 |
| | Desas | 1 | Supergrils | 04 | Y | Metāla restītes | L5 | 40-50 |
| | Cepta liellopu gaļa (500 g) | 1 | Vairāku līmeņu | 220°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-40 |
| | Viltotais zaķis (1000-1500 g) | 1 | Konvekcijas | 180°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 40-50 |
| | Cepta vista ar kartupeļiem | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Dziļākas tray | L4 | 45-60 |
| Zivis un jūras veltes | Grilētas jūras veltes | 1 | Supergrils | 04 | N | Metāla restītes | L5 | 15-30 |
| | Saldētas zivju nūjiņas | 1 | Air Fry | 200°C | N | Airfry plāte** | L4 | 20-25 |
| | Cepta zivs | 1 | ECO | 200°C | N | Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1 | L3 | 40-60 |
| Dārzeņi | Rīvētu dārzeņu sacepums | 1 | ECO | 200°C | N | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 80-90 |
| | Saldēti frī kartupeļi (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Airfry plāte** | L4 | 18-25 |
| | Cepti kartupeļi | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L4 | 30-50 |

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
* ja nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

### 7 līmeņu modelis **

| Kategorija | Recepte | Līmeņu skaits | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Uzsildīšana | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Konditoreja | Nelielas kūkas / smalkmaizītes | 1 | Konvekcijas Vairāku līmeņu | 175°C 160°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 150°C | | Dziļākas + Cepšanas plāte | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 140°C | | Cepšanas plātes | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskvīta kūkas (26 cm Ø) | 1 | Konvekcijas Vairāku līmeņu | 170°C 150°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 150°C | | Metāla režģis + kūkas forma | L3+L6 | 50-60 |
| | Cepumi | 1 | Konvekcijas Vairāku līmeņu | 150°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 140°C | | Cepšanas plātes | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 140°C | | Cepšanas plātes | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Plaucētās mīklas izstrādājumi | 1 | Vairāku līmeņu | 190°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 170°C | | Cepšanas plāte | L3+L6 | 25-35 |
| | Jorkšīras pudiņš | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-30 |
| | Bezē | 1 | Vairāku līmeņu | 90°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 90-160 |
| | Makarūns | 1 | Konvekcijas | 150°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 15-20 |
| | Ābolu pīrāgs | 1 | Konvekcijas | 185°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Vairāku līmeņu | 170°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvekcijas | 170°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L2 | 40-60 |
| | Šokolādes suflē | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte + veidnes | L3 | 10-15 |
| | Siera kūka | 1 | Konvekcijas | 150°C | Y | Metāla režģis + kūkas forma | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija+ Ventilators | 180°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | | Dziļākas + Cepšanas plāte | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 160°C | | Cepšanas plātes | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strūdele, saldēta | 1 | Konvekcijas | 210°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 30-45 |
| Maize un plāts-maize | Graudzēta maize | 1 | Supergrils | 05 | N | Metāla restītes | L7 | 4-6 |
| | Fokača | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 25-35 |
| | Pilngraudu maize | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Recepte | Līmeņu skaits | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Uzsildīšana | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikanti pīrāgi un sautējumi | Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm Ø) | 1 | Konvekcija+ Ventilators Pica | 180°C 200°C | Y N | Metāla režģis + sāļā pīrāga forma | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Metāla režģis + sāļā pīrāga forma | L2+L5 | 50-70 |
| | Siera suflē | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-35 |
| | Lazanja, svaiga | 1 | Konvekcija+ Ventilators | 180°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 40-60 |
| | Lazanja, saldēta | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 50-60 |
| | Pildīti makaroni, saldēti | 1 | Konvekcijas | 180°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 45-55 |
| | Cepti makaroni | 1 | Sacepums | 200°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L4 | 20-30 |
| Pica | Pica, svaiga (plāte) | 1 | Konvekcijas Pica | 250°C 300°C | Y N | Cepšanas plāte | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Dziļākas + Cepšanas plāte | L2+L5 | 25-35 |
| | Svaiga pica (apaļa) | 1 | Konvekcijas Pica | 250°C 300°C | Y N | Cepšanas plāte | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Dziļākas + Cepšanas plāte | L2+L5 | 30-40 |
| | Saldēta pica (plāna garoza) | 1 | Pica | 200°C | N | Metāla restītes | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Metāla restītes | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Gaļa un mājputni | Cepta vesela vista (1-1,2 kg) | 1 | Vairāku līmeņu Sacepums | 220°C | Y | Metāla restītes Novietojiet Cepšanas plāti pie L1 ar 150ml ūdens | L3 L4 | 40-60 |
| | Vistas stilbi | 1 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 30-50 |
| | Cepta pīle | 1 | Vairāku līmeņu Sacepums | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 L4 | 50-60 |
| | Gailis | 1 | Vairāku līmeņu Sacepums | 220°C | Y | Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategorija | Recepte | Līmeņu skaits | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Uzsildīšana | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cepts tītars | 1 | Sacepums | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 50-60 |
| | Cūkgaļas ribiņas (1000-1200g) | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 80-100 |
| | Desas | 1 | Supergrils | 04 | Y | Metāla restītes | L5 | 40-50 |
| | Cepta liellopu gaļa (500 g) | 1 | Sacepums | 220°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-40 |
| | Viltotais zaķis (1000-1500 g) | 1 | Konvekcijas | 180°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 40-50 |
| | Cepta vista ar kartupeļiem | 1 | Sacepums | 200°C | Y | Dziļākas tray | L4 | 45-60 |
| Zivis un jūras veltes | Grilētas jūras veltes | 1 | Supergrils | 04 | N | Metāla restītes | L5 | 15-30 |
| | Saldētas zivju nūjiņas | 1 | Air Fry | 200°C | N | Airfry plāte** | L4 | 20-25 |
| | Cepta zivs | 1 | ECO | 200°C | N | Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1 | L3 | 40-60 |
| Dārzeņi | Rīvētu dārzeņu sacepums | 1 | ECO | 200°C | N | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 80-90 |
| | Saldēti frī kartupeļi (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | Y | Airfry plāte** | L4 | 18-25 |
| | Potato Sacepums | 1 | Sacepums | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L4 | 15-25 |
| | Cepti kartupeļi | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L4 | 30-50 |

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
* ja nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

## 5.2. EVERYDAY COOKING TABULA

Ēdienu kategoriju izvēlne ļauj pagatavot dažādas receptes bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas, pateicoties īpašām gatavošanas programmām, kas pielāgotas katras kategorijas vajadzībām.
Pēc gatavošanas programmas izvēles tiks parādīts noklusējuma laiks, un to var rediģēt, pagriežot labo pogu; gatavošanas temperatūru var mainīt, nospiežot īpašo ikonu. Abus parametrus var iestatīt ierobežotā diapazonā, kā parādīts tabulā zemāk.

| Simbols | Apraksts | Uzsildīšana | Plaukta pozīcija | Ūdens tilpums * | Temperatūras diapazons (°C) | Laika diapazons (min) | Gaļas termometra temperatūra (ja pieejama) | Apraksts |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Baltā gaļa | NĒ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Mājputniem un baltās gaļas gabaliem |
|  | Sarkanā gaļa | NĒ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Liellopu gaļai un sarkanās gaļas gabaliem |
|  | Zivis | NĒ | L3-L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Veselām zivīm un filejām. |
|  | Dārzeņi | NĒ | L3-L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Ceptiem dārzeņiem un kartupeļiem |

**PIEZĪME**: Ja pēc cepeškrāsns izslēgšanas ir nepieciešams turpināt gatavošanu, ieteicams izvairīties no Everyday cooking programmu izmantošanas un tā vietā izvēlēties standarta funkcijas.

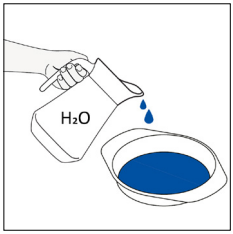
*** Pēc tvaika trauka lietošanas**
Atkarībā no lietošanas biežuma un ūdens cietības, tvaika traukā var palikt kaļķakmens traipi.
Pēc tvaika trauka lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist pirms tīrīšanas.
Lai noņemtu kaļķakmens traipus, ielejiet traukā 150 ml etiķa un 50 ml ūdens maisījumu.
Pēc apmēram 10 minūtēm noslaukiet ar mīkstu drānu.



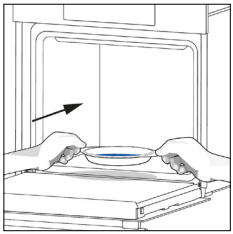
* atkarībā no krāsns modeļa

## *TVAIKA TVERTNES IZMANTOŠANA, GATAVOJOT AR TVAIKU

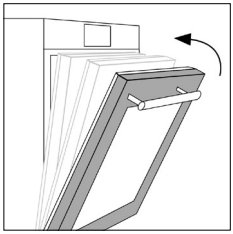
Pēc tvaika gatavošanas programmas izvēles rīkojieties šādi:



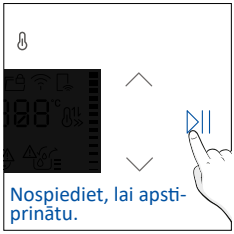

**1.** Pievienojiet ieteikto ūdens daudzumu tvaika traukā no izlietnes vai izmantojot krūzi.



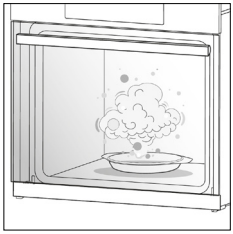
**2.** Novietojiet tvaika trauku cepeškrāsns apakšā.



**3.** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.




**4.** Nospiediet, lai apstiprinātu.



* atkarībā no krāsns modeļa

| Recepte | Porcijas lielums | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Liellopa gaļas cepetis | 500-800g | Gaļa | 190°C | Metāla restītes | L3 | 30-40 |
| Liellopa fileja | 200g | Gaļa | 200°C | Metāla restītes | L3 | 20-25 |
| Viltotais zaķis | 1000-1500g | Gaļa | 180°C | Metāla restītes | L3 | 40-50 |
| Velingtona cepetis | 500g | Gaļa | 200°C | Metāla restītes | L3 | 50-80 |
| Cūkgaļas cepetis | 800-1000g | Gaļa | 200°C | Metāla restītes | L3 | 40-70 |
| Cūkgaļas ribiņas | 1000-1200g | Gaļa | 200°C | Metāla restītes | L3 | 80 |
| Jēra gaļa | 800-1000g | Gaļa | 200°C | Metāla restītes | L3 | 60-80 |
| Jēra kāja | 1500-2000g | Gaļa | 190°C | Metāla restītes | L3 | 80 |
| Laša filejas | 200-600g | Zivis | 170°C | Cepšanas plāte | L3 | 20-35 |
| Tunča steiki | 600g (apm. 4 gab.) | Zivis | 180°C | Metāla restītes | L3 | 15-20 |
| Zobenzivs steiki | 700g (apm. 4 gab.) | Zivis | 180°C | Cepšanas plāte | L3 | 15-20 |
| Mencas fileja | 600g (apm. 4 gab.) | Zivis | 160°C | Cepšanas plāte | L3 | 15-20 |
| Jūras plaudis, vesels | 1 | Zivis | 170°C | Cepšanas plāte | L3 | 35-45 |
| Jūras plaudis, fileja | 600g (apm. 4 gab.) | Zivis | 160°C | Cepšanas plāte | L3 | 15-20 |
| Jūrasasara fileja | 600g (apm. 4 gab.) | Zivis | 160°C | Cepšanas plāte | L3 | 15-20 |
| Sālī cepta zivs | 1 | Zivis | 180°C | Cepšanas plāte | L3 | 30-40 |
| Zivju iesmiņi | 8 gabali | Zivis | 160°C | Metāla restītes | L3 | 20-30 |
| Pildīti kalmāri | 4 gabali | Zivis | 180°C | Cepšanas plāte | L3 | 25-40 |
| Pilngraudu maize | 1 | Konditoreja | 200°C | Metāla restītes | L3 | 35-50 |
| Rudzu maize | 1 | Konditoreja | 190°C | Metāla restītes | L3 | 35-50 |
| Sviestmaižu klaips | 1 | Konditoreja | 200°C | Metāla restītes | L3 | 35-50 |
| Saldētas bagetes | 1 | Konditoreja | 200°C | Metāla restītes | L3 | 15-25 |
| Saldētas kārtainās mīklas uzkodas | 1 | Konditoreja | 190°C | Metāla restītes | L3 | 20-30 |
| Fenhelis | 1 plāte | Dārzeņi | 200°C | Metāla restītes | L3 | 30-40 |

| Recepte | Porcijas lielums | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dārzeņu maisījumi | 1 plāte | Dārzeņi | 190°C | Metāla restītes | L3 | 40-45 |
| Ziedkāposti | 1 plāte | Dārzeņi | 190°C | Metāla restītes | L3 | 40-50 |
| Ķirbji, kubveida | 1 plāte | Dārzeņi | 200°C | Metāla restītes | L3 | 30-40 |
| Pildīti pipari | 1 plāte | Dārzeņi | 180°C | Metāla restītes | L3 | 70-80 |
| Pildīti cukīni | 1 plāte | Dārzeņi | 190°C | Metāla restītes | L3 | 35-45 |
| Burkānu nūjiņas | 1 plāte | Dārzeņi | 180°C | Cepšanas plāte | L3 | 35-40 |
| Brokoļi | 1 plāte | Dārzeņi | 190°C | Cepšanas plāte | L3 | 30-40 |
| Ratatujs | 1 plāte | Dārzeņi | 190°C | Metāla restītes | L3 | 40-45 |
| Dārzeņu pīrāgs | 6 ramekīni | Dārzeņi | 180°C | Cepšanas plāte + veidnes | L3 | 25-35 |

# 6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

## 6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsni nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantot cepeškrāsni ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir paildzināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

## 6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

### 6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

**Pirolītiskā tīrīšana** (atkarībā no krāsns modeļa)
Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.

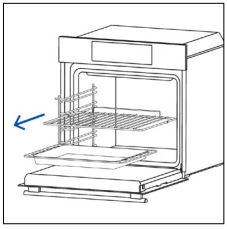
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C. Tīrīšanas cikla beigās ēdienu atliekas atstās baltu pārklājumu uz emaljas virsmām. Lai noņemtu šīs daļiņas, noslaukiet ar karstā ziepjūdenī samitrinātu drānu vai izmantojiet birsti vai tērauda vati. Piemēroti tīrīšanas līdzekļi ir karsts ziepjūdens vai plīts tīrīšanas līdzeklis.

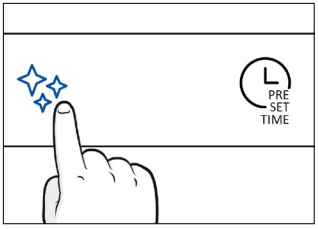
**Kā tas darbojas?**

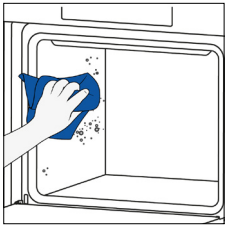
1. Izņemiet no krāsns visus piederumus, piemēram, režģus, sānu statīvus un sānu statīvu skrūves (*);
2. pagrieziet funkciju pogu ✧ , ieslēdziet ciparripas vadīklu, lai iestatītu pirolītisko programmu; ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā. Šī procesa un nākamās dzesēšanas fāzes laikā cepeškrāsns durvis paliks aizslēgtas.
3. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
   ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.

(*) tikai modeļiem ar 7 līmeņiem.







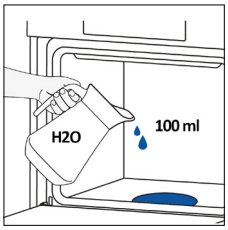



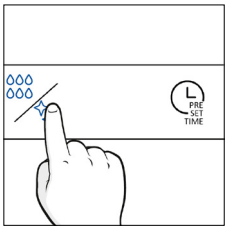
### H2O cleaning

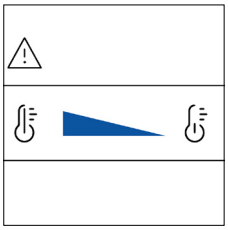
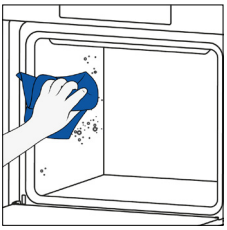
Funkcija H2O cleaning ir izstrādāta, lai bez piepūles novērstu vieglus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika spēku.

### Kā tas darbojas?

1. Plīts apakšējā iedobē ielejiet 100 ml ūdens, kam ir pievienots viens piliens mazgāšanas līdzekļa.
2. Ieslēdziet pogu . Ja nepieciešams, pagrieziet ciparripas vadīklas ierīci, lai iestatītu programmu “Hydro clean”. Ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā.
3. Tīrīšanas procesa beigās ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
4. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
5. **⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni. Noslaukiet gatavošanas nodalījumu un ļaujiet tam pilnībā nožūt, lai izvairītos no iespējamas korozijas.





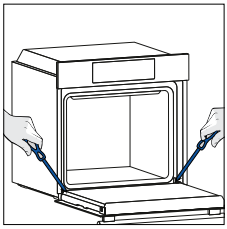
### Katalītiskā tīrīšana (atkarībā no krāsns modeļa)

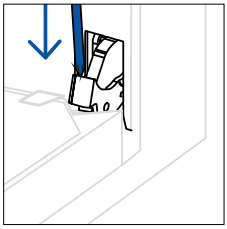
Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni. Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida elementos, ja tie tiek pakļauti augstai temperatūrai.

Ieteikums. Apsveriet katalītisko paneļu nomaiņu pēc aptuveni trīs gadu lietošanas, it īpaši, ja cepeškrāsni izmantojat diviem līdz trim gatavošanas cikliem nedēļā. Tas nodrošina optimālu veiktspēju un tīrību.

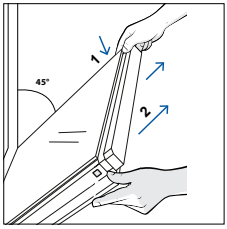
### 6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

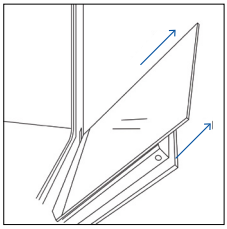




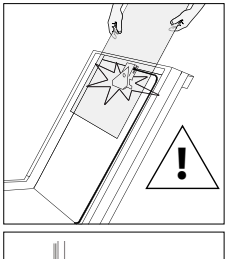
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



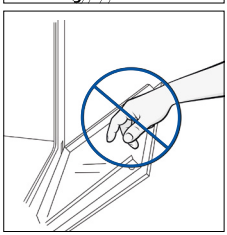

3. Ļoti uzmanīgi noņemiet krāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet glāzi ar abām rokām un novietojiet to uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).



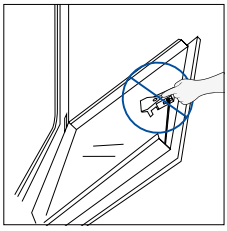
4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Izņemšanas un ievietošanas laikā iekšējais un vidējais stikls nedrīkst sadurties ar kameru (*)



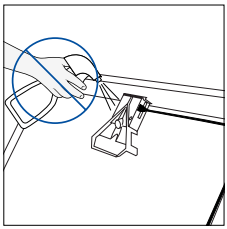
5. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!**Ārējais stikls nav noņemams

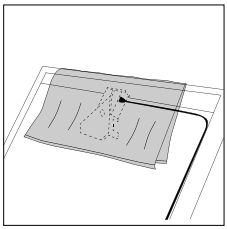


6. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!**IeTīrīšanas laikā kameru (*) nedrīkst atvienot, piespiest, atvērt vai noņemt.



7. ⚠ **BRĪDINĀJUMS**: Tīrīšanas laikā kamera mnedrīkst saskarties ar mazgāšanas līdzekļiem.

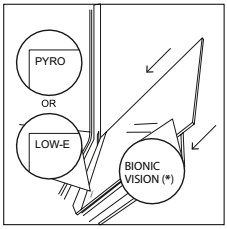




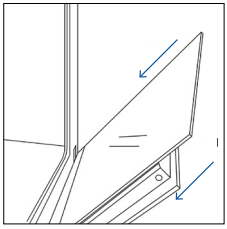
8. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotu tīrīšanas līdzekli



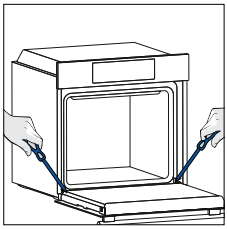

9. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme “LOW-E / PYRO” ir pareizi salasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, pie kreisās puses eņģes. Tādā veidā uz pirmā stikla drukātā uzlīme paliks durvju iekšpusē. Pārliecinieties, vai teksts “Bionic Vision” izskatās tā, kā parādīts šeit, lai to varētu pareizi salasīt, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas.

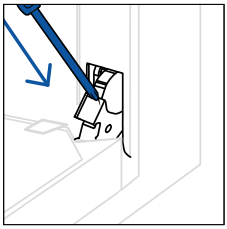



10. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.

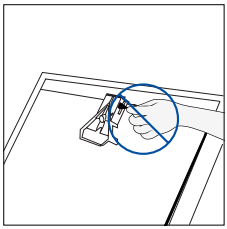


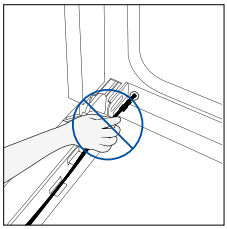
11. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





12. ⚠ **BRĪDINĀJUMS**: Tīrīšanas laikā nedrīkstatvienot kameras (*) savienotājus





* (tikai, ja ir)

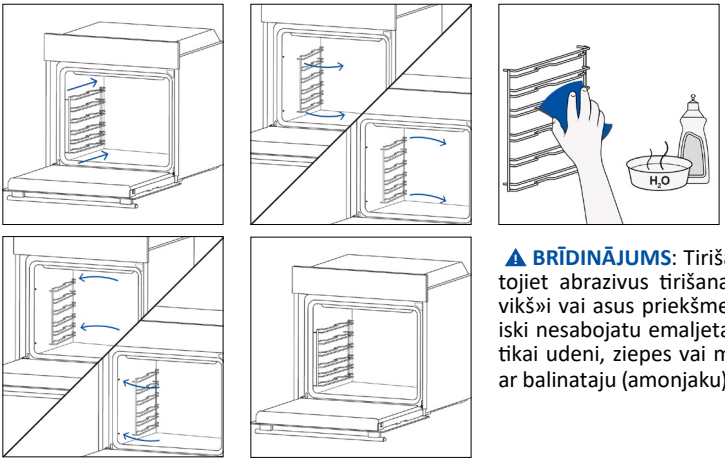
### 6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus un nosusiniet tos ar dvieli. Noturīgu atlieku gadījumā apsveriet piederumu iemērcēšanu ūdens un ziepju maisījumā apmēram 30 minūtes pirms to otrreizējas mazgāšanas.

### SĀNU STATĪVU TĪRĪŠANA

– **6 līmeņu modelis**

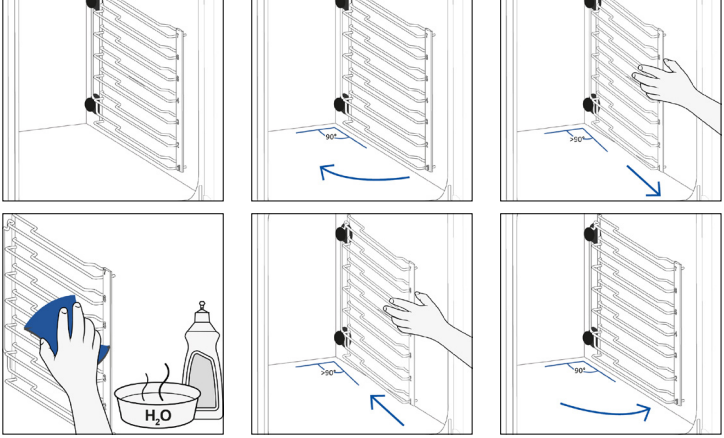
1. Noņemiet sānu statīvus, pavelkot tos bultiņu virzienā.
2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus, veicot darbības apgrieztā secībā.




⚠ **BRĪDINĀJUMS**: Tirīšanai nekad neizmantojiet abrazivus tirīšanas lidzekļus, stiepļu vikš»i vai asus priekšmetus, lai neatgriezeniski nesabojatu emaljetas daļas. Izmantojiet tikai udeni, ziepes vai mazgašanas lidzekļus ar balinataju (amonjaku).

– **7 līmeņu modelis ***

1. Noņemiet sānu statīvus, vispirms velkot priekšējo daļu bultiņas virzienā un atvienojot aizmugurējo daļu no skrūvēm.
2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus pretējā secībā: novietojiet aizmugurējo daļu starp skrūvēm un bīdiet priekšējo daļu bultiņas virzienā.




* atkarībā no krāsns modeļa

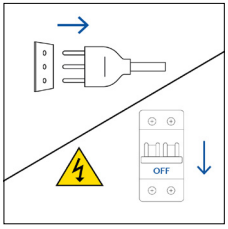
## 6.4. APKOPE

### KOMPONENTU NOMAIŅA

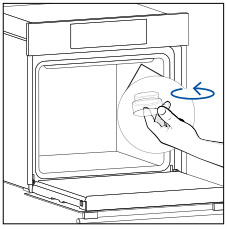
**Spuldzes nomaiņa virspusē:**

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. noņemiet lampas stikla pārsegu;
3. izjauciet spuldzi;
4. nomainiet spuldzi pret jaunu tādā paša veida spuldzi;
5. pārvietojiet lampas stikla pārsegu;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

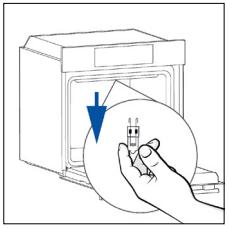
**1. darbība**



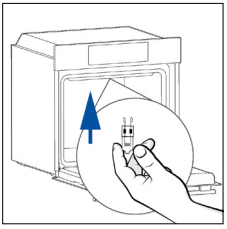

**2. darbība**



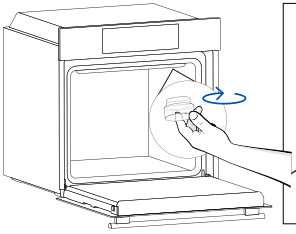
**3. darbība**



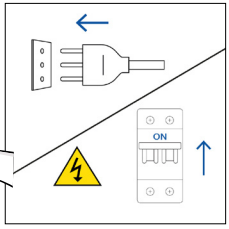
**4. darbība**

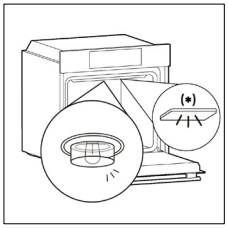


**5. darbība**



**6. darbība**



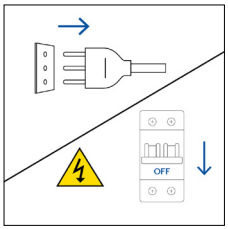




Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).
* Ja rodas problēmas ar šo lampu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

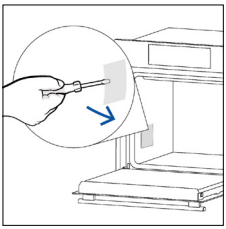
**Sānu spuldzes maiņa:**

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. izmantojiet plakanu skrūvgriezi, novietojot to aizsargstikla sānos un viegli piespiežot, lai to noņemtu;
3. uzmanīgi satveriet spuldzi no tās pamatnes;
4. ievietojiet jauno;
5. uzstādiet atpakaļ aizsargstiklu, viegli piespiežot to, līdz tas ir nofiksēts vietā;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

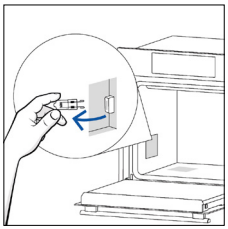
**1. darbība**



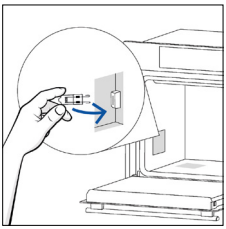

**2. darbība**



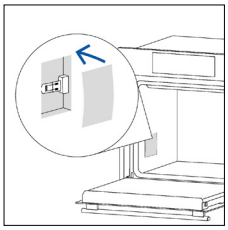
**3. darbība**



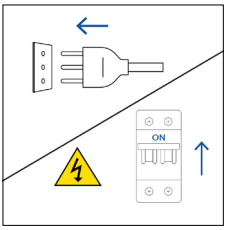
**4. darbība**



**5. darbība**



**6. darbība**




Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

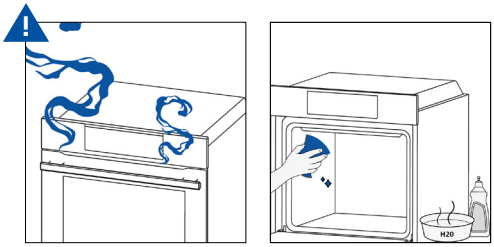
# 7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja cepeškrāsns lietošanas laikā rodas kļūda, displejā parādīsies kods “ER”, kam seko divi cipari, kas identificēs kļūdu.
Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet to no kontaktligzdas, pagaidiet dažas minūtes un pēc tam atkal pievienojiet.
Ja kļūda izzūd, varat atsākt cepeškrāsns lietošanu. Ja tā nenotiek, zvaniet klientu apkalpošanas dienestam un paziņojiet ekrānā redzamo kodu (ERXX).

**Kļūda**




**Dūmi**



# 8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

## 8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus.
Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA nekļūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:
- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

## 8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

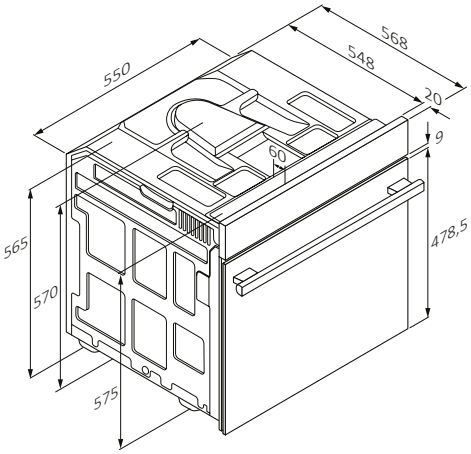
Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkarsēšanas un vienmēr centieties to piepildīt.
Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet atlikušo siltumu, ko krāsns turpina radīt. Blīvēm ir jābūt tīrām un apkoptām, lai novērstu siltuma izdalīšanu ārpus cepeškrāsns telpas. Ja jums ir noslēgts elektrības piegādes līgums ar stundu tarifu, “atliktās gatavošanas” programma vienkāršo enerģijas ietaupīšanu, jo gatavošanas procesa sākumu var pārlikt uz laiku, kad tarifs ir samazināts.

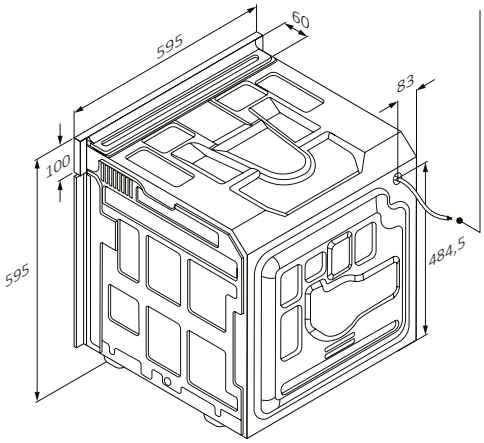
# 9. UZSTĀDĪŠANA

Produkta instalācijas videoklipu varat skatīt,
skenējot QR kodu.

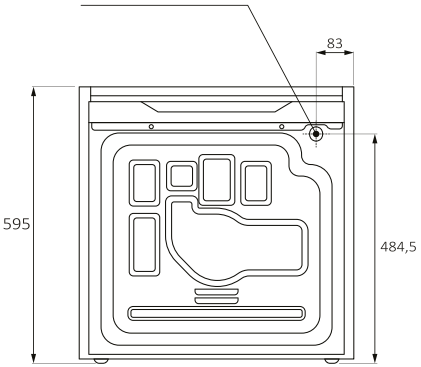
vai noklikšķinot uz šī **link**

Kabelis 1100

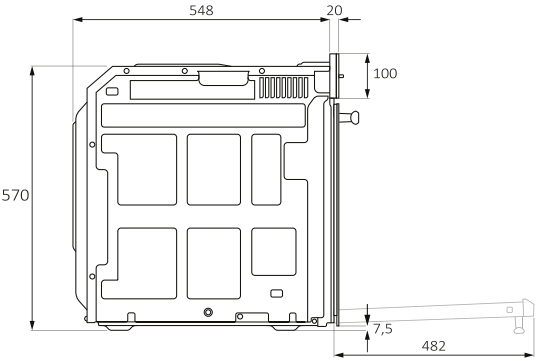



Kabelis 1100

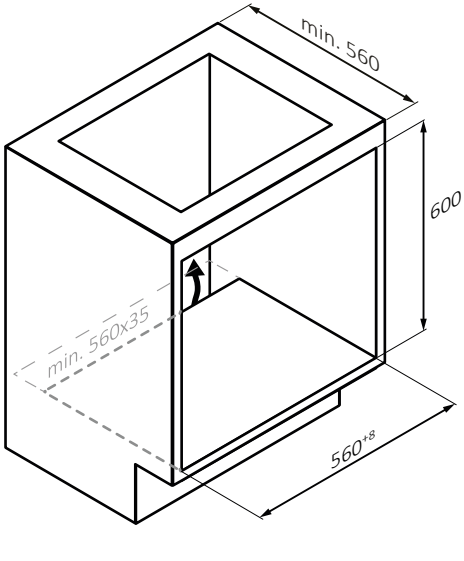


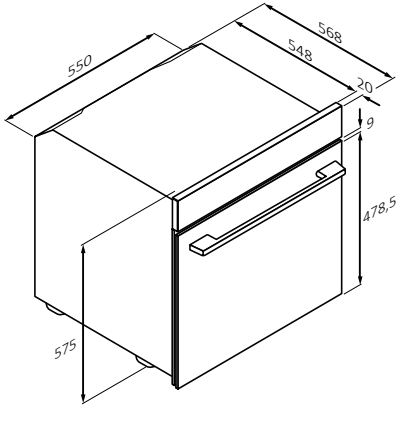

Vista posteriore

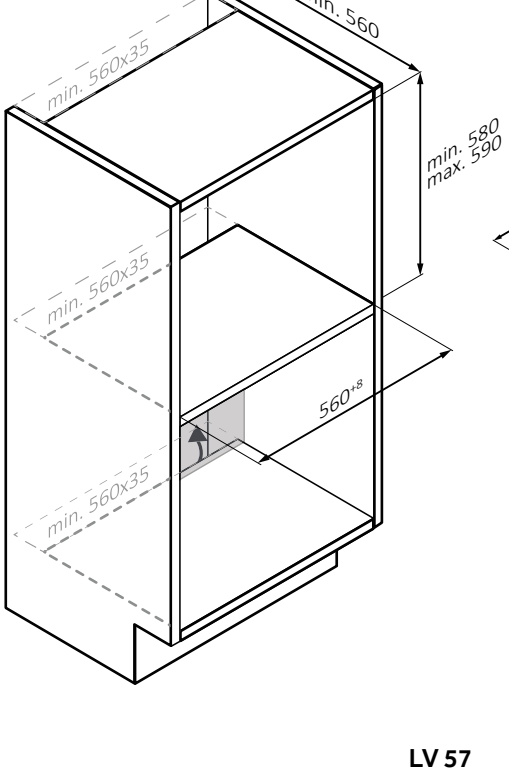


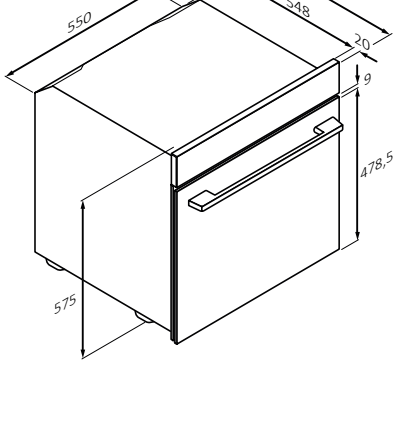

Vista laterale

mm

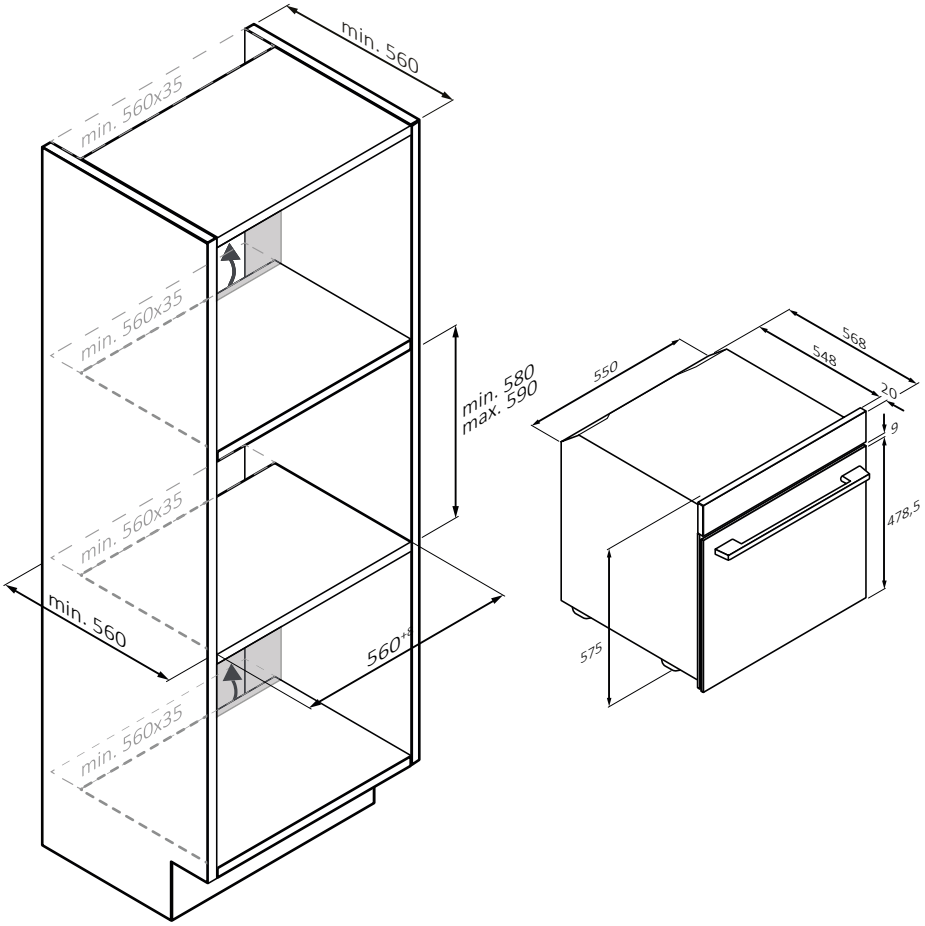

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

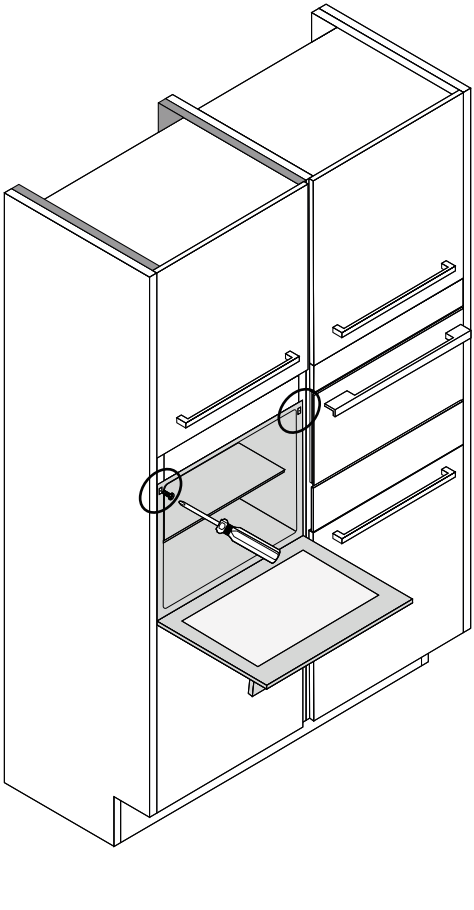

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

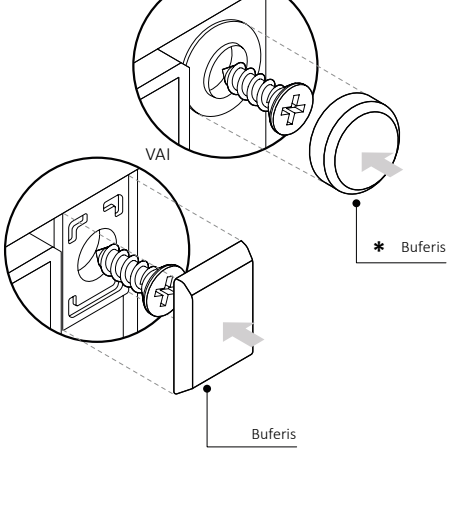

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(tikai, ja ir*)

mm

## ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопасност и за получаване на най-добрите резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и ги запазете за бъдещи справки.

Преди да монтирате фурната, запишете серийния номер, който може да ви е необходим при ремонт. Проверете за транспортни щети и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Пазете опаковъчните материали далеч от деца.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Моля, имайте предвид, че функциите и принадлежностите на фурната може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

**ОБОБЩЕНИЕ**

**1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

**2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ**
2.1. Преглед На Продукта
2.2. Принадлежности
2.3. Панел За Управление
2.4. Свързаност

**3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ**
3.1. Информация За Началото
3.2. Първоначална Употреба
3.3. Предварително Почистване

**4. РАБОТА С ПРОДУКТА**
4.1. Как Работи Продуктът
4.2. Функции За Готвене
4.2.1. Стандартни Функции
4.2.2. Специални Функции
4.2.3. Функция Multi Step (Няколко Стъпки)

**5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ**
5.1. Обща Таблица За Готвене
5.2. Таблица Everyday Cooking

**6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ**
6.1. Общи Препоръки
6.2. Почистване На Фурната
6.2.1. Вътре Във Фурната: Почистващи Функции
6.2.2. Извън Фурната: Премахване И Почистване На Стъклената Врата
6.3. Почистване На Принадлежности
6.4. Поддръжка

**7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ**

**8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ**
8.1. Изхвърляне На Уреда
8.2. Опазване И Зачитане На Околната Среда

**9. МОНТИРАНЕ**

# 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не използвайте парочистачки за почистване.
- По време на употреба уредът се нагрява. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи вътре във фурната.

## Използвайте в съответствие с предвидената употреба

- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба.

## Ограничения на употребата

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности. Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- ⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот.
- Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на илюстрациите, в зависимост от

типа на монтажа. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с винтовете, предоставени с уреда.
- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- По време на монтажа фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, за да се избегне прегряване.
- Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал.
- Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Монтажът трябва да се извършва от квалифициран техник, който трябва да познава и спазва законите, действащи в държавата на монтажа, и инструкциите на производителя.
- След като разопаковате уреда, винаги проверявайте дали не е повреден, в случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти, преди да го монтирате, и не го свързвайте към електрическата мрежа.
- Отстранете опаковъчния материал, преди да започнете работа с уреда.
- По време на монтажа не използвайте дръжката на вратата на фурната, за да я повдигате и премествате.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.
- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.
- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.
- Да премахнете защитните фолиа и рекламните стикери от предната повърхност на фурната преди първа употреба.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт.

Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист.

- Връзката към източника на захранване може да се осъществи чрез щепсел или чрез фиксирано окабеляване, като се постави омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство.
- В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж.
- Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобява-щите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.
- Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:
  - не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
  - не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
  - по принцип не се препоръчва използването на адаптери, разклонители или удължители;
  - в случай на неизправност и/или влошена работа изключете
  - уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.
- ℹ **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана.

- Всеки ремонт, монтаж и поддръжка, които не са извършени правилно, могат сериозно да застрашат потребителя.
- Компанията производител заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонт. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липсата или прекъсването на заземителната система (напр. токов удар).
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Уредът не е предназначен да се задейства от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

## УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.
- Когато поставяте Airfry тавата или решетката върху страничните скари, уверете се, че по-късата част на страната (между ограничителя и крайната част) е насочена към вътрешността на фурната. Ако решетката има декоративна метална лента, обърнете внимание дали тя е разположена от външната страна на фурната, така че логото на марката да се вижда и чете. За правилното позициониране вижте също и изображението в раздел „Принадлежности“ на настоящото ръководство за потребителя.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- По време на готвене може да се образува конденз по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Независимо от това кондензацията ще изчезне, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Приготвяйте зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝ.

- Дълги прекъсвания на електрозахранването, възникнали по време на фазата на готвене, могат да причинят неизправност на сензора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не поставяйте храната директно върху скарите на фурната. Винаги използвайте хартия за печене и/или подходящи тави или форми.
- Преди първата употреба измийте всички принадлежности с разтвор от гореща вода и миещ течен препарат.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА ПИРОЛИТИЧНИ ФУРНИ)**

- Излишният разлив трябва да се отстрани преди почистване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** преди иницииране на автоматичен цикъл на почистване:
  - Почистете вратата на фурната;
  - Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
  - Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгащи се решетки (ако е включен такъв);
  - Не поставяйте кухненски кърпи.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо преди да изпълните цикъл за почистване да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката, когато сондата за месо не се използва.
- По време на процеса на пиролитично почистване (ако има такъв) повърхностите могат да се нагорещят повече от обичайното и децата трябва да се държат настрана.
- Ако над фурната има монтирани котлони, никога не използвайте котлоните докато работи пиролизатора, така няма да се допусне прегряване на котлоните.

* В зависимост от модела на фурната.

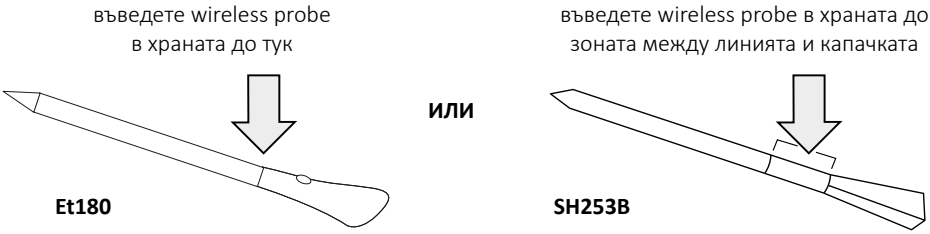
## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА СЪД С ПАРА)

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от изгаряне и повреждане на уреда: използването на функцията за пара освобождава пара, която може да причини изгаряния: След използване на функция с пара отваряйте внимателно вратичката, за да избегнете нараняване
- Използвайте само питейна вода за пълнене на съда по време на функцията пара.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След употреба, остатъчната вода в съда може да е все още гореща. Моля, боравете внимателно.
- Моля, обърнете внимание, че съдът с пара е предвиден да се използва само във фурна. Не използвайте съда с пара на котлони или с открит пламък.
- Не се препоръчва да поставяте съда в съдомиялна машина. Измийте го на ръка с обикновен препарат за съдове.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки на съда с пара.

* В зависимост от модела на фурната.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗЖИЧНА ТЕМПЕРАТУРНА СОНДА

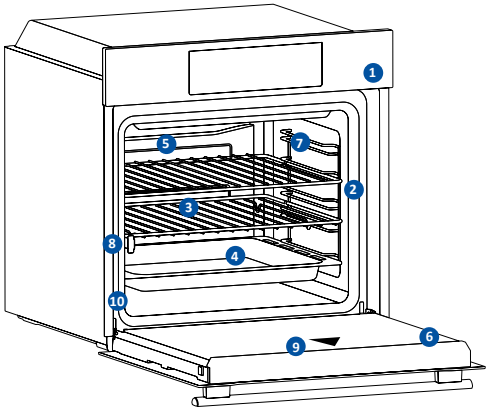
- Този продукт е предназначен единствено за фурни. Трябва да се използва само както е описано в това ръководство за потребителя.
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ Preci Probe С ГОЛИ РЪЦЕ НЕПОСРЕДСТВЕНО СЛЕД ГОТВЕНЕ. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да извадите Preci Probe от храната след готвене.




- Не излагайте металната част на Preci Probe директно на топлината, генерирана от фурната.
- Не използвайте Preci Probe в друг уред освен във фурната за вграждане.
- Не използвайте Preci Probe в микровълнова фурна.
- Preci Probe може да се почиства и да се мие, но не бива да се потапя във вода за дълго време.
- Този продукт не е предназначен за употреба от лица под или на 12 години.
- Доставчикът не носи отговорност за щети, нанесени на Preci Probe, поради неправилна употреба на устройството.
- Почиствайте Preci Probe преди употреба.
- Сондата може да работи в следния температурен диапазон: Максимална вътрешна температура на металната част от 10°C до 100°C. Когато е избрана програма за готвене, дисплеят показва температурата по подразбиране, но никога не е по-висока от 250°C: избираемата температура също е ограничена до 250°C.
- Ако температурата на Preci Probe надвиши 100°C, готвенето ще бъде прекратено и Preci Probe трябва да се извади от фурната възможно най-бързо, като се използват ръкавици, за да се предотврати повреда на сондата.

# 2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

## 2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

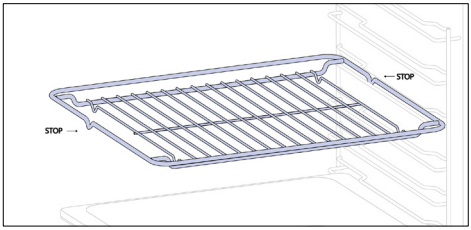



1. **Панел за управление**
2. **Номера на позициите на рафтовете**
3. **метални решетки**
4. **поднос**
5. **капак вентилатор**
6. **Врата на фурната**
7. **Странични телени решетки** (ако има: само за плоска кухина)
8. **Телескопични водачи**
9. **Камера**(само ако има)
10. **Сериен номер и QR код**

Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

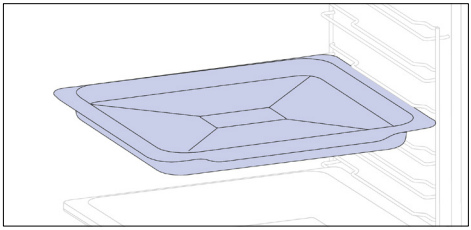
## 2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### Метална скара



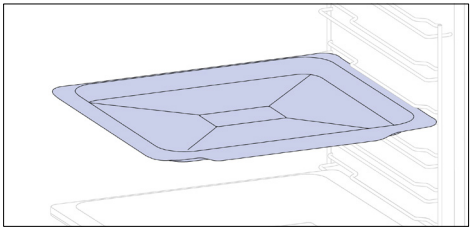

Решетката във фурната е подвижен и регулируем рафт, който поддържа кухненски прибори и може да се регулира на различна височина за различни нужди на готвене. Не поставяйте храна директно върху нея; вместо това използвайте хартия за печене или подходящи тави за печене.

### По-дълбока тава



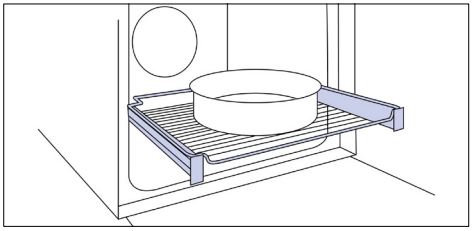
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например запеканки или печено. Дълбочината ѝ е специ-ално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

### Тава за печене (само ако има*)



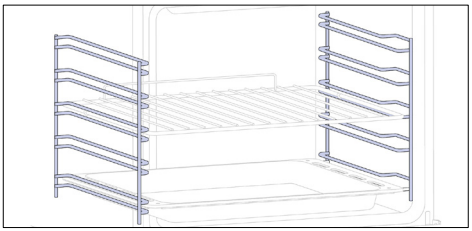
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плитките ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под решетката за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотв- рати зацапване на фурната.

### Телескопични релси (само ако има*)



Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в горещата фурна. Те подобряват безопас-ността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

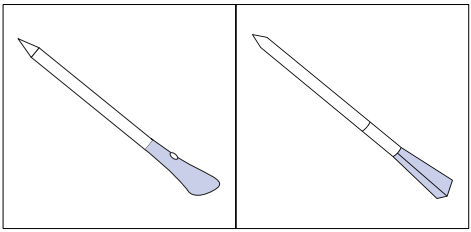
**Странични решетки** (само ако има*)



Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

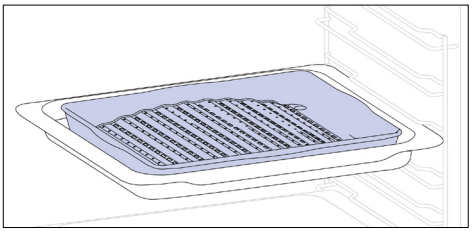
**ЗАБЕЛЕЖКА:** 6 или 7 нива в зависимост от модела.

**Preci Probe** (само ако има*)



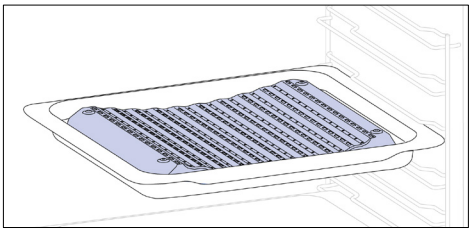
Сондата за месо е температурен сензор, който когато се постави в храната и е свързан към фурната чрез кабел, позволява да се контролира вътрешната температура на храната по време на готвене. Използва се предимно за риба и месо.

**Двойна тава – режим за барбекю**
(само ако има*)



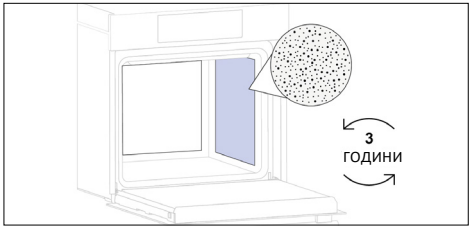
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата.

**Двойна тава – режим за пара**
(само ако има*)

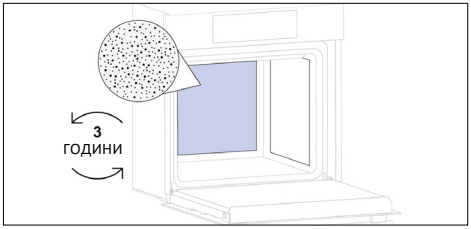


Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влаж-ност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

**Каталитични панели** (само ако има*)

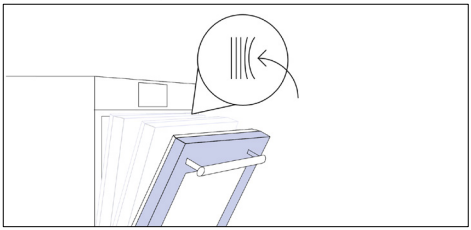



**Каталитични капак вентилатор** (само ако има*)



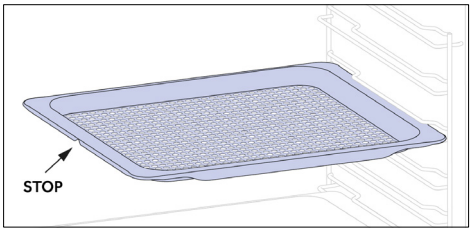

Специални, покрити с емайл, панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в газообразни елементи, които са лесни за отстраняване. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 готварски цикъла на седмица).

**Панти за меко затваряне/меко отваряне** (само ако има*)



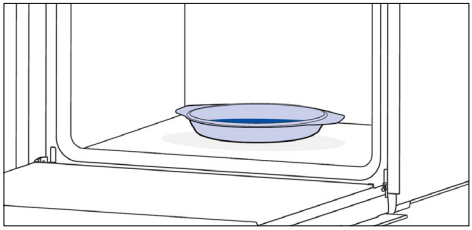
Пантите за меко затваряне и отваряне конт-ролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

**Тава Airfry** (само ако има*)



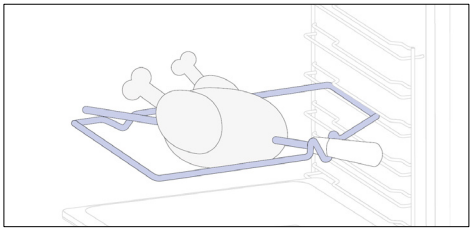

Тавата Airfry гарантира, че горещият въздух достига до храната равномерно и триизмерно, което предоставя по-хрупкава външност, като запазва сърцевината крехка. По избор може да се постави тава за печене на L1 за събиране на сокове или галета.

**Съд с пара** (само ако има*)



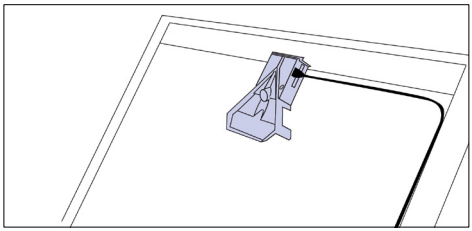
Съдът за пара е полезен аксесоар, който се пълни с вода, за да създава пара по време на готвене, като подобрява вкуса, текстурата и влагата на ястията.

**Шиш** (само ако има*)



Шишът работи заедно с горния нагревателен елемент, като чрез въртене храната може да се приготви равномерно. Той е най-подходящ за храна със среден размер. Идеален за преоткриване на вкуса на тради-ционното печено.

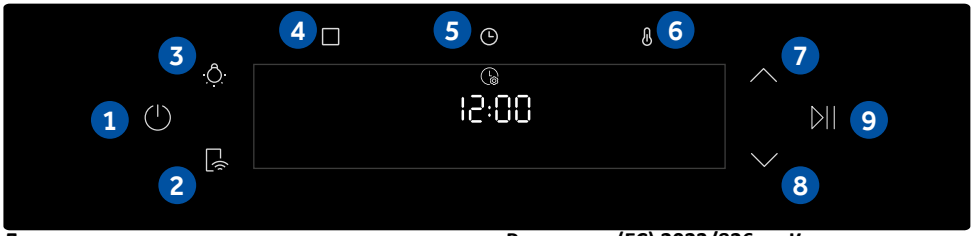
**Камера** (само ако има*)



Камерата за бионичен изглед открива и раз-познава храната и задава най-подходящите параметри за приготвянето ѝ.

**BG:** Не поставяйте храната директно върху скарите на фурната. Винаги използвайте хартия за печене и/или подходящи тави или форми.

## 2.3. ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ




**Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията**
Консумирана мощност на продукта в състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 0,8 W
Период, след който оборудването автоматично достига състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 20 мин

Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела
1. Вкл./Изкл.
2. Дистанционно управление
3. Лампа
4. Функции
5. Време
6. Температура

7/8 Бутони за навигация

9. Начало/Пауза

## ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Панелът за управление има следните основни функции:

| Символ | Функция | Описание |
|---|---|---|
| | **Вкл./Изкл.** | Натиснете, за да включите/изключите фурната. |
| | **Дистанционно управление ВКЛ./ИЗКЛ** | Натиснете бутона, за да активирате дистанционното управление, след като сдвоите фурната с приложението hOn (чрез приложението). |
| | **Лампа** | Натиснете,за да включите/изключите лампата на камерата на фурната |
| | **Функции** | Натиснете веднъж, за да осъществите достъп до Ръчните функции, два пъти за Програмите Everyday Cooking, три пъти за Менюто за почистване и четири пъти за менюто за WiFi |
| | **Време** | Натиснете веднъж за времетраенето на готвенето, два пъти за хронометъра (достъпен в режим на готовност), три пъти за отложен старт. В режим на готовност са налични кухненският таймер и, като натиснете в продължение на 3 секунди, часът. |
| | **Температура** | Натиснете веднъж, за да проверите температурата на камерата, два пъти, за да активирате опцията за бързо подгряване (достъпна само по време на фазата на подгряване на фурната). |
| | **Бутони за навигация** | Натиснете бутоните за навигация, за да превъртате между функциите и да регулирате параметрите. |
| | **Начало/Пауза** | Натиснете,зада стартирате/поставите на паузаготвенето или да потвърдите функциите. |

## 2.4. СВЪРЗАНОСТ

### Безжични параметри

| Технология | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Стандартен | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Честотен(ни) диапазон(и) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Максимална мощност [mW] | 100 | 10 |

### Безжични параметри на безжичната сонда

*

| образец | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Технология | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Стандартен | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Честотен(ни) диапазон(и) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Максимална мощност [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Търговската марка и логотата Bluetooth® са регистрирани търговски марки, притежание на Bluetooth SIG, Inc., и всяко тяхно използване от страна на Candy Hoover Group SRL се извършва по лиценз. Всички останали търговски марки и търговски наименования са собственост на съответните им притежатели.

* В зависимост от модела на фурната.

### Продуктова информация за мрежовото оборудване

Потребление на енергия от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички безжични мрежови портове са активирани: 2,0 W.
Период, след който оборудването автоматично достига състояние на мрежов режим на готовност: 20 мин

### Как да активирате безжичен мрежов порт:

Модулът за WiFi се включва веднага щом потребителят натисне бутона за включване.

### Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

Модулът за Wi-Fi се деактивира веднага щом потребителят натисне бутона за изключване. Wi-Fi може също да бъде деактивиран, когато фурната е включена, като изберете „изкл.“ в менюто за настройки на Wi-Fi.

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: **www.candy-group.com**

## КАК ДА ВЗАИМОДЕЙСТВАТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Вашият уред може да бъде свързан към вашата домашна безжична мрежа и да се управлява дистанционно с помощта на приложението. Свържете вашия уред, за да гарантирате, че е актуализиран с най-новите софтуер и функции.

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

- След като фурната е включена, иконата WiFi мига в продължение на 30 минути. През това време е възможно да регистрирате продукта.
- Уверете се, че домашна ви Wi-Fi мрежа е включена.
- Ще ви бъдат дадени насоки стъпка по стъпка както на вашия уред, така и на мобилно устройство.
- Свързването на фурната може да отнеме до 10 минути.
- За допълнителни насоки и отстраняване на неизправности, моля, вижте приложението.

---

Изтеглете на вашия смартфон.

Available on the App Store

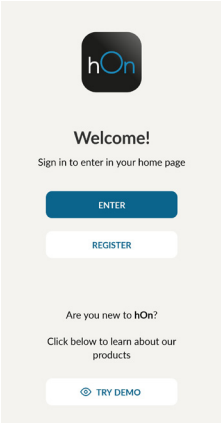
GET IT ON Google Play

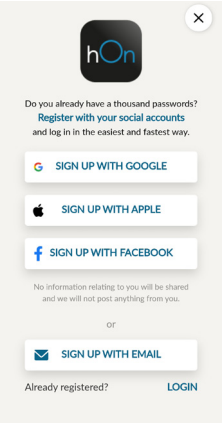
Следващите снимки са само за илюстративни цели.

---

## РЕГИСТРАЦИЯ НА НОВ ПОТРЕБИТЕЛ

- Щракнете върху „Регистрация“
- Можете да се регистрирате чрез акаунт от социалните мрежи или да се регистрирате с личния си имейл



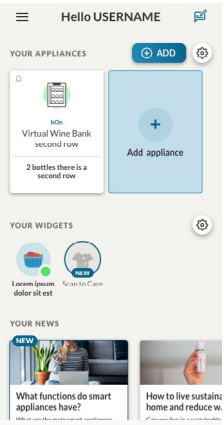




## ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

---

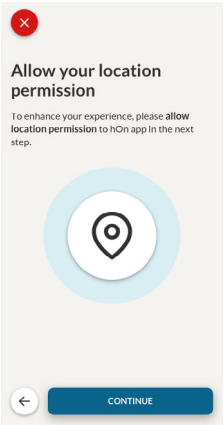
**Стъпка 1**

- Изберете „Добавяне на уред“.



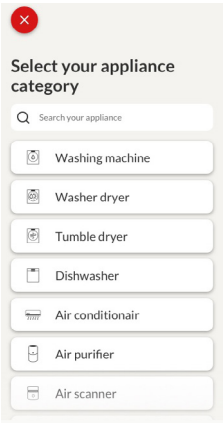
**Стъпка 2**

- Разрешете достъпа до местоположението си.



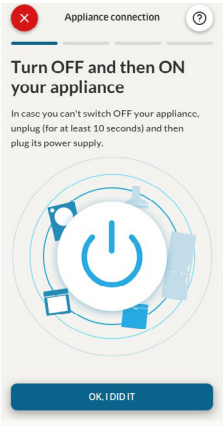

**Стъпка 3**

- Изберете фурна от категорията на уреда.



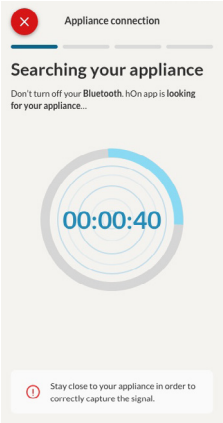

**Стъпка 4**

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



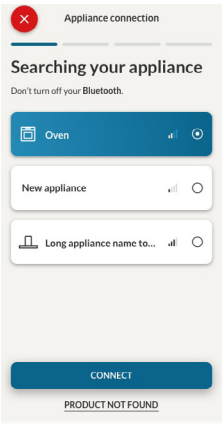
**Стъпка 5**

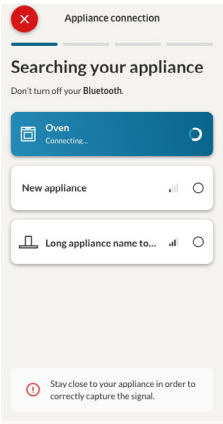
- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.




**Стъпка 6.1-6.2**

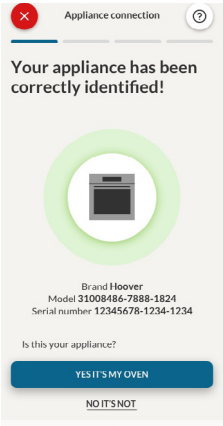
- Изберете своя домашен уред, натиснете „свързване“ и изчакайте няколко секунди.




**Стъпка 7**

- Вашата фурна ще бъде намерена и можете да я управлявате чрез hOn.

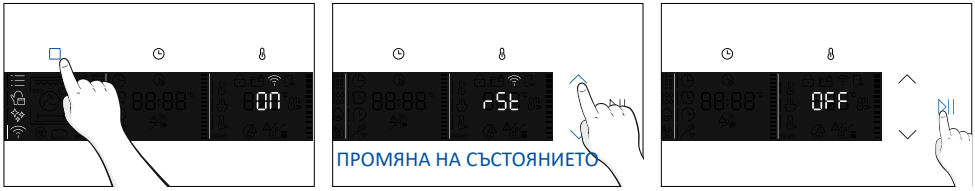


## КАК ДА ПРОМЕНЯ НАСТРОЙКИТЕ НА WIFI

След като уредът бъде регистриран, потребителят може да променя настройките на WiFi между:

- **WIFI ON:** Възможно е да наблюдавате състоянието на фурната единствено чрез приложението.
- **WiFi hOn** Фурната може да се използва изключително от приложението.
- **WIFI OFF:** Фурната не е свързана, но все още е регистрирана със запазени мрежови идентификационни данни.
- **WIFI RESET:** Връзката се нулира и е възможно ново записване.

1. Докоснете ☐ и влезте в менюто WiFi. На дисплея се появява „Вкл.“.
2. На дисплея се появява „Вкл.“.
3. Използвайте стрелките, докато се покаже „Изкл.“ или настройката за нулиране „rSt“.



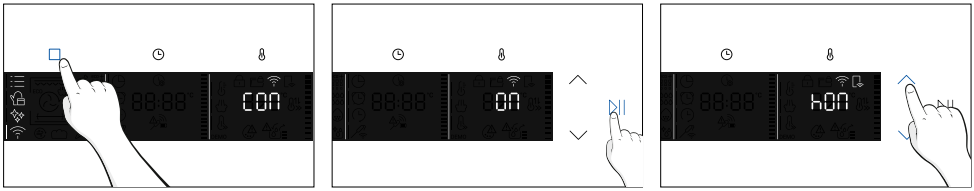

## ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

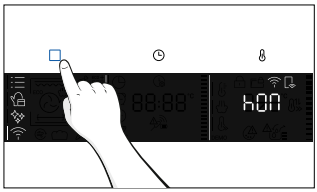
Дистанционното управление предлага множество предимства за потребителите, подобрявайки удобството, ефективността и цялостното изживяване при готвене, като дава възможност за управление на продукта директно както от уреда, така и от приложението hOn Тази функция позволява чрез вашето устройство да се насладите на различни екстри, като например: незабавно или планирано стартиране на рецепти или програми за готвене, които вече са налични в приложението; наблюдение в реално време на напредъка на вашите рецепти; регулиране на използваните параметри за готвене; наблюдение на процеса на готвене с помощта на сондата; управление на запазени рецепти с помощта на функцията „Jolly“ на продукта (вижте съответния раздел). Освен това е възможно да получавате известия, когато програмите или рецептите са завършени. Дистанционното управление може да се активира само когато продуктът е регистриран.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Предлага се за всички функции за готвене на продукта, с изключение на програмите Огретен и Supergrill.

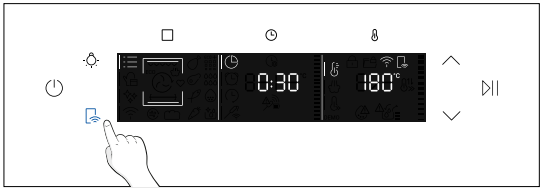
**Как да активирате дистанционното управление:**

1. Докоснете ☐, за да изберете WiFi режим.
2. На дисплея се появява „свързване“. Докоснете . ⏯.„Вкл.“ ще започне да мига.
3. Докоснете , за да изберете режим „hOn“ и докоснете , за да активирате ⏯.дистанционното управление.
4. Натиснете ☐, за да излезете от режим „hOn“.
5. Отворете приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на процеса е възможно да се контролират и променят параметрите на програмата както от продукта, така и от приложението

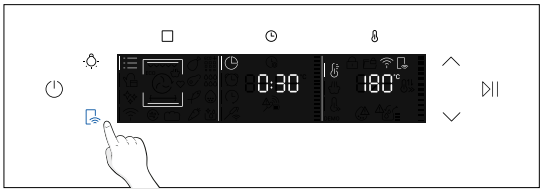




Възможно е също така да активирате дистанционното управление по време на процеса на готвене чрез натискане на съответния бутон

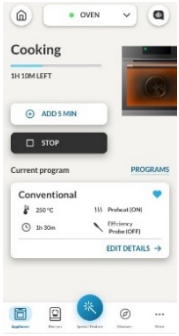



**Как да спрете дистанционното управление:**
Докато програмата за готвене е в ход, тя може да бъде спряна директно от самия продукт чрез натискане на съответния бутон на дистанционното управление, предоставено с вашия уред.



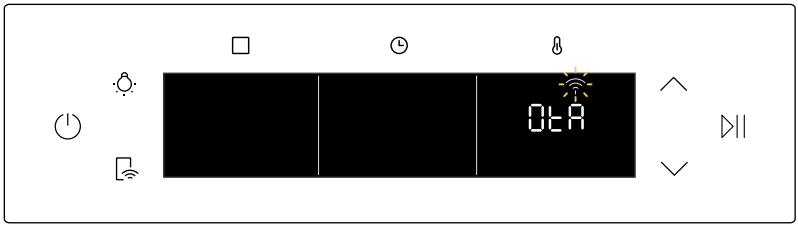

Можете също така да спрете програмата за готвене дистанционно, като използвате приложението, като щракнете върху бутона „СТОП“ на дисплея на устройството. Фурната автоматично ще спре готвенето.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако потребителят спре текущото готвене от фурната, спряното готвене ще се види в същото време и в приложението.



### ДИСТАНЦИОННО АКТУАЛИЗИРАНЕ (OTA)

Фурната е оборудвана с функция за актуализация по въздуха (OTA), която ви позволява лесно да поддържате фурната си актуализирана с най-новите функции.
Ако е налично, след като фурната бъде свързана, когато бутонът се завърти на „Wi-Fi“ или програмата за готвене току-що е приключила, актуализацията ще започне автоматично. На дисплея ще се появи „OtA“, иконата за Wi-Fi ще мига и всички команди на продукта ще бъдат временно недостъпни. Този процес може да отнеме няколко минути, така че моля, не изключвайте фурната през това време. След като актуализацията приключи, на дисплея ще мига „12:00“. Просто нулирайте часа и започнете да готвите!




# 3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

## 3.1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАЧАЛОТО

Когато за първи път включите фурната, може да забележите малко дим. Не се притеснявайте, просто изчакайте димът да се разсее, преди да използвате фурната.

**Как работи вратата**

По време на процеса на пиролитично почистване вратата на фурната остава заключена през цялото време. Ако не е заключена, фурната ще покаже код за грешка 24 и ще постави на пауза функцията за почистване.

**Как работи осветлението**

Камерата на фурната се осветява от една или повече електрически крушки, които обикновено се активират всеки път, когато започне функция за готвене.
За фурни, оборудвани с превключвател на вратата (вижте по-долу), светлината се включва автоматично, когато вратата се отвори.
За фурни, оборудвани с бутон за лампа, той може да се използва и за активиране на осветлението.
Ако вратата на фурната остане отворена повече от 10 минути, осветлението ще се изключи автоматично.
По време на процеса на пиролитично почистване светлината остава изключена. *

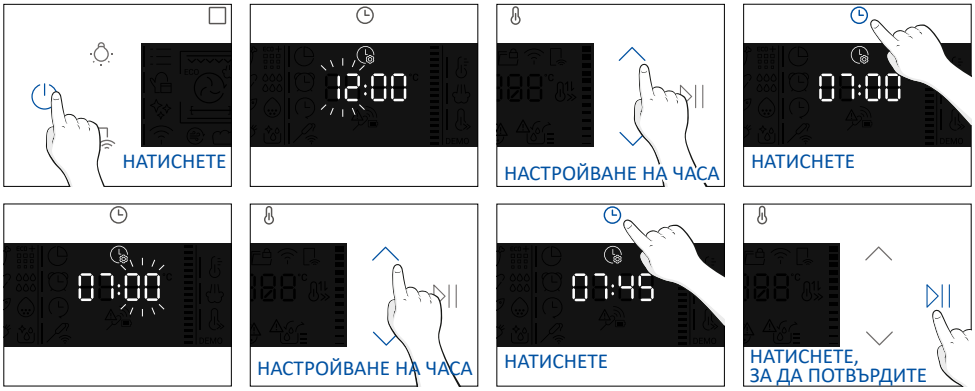
**Как работи охлаждащият вентилатор**

Охлаждащият вентилатор служи за разсейването на топлината, предпазва фурната и околностите от прекалено нагорещяване, както и защитава кухненските уреди от въздействието на високите температури. Поради тази причина охлаждащият вентилатор продължава да се чува известно време дори след като фурната е изключена.
Той работи по време и след цикъл на готвене в зависимост от вътрешната температура на фурната.
Когато охлаждащият вентилатор работи, той обикновено генерира лек шум или бръмчене.
Може също да забележите топъл въздушен поток, излизащ от пролуката между вратата на фурната и панела за управление. По време на пиролитично почистване и когато вратата е заключена, охлаждащият вентилатор е включен. *
По време на функцията „ЕКО“ светлината ще остане изключена.
(*само за пиролитични фурни)

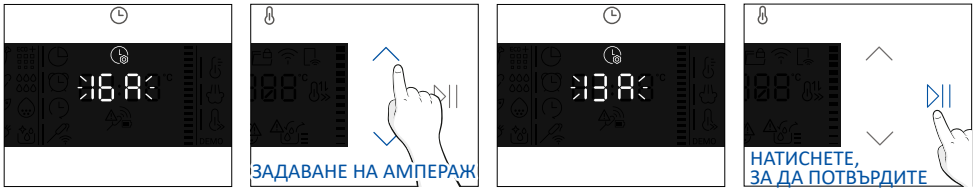
### 3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да настроите часа, да изберете между 13 ампера или 16 ампера, да изберете яркост и ниво на звука.

- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже мигащото предварително зададено време „12:00“. За да го промените, задръжте ⏻ и използвайте стрелките, за да зададете настоящия час. Натиснете 🕒, за да потвърдите часовете. Следвайте същата процедура, за да зададете минутите. За потвърждение натиснете ⏯.

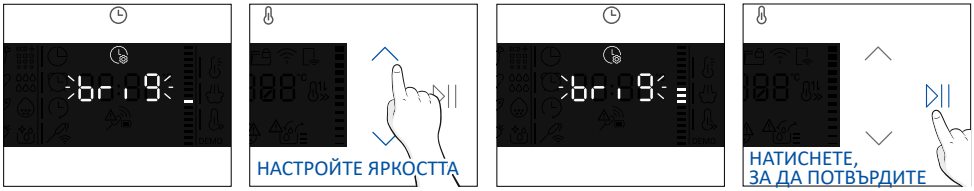



- **АМПЕРАЖ:** По подразбиране фурната е настроена да работи с по-висока мощност, подходяща за домакинства с над 3 kW (16 A). Ако вашият дом има по-ниска мощност, можете да промените тази настройка на ⏯ 13 A. Тази настройка влияе върху това колко бързо се загрява фурната. Избирането на по-високата опция (16A) означава, че се загрява по-бързо (тъй като поглъщането на мощност се увеличава). На дисплея ще видите два избора: 13A и 16A. Изберете предпочитания от вас, като използвате стрелките. За потвърждение натиснете ⏯ .

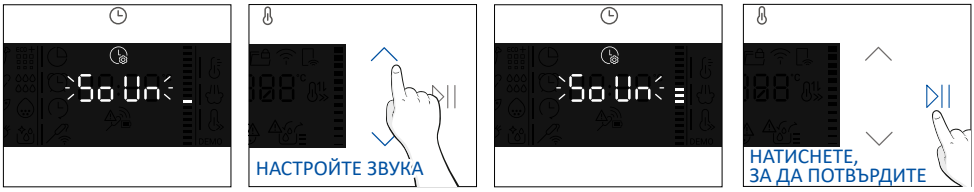



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Опцията за настройка на ампеража е налична само по време на първоначалния монтаж. За да промените зададения ампераж, вижте инструкциите валидни за след монтажа.

- **ЯРКОСТ:** На дисплея се показва символът „brig“. Числата представляват нивото на интензитет на яркост, което може да се редактира с помощта на стрелките. За потвърждение натиснете ⏯.

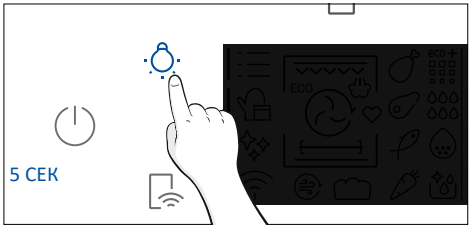


- **ЗВУК:** На дисплея се показва символът "Soun". Числата представляват нивото на интензитета на звука, което може да се редактира с помощта на стрелките. За потвърждение натиснете ⏯.



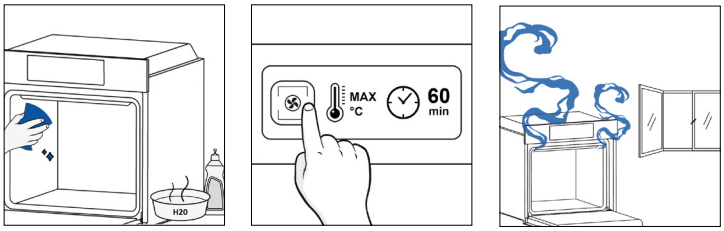

- **ИНСТРУКЦИИ СЛЕД МОНТАЖА**

Възможно е да се върнете към първоначалните настройки чрез натискане на бутона Lamp за 5 секунди




### 3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната преди да я използвате за първи път. Избършете външните повърхности с влажна мека кърпа. Измийте всички принадлежности и избършете вътрешността на фурната с разтвор от гореща вода и течен препарат. Настройте празната фурна на максимална температура и я оставете да работи за около 1 час. Това ще премахне всички остатъчни миризми на новост.



# 4. РАБОТА С ПРОДУКТА

## 4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

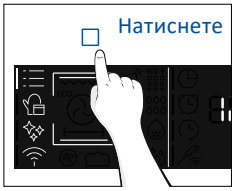
### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Натиснете ⏻, за да включите/изключите фурната




### МЕНЮ С ФУНКЦИИ

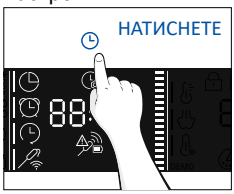
Влезте в менюто с функции, като натиснете ☐.
За да навигирате докоснете толкова пъти, колкото е необходимо за да въведете следните настройки:

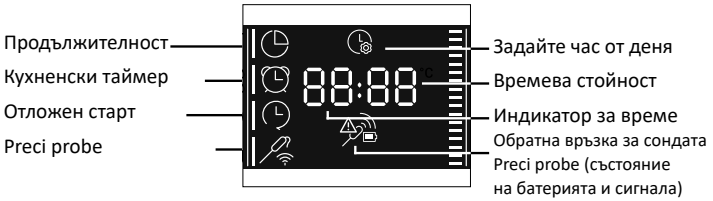



| Символ | Функция | Описание |
|---|---|---|
| | **Основни Функции** | Тази функция позволява да изберете желаната програма за готвене с помощта на стрелките. Докоснете ◷ и 🌡 за да зададете час и температура. Натиснете , за да стартирате функцията. За да спретепрограмата на пауза, щракнетеотново. |
| | **Категории Храни** | В това меню можете да получите достъп до 4 категории за готвене на храна, които вече са интегрирани във вашата фурна, като използвате стрелките.Дисплеят ще покаже времетои температурата поподразбиране |
| | **Wifi** | В този режим можете да свържете фурната към мрежа и да я регистрирате в приложението hOn. |
| | **Функции За Почистване** | Тази функция ви позволява да изберете система за почистване, налична на вашата фурна |

## МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

След като изберете програмата за готвене, влезте в менюто Време, като натиснете.
За да навигирате докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:




**ЗАБЕЛЕЖКА:** не могат да бъдат зададени няколко параметъра едновременно, следователно само последният набор остава в паметта, докато предишният се изтрива.

| Символ | Функция | Описание |
|---|---|---|
| | **A) Продължи-Телност На Готвене** | Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта. Натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Продължителност на готвене“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете за потвърждение. Отброяването започва в края на предварителното загряване (ако има такова). По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността, като натиснете и използвате стрелките. Когато времето изтече, дисплеят показва „Край“ и готвенето спира. |
| | **B) Хронометър** | Позволява използването на фурната като часовник с аларма.Натиснете за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Хронометър“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете за потвърждение.По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността, като натиснете и използвате стрелките. След това натиснете за да рестартирате готвенето. Когато времето изтече, готвенето продължава, докато не бъде прекъснато ръчно. Тази функция може да бъде зададена и когато фурната е в режим на готовност, като натиснете .. Когато е активиран, хронометърът работи независимо от функциите за готвене на фурната. |
| | **C) Отложен Старт** | Позволява избор на начален час за готвенето.Натиснете за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Отложен старт“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете за потвърждение. ЗАБЕЛЕЖКА: Отложен старт е активен само след настройка на Продължителност на готвене и не е наличен към функциите на грила |

## a. Продължителност На Готвене




## b. Хронометър

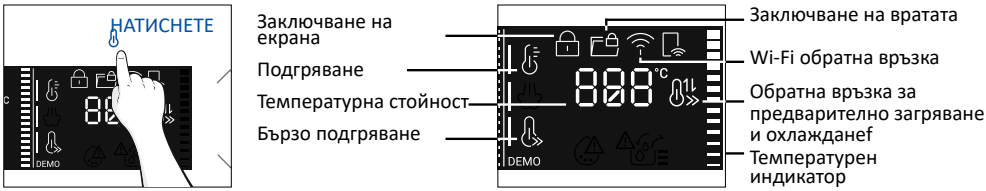



## c. Отложен Старт



## МЕНЮ ЗА ТЕМПЕРАТУРА

След като изберете програмата за готвене, влезте в менюто за температура, като натиснете . За да навигирате докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:




| Символ | Функция | Описание |
|---|---|---|
| | **Температура** | Натиснете , за да зададете температурата и използвайте стрелките, за да регулирате стойността. |
| | **Бързо Предварително Загряване** | Натиснете два пъти , за да зададете бърза температура. |

## ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

| Символ | Функция | Описание |
|---|---|---|
| | **ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА** |  Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелана употреба от непълнолетни. За да я активирате, едновременно натиснете бутоните „Лампа“ и „Дистанционно управление“ за 3 секунди.На потребителския интерфейс ще се появи икона с катинар. В това състояние потребителският интерфейс на фурната е заключен и не могат да се правят промени в настройките. За да деактивирате заключването за деца, натиснете отново бутоните „Лампа“ и „Дистанционно управление“ за 3 секунди (иконата с ключа ще изчезне). |

## 4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

### ОПЦИЯ БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ

За да се ускори фазата на подгряване, опцията за бързо подгряване може да бъде избрана чрез натискане на иконата за температура за 3 секунди, след като сте избрали програма за готвене и температура. Тази опция ще активира комбинация от вентилатор и нагревателни елементи, независимо от избраната функция за готвене.За да спестите енергия, когато е активирано бързото подгряване, вентилаторът на камерата ще бъде ИЗКЛЮЧЕН, докато фурната достигне желаната температура.

### 4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

**ЗАБЕЛЕЖКА:** за функции, които изискват подгряване, уверете се, че всички принадлежности са премахнати по време на тази фаза. Следвайте инструкциите в таблицата по-долу относно предварителното загряване. "ДА/БЪРЗО ЗАГРЯВАНЕ" означава, че е необходимо предварително загряване и е налична опция за бързо загряване; "НЕ" означава, че предварителното загряване не е налично и храната трябва да се постави в студена фурна.

| Символ | Функция | диапазон T°C T°C по подразбиране | Препоръчителна позиция на рафта | Предварително-загряване | Съвети |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Традиционно | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Да/Бързо подгряване | ИДЕАЛНО ЗА: торти, хлебни изделия, бисквити, кишове на едно ниво, като се използва горно и долно нагряване. Може да се използва с Preci Probe |
| | Конвекция + вентилатор | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Да/Бързо подгряване | ИДЕАЛНО ЗА: печени меса, запеканки, зеленчуци и пайове с влажен пълнеж на едно ниво. Идеален за готвене на храни с високо съдържание на вода. Може да се използва с Preci Probe. |
| | Многостепенно | 160°C 50-250/300°C *** | L4 за едно ниво L2+L5 за две нива L2+L4+L6 за три нива | Да/Бързо подгряване | ИДЕАЛНО ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни. Може да се използва с Preci Probe. |
| | Долно нагряване | 170°C 50-230°C | L2 | Да/Бързо подгряване | ИДЕАЛНО ЗА: крем карамел, пудинги и кремове на водна баня на едно ниво. Тази функция може да се използва също като довършителна за приготвяне на храна.Може да се използва с Preci Probe |
| | Долно нагряване + вентилатор | 170°C 50-230°C | L2 | Да/Бързо подгряване | ИДЕАЛНО ЗА: крем карамел, пудинги и кремове на водна баня на едно ниво. Тази функция може да се използва също като довършителна за приготвяне на храна.Може да се използва с Preci Probe |
| | Грил | L5 L1-L5 | L6 за тънка храна L5 за по-дебели храни | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: огретен, месо на скара, риба, зеленчуци.Тази функция използва само вътрешния горен нагревателен елемент. Използвайте със затворена врата. Поставете тава отдолу, за да събирате соковете |
| | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо). |

| Символ | Функция | диапазон T°C T°C по подразбиране | Препоръчителна позиция на рафта | Предварително загряване | Съвети |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Огретен | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Да/Бързо подгряванеw | ИДЕАЛНО ЗА: цели парчета месо (печено) или запечени храни. Използвайте със затворена врата. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо |
|  | Многостепенно + | 200°C 150-250°C | 1-во + 2-ро + 3-то + 6-о ниво | Да/Бързо подгряване | ИДЕАЛЕН ЗА: цялостно готвене на меню без смесване на миризми. Не е необходимо храните да се приготвят за едно и също времеВижте специалния параграф (вмъкнете номер на параграф) за предложения за менюто |
|  | *ЕКО | 190 °C 150-220 °C | L3 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: готвене на месо, риба или зеленчуци Тази функция позволява да се пести енергия по време на готвене, като поддържа храната влажна и крехка. Лампата на камерата е изключена. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: приготвяне на замразени храни или панирани полуготови храни, които обикновено се пържат. Благодарение на специалната тава, горещият въздух може да се стича равномерно върху храните. |
|  | хляб | 210°C 190-220°C | L2/L3 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: приготвяне на хляб и хляб |
|  | пица (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: всички видове пицибез предварително загряване на фурната. Използвайте по-ниски температури за замразени продукти и 300°C задомашно приготвени рецепти |
|  | Бяло месо | 190°C 180-200°C | L3/L4 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: птиче месо и разфасовки от бяло месо |
|  | Червено месо | 190°C 180-200°C | L3/L4 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: говеждо месо и парчета червено месо |
|  | риба | 170°C 160-180°C | L3/L4 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: цяла риба и филета |
|  | Зеленчук | 190°C 180-200°C | L3/L4 | НЕ | ИДЕАЛНО ЗА: печени зеленчуци и картофи |

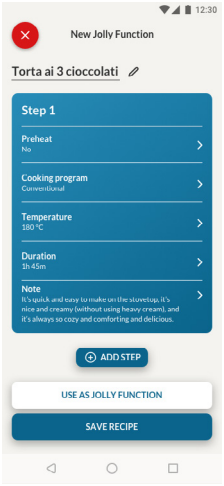
* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.
**Use with the door closed.
*** Depending on the oven model.

### 4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

| Символ | Функция | диапазон T°C – T°C по подразбиране | Препоръчителна позиция на рафта | Предварително загряване | Съвети |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Добавете към списъка с предварително зададени функции вашата любима, която още не присъства във вашата фурна. Можете да го конфигурирате чрез приложението hOn. |

### ♡ Функция Jolly

Благодарение на функцията Jolly, този продукт предлага напълно персонализирано изживяване, което ви позволява да съхранявате вашите персонализирани рецепти директно във фурната. Можете да изпълнявате тези рецепти толкова често, колкото пожелаете, дори без да е необходимо да влизате в приложението.

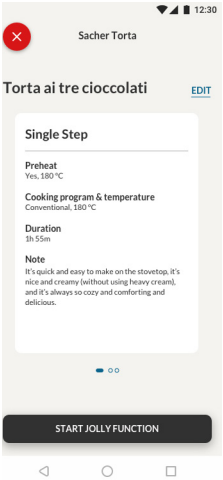


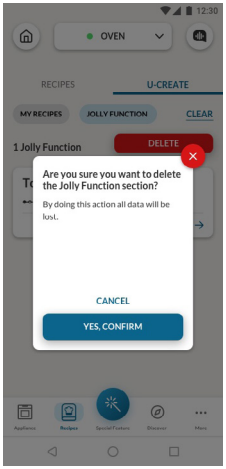

**Как да настроите функцията Jolly:**

За да зададете функцията Jolly на вашата фурна, отворете секцията с U-CREATE на приложението, изберете рецептата, която желаете да използвате, и щракнете върху „Използване като функция Jolly“.
От този момент нататък можете да го стартирате от продукта дори без взаимодействие с приложението. Просто завъртете копчето за функции на функцията Jolly, за да започнете процеса на готвене.
Дисплеят ще покаже предварително зададената температура.

### Как да редактирате функцията Jolly:

За да редактирате функция Jolly, отидете в секцията с рецепти на приложението и изберете картата на рецептата, определена като функция Jolly. Докоснете бутона „редактиране“, за да персонализирате рецептата и да промените предварително зададените настройки.
Изскачащо съобщение ще ви информира, че за да запазите новопроменената функция Jolly, трябва да премахнете предишната.
Ако потвърдите, предишната функция Jolly ще бъде изтрита, а новите параметри ще бъдат запазени в продукта и ще бъдат видими в приложението.



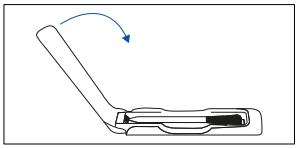

### Как да изтриете функцията Jolly:

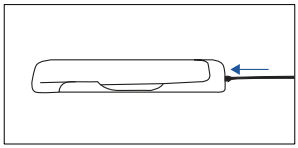
За да премахнете функцията Jolly от потребителския интерфейс на фурната, отворете раздела с U-CREATE на приложението.
Чрез докосване на картата на рецептата, определена като функция Jolly, е възможно да я изтриете, като щракнете върху червения бутон „бутон за изтриване“.
Изскачащ прозорец ще потвърди операцията с изискване за вашето потвърждение. Ако продължите, функцията Jolly, запазена във фурната, ще бъде премахната и вече няма да е налична в приложението.

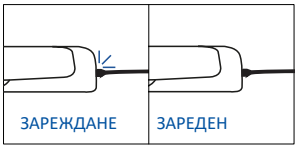
## PRECI PROBE

### Преди употреба проверете нивото на батерията на Preci Probe

1. Поставете Preci Probe в зарядното устройство и затворете капака.
2. 2Свържете зарядното устройство към USB източник на захранване, като USB адаптер или USB гнездо на компютър/ноутбук, с USB кабела. Зарядното устройство може да не работи правилно с външни батерии поради функцията си за автоматично изключване.
3. LED лампичката на зарядното ще се включи и ще мига по време на зареждането. Тя ще се изключи, когато Preci Probe се зареди напълно.

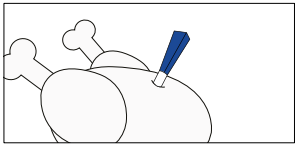


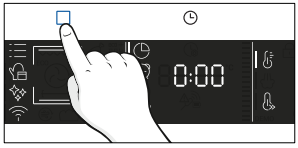


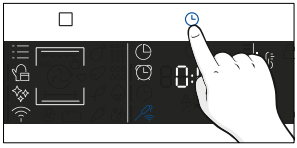


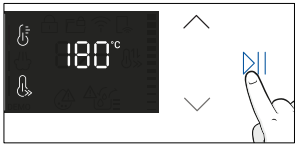

### Как да се регистрирате и използвате Preci Probe:

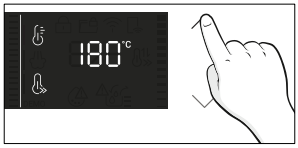
1. Поставете сондата в храната.
2. Докоснете ☐ за да изберете желаната функция, и докоснете ◷ толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете иконата за сонда.
3. След известно време фурната ще разпознае кода на сондата. Докоснете и използвайте стрелките, за да зададете целевата температура.
4. Докоснете ⏯, за да потвърдите. От този момент фурната ще използва данните от сондата, за да следи вътрешната температура на вашата храна.
5. След достигане на желаната вътрешна температура, алармата прозвучава и фурната се изключва. Внимателно извадете сондата от храната.

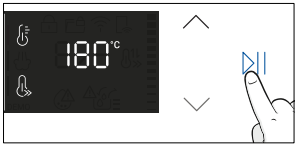




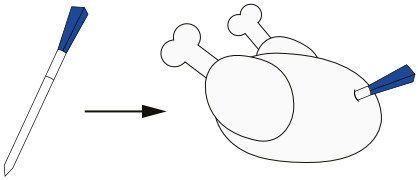


**Готварски съвети**

Сондата е оборудвана с една точка за измерване. Поставете я изцяло в храната с металния връх, разположен в центъра на храната. Поставете тази точка възможно най-близо до най-дебелата (най-студената) част от храната, за да наблюдавате точно процеса на готвене.



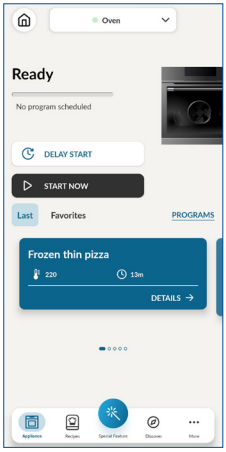
Сондата може да се използва с ръчни функции (Статично, Статично + Вентилатор, Грил, Super grill, Печене и Многостепенно), с КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА (месо, риба и зеленчуци) и Gentle cooking.

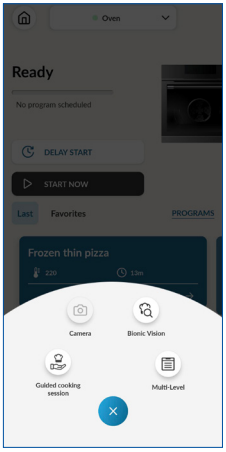
| Категория храна | Препоръчителна вътрешна температура °C | Препоръчително позициониране |
|---|---|---|
| Печено говеждо | 45°C | По диагонал в най-дебелата част. За храни с цилиндрична форма (напр. говеждо печено) поставете върха възможно най-близо до геометричния център. |
| Печени меса | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Птиче месо | 83-85°C | В най-дебелата част на гърдите |
| Риба (цяла/пържоли) | 65°C | По диагонал в най-дебелата част |
| Хляб/запеканки | 90°C | Близо до геометричния център на храната |

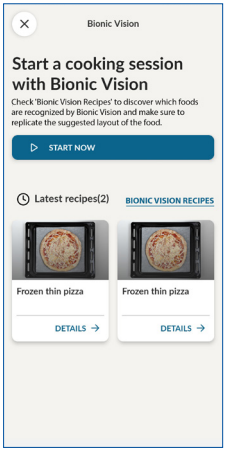
## КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ КАМЕРАТА *

Камерата за за бионичен изглед работи с функцията Preci Taste, налична в приложението. Камерата може да разпознае храната и да зададе съответните параметри, за да я приготви правилно.
Можете да наблюдавате състоянието на процеса на готвене директно от приложението.
Камерата не е налична по време на функциите за предварително загряване, еко и пиролиза.
За да използвате камерата, дистанционното управление трябва да е активно.

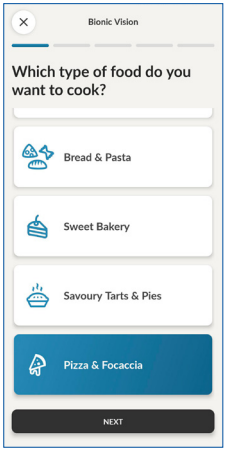
**Стъпка 1..** В приложението натиснете „Специална функция“, след това изберете „Preci Taste“ и натиснете „Започни сега“.



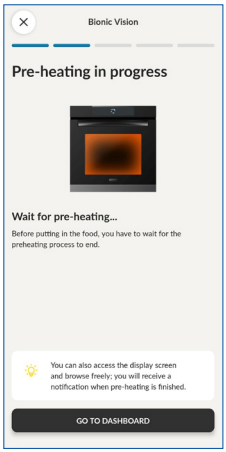



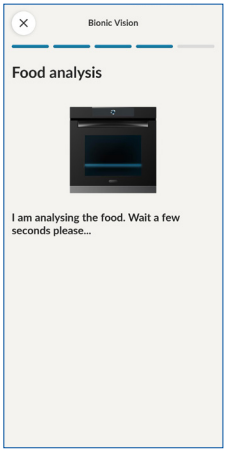

**Стъпка 2..** Изберете категорията храна, която искате да приготвите, след което натиснете „Напред“, за да потвърдите.

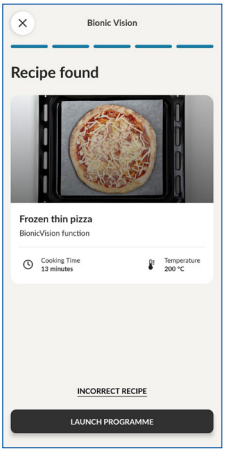


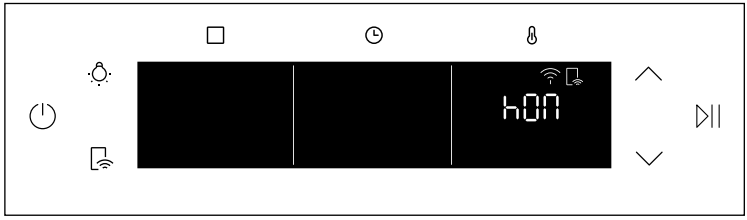
**Стъпка 3.** След като рецептата „Preci Taste“ бъде стартирана от приложението, ще започне предварителното загряване. За да стартирате тази функция, камерата на фурната трябва да е празна



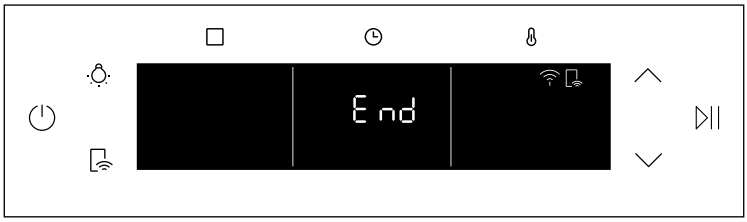

**Стъпка 4.** След фазата на предварително загряване, храната може да се постави в камерата. Затворете вратата на фурната, за да може храната да бъде разпозната. Фурната ще разпознае храната чрез камерата и ще зададе подходящите параметри. По време на този процес на дисплея на фурната ще се покаже „Bionic Vision in Progress“ (Бионичен изглед в ход). След получаване на потвърждение от потребителя процесът на готвене започва автоматично.



**Стъпка 5.** Когато готвенето приключи, на дисплея ще се покаже съобщение „Насладете се на ястието“.
Времето за готвене може да се удължи, ако предпочитате храната да е опечена по-добре




**ЗАБЕЛЕЖКА:** Преди да работите с камерата, уверете се, че стъклото пред камерата е чисто, за да си осигурите ясна видимост.

### 4.2.3. МНОГОСТЪПКОВА ФУНКЦИЯ

Функцията Multi Step позволява запазването на предварително зададените параметри за готвене (температура и време), докато променяте функцията по време на готвене, чрез натискане на бутона. □

Функцията е налична за всички ОСНОВНИ ФУНКЦИИ, с изключение на програмите ECO и JOLLY.

# 5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

## 5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Този продукт се предлага с два различни варианта на странични решетки, с 6 или 7 нива на готвене. Моля, направете справка със съответната таблица за готвене.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За готвене на торти, кишове и други рецепти, които изискват форма или съд на 2 нива, поставете шахматно: горната тава от лявата страна и долната тава от дясната страна.

**Модел на 6 нива ****

| Категория | Рецепта | Брой нива | Програма за готвене | T°C | Предва-рително загряване | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене след подгря-ване*(мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Сладки печива | Дребни сладки/ Мъфини | 1 | Традирционно Многостепенно | 175°C 160°C | Да | Тава за печене | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Многостепенно | 150°C | | По-дълбоко + Тава за печене | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Многостепенно | 140°C | | Тава за печенес | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Пандиш-панови сладкиши (26 см Ø) | 1 | Традирционно Многостепенно | 170°C 150°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Многостепенно | 150°C | | Метална решетка + Форма за торта | L1+L4 | 50-60 |
| | Бисквити | 1 | Традирционно Многостепенно | 150°C | Да | Тава за печене | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Многостепенно | 140°C | | По-дълбоко + Тава за печене | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Многостепенно | 140°C | | Тава за печенес | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Шокети | 1 | Многостепенно | 190°C | Да | Тава за печене | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Многостепенно | 170°C | | Тава за печене | L2+L5 | 25-35 |
| | Йоркширски пудинг | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-30 |
| | Целувки | 1 | Многостепенно | 90°C | Да | Тава за печене | L4 | 90-160 |
| | Френски макарони | 1 | Традирционно | 150°C | Да | Тава за печене | L3 | 15-20 |
| | Ябълков пай | 1 | Традирционно | 185°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Многостепенно | 170°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L4 | 65-75 |
| | Тарт Татен | 1 | Традирционно | 170°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L2 | 40-60 |
| | Шоколадово суфле | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене + формички | L3 | 10-15 |
| | Чийзкейк | 1 | Традирционно | 150°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L2 | 50-65 |
| | Замразени кроасани | 1 | Конвекция + вентилатор | 180°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | | По-дълбоко + Тава за печене | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Многостепенно | 160°C | | Тава за печенес | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Щрудел, замразен | 1 | Традирционно | 210°C | Да | Тава за печене | L3 | 30-45 |
| Хлябове и питки | Препечен хляб | 1 | Supergrill | 05 | Не | Метална скара | L6 | 4-6 |
| | Фокача | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L2 or L3 | 25-35 |
| | Хляб, цял | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 35-50 |

| Категория | Рецепта | Брой нива | Програма за готвене | T°C | Предва-рително загряване | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене след подгря-ване*(мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Солени пайове и запе-канки | Солени торти/ Кишове (26 см Ø) | 1 | Конвекция + вентилатор Пица | 180°C 200°C | Да Не | Метална скара +Форма за киш | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | Да | Метална скара +Форма за киш | L1+L4 | 50-70 |
| | Суфле със сирене | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-35 |
| | Лазаня, прясна | 1 | Конвекция + вентилатор | 200°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 40-60 |
| | Лазаня, замразена | 1 | Традирционно | 180°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 50-60 |
| | Канелони, замразени | 1 | Огретен | 200°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L4 | 20-30 |
| | Печена паста | 1 | Традирционно | 180°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 45-55 |
| Пица | Пица, прясна (тава) | 1 | Традирционно Пица | 250°C 300°C | Да Не | Тава за печене | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | Да | По-дълбоко+ Тава за печенес | L2+L5 | 25-35 |
| | Пица прясна (кръгла) | 1 | Традирционно Пица | 250°C 300°C | Да Не | Тава за печене | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | Да | По-дълбоко+ Тава за печенес | L2+L5 | 30-40 |
| | Пица, замразена (тънка кора) | 1 | Традирционно Пица | 220°C 200°C | Да Не | Метална скара | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална скара | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Многостепенно | 180°C | | Метална скара | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Месо и до-машни птици | Печено цяло пиле (1-1,2 кг) | 1 | Многостепенно Огретен | 220°C | Да | Метална решетка. Поставете тавата за печене на ниво L1 със 150 мл вода. | L4 | 40-60 |
| | Пилешки бутчета | 1 | Air Fry | 220°C | Не | Тава Airfry** | L4 | 30-50 |
| | Печена патица | 1 | Многостепенно Огретен | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 50-60 |
| | Петел | 1 | Многостепенно Огретен | 220°C | Да | Метална решетка Поставете тавата за печене на L1 | L4 | 20-40 |
| | Печена пуйка | 1 | Многостепенно Огретен | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 50-60 |

| Категория | Рецепта | Брой нива | Програма за готвене | T°C | Предва-рително загряване | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене след подгря-ване*(мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Свински ребра (1000 – 1200 г) | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Метална скара+ Огнеупорен съд | L3 | 80-100 |
| | Наденица | 1 | Supergrill | 04 | Да | Метална скара | L5 | 40-50 |
| | Печено говеждо (500 г) | 1 | Многостепенно | 220°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-40 |
| | Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г) | 1 | Традирционно | 180°C | Да | Тава за печене | L3 | 40-50 |
| | Печено пиле с картофи | 1 | Традирционно | 200°C | Да | По-дълбоко Тава | L4 | 45-60 |
| Риба и морски дарове | Морски дарове на скара | 1 | Supergrill | 04 | Не | Метална скара | L5 | 15-30 |
| | Замразени рибни пръчици | 1 | Air Fry | 200°C | Не | Тава Airfry ** | L4 | 20-25 |
| | Печена риба | 1 | ЕКО | 200°C | Не | Метална решетка Поставете тавата за печене на L1 | L3 | 40-60 |
| Зелен-чуци | Зеленчуков огретен | 1 | ЕКО | 200°C | Не | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 80-90 |
| | Замразени пържени картофи (300 – 500 г) | 1 | Air Fry | 220°C | Не | Тава Airfry ** | L4 | 18-25 |
| | Печени картофи | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L4 | 30-50 |

Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.
* ако е необходимо подгряване
** В зависимост от модела на фурната.

### Модел на 7 нива **

| Категория | Рецепта | Брой нива | Програма за готвене | T°C | Предва-рително загряване | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене след подгря-ване*(мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Сладки печива | Дребни сладки/ Мъфини | 1 | Традирционно Многостепенно | 175°C 160°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Многостепенно | 150°C | | По-дълбоко+ Тава запечене | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Многостепенно | 140°C | | Тава за печенес | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Пандиш-панови сладкиши (26 см Ø) | 1 | Традирционно Многостепенно | 170°C 150°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Многостепенно | 150°C | | Метална решетка + Форма за торта | L3+L6 | 50-60 |
| | Бисквити | 1 | Традирционно Многостепенно | 150°C | Да | Тава за печене | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Многостепенно | 140°C | | Тава за печенес | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Многостепенно | 140°C | | Тава за печенес | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Шокети | 1 | Многостепенно | 190°C | Да | Тава за печене | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Многостепенно | 170°C | | Тава за печене | L3+L6 | 25-35 |
| | Йоркширски пудинг | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-30 |
| | Целувки | 1 | Многостепенно | 90°C | Да | Тава за печене | L3 | 90-160 |
| | Френски макарони | 1 | Традирционно | 150°C | Да | Тава за печене | L3 | 15-20 |
| | Ябълков пай | 1 | Традирционно | 185°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Многостепенно | 170°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L3 | 65-75 |
| | Тарт Татен | 1 | Традирционно | 170°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L2 | 40-60 |
| | Шоколадово суфле | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене + формички | L3 | 10-15 |
| | Чийзкейк | 1 | Традирционно | 150°C | Да | Метална решетка + Форма за торта | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Конвекция + Вентилатор | 180°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | | По-дълбоко + Тава за печене | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Многостепенно | 160°C | | Тава за печенес | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Щрудел, замразен | 1 | Традирционно | 210°C | Да | Тава за печене | L3 | 30-45 |
| Хлябове и питки | Препечен хляб | 1 | Supergrill | 05 | Не | Метална скара | L7 | 4-6 |
| | Фокача | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 25-35 |
| | Хляб, цял | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 35-50 |

| Категория | Рецепта | Брой нива | Програма за готвене | T°C | Предва-рително загряване | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене след подгря-ване*(мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Солени пайове и запе-канки | Солени торти/ Кишове (26 см Ø) | 1 | Конвекция + Вентилатор Пица | 180°C 200°C | Да Не | Метална скара + Форма за киш | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | Да | Метална скара + Форма за киш | L2+L5 | 50-70 |
| | Суфле със сирене | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-35 |
| | Лазаня, прясна | 1 | Конвекция + Вентилатор | 180°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 40-60 |
| | Лазаня, замразена | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 50-60 |
| | Печена паста | 1 | Традирционно | 180°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 45-55 |
| | Канелони, замразени | 1 | Огретен | 200°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L4 | 20-30 |
| Пица | Пица, прясна (тава) | 1 | Традирционно Пица | 250°C 300°C | Да Не | Тава за печене | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | Да | По-дълбоко + Тава за печене | L2+L5 | 25-35 |
| | Пица прясна (кръгла) | 1 | Традирционно Пица | 250°C 300°C | Да Не | Тава за печене | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | Да | По-дълбоко + Тава за печене | L2+L5 | 30-40 |
| | Пица, замразена (тънка кора) | 1 | Пица | 200°C | Не | Метална скара | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална скара | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Многостепенно | 180°C | Да | Метална скара | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Месо и до-машни птици | Печено цяло пиле (1-1,2 кг) | 1 | Многостепенно Огретен | 220°C | Да | Метална решетка. Поставете тавата за печене на ниво L1 със 150 мл вода. | L3 L4 | 40-60 |
| | Пилешки бутчета | 1 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 30-50 |
| | Печена патица | 1 | Многостепенно Огретен | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 L4 | 50-60 |
| | Петел | 1 | Многостепенно Огретен | 220°C | Да | Метална решетка Поставете тавата за печене на L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Категория | Рецепта | Брой нива | Програма за готвене | T°C | Предва-рително загряване | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене след подгря-ване*(мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Печена пуйка | 1 | Огретен | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 50-60 |
| | Свински ребра (1000 – 1200 г) | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 80-100 |
| | Наденица | 1 | Supergrill | 04 | Да | Метална скара | L5 | 40-50 |
| | Печено говеждо (500 г) | 1 | Огретен | 220°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-40 |
| | Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г) | 1 | Традирционно | 180°C | Да | Тава за печене | L3 | 40-50 |
| | Печено пиле с картофи | 1 | Огретен | 200°C | Да | По-дълбоко Тава | L4 | 45-60 |
| Риба и морски дарове | Морски дарове на скара | 1 | Supergrill | 04 | Не | Метална скара | L5 | 15-30 |
| | Замразени рибни пръчици | 1 | Air Fry | 200°C | Не | Тава Airfry** | L4 | 20-25 |
| | Печена риба | 1 | ЕКО | 200°C | Не | Метална решетка Поставете тавата за печене на L1 | L3 | 40-60 |
| Зелен-чуци | Зеленчуков огретен | 1 | ЕКО | 200°C | Не | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 80-90 |
| | Замразени пържени картофи (300 – 500 г) | 1 | Air Fry | 220°C | Да | Тава Airfry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Огретен | 1 | Огретен | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L4 | 15-25 |
| | Печени картофи | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L4 | 30-50 |

Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.
* ако е необходимо подгряване
** В зависимост от модела на фурната.

## 5.2. ТАБЛИЦА EVERYDAY COOKING

Менюто по категории храни позволява готвене по различни рецепти без подгряване на фурната, благодарение на специални програми за готвене, съобразени с нуждите на всяка категория. След като изберете програмата за готвене, времето по подразбиране ще се покаже и може да се редактира чрез завъртане на дясното копче; температурата на готвене може да се промени чрез натискане на специалната икона. И двата параметъра могат да бъдат зададени в ограничен диапазон, както е показано в таблицата по-долу.

| Символ | Описание | Предва-рително загряване | Поло-жение на рафта | Обем на вода * | Темпера-турен диапазон (°C) | Времеви диапазон (мин.) | Температура на сондата за месо (ако е налична) | Описание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Бяло месо | НЕ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | За птиче месо и разфасовки от бяло месо |
|  | Червено месо | НЕ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | За говеждо месо и разфасовки червено месо |
|  | Риба | НЕ | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | За цели риби и филета. |
|  | зеленчуци | НЕ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | За печени зеленчуци и картофи |

НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

**ЗАБЕЛЕЖКА:** ако след изключване на фурната има нужда да продължите готвенето, препоръчително е да избягвате използването на програми „everyday cooking“ и вместо това да изберете стандартни функции.

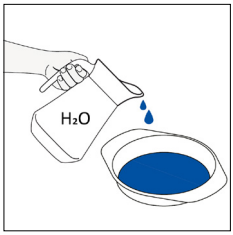
*** След използване на съд за пара**

В зависимост от честотата на употреба и твърдостта на водата, в съда може да останат петна от варовик.
След използване на съда за пара, оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.
За да премахнете петната от варовик, налейте в съда смес от 150 мл оцет и 50 мл вода.
След около 10 минути избършете с мека кърпа.

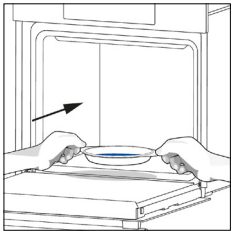
* В зависимост от модела на фурната.

## *КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СЪДА С ПАРА ЗА ПРОГРАМИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

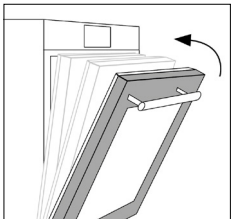
След като изберете програмата за готвене на пара, продължете както следва:



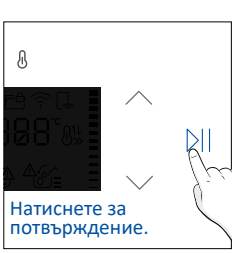

**1.** Добавете препоръчителното количество вода в съда за пара от мивката или с кана.



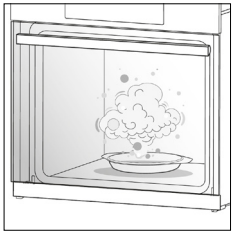
**2.** Поставете съда за пара на дъното на фурната.



**3.** Уверете се, че вратата на фурната е затворена.




**4.** Натиснете за потвърждение.



* В зависимост от модела на фурната.

| Рецепта | Порция | Програма за готвене | T°C | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Печено говеждо | 500-800г | Месо | 190°C | Метална скара | L3 | 30-40 |
| Говеждо филе | 200г | Месо | 200°C | Метална скара | L3 | 20-25 |
| Руло „Стефани“ | 1000-1500г | Месо | 180°C | Метална скара | L3 | 40-50 |
| Говеждо Уелингтън | 500г | Месо | 200°C | Метална скара | L3 | 50-80 |
| Печено свинско | 800-1000г | Месо | 200°C | Метална скара | L3 | 40-70 |
| Свински ребра | 1000-1200г | Месо | 200°C | Метална скара | L3 | 80 |
| Агнешки ребра | 800-1000г | Месо | 200°C | Метална скара | L3 | 60-80 |
| Агнешко бутче | 1500-2000г | Месо | 190°C | Метална скара | L3 | 80 |
| Филе от сьомга | 200-600г | Риба | 170°C | Тава за печене | L3 | 20-35 |
| Пържоли от риба тон | 600г (прибл. 4 бр.) | Риба | 180°C | Метална скара | L3 | 15-20 |
| Пържоли от риба меч | 700г (прибл. 4 бр.) | Риба | 180°C | Тава за печене | L3 | 15-20 |
| Филе от треска | 600г (прибл. 4 бр.) | Риба | 160°C | Тава за печене | L3 | 15-20 |
| Ципура, цяла | 1 | Риба | 170°C | Тава за печене | L3 | 35-45 |
| Ципура, филе | 600г (прибл. 4 бр.) | Риба | 160°C | Тава за печене | L3 | 15-20 |
| Филе от лаврак | 600г (прибл. 4 бр.) | Риба | 160°C | Тава за печене | L3 | 15-20 |
| Риба, печена в сол | 1 | Риба | 180°C | Тава за печене | L3 | 30-40 |
| Рибни шишчета | 8 броя | Риба | 160°C | Метална скара | L3 | 20-30 |
| Пълнен калмар | 4 броя | Риба | 180°C | Тава за печене | L3 | 25-40 |
| Цял хляб | 1 | Печива | 200°C | Метална скара | L3 | 35-50 |
| Ръжен хляб | 1 | Печива | 190°C | Метална скара | L3 | 35-50 |
| Хляб за сандвичи | 1 | Печива | 200°C | Метална скара | L3 | 35-50 |
| Замразени багети | 1 | Печива | 200°C | Метална скара | L3 | 15-25 |
| Замразени закуски от бутертесто | 1 | Печива | 190°C | Метална скара | L3 | 20-30 |
| Резене | 1 тава | Зеленчуци | 200°C | Метална скара | L3 | 30-40 |

| Рецепта | Порция | Програма за готвене | T°C | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Смесени зеленчуци | 1 тава | Зеленчуци | 190°C | Метална скара | L3 | 40-45 |
| Карфиол | 1 тава | Зеленчуци | 190°C | Метална скара | L3 | 40-50 |
| Тикви, на кубчета | 1 тава | Зеленчуци | 200°C | Метална скара | L3 | 30-40 |
| Пълнени чушки | 1 тава | Зеленчуци | 180°C | Метална скара | L3 | 70-80 |
| Пълнени тиквички | 1 тава | Зеленчуци | 190°C | Метална скара | L3 | 35-45 |
| Морковени пръчици | 1 тава | Зеленчуци | 180°C | Тава за печене | L3 | 35-40 |
| Броколи | 1 тава | Зеленчуци | 190°C | Тава за печене | L3 | 30-40 |
| Рататуй | 1 тава | Зеленчуци | 190°C | Метална скара | L3 | 40-45 |
| Зеленчуков киш | 6 купички | Зеленчуци | 180°C | Тава за печене +формички | L3 | 25-35 |

# 6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

## 6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

## 6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

### 6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции

**Пиролитично почистване** (в зависимост от модела на фурната)

Този процес се основава на химичния процес, носещ същото име, който включва разграждането на сложни вещества чрез прилагане на топлинна обработка.

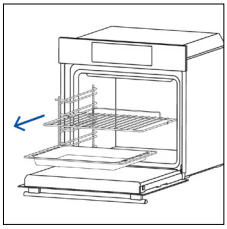
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.

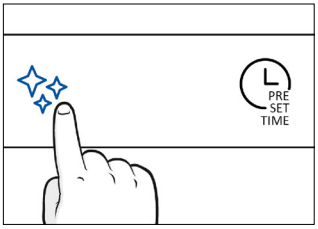
В края на цикъла на почистване остатъците от храна ще оставят бяло покритие върху емайлираните повърхности. За да премахнете тези частици, избършете с кърпа, напоена с гореща сапунена вода и използвайте четка или домакинска тел. Подходящи почистващи препарати са гореща сапунена вода или препарат за почистване на фурни.

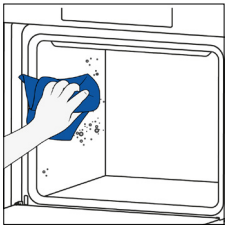
**Как работи:**

1. Отстранете всички принадлежности от фурната, като решетки, странични решетки и винт на страничните решетки (*);
2. Завъртете функционалното копче ✧ Завъртете контролния диск, за да зададете пиролитична програма; Оставете функцията да работи за предварително зададеното време. По време на този процес и следващата фаза на охлаждане вратата на фурната ще остане заключена.
3. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.
   ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете.
   Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне.
   Използвайте дестилирана или питейна вода.

(*) само за модели със 7 нива.





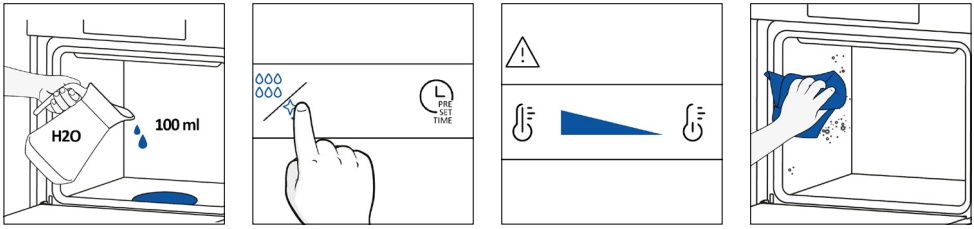



### H2O cleaning

Функцията „H2O cleaning“ е проектирана да се справя без усилие с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата.

**Как работи:**

1. Излейте 100 ml вода с капка препарат за миене на съдове в долния релеф на фурната.
2. Завъртете копчето на . Ако е необходимо, завъртете контролния диск, за да зададете програмата Hydro clean. Оставете функцията да работи за предварително зададеното време.
3. В края на процеса на почистване оставете фурната да се охлади.
4. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.
5. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



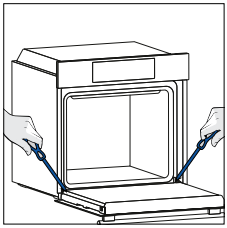

**Каталитично почистване** (в зависимост от модела на фурната)

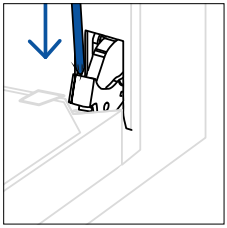
Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна.
Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.
Чрез каталитична химическа реакция те ефективно превръщат абсорбираната мазнина в газообразни елементи, когато са изложени на високи температури.

Препоръка: Помислете за смяна на каталитичните панели след приблизително три години употреба, особено ако използвате фурната си за два до три цикъла на готвене на седмица.
Това гарантира оптимална производителност и чистота..

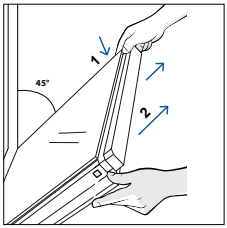
### 6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

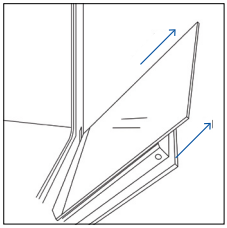




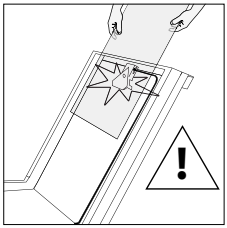
2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръп- нете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



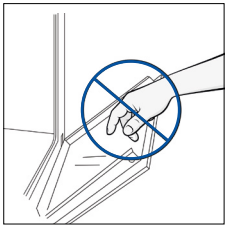

3. Много внимателно отстранете стъклото на фурната, като започнете от вътрешното. По време на процедурата хванете здраво стъклото с две ръце и го поставете върху мека плоска повърхност (напр. върху плат).



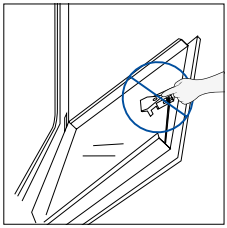
4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** вътрешните и средните стъкла не трябва да удрят камерата (*) по време на тяхното изваждане или поставяне.



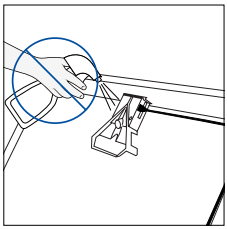
5. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**Външното стъклоне се сваля.

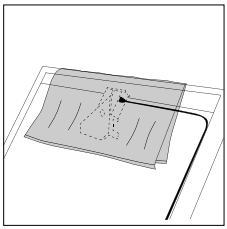


6. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Камерата (*) не трябва да се отделя, насилва, отваря или премахва по време на процедури по почистване.



7. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: камерата не трябва да влиза в контакт с почистващи препарати по време на процедури по почистване.

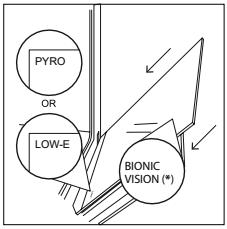




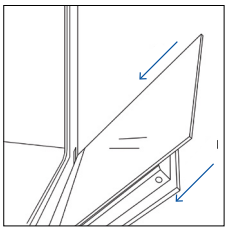
8. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.



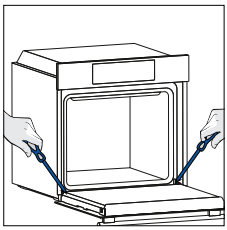

9. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „LOW-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло остане от вътрешната страна на вратата. Уверете се, че текстът „Bionic Vision“ се появява, както е показано тук, така че да се чете правилно, когато вратата на фурната е отворена.

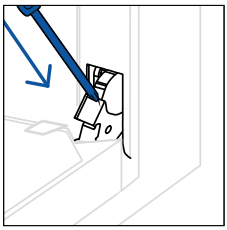



10. Поставете отново капака на горното стъклона вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.

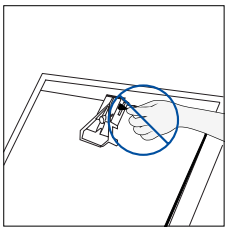


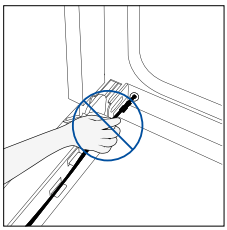
11. След това върнете вратата обратно на 90°и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.





12. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Конекторите на камерата (*) не трябва да се изключват по времена процедури по почистване.





* само ако има

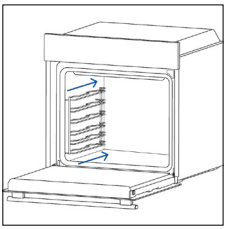
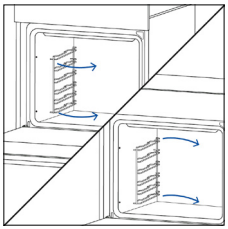
## 6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

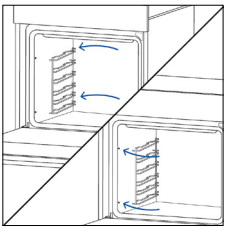
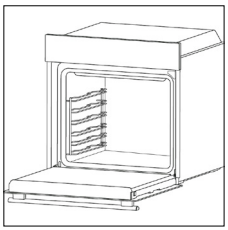
Уверете се, че почиствате принадлежностите старателно след всяка употреба и ги подсушавате с кърпа. За устойчиви остатъци помислете за накисване на принадлежностите в смес от вода и сапун за приблизително 30 минути, преди да ги измиете повторно.

### ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИЧНИ СКАРИ:

– **Модел на 6 нива**

1. Отстранете страничните скари, като ги издърпате по посока на стрелките.
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте телените скари в обратен ред.

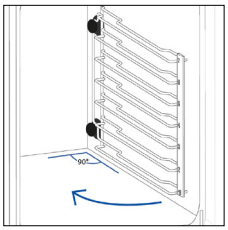



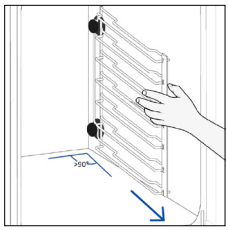




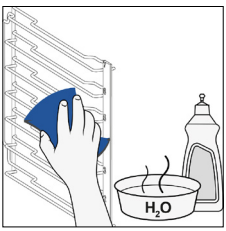
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почистване, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

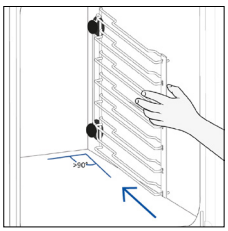
– **Модел на 7 нива***

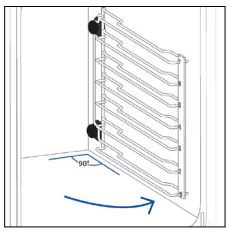
1. Отстранете страничните скари, като първо издърпате предната част по посока на стрелката и отделите задната част от винтовете.
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте страничните скари в обратен ред: позиционирайте задната част между винтовете и натиснете предната част по посока на стрелката.










* В зависимост от модела на фурната.

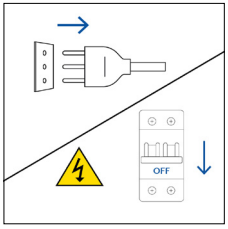
## 6.4. ПОДДРЪЖКА

### ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

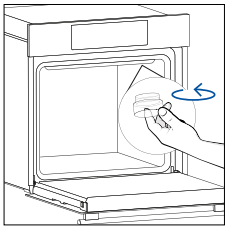
**Смяна на крушката отгоре:**

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Отстранете стъкления капак на лампата.
3. Развъртете крушката.
4. Сменете крушката с нова от същия тип.
5. Върнете стъкления капак на лампата.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.

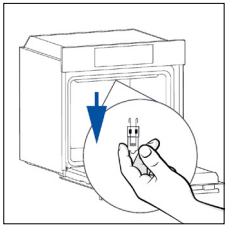
**Стъпка 1**



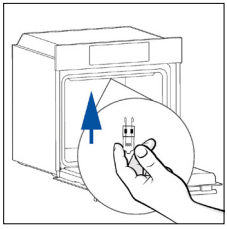

**Стъпка 2**



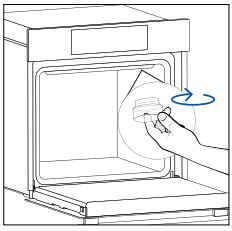
**Стъпка 3**



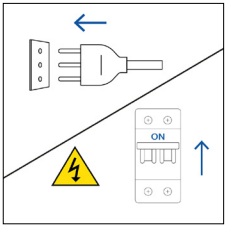
**Стъпка 4**

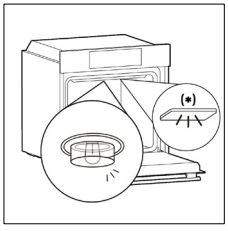


**Стъпка 5**



**Стъпка 6**



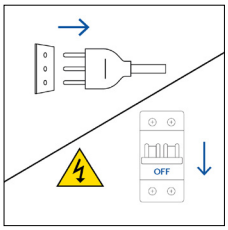




Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)
* В случай на проблеми с тази лампа се свържете с обслужване на клиенти.

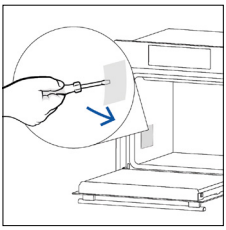
### Смяна на страничната крушка:

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Използвайте отвертка с плоска глава, като я позиционирате отстрани на защитното стъкло и леко натиснете, за да я отстраните.
3. Внимателно отстранете крушката от основата.
4. Поставете новата.
5. Поставете отново защитното стъкло, като го натиснете леко, докато достигне крайното си положение.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.

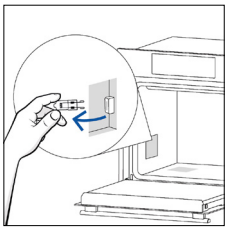
**Стъпка 1**



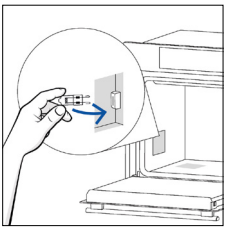

**Стъпка 2**



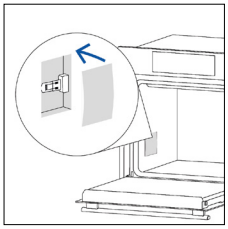
**Стъпка 3**



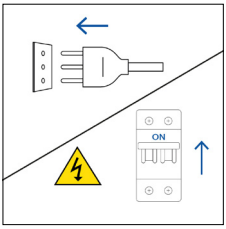
**Стъпка 4**



**Стъпка 5**



**Стъпка 6**




Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

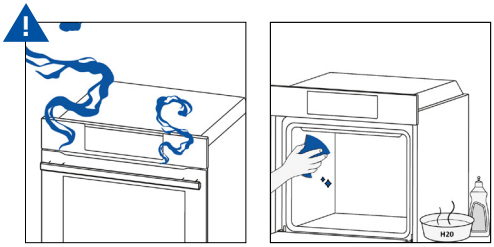
# 7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Ако по време на използване на фурната възникне грешка, дисплеят ще покаже кода „ER“, последван от две цифри, които ще идентифицират грешката.
Изключете фурната и я изключете от контакта, изчакайте няколко минути и след това я свържете отново.
Ако грешката изчезне, можете да продължите да използвате фурната. Ако не стане, обадете се на отдела за обслужване на клиенти и съобщете кода (ERXX), който виждате на дисплея.

**Грешка**




**Дим**



# 8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

## 8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Този уред носи етикет за съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно).
Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали.
Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:
- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.
В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи ОЕЕО.
Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

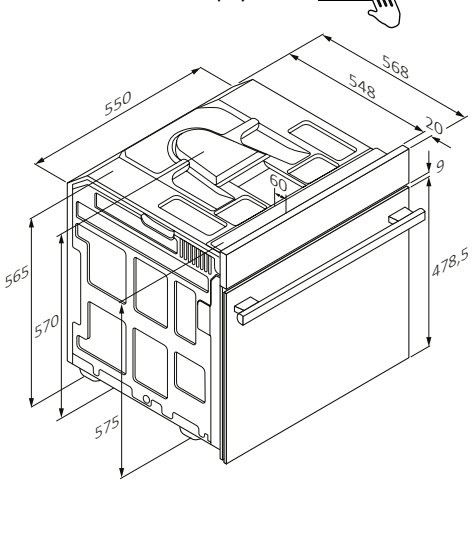
## 8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате.
Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате различни почасови тарифи за електропотреблението, програмата „отложено готвене“ прави по-лесно пестенето на енергия, като измества началото на процеса, така че готвенето да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

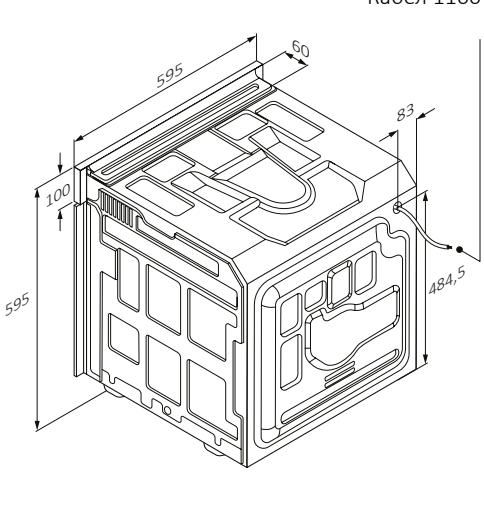
# 9. МОНТИРАНЕ

Можете да видите видеоклипа за монтиране на продукта, като сканирате QR кода.

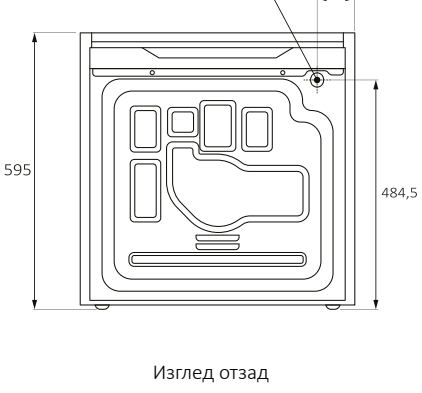
или като кликнете върху това link




Кабел 1100




Кабел 1100

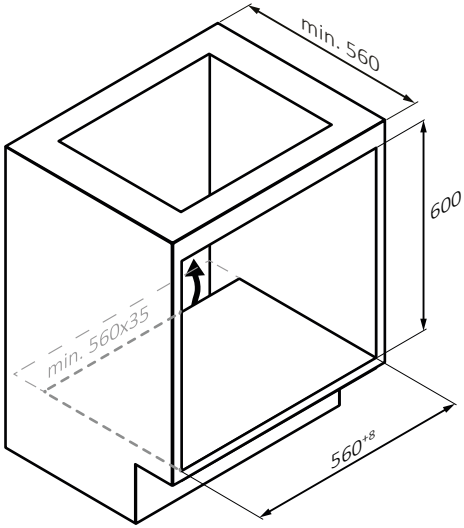


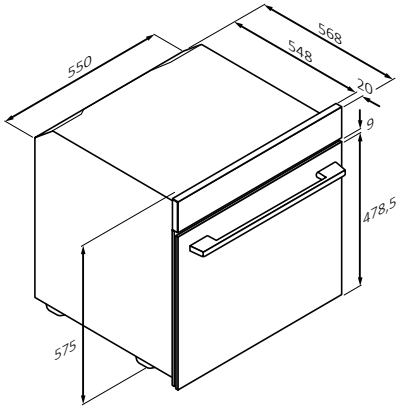

Изглед отзад

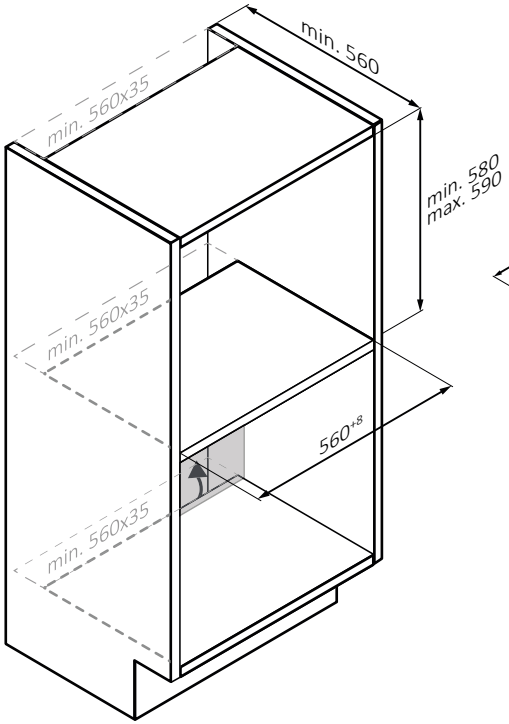


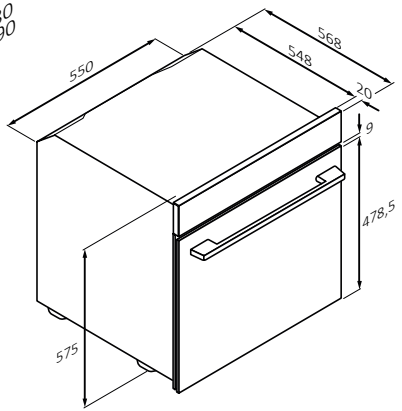

Изглед отстрани

mm

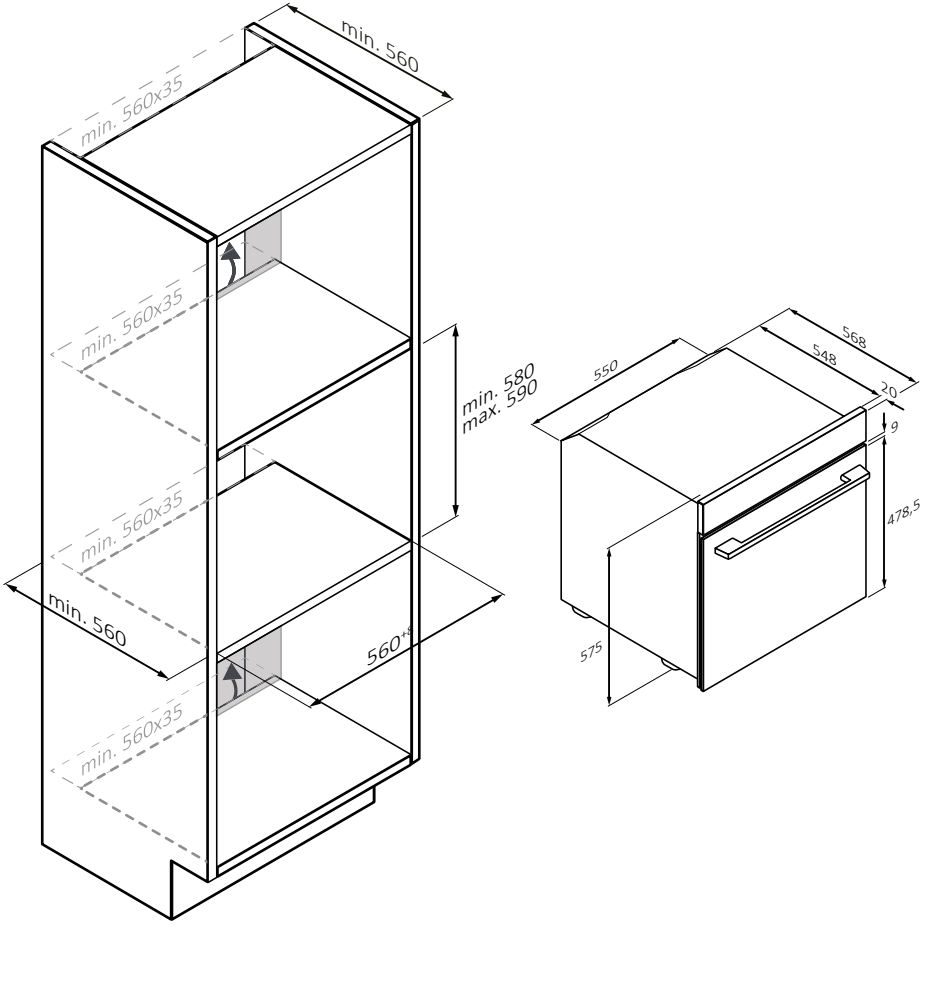

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

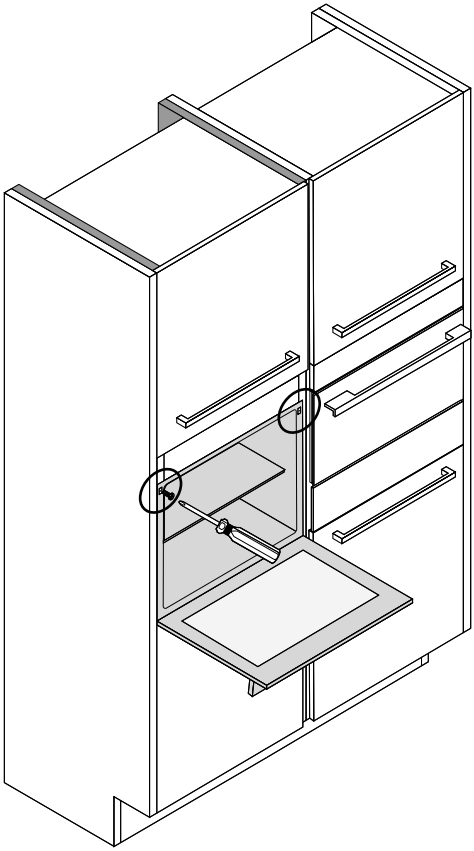

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

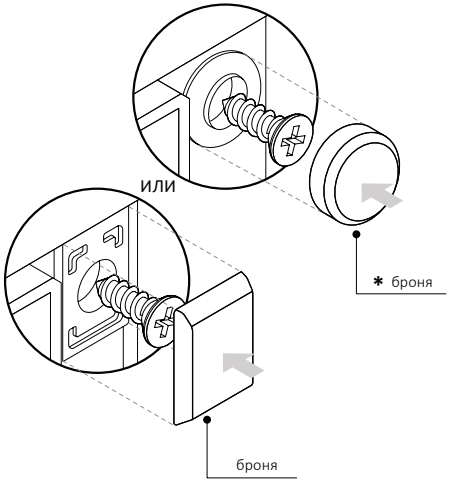

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(само ако има*)

mm

## DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

**NAPOMENA:** Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

**SAŽETAK**

**1. SIGURNOSNE INFORMACIJE**

**2. UVODNO O PROIZVODU**
2.1. Pregled Proizvoda
2.2. Pribor
2.3. Upravljačka Ploča
2.4. Povezivost

**3. PRIJE POKRETANJA**
3.1. Informacije Za Početak
3.2. Prva Upotreba
3.3. Preliminarano Čišćenje

**4. UPOTREBA PROIZVODA**
4.1. Način Rada Proizvoda
4.2. Funkcije Pečenja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Posebne Funkcije
4.2.3. Značajka S Više Koraka

**5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE**
5.1. Opća Tablica Za Pripremu Hrane
5.2. Tablica Za Everyday Cooking

**6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE**
6.1. Opće Preporuke
6.2. Čišćenje Pećnice
6.2.1. Unutrašnjost Pećnice: Funkcije Čišćenja
6.2.2. Vanjske Površine Pećnice: Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata
6.3. Čišćenje Pribora
6.4. Održavanje

**7. RJEŠAVANJE PROBLEMA**

**8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE**
8.1. Zbrinjavanje Uređaja
8.2. Čuvanje I Poštovanje Okoliša

**9. UGRADNJA**

# 1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

## OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- Za vrijeme rada uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.

## Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

## Ograničenja upotrebe

- Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili pod uvjetom da su pod nadzorom ili pod uvjetom da su upućena u korištenje uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili upute u vezi s korištenjem uređaja od strane osobe odgovorne za njihov sigurnost.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- ⚠**UPOZORENJE:** uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Treba paziti da ne dodirujete grijaće elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

## UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena iznad ili ispod radne ploče.
- Prije pričvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilnu cirkulaciju svježeg zraka. potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama prema vrsti spojnice. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.
- Za rad uređaja na nazivnim frekvencijama nisu potrebne dodatne radnje/postavke.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo

pregrijavanje.
- Tijekom postavljanja pećnicu treba isključiti iz električne mreže.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje grešaka koje proizlaze iz neispravne instalacije, ta pomoć nije pokrivena jamstvom. Moraju se slijediti upute za montažu za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiravanja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj za ugradnju i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.
- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.
- Uređaj je predviđen za uporabu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.
- Uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih naljepnica na prednjoj površini pećnice prije prve uporabe

## UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.
- Spajanje na izvor napajanja može se izvršiti utikačem ili fiksnim ožičenjem postavljanjem višepolnog prekidača, s odvajanjem kontakata u skladu sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja koji može podnijeti maksimalno priključno opterećenje i koji je u liniji s važećim zakonodavstvom.
- U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.
- Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom.

Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
  - u pravilu se ne preporučuje uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela.
  - u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- ⓘ **NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.
- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- ⚠ **OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

## UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate Airfry tavu ili rešetku na bočne držače, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren

prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u odjeljku Pribor ovog korisničkog priručnika.

- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Za vrijeme kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava.Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugotrajni prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte hranu izravno na rešetke pećnice. Uvijek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće limove ili posude.
- Operite sav pribor prije prve uporabe otopinom vruće vode i tekućine za pranje.

**UPOZORENJA (*ZA PYRO PEĆNICE)**

- Višak prolivene tekućine mora se ukloniti prije čišćenja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili krupne ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
  - uklonite sav dodatni pribor i klizeći komplet stalka (ako postoji);
  - Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- Prije provođenja ciklusa čišćenja u pećnicama koje su opremljene sondom za meso, zatvorite otvor pomoću isporučene matice. Obvezno zat-

* Ovisno o modelu pećnice.

vorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.

- Za vrijeme postupka pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego inače i djecu treba držati podalje.
- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje nemojte ju nikada upotrebljavati tijekom rada pirolizatora kako biste spriječili pregrijavanje ploče.

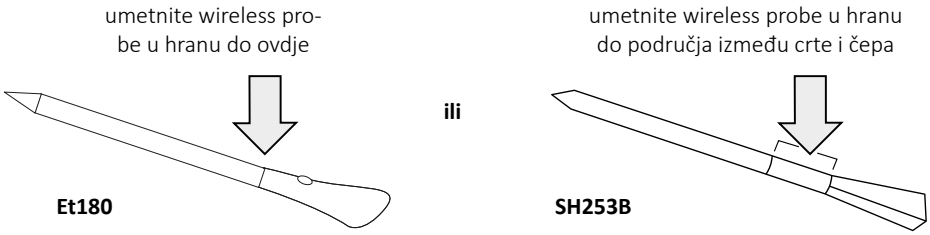
## UPOZORENJA (*ZA POSUDU ZA PARU)

- ⚠ **UPOZORENJE:** opasnost od opeklina i oštećenja uređaja: prilikom upotrebe funkcije za paru ona može uzrokovati opekline: Pažljivo otvorite vrata kako biste izbjegli ozljede nakon upotrebe funkcije kuhanja s parom
- Za punjenje posude tijekom funkcije pare koristite samo pitku vodu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nakon uporabe, preostala voda u posudi može i dalje biti vruća. Postupajte pažljivo s njom.
- Imajte na umu da je posuda za paru namijenjena samo za uporabu u pećnici. Posudu za paru nemojte koristiti na pločama za kuhanje ili na otvorenom plamenu.
- Ne preporučuje se stavljanje posude u perilicu posuđa. Operite ju ručno običnim deterdžentom za posuđe.
- Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače na posudi za paru.

* Ovisno o modelu pećnice.

## UPOZORENJA za BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU

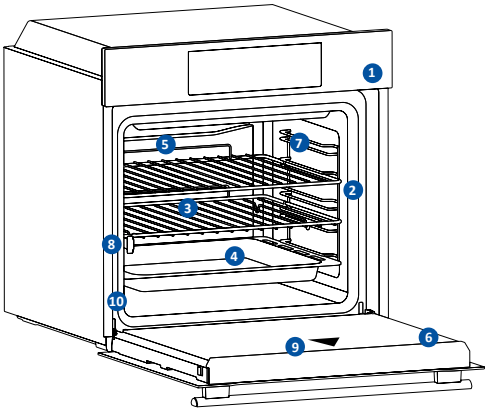
- Ovaj je proizvod namijenjen samo za pećnice. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku
- NE DODIRUJTE sondu Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu Preci Probe iz hrane po završetku kuhanja.




- Metalni dio sonde Preci Probe nemojte izravno izlagati toplini koju stvara pećnica.
- Nemojte upotrebljavati sondu Preci Probe u drugom uređaju osim u ugradbenoj pećnici.
- Nemojte upotrebljavati sondu Preci Probe u mikrovalnoj pećnici.
- Sonda Preci Probe može se očistiti i oprati, ali nemojte je dugo ostaviti uronjenom u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje sonde Preci Probe uslijed zlouporabe uređaja.
- Clean the Preci Probe before the use.
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Kada je odabran program kuhanja, zaslon prikazuje zadanu temperaturu, ali nikada nije viša od 250°C: temperatura koja se može odabrati također je ograničena na 250°C.
- Ako je temperatura sonde Preci Probe veća od 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i morate ukloniti sondu Preci Probe iz pećnice što je prije moguće i pritom nosite rukavice kako se sonda ne bi oštetila.

# 2. UVODNO O PROIZVODU

## 2.1. PREGLED PROIZVODA

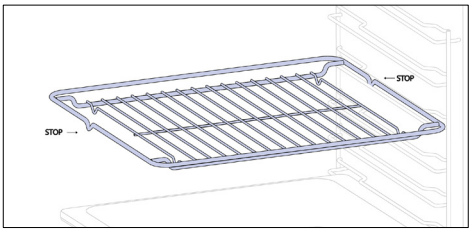



1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posluživnik**
5. **Pokrov ventilator**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Kamera** (samo ako je uređaj opremljen)
10. **Serijski broj i QR kod**

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

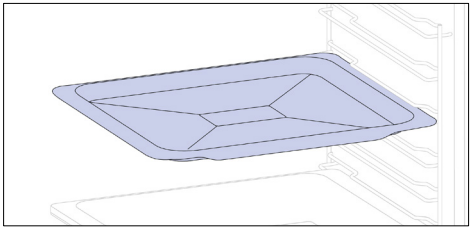
## 2.2. PRIBOR

### Metalna rešetka



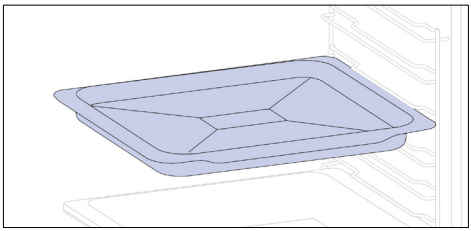

Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu izravno na nju; umjesto toga upotrijebite papir za pečenje ili prikladne limove za pečenje.

### Ladica za pečenje (samo ako je uređaj opremljen*)



Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

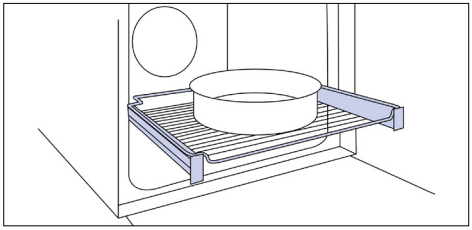
### Duboka ladica



Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njenoj priprema imala željenu konzistentnost.

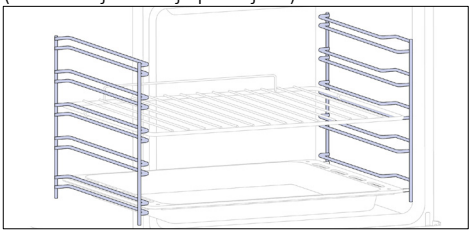
### Teleskopske vodilice

(samo ako je uređaj opremljen*)



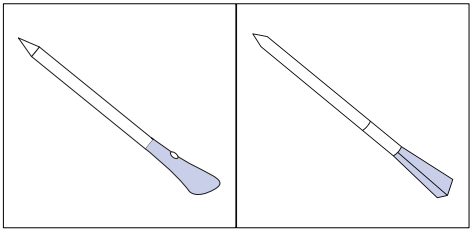
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

**Bočne žičane rešetke**
(samo ako je uređaj opremljen*)



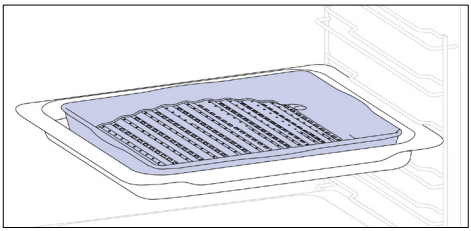
Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.
**NAPOMENA:** 6 ili 7 razina, ovisno o modelu.

**Preci Probe** (samo ako je uređaj opremljen*)



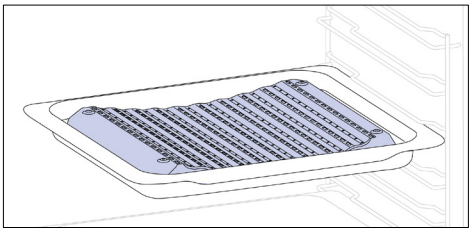
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada je postavljena u hranu i povezana s pećnicom, putem kabela omogućuje upravljanje unutarnjom temperaturom hrane tijekom njene pripreme. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

**Dvostruki pladanj - način rada roštilja**
(samo ako je uređaj opremljen*)



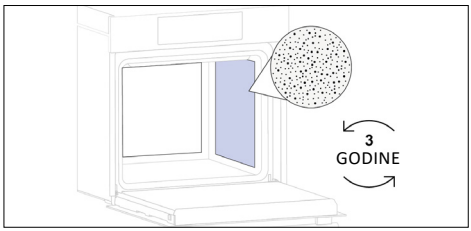
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

**Dvostruki pladanj – PARNI način rada**
(samo ako je uređaj opremljen*)

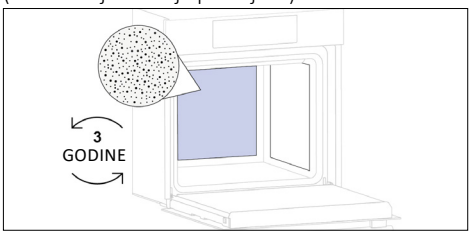


Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

**Katalitičke ploče** (samo ako je uređaj opremljen*)

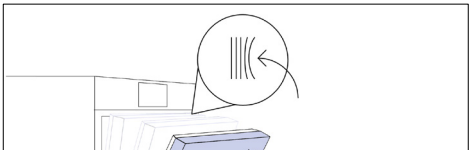



**Katalitičke Pokrov ventilator**
(samo ako je uređaj opremljen*)



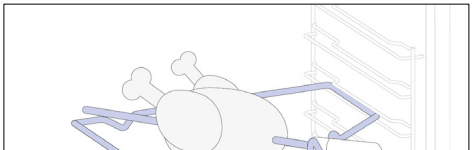

Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine uporabe (u ciklusa 2/3 kuhanja tjedno).

**Šarke za postupno zatvaranje / otvaranje** (samo ako je uređaj opremljen*)



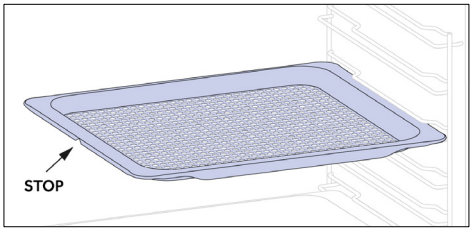
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

**Ražanj** (samo ako je uređaj opremljen*)



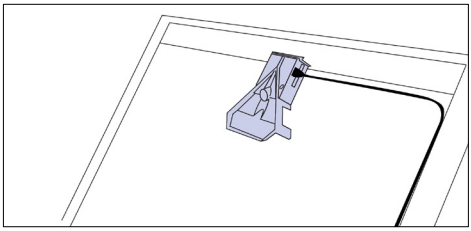
Ražanj radi zajedno s gornjim grijaćim elementom, hrana se okretanjem peče ravnomjerno. Najbolje ga je upotrebljavati za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje okusa tradicionalnog pečenja.

**Airfry tava** (samo ako je uređaj opremljen*)



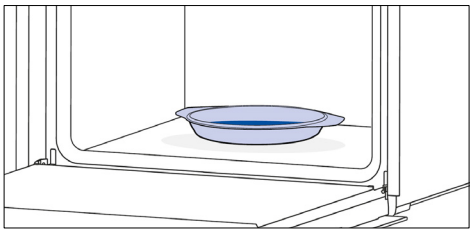

Airfry tava osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjština postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Ladica za pečenje može se opcionalno postaviti na L1 za prikupljanje sokova ili mrvica kruha.

**Kamera** (samo ako postoji*)



Kamera za bionički vid otkriva i prepoznaje hranu, postavljajući najprikladnije parametre za kuhanje.

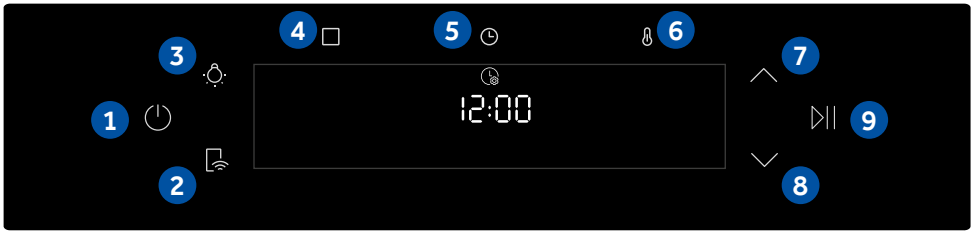
**Posuda za paru** (samo ako je uređaj opremljen*)



Posuda za paru je koristan dodatak koji se puni vodom kako bi stvarala paru tijekom kuhanja, poboljšavajući okus, teksturu i sočnost jela.

**HR:** Ne stavljajte hranu izravno na rešetke pećnice. Uvijek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće limove ili posude.

## 2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA




**Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826**

Potrošnja snage proizvoda u stanju pripravnosti s prikazom informacija ili statusa: 0,8 W

Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja: 20 min

Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu

1. Uključivanje/isključivanje
2. Daljinsko upravljanje
3. Lampica
4. Funkcije
5. Vrijeme
6. Temperatura

7/8. Navigacijske tipke

9. Pokretanje/Pauza

### GLAVNE FUNKCIJE

Upravljačka ploča ima sljedeće glavne funkcije:

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Uključivanje/isključivanje** | Pritisnite za uključivanje/isključivanje pećnice. |
| | **Uključivanje/isključivanje daljinskim upravljačem** | Pritisnite gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije). |
| | **Svjetlo** | Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici |
| | **Funkcije** | Pritisnite jednom za pristup ručnim funkcijama, dvaput za Everyday Cooking, triput za izbornik Čišćenje i četiri puta za WIFI izbornik. |
| | **Vrijeme** | Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dvaput za minutni podsjetnik (dostupno u stanju pripravnosti), triput za odgodu pokretanja. U stanju pripravnosti dostupan je kuhinjski tajmer i dnevno vrijeme koje se aktivira pritiskom u trajanju od 3 sekunde |
| | **Temperatura** | Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, dvaput za aktiviranje opcije brzog zagrijavanja (dostupno samo tijekom faze zagrijavanja pećnice). |
| | **Navigacijske tipke** | Koristite navigacijske tipke za pomicanje između funkcija i za podešavanje parametara. |
| | **Pokretanje/Pauza** | Pritisnite za pokretanje/pauziranje kuhanja ili za potvrdu funkcija. |

## 2.4. POVEZIVOST

### Parametri bežične veze

| Tehnologija | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standardno | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvencijski pojasevi [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Najveća snaga [mW] | 100 | 10 |

### Bežični parametri bežične sonde

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tehnologija | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standardno | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvencijski pojasevi [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Najveća snaga [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Riječ i logotipi Bluetooth® registrirani su zaštitni znakovi u vlasništvu tvrtke Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba tih znakova od strane Candy Hoover Group SRL temelji se na licenci. Ostali zaštitni znakovi i trgovačka imena vlasništvo su njihovih vlasnika.

* Ovisno o modelu pećnice.

### Informacije o proizvodu za umreženu opremu

Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani: 2,0 W.

Razdoblje nakon kojega uređaj automatski prelazi u stanje pripravnosti na mreži: 20 min

### Kako se aktivira priključak za bežičnu mrežu:

Wi-Fi modul uključuje se čim korisnik pritisne gumb za uključivanje.

### Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

Wi-fi modul deaktivira se čim korisnik pritisne tipku za isključivanje. Wi-Fi se može isključiti i kad je pećnica uključena odabirom opcije „isključi" u izborniku postavki Wi-Fi veze.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: **www.candy-group.com**

## NAČIN KOMUNIKACIJE S APLIKACIJOM

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

### NAPOMENA:

- Nakon uključivanja pećnice, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. Tijekom tog razdoblja moguće je registrirati uređaj.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

---

Preuzmite na svoj pametni telefon.

Available on the App Store

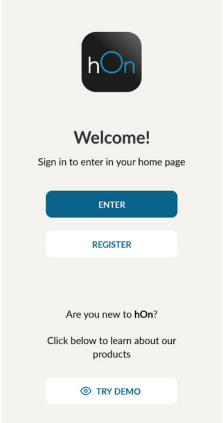
GET IT ON Google Play

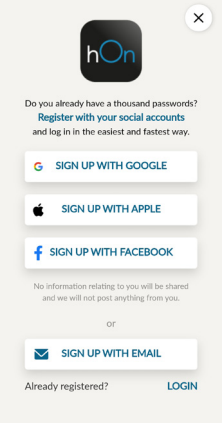
Sljedeće slike služe samo u ilustrativne svrhe.

---

## REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Register” (Registriraj se)
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte



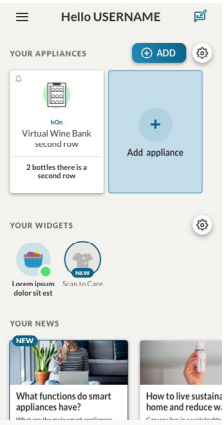




## BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

---

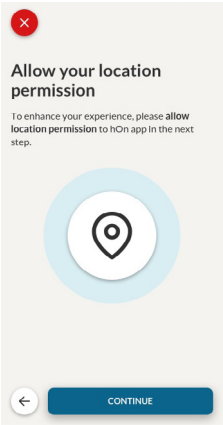
**1. korak**

- Odaberite „Add appliance” (Dodaj uređaj).



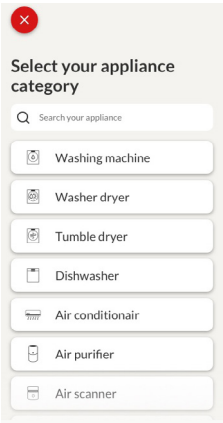
**2. korak**

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



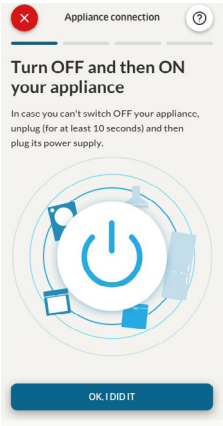

**3. korak**

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



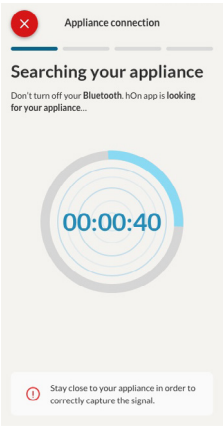

**4. korak**

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



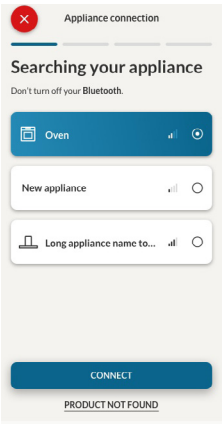
**5. korak**

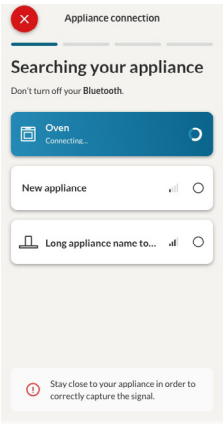
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj.




**6.1-6.2. korak**

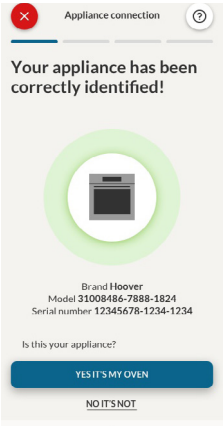
- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Connect" (Poveži se) i pričekajte nekoliko sekundi.




**7. korak**

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.

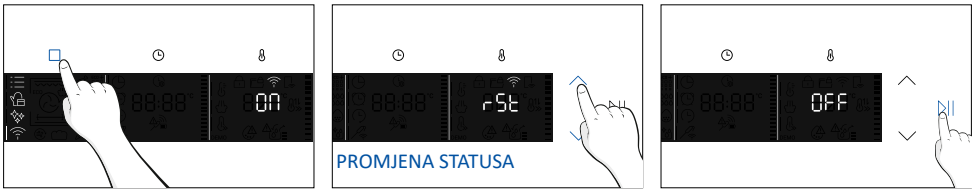


## KAKO PROMIJENITI POSTAVKE WIFI MREŽE

Nakon registracije uređaja, korisnik može odabrati sljedeće postavke Wi-Fi mreže:

- **WIFI ON (UKLJUČI Wi-Fi):** Stanje pećnice može se pratiti samo putem aplikacije.
- **WIFI hOn:** Pećnica se može koristiti isključivo putem aplikacije
- **WIFI OFF (ISKLJUČI Wi-Fi):** Pećnica nije spojena, ali je i dalje registrirana sa spremljenim mrežnim vjerodajnicama**.**
- **WIFI RESET:** Veza je ponovno uspostavljena i moguća je nova registracija.

1. Dodirnite ☐ i uđi u izbornik Wi-Fi mreže. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
2. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
3. Koristite strelice dok se ne prikaže „Off” (Isključeno) ili postavka za resetiranje „rSt”




## DALJINSKO UPRAVLJANJE

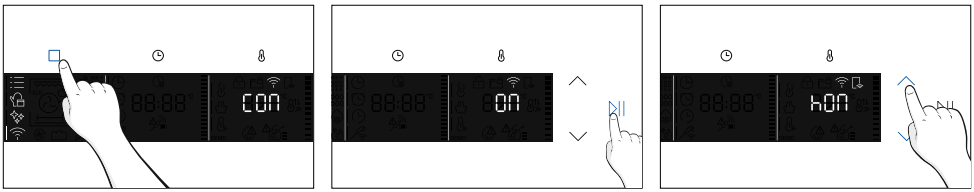
Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećava praktičnost, učinkovitost i cjelokupno iskustvo pripreme hrane i pružaj mogućnost upravljanja proizvodom izravno s uređaja i iz aplikacije hOn

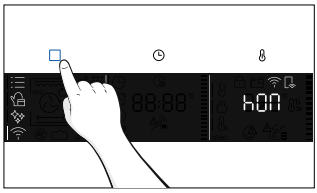
Ova funkcija omogućuje da putem uređaja uživate u raznim značajkama, kao što su: trenutno ili planirano pokretanje recepata ili programa kuhanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja; praćenje postupka kuhanja pomoću sonde; upravljanje spremljenim receptima pomoću funkcije „Jolly” na proizvodu (pogledajte odgovarajući odjeljak). Nadalje, moguće je primati obavijesti nakon završetka programa ili recepata. Daljinsko upravljanje možete aktivirati isključivo kada je proizvod registriran.

**NAPOMENA:** Dostupan je za sve funkcije kuhanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranje i Supergrill.

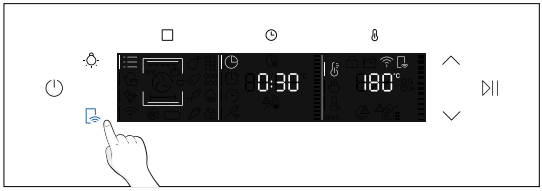
**Kako aktivirati daljinsko upravljanje:**

1. Dodirnite☐ za odabir načina rada Wi-Fi mreže.
2. Na zaslonu se prikazuje „Connect” (Poveži se). ⏯ Dodirnite .Počet će treptati „Uključeno”.
3. Dodirnite⌄ da biste odabrali način rada „hOn“ i dodirnite⏯ da biste aktivirali daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite☐ za izlaz iz načina rada „hOn”.
5. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.

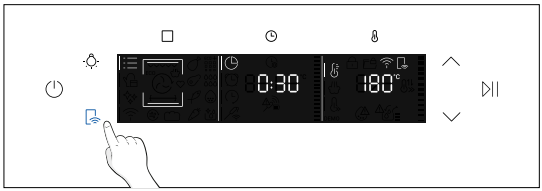




Daljinsko upravljanje moguće je aktivirati i tijekom kuhanja pritiskom na odgovarajući gumb

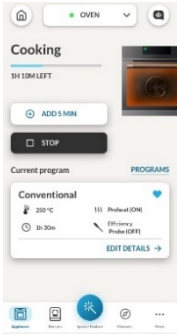



**Kako zaustaviti daljinsko upravljanje:**
Kada je program kuhanja u tijeku, možete ga zaustaviti izravno na proizvodu pritiskom na odgovarajući gumb daljinskog upravljača isporučena s vašim uređajem.



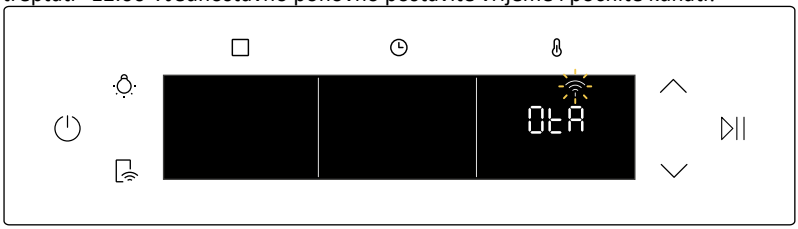

Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „STOP" na uređaju za prikaz. Pećnica će automatski zaustaviti kuhanje.

**NAPOMENA:** Ako korisnik prekine kuhanje u tijeku na pećnici, istovremeno ćete prekid kuhanja biti naznačen i u aplikaciji.



### BEŽIČNO AŽURIRANJE (OTA)

Pećnica je opremljena funkcijom ažuriranja preko zraka (OTA) koja vam omogućuje da bez napora održavate svoju pećnicu ažuriranom s najnovijim značajkama. Ako je dostupno, nakon što je pećnica povezana, kada se gumb okrene na "Wi-Fi" ili je program kuhanja upravo završio, ažuriranje će se automatski pokrenuti. "OtA" će se pojaviti na zaslonu, Wi-Fi ikona će treptati, a sve naredbe proizvoda će biti privremeno nedostupne. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta, pa molimo da ne isključujete ili ne iskopčavate pećnicu tijekom tog vremena. Nakon završetka ažuriranja, na zaslonu će treptati "12:00". Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!






# 3. PRIJE POKRETANJA

## 3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primijetiti dim. Ne brinite, samo pričekajte da se dim raščisti prije upotrebe pećnice.

### Kako funkcioniraju vrata

Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja vrata pećnice ostaju stalno zaključana. Ako nisu zaključana, pećnica će prikazati kôd pogreške 24 i pauzirati funkciju čišćenja.

### Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvijetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.
Na pećnicama opremljenima sklopkom vrata (pogledajte dolje), svjetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.
Na pećnicama opremljenima gumbom lampice, može se koristiti i za aktiviranje osvjetljenja.
Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od 10 minuta, svjetla će se automatski isključiti.
Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja svjetlo ostaje isključeno. *

### Kako funkcionira ventilator za hlađenje

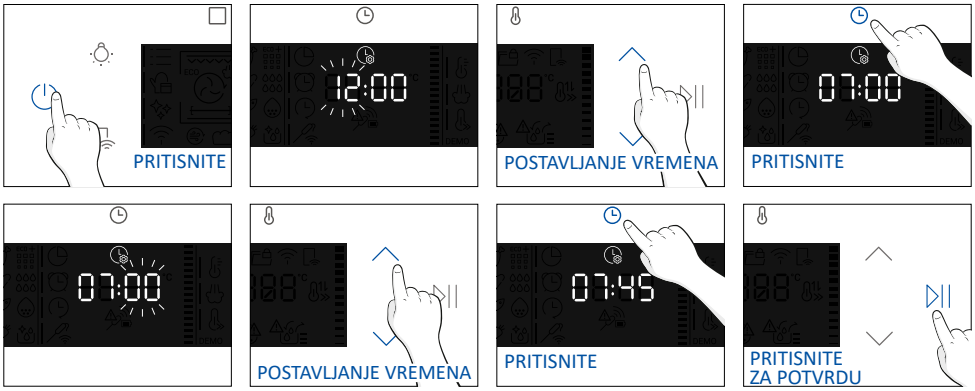
Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Iz tog razloga, ventilator za hlađenje ostavlja zvučni trag neko vrijeme čak i nakon isključivanja pećnice.
Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.
Tijekom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tijekom rada ECO funkcije, svjetlo ostaje isključeno.

(*samo za pećnice s pirolitičkom funkcijom)

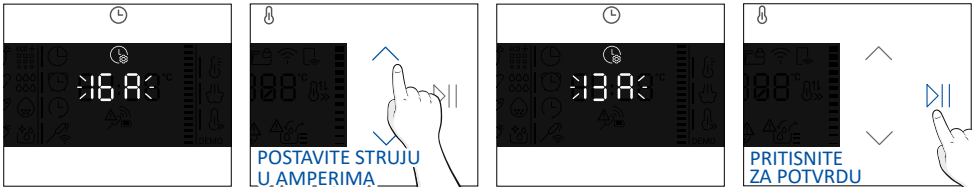
### 3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana, odabrati između 13 ampera ili 16 ampera, svjetlinu i jačinu zvuka.

- **POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se treptati unaprijed postavljeno vrijeme „12:00". Želite li ga promijeniti, pritisnite i zadržite ⏻ i koristeći strelice postavite trenutačne sate. Pritisnite 🕒 za potvrdu sati. Slijedite isti postupak za postavljanje minuta. Za potvrdu pritisnite ⏯.

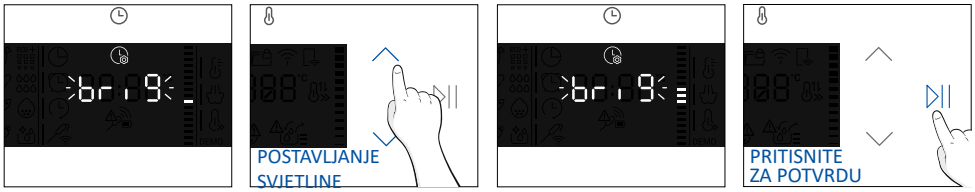



- **STRUJA U AMPERIMA:** Prema zadanim postavkama, pećnica je podešena na rad većom snagom prikladnom za kućanstva s više od 3 kW (16 A). Ako u vašem kućanstvu nedostaje snage, možete promijeniti ovu postavku na ⏯ 13 A. Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će zagrijavanje biti brže (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete vidjeti dva izbora: 13 A i 16 A. Strelicama odaberite željenu opciju. Za potvrdu pritisnite ⏯.

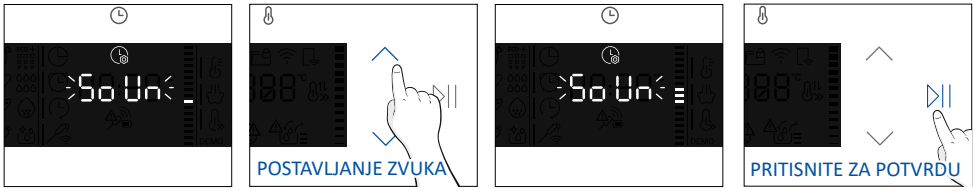



**NAPOMENA:** Opcija postavljanje struje u amperima dostupna je samo tijekom početne ugradnje. Želite li promijeniti postavljenu struju u amperima, pogledajte upute nakon ugradnje.

- **SVJETLINA:** Na zaslonu se prikazuje simbol „brig". Brojevi predstavljaju intenzitet svjetline koji se može uređivati strelicama. Za potvrdu pritisnite ⏯.

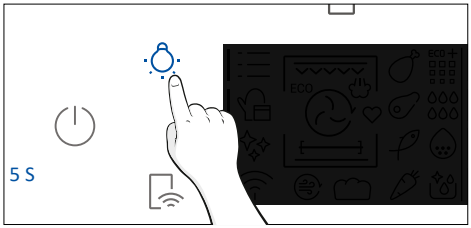


- **ZVUK:** Na zaslonu se prikazuje simbol "Soun". Brojevi predstavljaju intenzitet zvuka koji se može uređivati strelicama. Za potvrdu pritisnite ⏯.



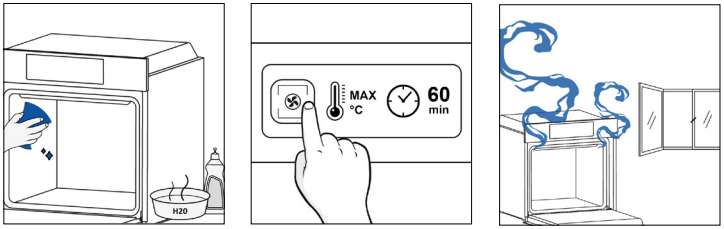

- **UPUTE ZA NAKON UGRADNJE**

Moguće je vratiti se na početne postavke pritiskom gumba lampice i zadržavanjem na 5 sekundi




### 3.3. PRELIMINARANO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.

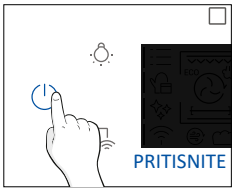


# 4. UPOTREBA PROIZVODA

## 4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

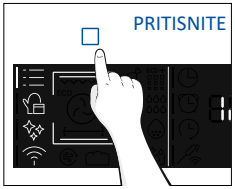
### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje/isključivanje pećnice, pritisnite i zadržite ⏻




### IZBORNIK FUNKCIJA

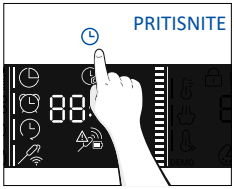
Pristupite izborniku Funkcija pritiskom gumba ☐.
Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

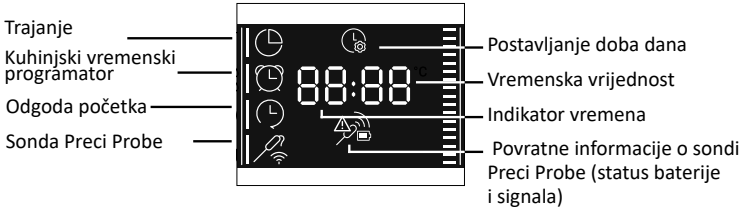



| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Glavne Funkcije** | Ova funkcija omogućuje odabir željenog programa kuhanja strelicama. Dodirnite 🕒 i 🌡 to set time and temperature. za postavljanje vremena i temperature. Pritisnite za pokretanje funkcije. Želite li pauzirati program, ponovno kliknite. ⏯ |
| | **Kategorije Hrane** | U ovom izborniku strelicama možete pristupiti 4 kategorije hrane za kuhanje koje su već integrirane u pećnicu. Na zaslonuće se prikazati zadano vrijeme i temperatura. |
| | Wifi | U ovom načinu rada možete spojiti pećnicu na mrežu i registrirati je pomoću aplikacije hOn. |
| | **Funkcije Čišćenja** | Ova funkcija omogućuje odabir sustava čišćenja dostupnog na vašoj pećnici. |

## IZBORNIK VREMENA

Nakon odabira programa kuhanja, otvorite izbornik Vrijeme pritiskom na .
Za navigaciju dodirnite ◷ onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

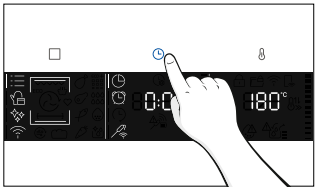



**NAPOMENA**: nije moguće postaviti nekoliko parametara istovremeno, stoga u memoriji ostaje samo posljednji, a prethodni se briše

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **A)Trajanje Kuhanja** | Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.<br>Pritisnite ◷ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite ◷ aonoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Trajanje kuhanja”.<br>Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ⏯ za potvrdu.<br>Odbrojavanje počinje po završetku zagrijavanja (ako je uređaj opremljen). Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom gumba◷ i korištenjem strelica. Po isteku vremena, na se prikazuje „End” (Završetak) i kuhanje se zaustavlja. |
| | **B)Tajmer** | Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice.<br>Pritisnite ◷ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite ◷ onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir funkcije „Tajmer”.<br>Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ⏯ za potvrdu.<br>Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom gumba ◷ i korištenjem strelica. Zatim pritisnite za ponovno pokretanje kuhanja. Po isteku vremena, kuhanje se nastavlja dok se ručno ne prekine.<br>Ovu funkciju možete postaviti i kad je pećnica u stanju pripravnosti pritiskom gumba ◷ . Kad je uključena, tajmer radi neovisno o funkcijama kuhanja. |
| | **C)Odgoda Početka** | Omogućuje odabir vremena početka kuhanja.<br>Pritisnite◷ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirni ◷ aonoliko puta koliko ti je potrebno za odabir funkcije „Delay start” (Odgodapočetka). Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ⏯ za potvrdu.<br>NAPOMENA: Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna zajedno s funkcijama roštilja. |

## a. Trajanje Kuhanja

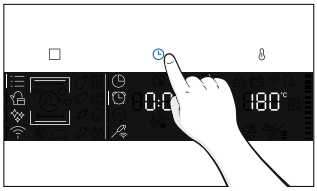


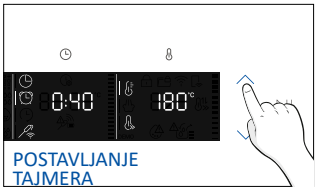






## b.Tajmer

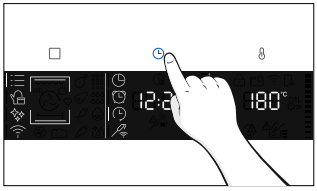








## c. Odgoda Početka

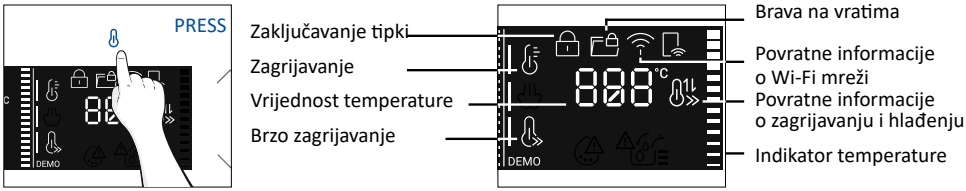






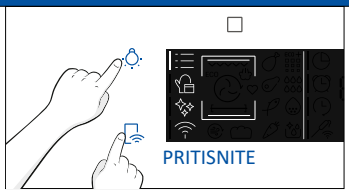

## IZBORNIK TEMPERATURE

Nakon odabira programa kuhanja, otvorite izbornik Time (Vrijem) pritiskom na . Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:




| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Temperatura** | Pritisnite za postavljanje temperature i strelicama odaberite vrijednost. |
| | **Brzo predgrijavanje** | Pritisnite dvaput za brzo podešavanje temperature. |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Zaključavanje Za Zaštitu Djece** |  Ova funkcija omogućuje vam zaključavanje zaslona kako biste spriječili neželjenu upotrebu od strane maloljetnika. Za aktivaciju istovremeno pritisnite tipke Lamp i Daljinski upravljač na 3 sekunde. Na korisničkom sučelju pojavit će se ikona s lokotom. U tom stanju, korisničko sučelje pećnice je zaključano i ne mogu se mijenjati postavke. Za deaktivaciju dječje brave ponovno pritisnite tipke Lamp i Daljinski upravljač na 3 sekunde (ikona s ključem će nestati). |

## 4.2. FUNKCIJE PEČENJA

### OPCIJA BRZOG ZAGRIJAVANJA

Kako biste ubrzali fazu zagrijavanja, možete odabrati opciju brzog zagrijavanja pritiskom ikone temperature na 3 sekunde nakon odabira programa kuhanja i temperature. Ova opcija aktivirat će kombinaciju ventilatora i grijaćih elemenata bez obzira na odabranu funkciju kuhanja.
Kako biste uštedjeli energiju, kada je aktivirano brzo zagrijavanje, ventilator u unutrašnjosti će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu.

### 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

**NAPOMENA:** za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor. Slijedite upute u tablici u nastavku u vezi s predgrijavanjem. “DA/BRZO PREDGRIJAVANJE” znači da je potrebno predgrijavanje i opcija brzog predgrijavanja je dostupna; “NE” znači da predgrijavanje nije dostupno i hrana se mora staviti u hladnu pećnicu.

| Simbol | Funkcija | T°C zadani raspon T u °C | Predloženi položaj police | Zagrijavanje | Prijedlozi |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Konvencionalna | 200°C<br>30-250/300°C<br>*** | L2/L3 | Da/brzo zagrijavanje | IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja.Može se koristiti sa sondom Preci Probe. |
|  | Konvekcijska + ventilator | 175°C<br>50-250/300°C<br>*** | L2/L3/L4 | Da/brzo zagrijavanje | IDEALNO ZA: pečenje, složenac, povrće i pite s vlažnim nadjevima na jednoj razini. Idealno za kuhanje hrane s visokim sadržajem vode.Može se koristiti sa sondom Preci Probe. |
|  | Više razina | 160°C<br>50-250/300°C<br>*** | L4 za jednu razinu<br>L2 + L5 za dvostruku razinu<br>L2 + L4 + L6 za trostruku razinu | Da/brzo zagrijavanje | IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane. Može se koristiti sa sondom Preci Probe. |
|  | Donji grijač | 170°C<br>50-230°C | L2 | Da/brzo zagrijavanje | IDEALNO ZA: kreme od karamele, pudinge i parnu kupelj na jednoj razini. Ovom funkcijom možete se koristiti i za završavanje pripreme.Može se koristiti sa sondom Preci Probe |
|  | Donji grijač + ventilator | 170°C<br>50-230°C | L2 | Da/brzo zagrijavanje | IDEALNO ZA: pizze, slane kolače, kolače i hranu s tekućim preljevima na jednoj razini.Može se koristiti sa sondom Preci Probe. |
|  | Roštilj | L5<br>L1-L5 | L6 za tanku hranu<br>L5 za deblju hranu | NE | IDEALNO ZA: gratinirana jela, meso s roštilja, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo unutarnji gornji grijač. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Stavite ladicu ispod kako biste skupili sokove. |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | NE | IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha.Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno). |

| Simbol | Funkcija | T°C zadani raspon T u °C | Predloženi položaj police | Zagrijavanje | Prijedlozi |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratiniranje | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | Da/brzo zagrijavanje | IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja) ili gratiniranu hranu. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja |
|  | Više razina + | 200°C<br>150-250°C | 6 Levels<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Levels<br>L1+L3+L5+L7 | Da/brzo zagrijavanje | IDEALNO ZA: potpuno kuhanje prema jelovniku bez miješanja mirisa. Namirnice se ne moraju izdvajati tijekom istog kuhanja Pogledajte namjenski odlomak (umetnite broj odlomka) za prijedloge jelovnika |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | NE | IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrćaOva funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom Lampica u unutrašnjosti je isključena. |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | L4 | NE | IDEALNO ZA: pripremu smrznute hrane ili pohane kuhane hrane koja se obično prži. Vrući zrak može ravnomjerno strujati preko hrane zahvaljujući namjenskoj ladici |
|  | Bread | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | NE | IDEALNO ZA: pečenje kruha i štruca kruha |
|  | Pizza<br>(***) | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | NE | IDEALNO ZA: sve vrste pizza bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Koristite niže temperature za smrznute namirnice i 300 ° C za domaće recepte |
|  | Bijelo meso | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: perad i komade bijelog mesa |
|  | Crveno meso | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: govedinu i komade crvenog mesa |
|  | Riba | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: cijelu ribu i filete |
|  | Povrće | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NE | IDEALNO ZA: pečeno povrće i krumpir |

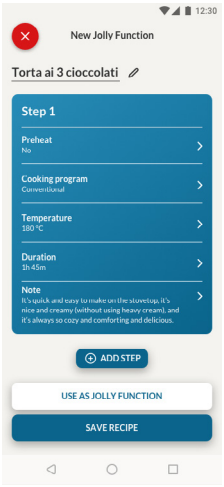
* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.
*** Ovisno o modelu pećnice.

### 4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | T°C zadani raspon T u °C | Predloženi položaj police | Zagrijavanje | Prijedlozi |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Dodajte na unaprijed postavljeni popis funkcija svoju omiljenu funkciju koja već nije prisutna u pećnici. Možete konfigurirati putem aplikacije hOn. |

### ♡ Funkcija Jolly

Zahvaljujući funkciji Jolly, ovaj proizvod nudi potpuno prilagodljivo iskustvo, omogućujući vam da svoje personalizirane recepte pohranite izravno u pećnicu. Ove recepte možete izvoditi koliko god često želite, čak i bez potrebe za prijavom u aplikaciju.




**Kako podesiti funkciju Jolly:**

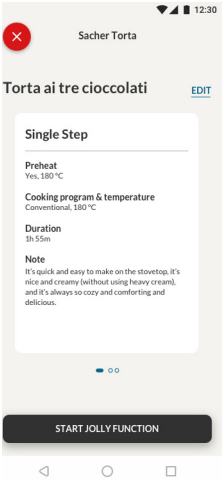
Za podešavanje funkcije Jolly na pećnici otvorite odjeljak s U-CREATE u aplikaciji, odaberite recept koji želite upotrijebiti i kliknite „Use As Jolly Function" (Koristi kao funkciju Jolly).

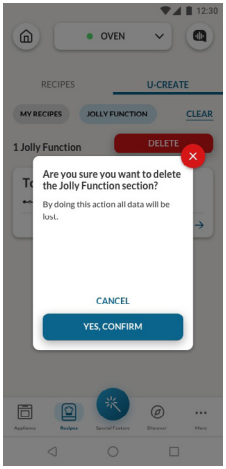
Od ovog trenutka pa nadalje, možete je pokrenuti s uređaja čak i bez interakcije s aplikacijom. Za početak kuhanja jednostavno okrenite birač funkcija na funkciju Jolly.

Na zaslonu će se prikazati pohranjena temperatura.

### Kako urediti funkciju Jolly:

Da biste uredili funkciju Jolly, idite u odjeljak s receptima u aplikaciji i odaberite karticu s receptima označenu kao funkcija Jolly. Dodirnite gumb „edit” (Uredi) za prilagodbu recepta i izmjenu prethodno namještenih postavki.
Skočna poruka obavijestit će vas da za spremanje izmijenjene funkcije Jolly morate ukloniti prethodnu. Ako potvrdite, prethodna funkcija Jolly bit će izbrisana, a novi parametri spremit će se na uređaju i bit će vidljivi u aplikaciji.



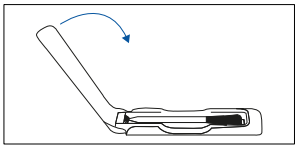

### Kako izbrisati funkciju Jolly:

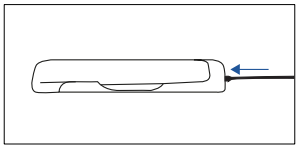
Za uklanjanje funkcije Jolly s korisničkog sučelja pećnice, otvorite odjeljak s U-CREATE aplikacije.
Dodirom na karticu recepta označenu kao funkciju Jolly moguće ju je izbrisati klikom na crveni gumb „Delete” (Izbriši).
Prikazat će se skočni prozor s upitom za potvrdu postupka. Ako nastavite, funkcija Jolly spremljena u pećnici bit će uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

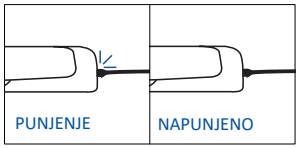
## PRECI PROBE

### Prije uporabe provjerite napunjenost sonde Preci Probe:

1. Stavite Preci Probe sondu u punjač i zatvorite poklopac.
2. Spojite punjač u USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala/prijenosnog računala USB kabelom. Punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja.
3. LED indikator punjača će se uključiti i treptat će tijekom punjenja. Isključit će se kad je Preci Probe sonda potpuno napunjena.



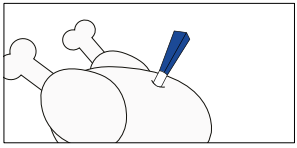


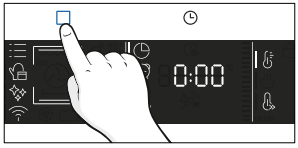


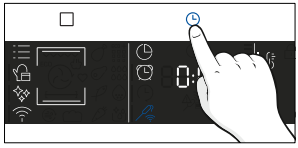


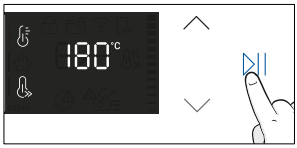

### Kako registrirati i koristiti sondu Preci Probe:

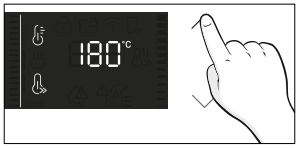
1. Umetnite sondu u hranu.
2. Dodirnite □ za odabir željene funkcije i dodirnite ◷ onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir ikone sonde.
3. Nakon nekog vremena pećnica će prepoznati kôd sonde. Dodirnite i strelicama postavite ciljanu temperaturu
4. Dodirnite ⏯ za potvrdu. Od tog trenutka pećnica će koristiti podatke sonde za praćenje unutarnje temperature hrane.
5. Nakon postizanja željene unutarnje temperature oglašava se alarm i pećnica se isključuje. Pažljivo izvadite sondu iz hrane.

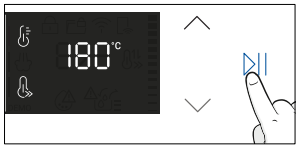




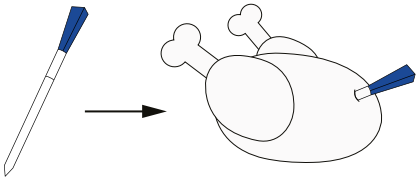


### Savjeti za pripremanje hrane

Sonda je opremljena jednom mjernom točkom. Umetnite je u potpunosti u hranu tako da je njen metalnim vrh postavljen u središte hrane. Postavite ovu točku što je moguće bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako biste točno pratili postupak kuhanja.



Sonda se može koristiti s ručnim funkcijama (Konvencionalna, Konvencionalan + ventilator, Roštilj, Supergrill, Gratiniranje i Više razina), s KATEGORIJAMA HRANE ZA KUHANJE (meso, riba i povrće) i s programom Gentle cooking

| Kategorija hrane | Predložena temperatura u središtu hrane T °C | Predloženi položaj |
|---|---|---|
| Pečena govedina | 45°C | Dijagonalno u najdebljem dijelu. Za namirnice cilindričnog oblika (npr. goveđe pečenje) postavite vrh što je moguće bliže geometrijskom središtu |
| Pečeno meso | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Perad | 83-85°C | U najdeblji dio prsa |
| Riba (cijela/odresci) | 65°C | Dijagonalno u najdebljem dijelu |
| Kruh/složenci | 90°C | Blizu geometrijskog središta namirnice |

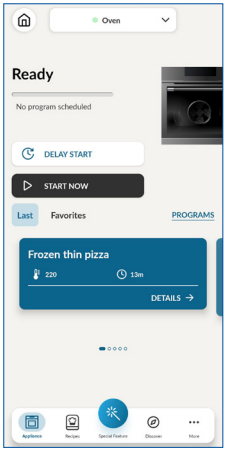
## NAČIN UPORABE FOTOAPARATA *

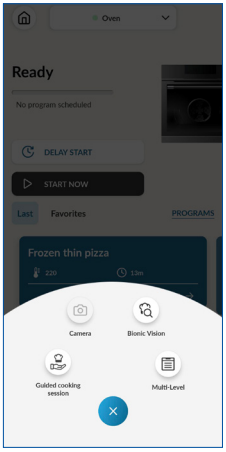
Fotoaparat za bionički vid radi s funkcijom Preci Taste dostupnom u aplikaciji. Fotoaparat može prepoznati hranu i podesiti povezane parametre kako bi je pravilno pripremio. Status postupka kuhanja možete pratiti izravno iz aplikacije.

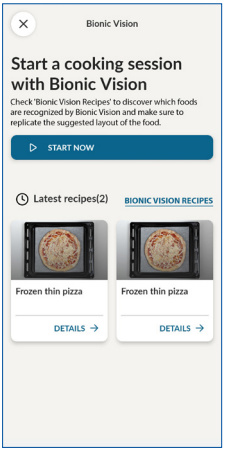
Fotoaparat nije dostupan tijekom funkcija zagrijavanja, Eco i pirolize.

Za uporabu fotoaparata daljinsko upravljanje mora biti aktivno.

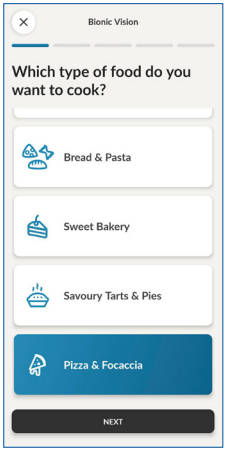
**1. korak.** U aplikaciji pritisnite “Posebna značajka”, zatim odaberite “Preci Taste” i pritisnite “Pokreni odmah”.



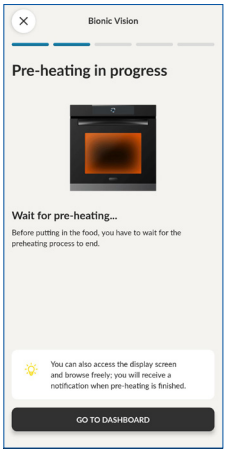




**2. korak** Odaberite kategoriju hrane koju želite kuhati, a zatim pritisnite “Dalje” za potvrdu.

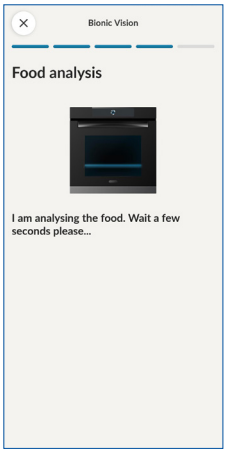


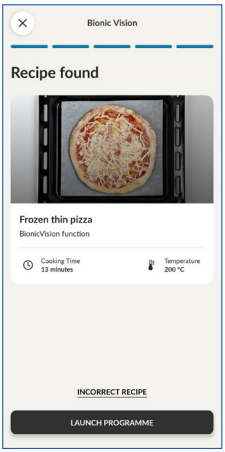

* samo ako postoji

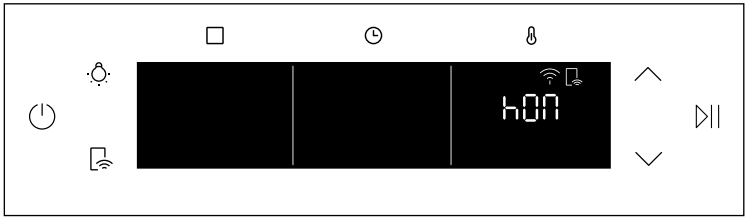
**3. korak.** Nakon pokretanja recepta Preci Taste iz aplikacije, počet će zagrijavanje. Pećnica mora biti prazna da bi bilo moguće pokrenuti ovu funkciju.



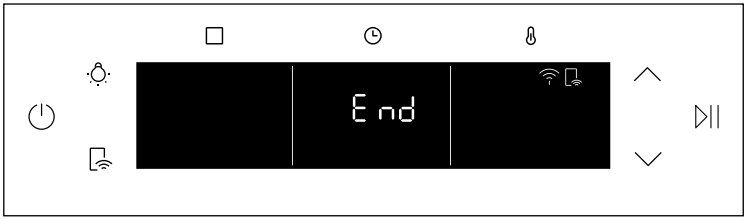

**4. korak.** Nakon faze zagrijavanja, hrana se može staviti u prostor pećnice. Zatvorite vrata pećnice kakobiste omogućili prepoznavanje hrane. Pećnica će prepoznati hranu kroz fotoaparat i podesiti odgovarajuće parametre. Tijekom tog postupka na pokazivaču pećnice prikazat će se “Bionic Visionin Progress” (Bionički vid u tijeku). Postupak kuhanja počinje automatski po primitku potvrde od korisnika.



**5. korak.** Kada kuhanje završi, na zaslonu će se prikazati „Kraj“. Vrijeme kuhanja može se produžiti ako želite da vam hrana bude jače kuhana.




**NAPOMENA**: Prije rukovanja fotoaparatom, provjerite je li staklo u dometu fotoaparata čisto kako biste zajamčili jasan pogled.



### 4.2.3. VIŠEKORAČNA FUNKCIJA

Funkcija Multi Step omogućuje održavanje prethodno postavljenih parametara kuhanja (temperature i vremena) dok mijenjate funkciju tijekom kuhanja pritiskom ☐ na gumb.

Funkcija je dostupna za sve GLAVNE FUNKCIJE ☰ osim za programe ECO i JOLLY.

# 5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

## 5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

Ovaj proizvod dolazi u dvije različite varijante bočnih rešetki, sa 6 ili 7 razina kuhanja. Molimo pogledajte odgovarajuću tablicu kuhanja.

**NAPOMENA:** Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano: gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.

**Model sa 6 razina ****

| Kategorija | Recept | Br. razina | Program kuhanja | T°C | Zagrijavanje | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slatki pekarski proizvodi | Mali kolačići / mafini | 1 | Konvencionalna Više razina | 175°C 160°C | Y | Ladica za pečenje | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Više razina | 150°C | | Dublje + Ladica za pečenje | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Više razina | 140°C | | Ladica za pečenjes | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskviti (26 cm Ø) | 1 | Konvencionalna Više razina | 170°C 150°C | Y | Metalna rešetka +kalup za kolače | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Više razina | 150°C | | Metalna rešetkas + Kalup za kolače | L1+L4 | 50-60 |
| | Keksi | 1 | Konvencionalna Više razina | 150°C | Y | Ladica za pečenje | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Više razina | 140°C | | Dublje + Ladica za pečenje | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Više razina | 140°C | | Ladica za pečenjes | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Francuska peciva s punjenjem | 1 | Više razina | 190°C | Y | Ladica za pečenje | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Više razina | 170°C | | Ladica za pečenje | L2+L5 | 25-35 |
| | Jorkširski puding | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-30 |
| | Puslice | 1 | Više razina | 90°C | Y | Ladica za pečenje | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Konvencionalna | 150°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 15-20 |
| | Pita od jabuka | 1 | Konvencionalna | 185°C | Y | Metalna rešetka +kalup za kolače | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Više razina | 170°C | Y | Metalna rešetka +kalup za kolače | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvencionalna | 170°C | Y | Metalna rešetka +kalup za kolače | L2 | 40-60 |
| | Čokoladni nabujak | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje+kalupi | L3 | 10-15 |
| | Torta sa sirom | 1 | Konvencionalna | 150°C | Y | Metalna rešetka +kalup za kolače | L2 | 50-65 |
| | Smrznuti kroasani | 1 | Konvekcijska + ventilator | 175°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | | Dublje + Ladica za pečenje | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Više razina | 160°C | | Ladica za pečenjes | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Savijača, smrznuta | 1 | Konvencionalna | 210°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 30-45 |
| Kruh i lepinja | Tostirani kruh | 1 | Supergrill | 05 | N | Metalna rešetka | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L2 or L3 | 25-35 |
| | Kruh, cijeli | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Recept | Br. razina | Program kuhanja | T°C | Zagrija-vanje | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slane pite i složenci | Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm) | 1 | Konvekcijska + ventilator Pizza | 180°C 200°C | Y N | Metalna rešetka + Plitica za quiche | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | Y | Metalna rešetka + Plitica za quiche | L1+L4 | 50-70 |
| | Nabujak od sira | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, svježe | 1 | Konvekcijska + ventilator | 200°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, smrznute | 1 | Konvencionalna | 180°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 50-60 |
| | Pečena tjestenina | 1 | Gratiniranje | 200°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, smrznuti | 1 | Konvencionalna | 180°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, svježa (ladica) | 1 | Konvencionalna Pizza | 250°C 300°C | Y N | Ladica za pečenje | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | Y | Dublje+Ladica za pečenjes | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, svježa (okrugla) | 1 | Konvencionalna Pizza | 250°C 300°C | Y N | Ladica za pečenje | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | Y | Dublje+Ladica za pečenjes | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, smrznuta (tanka kora) | 1 | Konvencionalna Pizza | 220°C 200°C | Y N | Metalna rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Više razina | 180°C | | Metalna rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso i perad | Pržena cijela piletina (1 do 1,2 kg) | 1 | Više razina Gratiniranje | 220°C | Y | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode | L4 | 40-60 |
| | Pileća batkovi | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry tava** | L4 | 30-50 |
| | Pečena patka | 1 | Više razina Gratiniranje | 200°C | Y | Metalna rešetka + Vatrostalna posuda | L3 | 50-60 |
| | Pijetao | 1 | Više razina Gratiniranje | 220°C | Y | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 | L4 | 20-40 |
| | Pečena puretina | 1 | Više razina Gratiniranje | 200°C | Y | Metalna rešetka + Vatrostalna posuda | L3 | 50-60 |

| Kategorija | Recept | Br. razina | Program kuhanja | T°C | Zagrija-vanje | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Svinjska rebra (1000-1200g) | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Metalna rešetka +Vatrostalna posuda | L3 | 80-100 |
| | Kobasice | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metalna rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500 g) | 1 | Više razina | 220°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-40 |
| | Mesna štruca (1000 do 1500 g) | 1 | Konvencionalna | 180°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 40-50 |
| | Pečena piletina s krumpirom | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Dublje tava | L4 | 45-60 |
| Riba i morski plodovi | Morski plodovi na žaru | 1 | Supergrill | 04 | N | Metalna rešetka | L5 | 15-30 |
| | Smrznuti riblji štapići | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry tava** | L4 | 20-25 |
| | Pečena riba | 1 | ECO | 200°C | N | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 | L3 | 40-60 |
| Povrće | Gratinirano povrće | 1 | ECO | 200°C | N | Metalna rešetka + Vatrostalna posuda | L3 | 80-90 |
| | Smrznuti pomfri (300 do 500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | N | Air Fry tava** | L4 | 18-25 |
| | Pečeni krumpir | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L4 | 30-50 |

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
** Ovisno o modelu pećnice.

### Model sa 7 razina **

| Kategorija | Recept | Br. razina | Program kuhanja | T°C | Zagrija-vanje | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slatki pekarski proizvodi | Mali kolačići / mafini | 1 | Konvencionalna Više razina | 175°C 160°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Više razina | 150°C | | Dublje + Ladica za pečenje | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Više razina | 140°C | | Ladica za pečenjes | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Biskviti (26 cm Ø) | 1 | Konvencionalna Više razina | 170°C 150°C | Y | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Više razina | 150°C | | Metalna rešetkas + Kalup za kolače | L3+L6 | 50-60 |
| | Keksi | 1 | Konvencionalna Više razina | 150°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Više razina | 140°C | | Ladica za pečenjes | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Više razina | 140°C | | Ladica za pečenjes | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Francuska peciva s punjenjem | 1 | Više razina | 190°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Više razina | 170°C | | Ladica za pečenje | L3+L6 | 25-35 |
| | Jorkširski puding | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-30 |
| | Puslice | 1 | Više razina | 90°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Konvencionalna | 150°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 15-20 |
| | Pita od jabuka | 1 | Konvencionalna | 185°C | Y | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Više razina | 170°C | Y | Metalna rešetka + kalup za kolače | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvencionalna | 170°C | Y | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 40-60 |
| | Čokoladni nabujak | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje +kalupi | L3 | 10-15 |
| | Torta sa sirom | 1 | Konvencionalna | 150°C | Y | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija + Ventilator | 180°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | | Dublje + Ladica za pečenje | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Više razina | 160°C | | Ladica za pečenjes | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Savijača, smrznuta | 1 | Konvencionalna | 210°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 30-45 |
| Kruh i lepinja | Tostirani kruh | 1 | Supergrill | 05 | N | Metalna rešetka | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 25-35 |
| | Kruh, cijeli | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 35-50 |

| Kategorija | Recept | Br. razina | Program kuhanja | T°C | Zagrija-vanje | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slane pite i složenci | Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm) | 1 | Konvekcija + Ventilator Pizza | 180°C 200°C | Y N | Metalna rešetka +Plitica za quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | Y | Metalna rešetka +Plitica za quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Nabujak od sira | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, svježe | 1 | Konvekcija + Ventilator | 180°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, smrznute | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, smrznuti | 1 | Konvencionalna | 180°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 45-55 |
| | Pečena tjestenina | 1 | Gratiniranje | 200°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, svježa (ladica) | 1 | Konvencionalna Pizza | 250°C 300°C | Y N | Ladica za pečenje | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | Y | Dublje + Ladica za pečenje | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, svježa (okrugla) | 1 | Konvencionalna Pizza | 250°C 300°C | Y N | Ladica za pečenje | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | Y | Dublje + Ladica za pečenje | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, smrznuta (tanka kora) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metalna rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Više razina | 180°C | Y | Metalna rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso i perad | Pržena cijela piletina (1 do 1,2 kg) | 1 | Više razina Gratiniranje | 220°C | Y | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode | L3 L4 | 40-60 |
| | Pileća batkovi | 1 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka + Vatrostalna posuda | L3 | 30-50 |
| | Pečena patka | 1 | Više razina Gratiniranje | 200°C | Y | Metalna rešetka + Vatrostalna posuda | L3 L4 | 50-60 |
| | Pijetao | 1 | Više razina Gratiniranje | 220°C | Y | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategorija | Recept | Br. razina | Program kuhanja | T°C | Zagrija-vanje | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečena puretina | 1 | Gratiniranje | 200°C | Y | Metalna rešetka +Vatrostalna posuda | L3 | 50-60 |
| | Svinjska rebra (1000-1200g) | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Metalna rešetka +Vatrostalna posuda | L3 | 80-100 |
| | Kobasice | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metalna rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500 g) | 1 | Gratiniranje | 220°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-40 |
| | Mesna štruca (1000 do 1500 g) | 1 | Konvencionalna | 180°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 40-50 |
| | Pečena piletina s krumpirom | 1 | Gratiniranje | 200°C | Y | Dublje tava | L4 | 45-60 |
| Riba i morski plodovi | Morski plodovi na žaru | 1 | Supergrill | 04 | N | Metalna rešetka | L5 | 15-30 |
| | Smrznuti riblji štapići | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry tava** | L4 | 20-25 |
| | Pečena riba | 1 | ECO | 200°C | N | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 | L3 | 40-60 |
| Povrće | Gratinirano povrće | 1 | ECO | 200°C | N | Metalna rešetka +Vatrostalna posuda | L3 | 80-90 |
| | Smrznuti pomfri (300 do 500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | Y | Air fry tava** | L4 | 18-25 |
| | Potato gratin | 1 | Gratiniranje | 200°C | Y | Metalna rešetka +Vatrostalna posuda | L4 | 15-25 |
| | Pečeni krumpir | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L4 | 30-50 |

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
** Ovisno o modelu pećnice.

## 5.2. TABLICA ZA EVERYDAY COOKING

Izbornik kategorije hrane omogućuje kuhanje raznih recepata bez prethodnog zagrijavanja pećnice, zahvaljujući namjenskim programima kuhanja prilagođenim potrebama svake kategorije.
Nakon odabira programa kuhanja prikazat će se zadano vrijeme koje se može urediti okretanjem desnog birača; temperatura kuhanja može se promijeniti pritiskom na namjensku ikonu.
Oba parametra moguće je postaviti unutar ograničenog raspona, kako je prikazano u donjoj tablici.

| Simbol | Opis | Zagrijavanje | Položaj police | Volumen vode * | Raspon temperature (°C) | Vremenski raspon (min) | Temperatura sonde za meso (ako je dostupna) | Opis |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Bijelo meso | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Za perad i odrezake bijelog mesa |
|  | Crveno meso | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Za govedinu i komade crvenog mesa |
|  | Riba | NE | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Cijela riba i fileti. |
|  | Povrće | NE | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Pečeno povrće i krumpir |

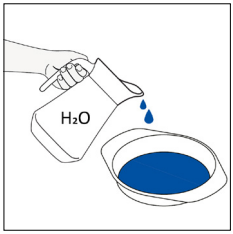
**NAPOMENA:** ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuhanja, preporučuje se izbjegavanje programa everyday cooking i odabir standardnih funkcija.

*** Nakon upotrebe posude za kuhanje na pari**
Ovisno o učestalosti korištenja i tvrdoći vode, u posudi mogu ostati mrlje od kamenca.
Nakon korištenja posude za paru, ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja.
Za uklanjanje mrlja od kamenca ulijte mješavinu 150 ml octa i 50 ml vode u posudu.
Nakon otprilike 10 minuta obrišite mekanom krpom.

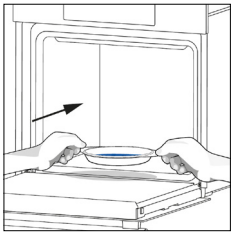
* Ovisno o modelu pećnice.

## *NAČIN UPOTREBE POSUDE ZA PARU ZA PROGRAME KUHANJA NA PARI

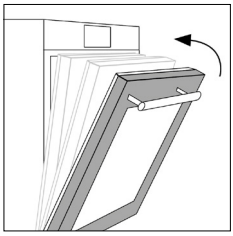
Nakon odabira programa kuhanja na pari nastavite kako slijedi:



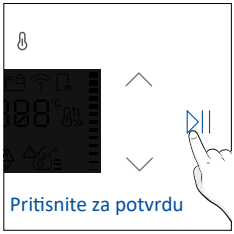

**1.** Dodajte preporučenu količinu vode u posudu za kuhanje na pari iz slavine ili pomoću vrča.



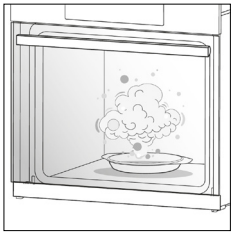
**2.** Stavite posudu za kuhanje na pari na dno pećnice.



**3.** Provjerite je li vrata pećnice zatvorena.




**4.** Pritisnite za potvrdu.



* Ovisno o modelu pećnice.

| Recept | Veličina porcije | Program kuhanja | T°C | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Goveđe pečenje | 500-800g | Meso | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 30-40 |
| Goveđi filet | 200g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 20-25 |
| Mesna štruca | 1000-1500g | Meso | 180°C | Metalna rešetka | L3 | 40-50 |
| Govedina wellington | 500g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 50-80 |
| Pirjana govedina | 800-1000g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 40-70 |
| Svinjska rebra | 1000-1200g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 80 |
| Stalak za janjetinu | 800-1000g | Meso | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 60-80 |
| Janjeći but | 1500-2000g | Meso | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 80 |
| Fileti lososa | 200-600g | Riba | 170°C | Ladica za pečenje | L3 | 20-35 |
| Odresci tune | 600g (oko 4 kom) | Riba | 180°C | Metalna rešetka | L3 | 15-20 |
| Odresci sabljarke | 700g (oko 4 kom) | Riba | 180°C | Ladica za pečenje | L3 | 15-20 |
| Filet bakalara | 600g (oko 4 kom) | Riba | 160°C | Ladica za pečenje | L3 | 15-20 |
| Orada, cijela | 1 | Riba | 170°C | Ladica za pečenje | L3 | 35-45 |
| Fileti orade | 600g (oko 4 kom) | Riba | 160°C | Ladica za pečenje | L3 | 15-20 |
| Filet lubina | 600g (oko 4 kom) | Riba | 160°C | Ladica za pečenje | L3 | 15-20 |
| Riba pečena u soli | 1 | Riba | 180°C | Ladica za pečenje | L3 | 30-40 |
| Riblji ražnjići | 8 komada | Riba | 160°C | Metalna rešetka | L3 | 20-30 |
| Punjene lignje | 4 komada | Riba | 180°C | Ladica za pečenje | L3 | 25-40 |
| Cijeli kruh | 1 | Pekarski proizvodi | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 35 - 50 |
| Raženi kruh | 1 | Pekarski proizvodi | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 35 - 50 |
| Kruh za sendviče | 1 | Pekarski proizvodi | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 35 - 50 |
| Smrznuti bageti | 1 | Pekarski proizvodi | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 15 - 25 |
| Grickalice od smrznutog lisnatog tijesta | 1 | Pekarski proizvodi | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 20 - 30 |
| Komorač | 1 ladica | Povrće | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 30-40 |

| Recept | Veličina porcije | Program kuhanja | T°C | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Miješano povrće | 1 ladica | Povrće | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 40-45 |
| Cvjetača | 1 ladica | Povrće | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 40-50 |
| Bundeve, narezane na kockice | 1 ladica | Povrće | 200°C | Metalna rešetka | L3 | 30-40 |
| Punjena paprika | 1 ladica | Povrće | 180°C | Metalna rešetka | L3 | 70-80 |
| Punjene tikvice | 1 ladica | Povrće | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 35-45 |
| Štapići mrkve | 1 ladica | Povrće | 180°C | Ladica za pečenje | L3 | 35-40 |
| Brokula | 1 ladica | Povrće | 190°C | Ladica za pečenje | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 ladica | Povrće | 190°C | Metalna rešetka | L3 | 40-45 |
| Rožata od povrća | 6 ramekina | Povrće | 180°C | Ladica za pečenje + kalupi | L3 | 25-35 |

# 6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

## 6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

## 6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

### 6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

**Pirolitičko čišćenje** (ovisno o modelu pećnice)
Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.

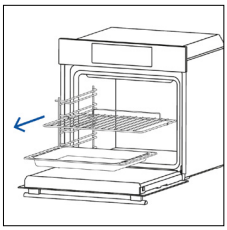
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane ostavit će bijeli sloj na emajliranim površinama. Ako želite ukloniti te čestice, obrišite krpom natopljenom u vrućoj vodi sa sapunom i upotrijebite četku ili čeličnu vunu. Prikladna sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje pećnice.

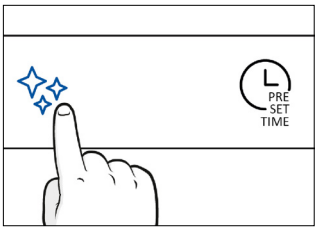
**Kako funkcionira:**

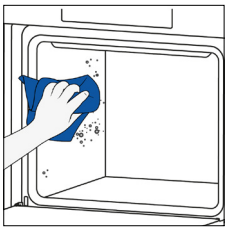
1. Uklonite sav pribor iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i vijke bočnih rešetki (*);
2. Okrenite birač funkcija na ✧. Okretanjem birača odaberite pirolitički program Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena. Tijekom ovog postupka i sljedeće faze hlađenja vrata pećnice ostaju zaključana.
3. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
   ⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu.

(*) samo za modele sa 7 razina.







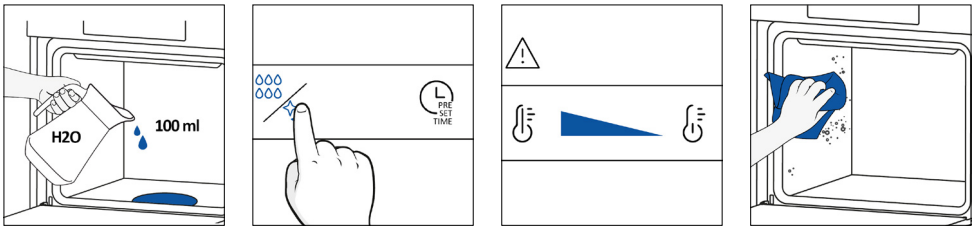



### H2O cleaning

Funkcija H2O cleaning dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

**Kako funkcionira:**

1. Ulijte 100 ml vode s kapljicom tekućine za pranje suđa u donje izbočenje pećnice.
2. Okrenite birač na . Ako je potrebno, okrenite birač za podešavanje programa Hydro Clean. Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena.
3. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
4. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu. Obrišite odjeljak za kuhanje i ostavite da se potpuno osuši kako biste izbjegli moguću koroziju.



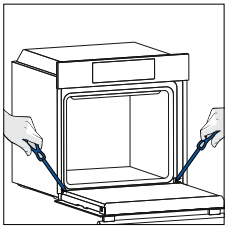

**Katalitičko čišćenje** (ovisno o modelu pećnice)

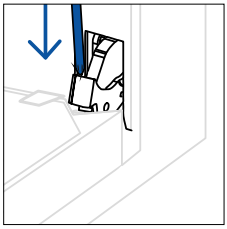
Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom. Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja.
Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u plinovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zamjeni katalitičkih ploča nakon približno tri godine upotrebe, posebno ako pećnicu upotrebljavate dva do tri ciklusa kuhanja tjedno. Tako ćete osiguravati optimalna radna svojstva i čistoću.

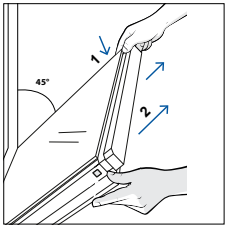
### 6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

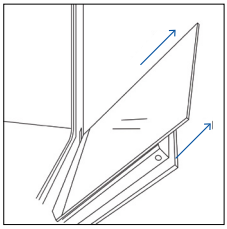




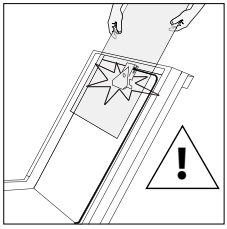
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



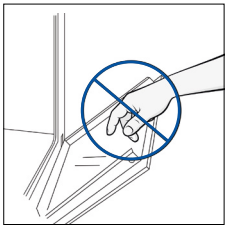

3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).



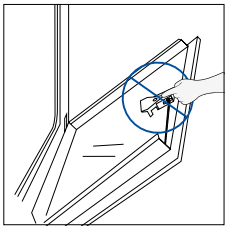
4. ⚠ **UPOZORENJE:** unutarnja i srednja staklane smiju udariti u fotoaparat (*) tijekom uklanjanja ili umetanja.



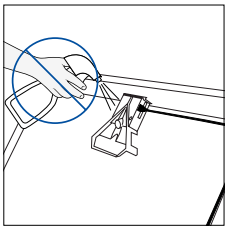
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne možese ukloniti.

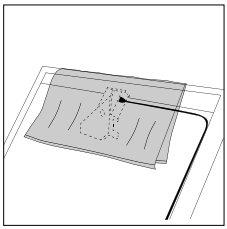


6. ⚠ **UPOZORENJE:** Fotoaparat (*) se ne smije odvajati, forsirati, otvarati ili uklanjati tijekom postupaka čišćenja.



7. ⚠ **UPOZORENJE**: fotoaparat ne smije doći u dodir s deterdžentima tijekom čišćenja

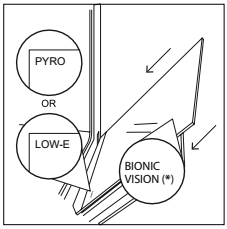




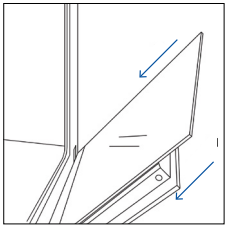
8. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



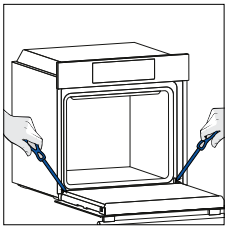

9. Vratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „LOW-E/PYRO" čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata. Provjerite prikazuje li se tekst "Bionic Vision" (Bionički vid) kao što je prikazano ovdje tako da bude ispravno čitljiv kada su vrata pećnice otvorena.

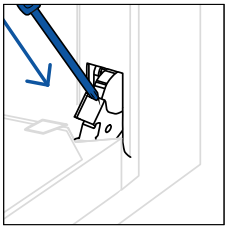



10. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.

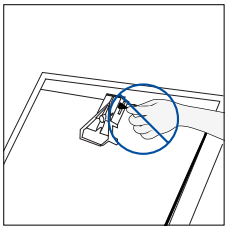


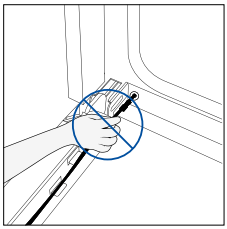
11. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičkeza zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.





12. ⚠ **UPOZORENJE:** Priključci kamere (*) ne smiju se odspajati tijekom čišćenja.





*samo ako postoji

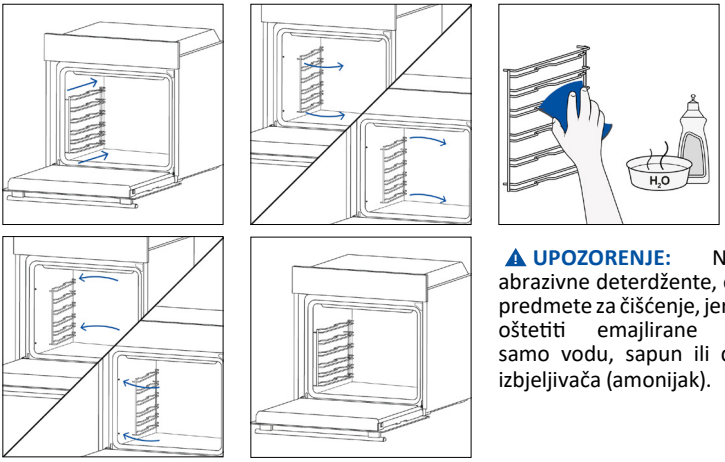
### 6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

**ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI:**

– **Model sa 6 razina**

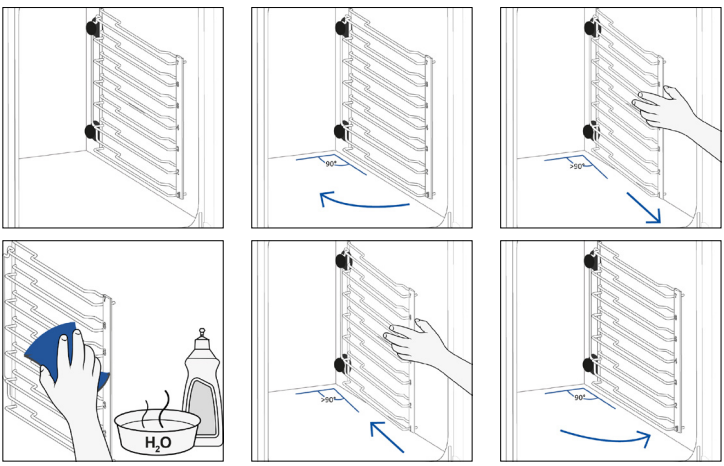
1. Uklonite bočne rešetke povlačenjem u smjeru strelica.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom.




⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne koristite abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje, jer mogu nepopravljivo oštetiti emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbjeljivača (amonijak).

– **Model sa 7 razina ***

1. Uklonite bočne nosače tako što ćete prvo povući prednji dio u smjeru strelice i odvojiti stražnji dio od vijaka.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom: postavite stražnji dio između vijaka i gurnite prednji dio u smjeru strelice.




* Ovisno o modelu pećnice.

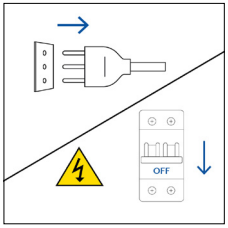
## 6.4. ODRŽAVANJE

### ZAMJENA DIJELOVA

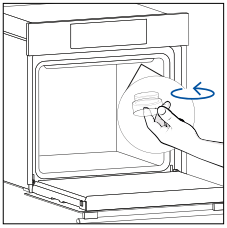
**Zamjena žarulje na vrhu:**

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac lampice.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac lampice.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

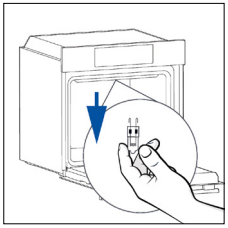
**1. korak**



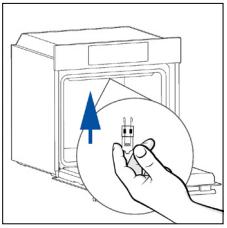

**2. korak**



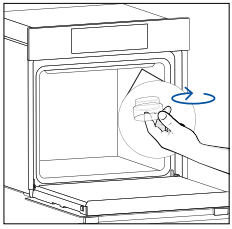
**3. korak**



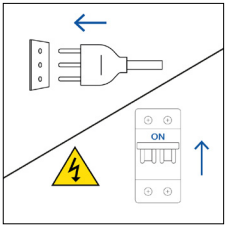
**4. korak**

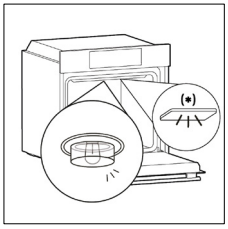


**5. korak**



**6. korak**



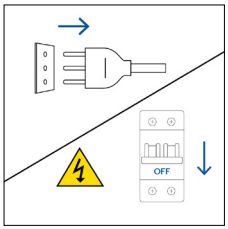




Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)
* U slučaju problema s ovom lampom obratite se korisničkoj službi.

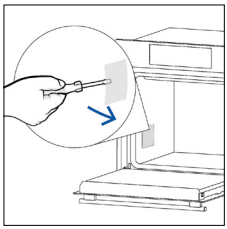
**Zamjena bočne žarulje:**

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Ravni odvijač postavite na bočnu stranu zaštitnog stakla i lagano pritisnite kako biste uklonili staklo.
3. Pažljivo uhvatite i izvadite žarulju iz baze.
4. Umetnite novu.
5. Ponovno postavite zaštitno staklo - lagano ga pritišćite dok se ne zaključa.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

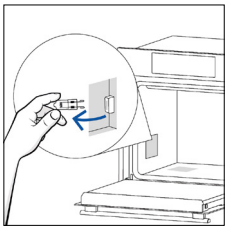
**1. korak**



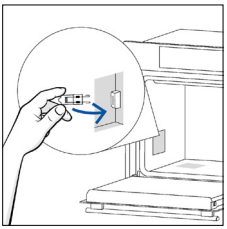

**2. korak**



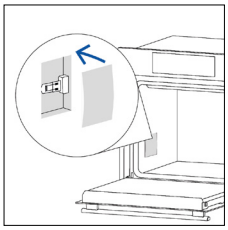
**3. korak**



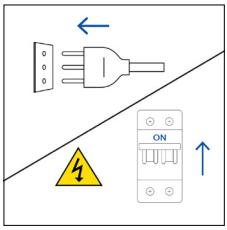
**4. korak**



**5. korak**



**6. korak**




Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

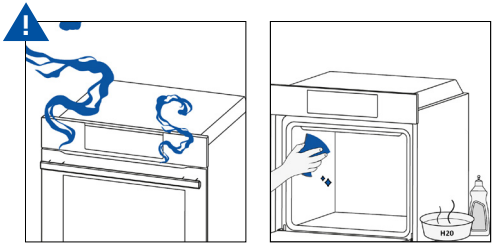
# 7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako tijekom upotrebe pećnice dođe do pogreške, na zaslonu će se prikazati kôd „ER” i dvije znamenke koje označavaju pogrešku.
Nastavite isključivanjem pećnice i odspajanjem iz utičnice, pričekajte nekoliko minuta, a zatim je ponovno spojite.
Ako pogreška nestane, možete nastaviti s upotrebom pećnice. Ako se to ne dogodi, nazovite službu za korisnike i priopćite im kôd (ERXX) koji vidite na zaslonu.

**Pogreška**




**Dim**



# 8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

## 8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali.

Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

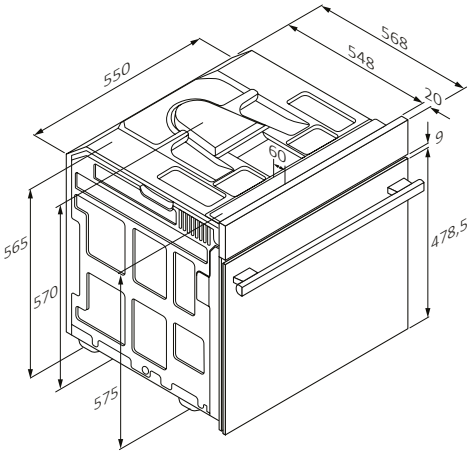
## 8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

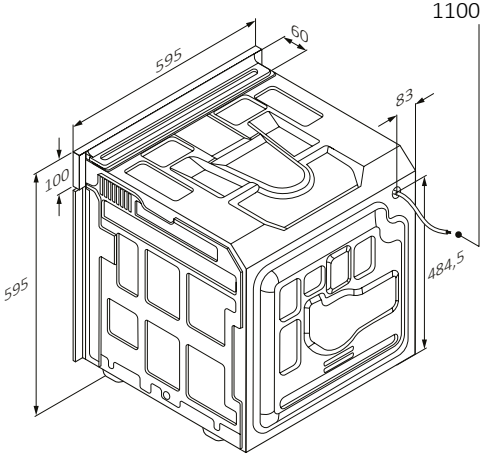
Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i pokušajte ju napuniti.
Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici.
Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje“ pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje jeftinije tarife.

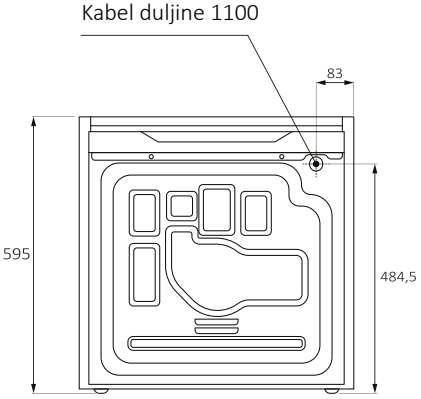
# 9. UGRADNJA

Videozapis za ugradnju proizvoda možete pogledati skeniranjem QR koda.

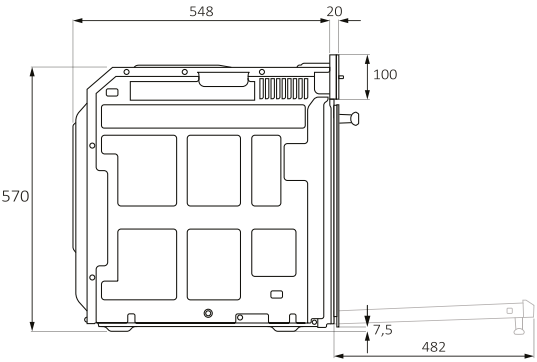
ili klikom na ovo **link**



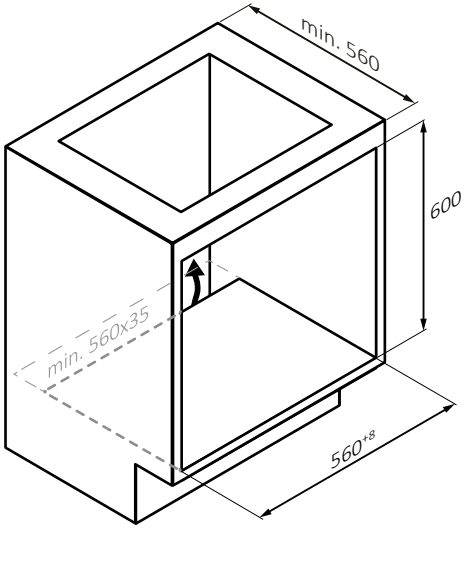



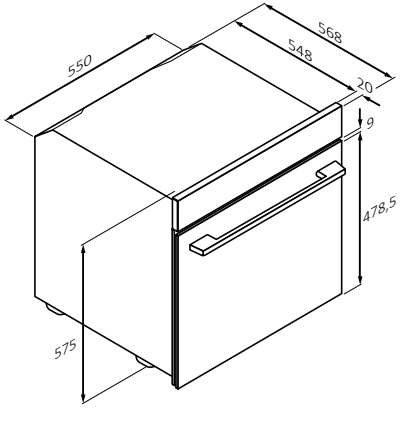

Vista posteriore

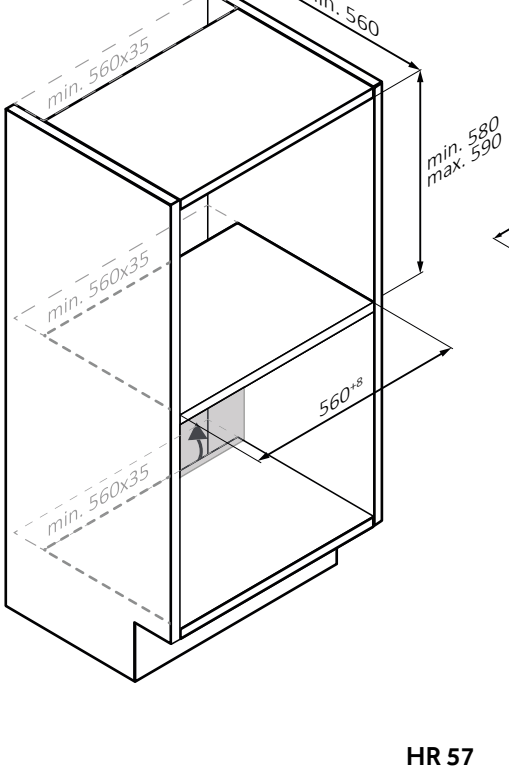


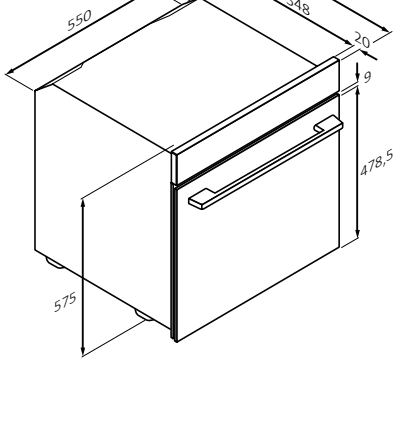

Vista laterale

mm

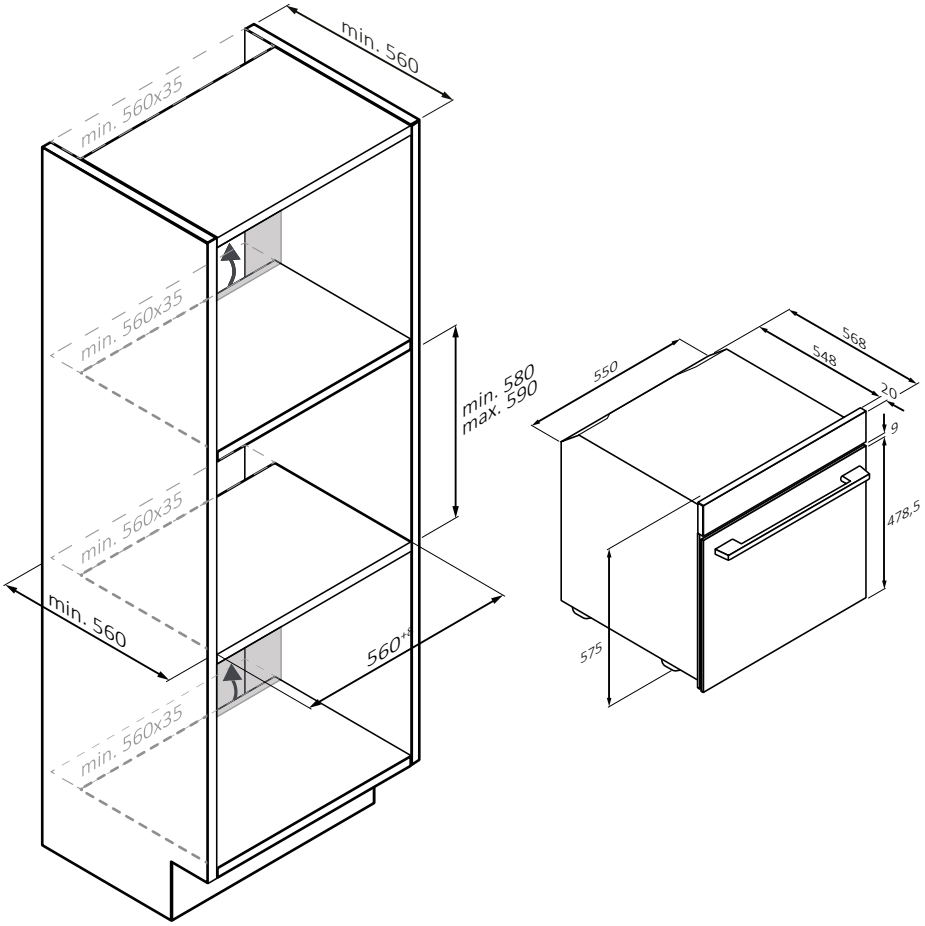

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

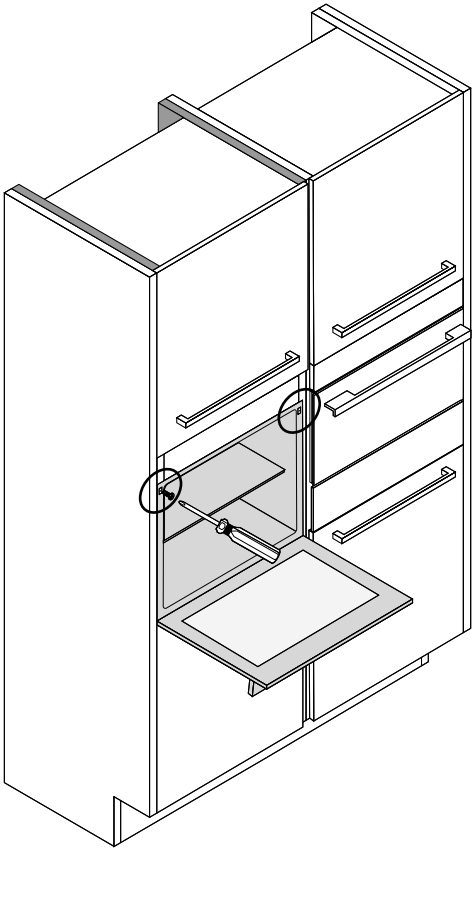

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

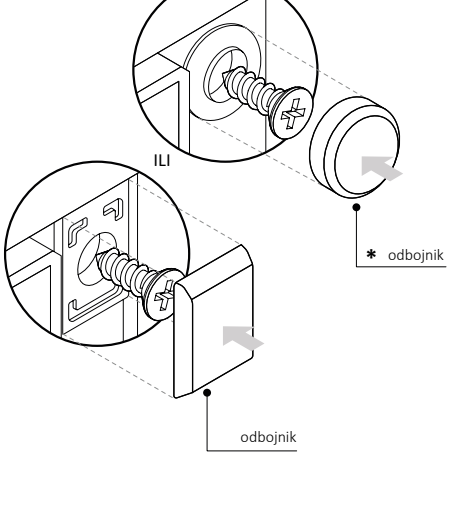

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(samo ako je uređaj opremljen*)

mm

## VELKOMMEN

Tak fordi du valgte vores produkt. For din sikkerhed og de bedste resultater bedes du læse denne vejledning omhyggeligt, inklusive sikkerhedsinstruktionerne, og gemme den til fremtidig opslag.
Før du installerer ovnen, skal du notere serienummeret, som du muligvis skal bruge til reparationer. Tjek for eventuelle skader under transporten, og kontakt en tekniker, hvis du er usikker, før du bruger den. Hold emballagemateriale væk fra børn.

**BEMÆRK:** Bemærk venligst, at ovnens funktioner og tilbehør kan variere afhængigt af den model, du har købt.

## SAMMENDRAG


**1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER**

**2. PRODUKTPRÆSENTATION**
2.1. Oversigt Over Produktet
2.2. Tilbehør
2.3. Betjeningspanel
2.4. Forbindelse

**3. INDEN DU STARTER**
3.1. Oplysninger For At Begynde
3.2. Første Anvendelse
3.3. Indledende Rengøring

**4. BETJENING AF PRODUKTET**
4.1. Sådan Virker Produktet
4.2. Tilberedningsfunktioner
4.2.1. Standardfunktioner
4.2.2. Specialfunktioner
4.2.3. Flertrinsfunktion

**5. RÅD VED MADLAVNING**
5.1. Generel Tilberedningstabel
5.2. Everyday Cooking-Tabel

**6. PLEJE OG RENGØRING**
6.1. Generelle Anbefalinger
6.2. Rengøring Af Ovnen
6.2.1. Inde I Ovnen: Rengøringsfunktioner
6.2.2. Uden For Ovnen: Fjernelse Og Rengøring Af Glaslågen
6.3. Rengøring Af Tilbehør
6.4. Vedligeholdelse

**7. FEJLFINDING**

**8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE**
8.1. Bortskaffelse Af Apparatet
8.2. Skån Og Værn Om Miljøet

**9. INSTALLATION**

# 1. SIKKERHEDSANVISNINGER

## GENERELLE ADVARSLER

- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne inde i ovnen.

### Brug i overensstemmelse med den tilsigtede brug

- Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, dvs. kun til tilberedning af fødevarer. Enhver anden anvendelse, f.eks. som varmekilde, betragtes som forkert brug og derfor som farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af utilsigtet, forkert eller urimelig brug.

### Brug begrænsninger

- Dette apparat kan anvendes af børn fra alderen 8 år og ældre og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet ikke må bruges af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af apparatet.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ⚠**ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug. Man skal passe på ikke at røre ved varmeelementer Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** De tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

## ADVARSLER VED INSTALLATION

- Ovnen kan placeres I højden i en søjle eller under et arbejdsbord.
- Før fastgørelse skal du sikre god ventilation i ovnrummet for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der kræves til køling og beskyttelse af de indvendige dele. Lav de åbninger, der er angivet på illustrationerne afhængigt af beslagtypen. Fastgør altid ovnen til køkkenelementet med den skrue, der følger med apparatet.
- Der kræves ingen yderligere betjening/indstilling for at betjene apparatet ved de normerede frekvenser.
- For at undgå overophedning må apparatet må ikke installeres bag en afdækningslåge.
- Under installationen skal ovnen afbrydes fra lysnettet.
- Hvis der er brug for hjælp fra producenten til at afhjælpe fejl, der skyldes

forkert installation, er denne assistance ikke dækket af garantien. Installationsvejledningen til professionelt kvalificeret personale skal følges.

- Forkert installation kan forårsage skade på mennesker, dyr eller ejendele. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for sådan en skade.
- Installationen skal udføres af en kvalificeret tekniker, som skal kende og respektere de gældende love i installationslandet og producentens anvisninger.
- Efter udpakning af apparatet skal du altid kontrollere, at det ikke er beskadiget. I tilfælde af et problem skal du kontakte kundeservice før installation og ikke tilslutte det til strømforsyningen.
- Fjern emballagen, før apparatet tages i brug.
- Brug ikke ovndørens håndtag til at løfte og flytte ovnen under installationen.
- Indbygningsmøblerne og de tilstødende indbygningselementer skal kunne modstå temperaturer på 95°C .
- Det anbefales at bære beskyttelseshandsker under installationen for at undgå snitskader.
- Installer ikke produktet i åbne omgivelser, der er udsat for atmosfæriske stoffer.
- Dette apparat er designet til at blive brugt i lavere højder end 2000 m.
- Til fjernelse af den beskyttende film og reklamemærkaterne på ovnens forside før første brug

## ELEKTRISKE ADVARSLER

- Stikkontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet på mærkaten, og skal have tilsluttet og fungerende jordkontakt. Jordlederen er gul og grøn. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagmand.
- Tilslutning til strømkilden kan ske med et stik eller med en fast installation med en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der opfylder kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og den strømkilde, der kan holde til den maksimale tilsluttede belastning, og som er i overensstemmelse med gældende lovgivning.
- I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og apparatets stik, skal du bede en kvalificeret elektriker om at udskifte stikkontakten til en anden egnet type. Stikket og stikkontakten skal være i overensstemmelse med de gældende standarder i installationslandet.
- Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Stikkontakten eller den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at un-

dgå fare.

- Kontakt udelukkende kundeserviceafdelingen og kræv brug af originale reservedele, ved behov for reparation. Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Ovnen skal være slukket, før de aftagelige dele fjernes. Efter rengøring skal de samles igen i henhold til instruktionerne.
- Anvendelse af elektriske apparater indebærer overholdelse af nogle grundlæggende regler:
  - Træk ikke i strømkablet for at afbryde produktet fra strømkilden.
  - Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.
  - Generelt frarådes det at anvende adaptere, flere stik og forlængerledninger.
  - I tilfælde af funktionsfejl og/eller defekt drift skal du slukke for apparatet og ikke pille ved det.
- ⓘ **BEMÆRK:** Da ovnen kan kræve vedligeholdelsesarbejde, er det tilrådeligt at have en anden stikkontakt til rådighed, så ovnen kan tilsluttes denne, hvis den fjernes fra det rum, hvor den er installeret.
- Enhver reparation, installation og vedligeholdelse, der ikke udføres korrekt, kan bringe brugeren i alvorlig fare.
- Produktionsvirksomheden erklærer hermed, at den ikke påtager sig noget ansvar for direkte eller indirekte skader forårsaget af forkert installation, vedligeholdelse eller reparationsarbejde. Endvidere er den ikke ansvarlig for skader forårsaget af fravær eller afbrydelse af jordforbindelser (f.eks. elektrisk stød).
- ⚠ **FORSIGTIG:** For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Apparatet er ikke designet til at blive aktiveret af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

## BRUG & VEDLIGEHOLDELSE

- Dryppanden opsamler de rester, der drypper under madlavning.
- Når du placerer Airfry-bakken eller risten på sideristene, skal du sørge for, at den korte del af siden (mellem stoppet og enden) er rettet mod ovnens indre.. Hvis gitteret har en dekorativ metalstang, skal du være opmærksom på at placere den på ydersiden af ovnen, så mærkets logo kan være synligt og læsbart. Se også billedet i afsnittet Tilbehør, i denne

brugervejledning, for den korrekte placering.

- Brug ikke stærke skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset knuses.
- Brug kun den anbefalede termometersonde til denne ovn.
- Under madlavning, kan fugt kondensere inde i ovnrummet eller på lågens glas. Dette er en normal tilstand. For at reducere dette, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for strømmen, før du sætter mad ind i ovnen. Under alle omstændigheder forsvinder duggen, når ovnen når tilberedningstemperaturen.
- Tilbered grøntsagerne i en beholder med låg i stedet for en åben bradepande.
- Undgå at efterlade mad inde i ovnen efter madlavning i mere end 15/20 minutter.
- Et langvarigt strømsvigt under en igangværende tilberedningsfase kan forårsage en funktionsfejl på monitoren. Kontakt i så fald kundeservice.
- ⚠ **ADVARSEL:** Beklæd ikke ovnvæggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der fås fra butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og nedbryde emaljen på indersiden.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldrig ovnlågens forsegling.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Fyld ikke ovnrummets bund med vand under madlavning eller når ovnen er varm.
- ⚠ **ADVARSEL:** Placer ikke mad direkte på ovnristene. Brug altid bagepapir og/eller egnede bageplader eller forme.
- Vask alt tilbehør før første brug med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel.

**ADVARSLER (*FOR PYROLYSEOVNE)**

- Overskydende spild skal fjernes før rengøring.
- ⚠ **ADVARSEL:** før påbegyndelse af en automatisk rengøringscyklus:
  - Rengør ovnlågen.
  - Fjern store eller grove madrester fra ovnens inderside med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
  - Fjern alt tilbehør og teleskopskinnesættet (hvis det findes).
  - Hæng ikke viskestykker på ovnen.
- I ovne med stegetermometer skal hullet lukkes med den medfølgende møtrik, inden rengøringsprogrammet udføres. Luk altid hullet med møtrikken, når stegetermometeret ikke bruges.
- Under pyrolyserengøringen (hvis tilgængelig), kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk.

* Afhængigt af ovn modellen

- For at forhindre kogepladen i at blive overophedet, hvis der er monteret en kogeplade over ovnen, må kogepladen aldrig bruges, mens pyrolysen virker.

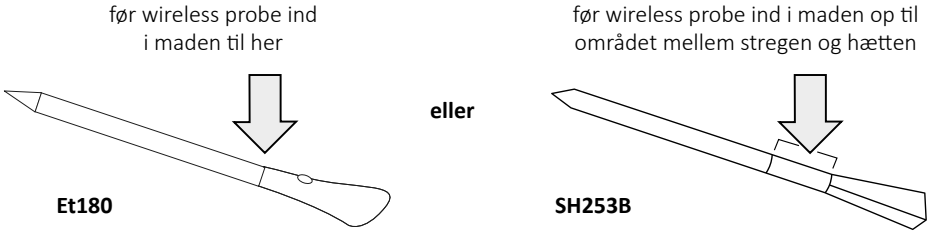
**ADVARSLER (*FOR DAMPINDSATS)**

- ⚠ **ADVARSEL:** Risiko for forbrænding og beskadigelse af apparatet: Ved brug af dampfunktionen kan den frigivne damp forårsage forbrændinger: Åbn lågen forsigtigt for at undgå skader efter brug af en tilberedningsfunktion med damp
- Brug kun drikkevand til at fylde indsatsen under dampfunktionen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Efter brug kan eventuelt resterende vand i indsatsen stadig være varmt. Håndter den med forsigtighed.
- Bemærk, at dampindsatsen kun er beregnet til at blive brugt inde i en ovn. Brug ikke dampindsatsen på kogeplader eller over åben ild.
- Det frarådes at sætte dampindsatsen i opvaskemaskinen. Vask den i hånden med et almindelig opvaskemiddel.
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere på dampindsatsen.

* Afhængigt af ovn modellen

## ADVARSLER for TRÅDLØST TERMOMETER

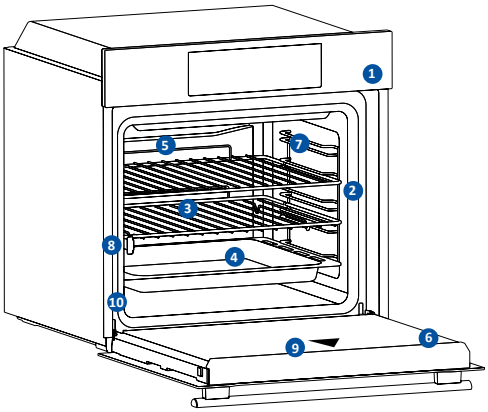
- Dette produkt er udelukkende til ovne. Det bør kun bruges som beskrevet i denne brugervejledning.
- RØR IKKE Preci Probe MED BARE HÆNDER LIGE EFTER TILBEREDNING. Bær altid ovnhandsker for at fjerne Preci Probe fra maden efter tilberedning.




- Udsæt ikke metaldelen på Preci Probe direkte for den varme, der genereres af ovnen.
- Brug ikke Preci Probe i et andet apparat end den indbyggede ovn.
- Brug ikke Preci Probe i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe kan rengøres og vaskes, men nedsænk det ikke længe i vand.
- Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer på 12 år og yngre.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skader på Preci Probe på grund af forkert brug af enheden.
- Rengør Preci Probe før brug.
- Termometeret kan arbejde i dette temperaturområde: 10 °C til en indvendig maksimal temperatur på 100 °C for metaldelen. Når et tilberedningsprogram er valgt, viser displayet standardtemperaturen, men den er aldrig højere end 250°C: den valgbare temperatur er også begrænset til 250°C.
- Hvis temperaturen for Preci Probe overstiger 100 °C, stopper tilberedningen, og Preci Probe skal fjernes fra ovnen så hurtigt som muligt med handsker for at undgå beskadigelse af termometeret.

# 2. PRODUKTPRÆSENTATION

## 2.1. OVERSIGT OVER PRODUKTET

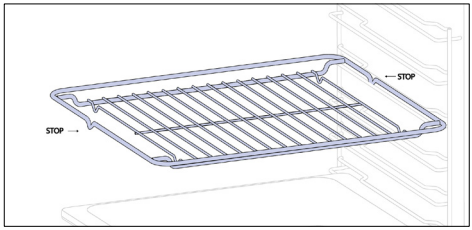



1. **Betjeningspanel**
2. **Hyldepositionsnumre**
3. **Metalriste**
4. **Bakke**
5. **Blæserdæksel**
6. **Ovnlåge**
7. **Hyldebærere på siden** (hvis til stede: kun for fladt ovnrum)
8. **Teleskopiske føringer**
9. **Camera** (kun hvis til stede)
10. **Serienummer og QR-kode**

Skriv dit serienummer her til fremtidig reference.

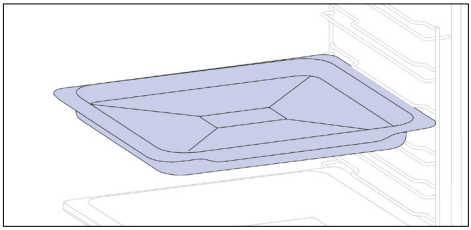
## 2.2. TILBEHØR

### Metalrist



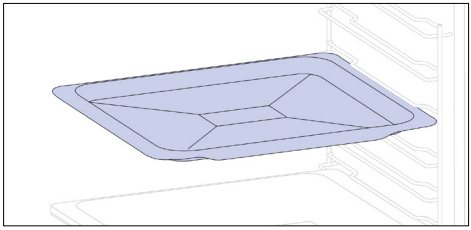

En rist i en ovn er en aftagelig og justerbar hylde, der understøtter køkkenredskaber, og som kan justeres i forskellige højder til forskellige madlavningsbehov. Placer ikke mad direkte på den; brug i stedet bagepapir eller egnede bageplader.

### Dyb bageplade



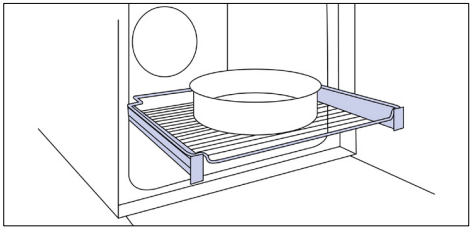
Den dybe bageplade er perfekt til opskrifter med tilsat væske eller lag, som f.eks. gryderetter eller stege. Bagepladens dybde er specielt designet til at sikre den ønskede konsistens af de fødevarer, der tilberedes i den.

### Bageplade (kun hvis til stede*)



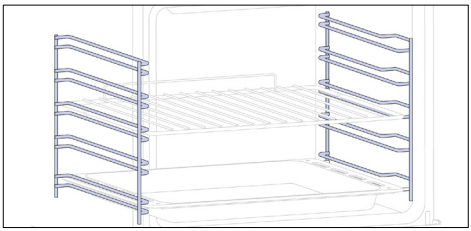
En bageplade er perfekt til at opnå hævn bruning i bunden, så de er perfekte til småkager og kager på grund af det lave, flade design. Hvis du placerer den under en ovnrist, kan det hjælpe med at opsamle dryp og forebygge snavs i ovnen.

### Teleskopskinner (kun hvis til stede*)



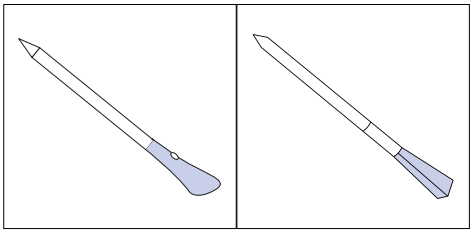
De teleskopiske ovnskinner er hylder, der kan udvides, så det er nemmere at placere eller fjerne ting uden at skulle række langt ind i en varm ovn. De giver større sikkerhed, stabilitet og kan justeres i forskellige højder.

**Hyldebærere på siden** (kun hvis til stede*)



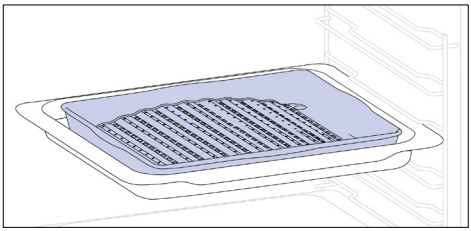
Sideskinnerne er placeret i begge sider af ovnrummet og er designet til, at bageplader og ovnriste kan placeres i dem under tilberedningen.
**BEMÆRK:** 6 eller 7 niveauer afhængigt af modellen.

**Preci Probe** (kun hvis til stede*)



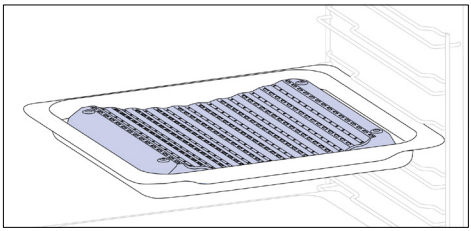
Dette termometer er en temperatursensor, der sættes ind i maden og tilsluttes til ovnen via et kabel, så du bedre kan kontrollere madens kernetemperatur under tilberedningen. Det bruges primært til fisk og kød.

**Dual tray – BBQ-tilstand** (kun hvis til stede*)



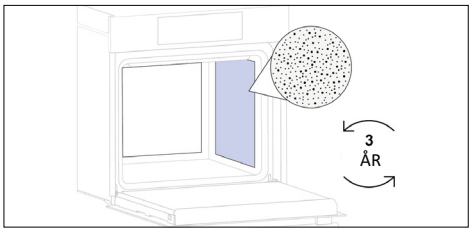
Den konvekse form er velegnet til at grille i ovnen ved høj temperatur (220°), hvilket muliggør et BBQ-resultat selv derhjemme med lidt røg takket være afdræningen af fedtstofferne på bunden af bakken.

**Dual tray – STEAM-tilstand** (kun hvis til stede*)

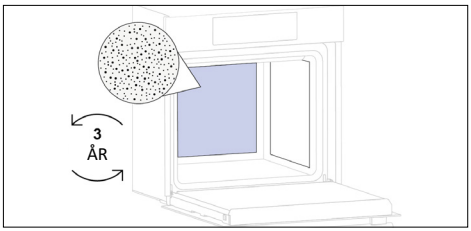


Den buede form tillader den optimale cirkulation af den fugt, der dannes under tilberedningen, så madens fugtighed forbliver høj. Der kan opnås en mere tør eller "våd" tilberedning alt efter den mængde vand, der hældes i bakken.

**Katalytiske paneler** (kun hvis til stede*)




**Katalytiske Blæserdæksel** (kun hvis til stede*)



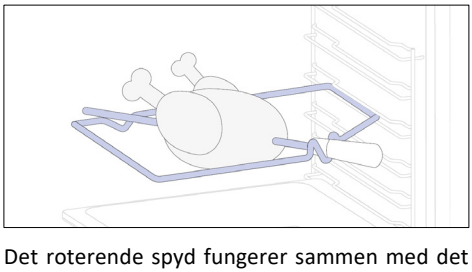

Specielle paneler belagt med emalje, lavet med en mikroporøs struktur til at omdanne fedt til elementer på gasform, der er nemme at fjerne. Udskift efter 3 års brug (ved 2/3 tilberedninger om ugen).

**Hængsler, der lukker/åbner blødt** (kun hvis til stede*)



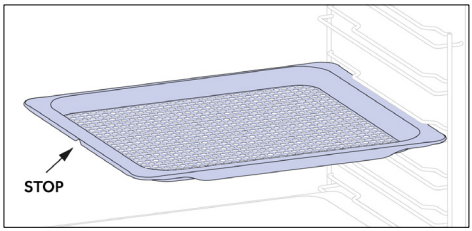
Hængsler, der lukker og åbner blødt, styrer lågens bevægelse, hvilket sikrer jævn bevægelse og forhindrer, at lågen smækker.

**Grillspyd** (kun hvis til stede*)



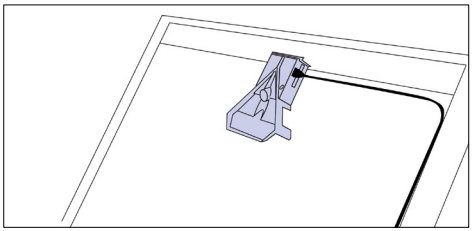
Det roterende spyd fungerer sammen med det øverste varmeelement, og når maden roteres, kan den tilberedes ensartet. Det egner sig bedst til mellemstore fødevarer. Ideel til at genfinde smagen af traditionelle stege.

**Airfry-bakke** (kun hvis til stede*)



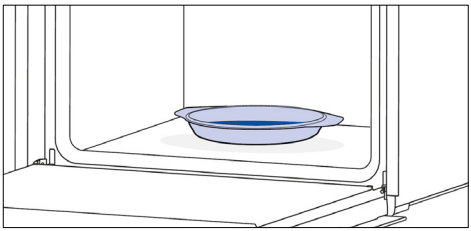

Airfry-bakken sikrer, at varm luft når maden jævnt og tredimensionelt, hvilket resulterer i en mere sprød overflade, samtidig med at mørheden bevares. En bageplade kan valgfrit placeres ved L1 for at opsamle saft eller panering.

**Kamera** (kun hvis til stede*)



Bionic Vision-kameraet registrerer og genkender maden og indstiller de mest passende parametre for at tilberede dem.

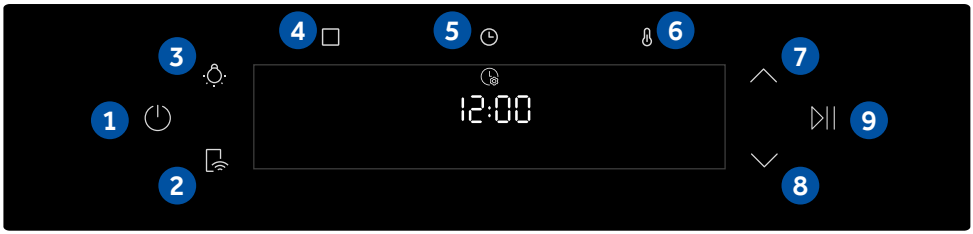
**Dampindsats** (kun hvis til stede*)



Dampbeholderen er et nyttigt tilbehør, der fyldes med vand for at danne damp under madlavning, hvilket forbedrer smag, tekstur og fugt i maden.

**DA:** Placer ikke mad direkte på ovnristene. Brug altid bagepapir og/eller egnede bageplader eller forme.

## 2.3. BETJENINGSPANEL




**Data for lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826**
Produktets strømforbrug i standbytilstand med visning af oplysninger eller status: 0,8 W
Periode, hvorefter udstyret automatisk opnår standbytilstand med visning af oplysninger eller status: 20 min

Funktioner og funktionsrangering kan variere fra model til model

1. Tænd/Sluk
2. Fjernbetjening
3. Lampe
4. Funktioner
5. Klokkeslæt
6. Temperatur

7/8. Navigationsknapper

9. Start/Pause

### HOVEDFUNKTIONER

Betjeningspanelet har følgende hovedfunktioner:

| Symbol | Funktion | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **Tænd/Sluk** | Tryk for at tænde/slukke ovnen. |
| | **Fjernbetjening TIL/FRA** | Tryk på knappen for at aktivere fjernbetjening, når ovnen er blevet parret med hOn-appen (via appen). |
| | **Lys** | Tryk for at tænde/slukke lyset i ovnrummet |
| | **Funktioner** | Tryk én gang for at få adgang til manuelle funktioner, to gange for Everyday cooking, tre gange for rengøringsmenu og fire gange for Wi-Fi-menu. |
| | **Klokkeslæt** | Tryk én gang for tilberedningens varighed, to gange for minuturet (tilgængelig i standbytilstand), tre gange for timerstart. I standbytilstand er køkkentimeren tilgængelig og, ved at trykke i 3 sek., Tiden på dagen. |
| | **Temperatur** | Tryk én gang for at kontrollere ovnrummets temperatur, to gange for at aktivere hurtig forvarmning (kun tilgængelig under ovnens forvarmningsfase). |
| | **Navigationsknapper** | Tryk på navigationsknapperne for at rulle mellem funktioner og for at justere parametrene. |
| | **Start/Pause** | Tryk for at starte/midlertidigt standse tilberedningen eller for at bekræfte funktionerne. |

## 2.4. FORBINDELSE

### Trådløs-parametre

| Teknologi | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensbånd [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimal effekt [mW] | 100 | 10 |

### Trådløs probe Trådløse parametre

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Teknologi | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensbånd [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimal effekt [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth®-ordmærket og -logoerne er registrerede varemærker, der ejes af Bluetooth SIG, Inc., og enhver brug af sådanne mærker af Candy Hoover Group SRL sker under licens. Andre varemærker og handelsnavne tilhører deres respektive ejere.

* Afhængigt af ovn modellen

**Produktinformation For Netværksudstyr**
Produktets strømforbrug i netværksforbundet standby, hvis alle kablede netværksporte er tilsluttet, og alle trådløse netværksporte er aktiveret: 2,0 W

Periode, hvorefter udstyret opnår automatisk netværksstandby: 20 min

**Sådan aktiveres trådløs netværksport:**
Wi-Fi-modulet tænder, så snart brugeren trykker på tænd-knappen.

**Sådan deaktiveres trådløse netværksporte:**
Wi-Fi-modulet deaktiveres, så snart brugeren trykker på sluk-knappen. Wi-Fi kan også deaktiveres, når ovnen er tændt, ved at vælge “fra” i menuen Wi-Fi-indstillinger.

Candy Hoover Group Srl erklærer hermed, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav for det britiske marked. Du kan finde den fulde or af overensstemmelseserklæringen på følgende webadresse: www.candy-group.com

## SÅDAN BETJENES APPEN

Dit apparat kan forbindes til dit trådløse hjemmenetværk og fjernbetjenes ved hjælp af appen. Tilslut dit apparat for at sikre, at det altid er opdateret med den nyeste software og de nyeste funktioner.

### BEMÆRK

- Wi-Fi-ikonet blinker i 30 minutter, når ovnen er tændt. Du kan tilmelde produktet i denne periode.
- Sørg for, at dit Wi-Fi-hjemmenetværk er aktiveret.
- Du får trinvis vejledning – både på apparatet og din mobilenhed.
- Det kan tage op til 10 minutter at tilslutte din ovn.
- Se appen for yderligere hjælp og fejlfinding.

Download hOn appen på din smartphone.

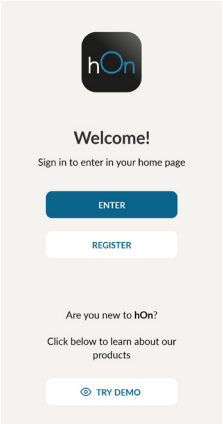
Available on the App Store

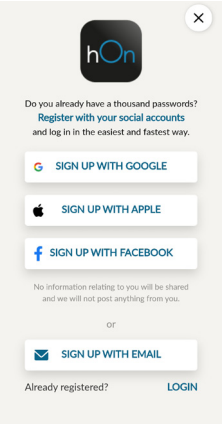
GET IT ON Google Play

De følgende billeder er kun til illustrerende formål.

## REGISTRERING AF NY BRUGER

- Klik på “Registrer”
- Du kan registrere dig via dine SoMe-konti eller tilmelde dig med din personlige e-mailadresse

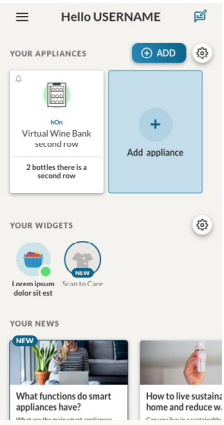



## TILMELDING TIL HURTIG PARRING

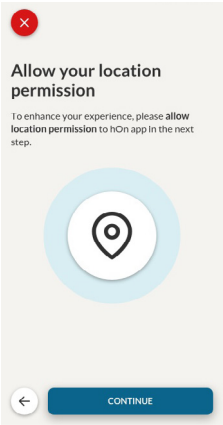
**Trin 1**

- Vælg "Tilføj apparat".



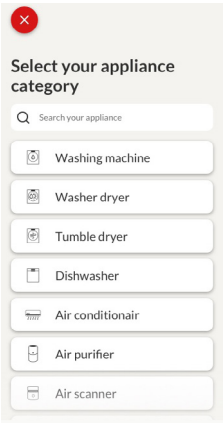
**Trin 2**

- Tillad geolokation.



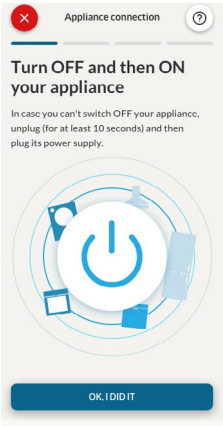

**Trin 3**

- Vælg ovnen fra apparatkategorien.



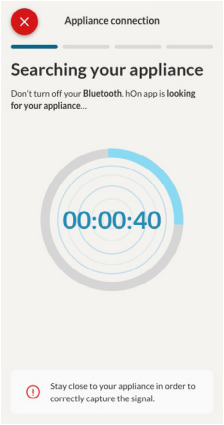

**Trin 4**

- Tænd dit apparat. Hvis det allerede er tændt, skal du slukke det og tænde det igen.



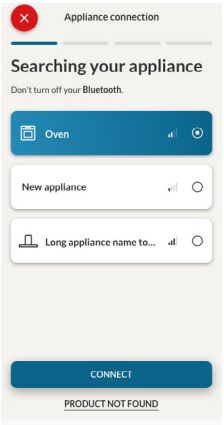
**Trin 5**

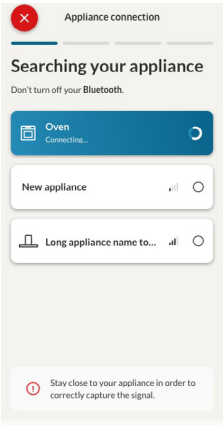
- hOn-appen begynder at søge efter dit husholdningsapparat, når det er tændt.




**Trin 6.1-6.2**

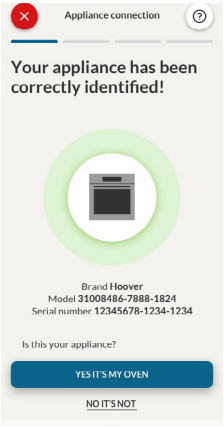
- Vælg dit husholdningsapparat, tryk på "tilslut", og vent et par sekunder.




**Trin 7**

- Din ovn bliver fundet, og du kan betjene den via hOn.

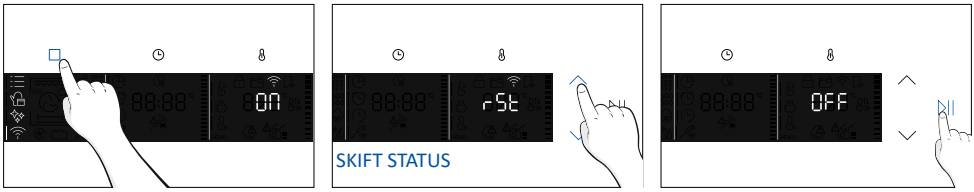


## SÅDAN ÆNDRES WIFI-INDSTILLINGERNE

Når apparatet er tilsluttet, kan brugeren ændre Wi-Fi-indstillingerne mellem:

- **Wi-Fi TIL: Det er kun muligt at overvåge ovnens status via appen.**
- **Wi-Fi hOn: Ovnen kan udelukkende bruges af App.**
- **Wi-Fi FRA: Ovnen er ikke tilsluttet, men stadig tilmeldt. Adgangsoplysningerne til netværket er blevet gemt.**
- **NULSTILLING AF WI-FI: Forbindelsen er blevet nulstillet, og det er muligt at tilmelde apparatet på ny.**

1. Tap ☐ and enter in WIFI menu. On display appears “On”.
2. On display appears “On”.
3. Use the arrows until “Off” or reset setting “rSt” will be showed.




## FJERNBETJENING

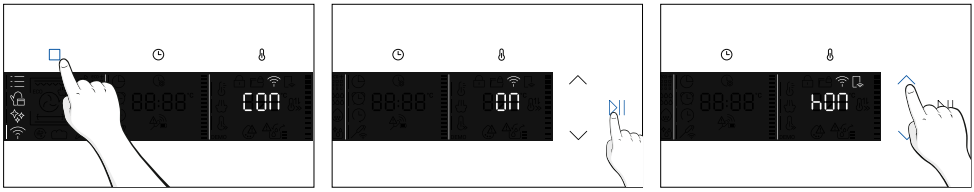
Fjernbetjening giver brugerne flere forskellige fordele, herunder større bekvemmelighed, effektivitet og en bedre overordnet tilberedningsoplevelse ved at give dig mulighed for at betjene produktet direkte fra apparatet og hOn-appen.

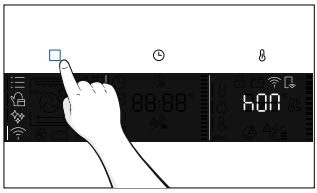
Funktionen gør det muligt at bruge flere forskellige funktioner via din enhed, som f.eks. øjeblikkelig eller planlagt start af opskrifter eller madlavningsprogrammer, der allerede er tilgængelige i appen, realtidsovervågning af fremgangen for dine opskrifter, justering af de anvendte tilberedningsparametre, overvågning af tilberedning via termometeret, administration af gemte opskrifter via “Jolly-funktionen” på produktet (se relateret afsnit). Desuden er det muligt at modtage notifikationer, når programmer eller opskrifter er afsluttet. Fjernbetjeningen kan udelukkende aktiveres, når produktet er tilmeldt.

**BEMÆRK:** Den er tilgængelig til alle tilberedningsfunktioner på produktet, undtagen gratin-, grill- og supergrillprogrammer.

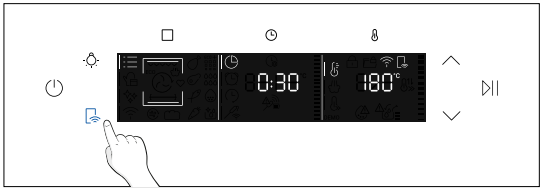
### Sådan aktiverer du fjernbetjeningen:

1. Tryk på ☐ for at vælge Wi-Fi-tilstand.
2. “tilslut” vises på displayet. Tryk på ⏯.“Tændt” begynder at blinke.
3. Tryk på ikonet ⌄ for at vælge “hOn “-tilstand, og tryk på ⏯ for at aktivere fjernbetjeningen.
4. Tryk på ☐ for at afslutte “hOn”-tilstand.
5. Åbn appen, vælg et program og start tilberedningen. Under processen er det muligt at styre og ændre programparametrene fra både produktet og appen.

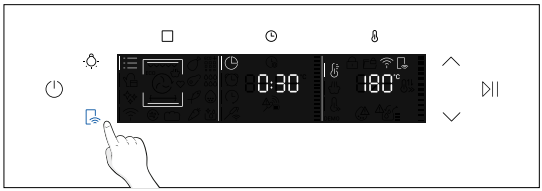




Det er også muligt at aktivere Fjernbetjening under tilberedningen ved at trykke på den tilhørende knap.

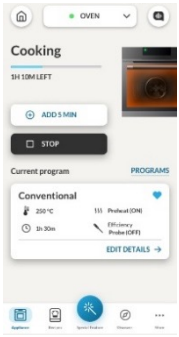



**Sådan stopper du fjernbetjeningen:**
Mens tilberedningsprogrammet er i gang, kan det stoppes direkte fra selve produktet ved at trykke på den tilsvarende knap på fjernbetjeningen, der fulgte med dit apparat.



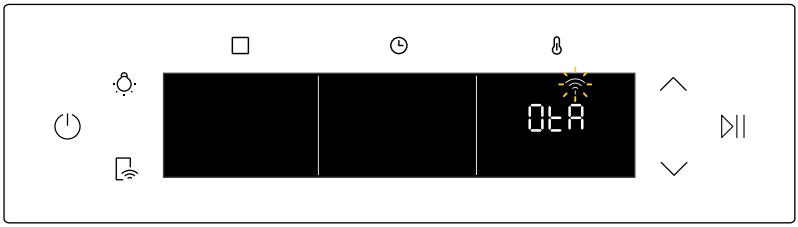

Du kan også stoppe tilberedningsprogrammet eksternt via appen ved at klikke på 'STOP'-knappen på displayenheden. Ovnen stopper automatisk tilberedningen.

**BEMÆRK:** Hvis brugeren stopper den igangværende tilberedning fra ovnen, vil den standsede tilberedning samtidig kunne ses i appen.



### OVER THE AIR-OPDATERING (OTA)

Takket være "Over The Air"-teknologi kan du nemt holde din ovn opdateret med de nyeste funktioner. Hvis tilgængelig, starter opdateringen automatisk, når ovnen er tilsluttet appen, og ingen madlavningsfunktioner er aktive. "OtA" vises på displayet, Wi-Fi-ikonet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidigt være utilgængelige. Denne proces kan tage et par minutter, så undlad venligst at afbryde eller frakoble ovnen i løbet af denne tid. Når opdateringen er fuldført, vil "12:00" blinke på displayet. Indstil blot tiden igen og begynd at lave mad!






# 3. INDEN DU STARTER

## 3.1. OPLYSNINGER FOR AT BEGYNDE

Første gang du tænder for ovnen, vil du måske bemærke en smule røg. Bare rolig! Du skal bare vente på, at røgen forsvinder, før du bruger ovnen.

### Sådan fungerer lågen

Ovnlågen forbliver låst hele tiden under pyrolyserengøringen. Hvis den ikke er låst, vil ovnen vise fejlkode 24 og sætte rengøringsfunktionen på pause.

### Sådan fungerer belysningen

Ovnrummet er oplyst af en eller flere pærer, der typisk aktiveres, hver gang en tilberedningsfunktion starter.
På ovne, der er udstyret med dørkontakt (se nedenfor), tænder lyset automatisk, når lågen åbnes.
På ovne, der er udstyret med lampeknap, kan denne også bruges til at aktivere belysningen.
Hvis ovnlågen forbliver åben i mere end 10 minutter, slukkes lamperne automatisk.
Under pyrolyserengøring forbliver lyset slukket. *

### Sådan fungerer køleblæseren

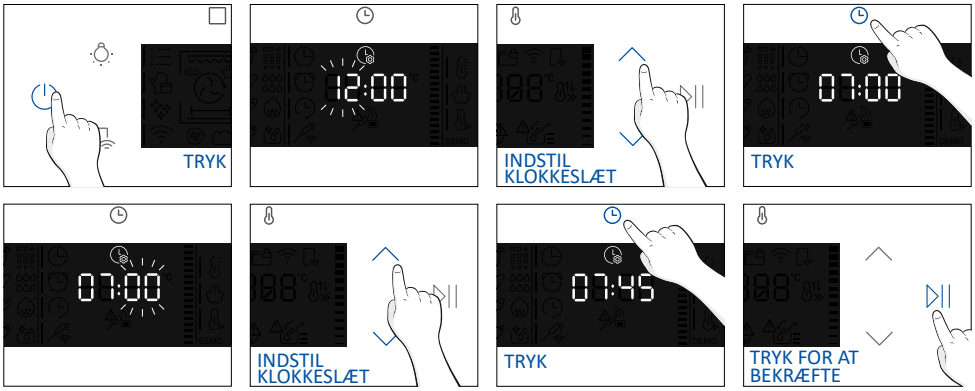
Køleblæseren fordeler varmen, sørger for, at ovnen og dens omgivelser ikke bliver for varme, og beskytter køkkenapparaterne mod virkningen af høje temperaturer. Derfor kan man stadig høre køleblæseren et stykke tid efter, at ovnen er slukket.
Den fungerer under og efter tilberedningsprogrammet i forhold til ovnens indvendige temperatur.
Når køleblæseren er i drift, udsender den normalt en sagte brummende eller summende lyd.
Du vil også kunne opleve, at der kommer en strøm af varm luft fra mellemrummet mellem ovnlågen og betjeningspanelet.
Under pyrolyserengøring, og når lågen er låst, er køleblæseren tændt. *
Under ØKO-funktion vil lyset være slukket.

(*kun for ovne med pyrolyse)

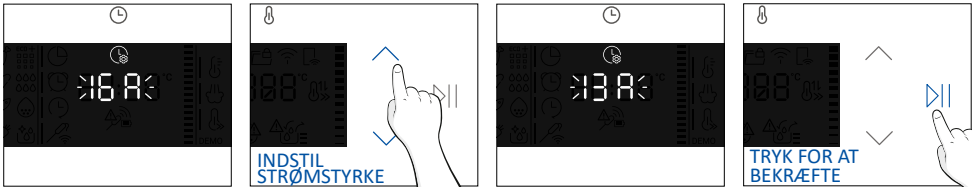
### 3.2. FØRSTE ANVENDELSE

Når apparatet tændes for første gang, er det første trin at indstille tidspunktet på dagen, vælge mellem 13 ampere eller 16 ampere og vælge lydniveau.

- **INDSTIL TIDEN:** Displayet vil vise den blinkende forudindstillede tid "12:00". For at ændre den skal du holde ⏻ nede og bruge pilene til at indstille den aktuelle time. Tryk på 🕒 for at bekræfte timer. Følg samme procedure for at indstille minutterne. Tryk på ⏯ for at bekræfte.

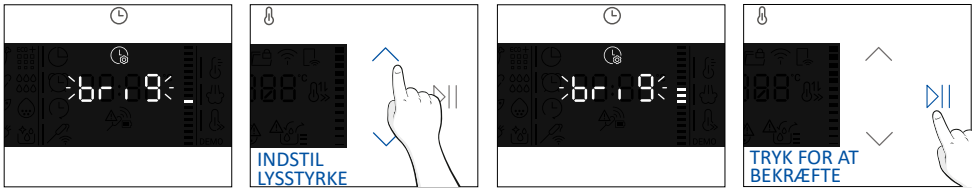



- **STRØMSTYRKE:** Som standard er ovnen indstillet til at arbejde med højere effekt, som er egnet til husholdninger med mere end 3 kW (16 A). Hvis dit hjem har lavere effekt, kan du ændre denne indstilling til ⏯ 13 A. Denne indstilling påvirker, hvor hurtigt ovnen varmer op. Hvis du vælger den højeste indstilling (16 A), betyder det, at den varmer hurtigere op (fordi strømforbruget øges). På displayet vil du se to valgmuligheder: 13 A og 16 A. Vælg din foretrukne indstilling ved hjælp af pilene. Tryk på ⏯ for at bekræfte.

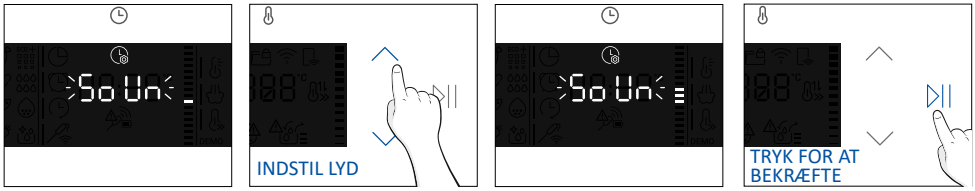



ⓘ **BEMÆRK:** Muligheden for at indstille strømstyrken er kun tilgængelig under den indledende installation. Se efterinstallationsvejledningen for at angive strømstyrken.

- **LYSSTYRKE:** Displayet viser symbolet "brig". Tallene repræsenterer niveauet af lysstyrkeintensitet, som kan redigeres ved hjælp af pilene. Tryk på ⏯ for at bekræfte.

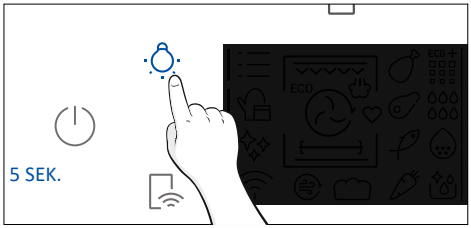


- **LYD:** Displayet viser symbolet "Soun". Tallene repræsenterer niveauet af lydintensitet, som kan redigeres ved hjælp af pilene. Tryk på ⏯ for at bekræfte.




- **EFTERINSTALLATIONSVEJLEDNING**

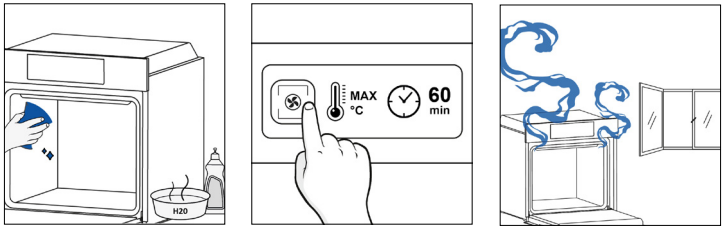
Det er muligt at gå tilbage til startindstillingerne ved at trykke på lampeknappen i 5 sekunder.






### 3.3. INDLEDENDE RENGØRING

Rengør ovnen, før den tages i brug første gang. Aftør udvendige overflader med en fugtig blød klud. Vask alt tilbehør, og aftør inde i ovnen med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Indstil den tomme ovn til den maksimale temperatur, og lad den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne enhver tilbageværende lugt af ny elektronik.

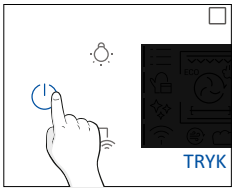


# 4. BETJENING AF PRODUKTET

## 4.1. SÅDAN VIRKER PRODUKTET

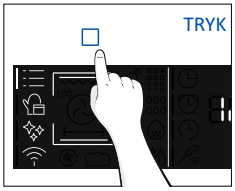
### TÆND/SLUK FOR OVNEN

Tryk og hold nede på ⏻ for at TÆNDE/SLUKKE ovnen.




### FUNKTIONSMENU

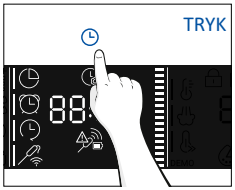
Få adgang til menuen Funktion ved at trykke på ☐.
For at navigere i menuen skal du trykke så mange gange, som det er nødvendigt for at angive følgende indstillinger:

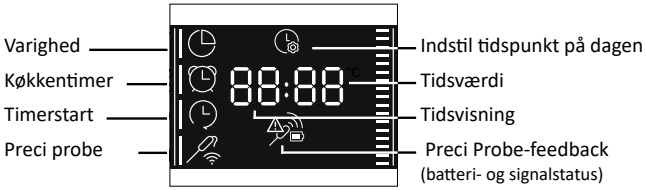



| Symbol | Funktion | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **Hovedfunktioner** | Denne funktion gør det muligt at vælge det ønskede tilberedningsprogram ved hjælp af pilene. Tryk på 🕒 og 🌡 for at indstille tid og temperatur.<br>Tryk på ⏯ for at starte funktionen. Klik igen for at sætte programmet på pause. |
| | **Fødevarekategorier** | I denne menu kan du få adgang til 4 madlavningskategorier, der allerede er integreret i din ovn, ved hjælp af pilene. Displayet viser standardtid og -temperatur. |
| | **WIFI** | I denne tilstand kan du tilslutte din ovn til et netværk og tilmelde den med hOn-appen. |
| | **Rengøringsfunktioner** | TDenne funktion gør det muligt at vælge et rengøringssystem, der er tilgængeligt på din ovn. |

## MENUEN TID

Når du har valgt tilberedningsprogrammet, skal du åbne menuen Tid ved at trykke på ⏲.
For at navigere i menuen skal du trykke så mange gange på ⏲, som det er nødvendigt for at angive følgende indstillinger:

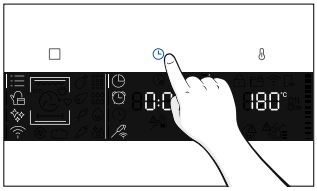


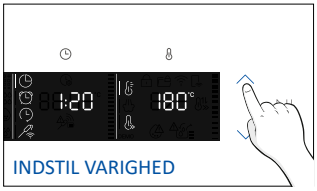



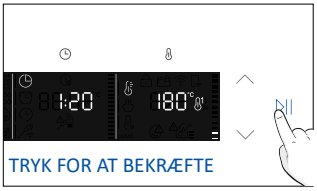

ℹ **BEMÆRK:** Der kan ikke indstilles flere parametre på samme tid. Derfor forbliver kun det sidste sæt i hukommelsen, mens det forrige slettes.

| Symbol | Funktion | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **a)Tilberedningstid** | Det gør det muligt at forudindstille den nødvendige tilberedningstid for den valgte opskrift.<br>Tryk på ⏲ for at åbne menuen Tid. Tryk på ⏲ så mange gange, som det er nødvendigt for at vælge funktionen "Tilberedningstid". Brug derefter pilene til at regulere værdien, og tryk på ⏯ for at bekræfte.<br>Nedtællingen starter ved slutningen af forvarmningen (hvis til stede). Under tilberedningsfasen er det muligt at ændre værdien for varighed ved at trykke på ⏲ og ved at bruge pilene. Når varigheden er udløbet, viser displayet "Slut", og tilberedningen stopper. |
| | **b)Minutur** | Giver mulighed for at bruge ovnen som alarm.<br>Tryk på ⏲ for at åbne menuen Tid. Tryk på ⏲ så mange gange, du har brug for, for at vælge funktionen "Minutur". Brug derefter pilene til at regulere værdien, og tryk på ⏯ for at bekræfte.<br>Under tilberedningsfasen er det muligt at ændre værdien for varighed ved at trykke på ⏲ og ved at bruge pilene. Tryk derefter på ⏯ for at genstarte tilberedningen. Når varigheden er udløbet, fortsætter tilberedningen, indtil den afbrydes manuelt.<br><br>Denne funktion kan også indstilles, når ovnen er i standbytilstand, ved at trykke på ⏲. Når funktionen er aktiveret, fungerer minuturet uafhængigt af ovnens tilberedningsfunktioner. |
| | **c)Timerstart** | Gør det muligt at vælge starttidspunktet for tilberedningen.<br>Tryk på ⏲ for at åbne menuen Tid. Tryk på ⏲ så mange gange, du har brug for, for at vælge funktionen "Timerstart".<br>Brug derefter pilene til at regulere værdien, og tryk på ⏯ for at bekræfte.<br>BEMÆRK: Timerstart kan kun aktiveres, når tilberedningstiden er indstillet, og den er ikke tilgængelig med grillfunktioner. |

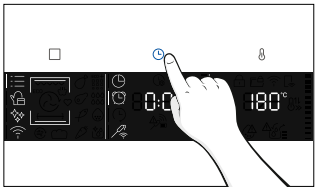
## a. Tilberedningstid

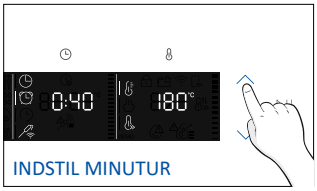





## b. Minutur

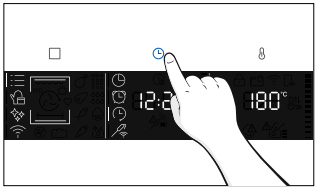


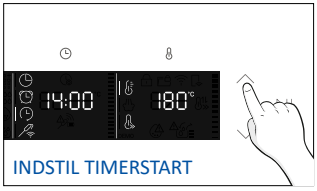


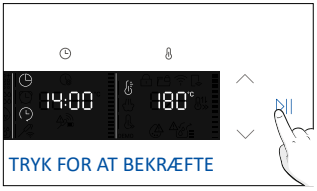




## c. Timerstart

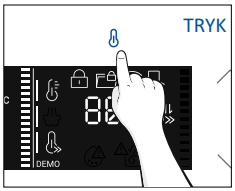


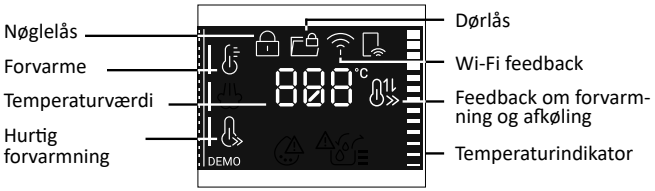


## MENUEN TEMPERATUR

Når du har valgt tilberedningsprogrammet, skal du åbne menuen Temperatur ved at trykke på 🌡. For at navigere i menuen skal du trykke så mange gange på 🌡, som det er nødvendigt for at angive følgende indstillinger:




| Symbol | Funktion | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **Temperature** | Tryk på 🌡 for at indstille temperaturen, og brug pilene til at regulere værdien. |
| | **Hurtig Forvarmning** | Tryk to gange på 🌡 for at indstille den hurtige temperatur. |

## YDERLIGERE FUNKTIONER

| Symbol | Funktion | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **Barnelås** |  Denne funktion giver dig mulighed for at låse skærmen for at forhindre enhver uønsket brug af mindreårige. For at aktivere den skal du samtidig trykke på Lampe- og Fjernbetjeningstasterne i 3 sekunder. Et ikon med en hængelås vises på brugergrænsefladen. I denne tilstand er ovnens brugergrænseflade låst, og der kan ikke foretages ændringer i indstillingerne. For at deaktivere børnesikringen skal du trykke på Lampe- og Fjernbetjeningstasterne igen i 3 sekunder (ikonet med nøglen vil forsvinde). |

### 4.2. TILBEREDNINGSFUNKTIONER
### INDSTILLINGEN HURTIG FORVARMNING

For at fremskynde forvarmningsfasen kan muligheden for hurtig forvarmning vælges ved at trykke på temperaturikonet i 3 sekunder efter at have valgt tilberedningsprogram og temperatur.
Denne mulighed aktiverer en kombination af blæser og varmeelementer uanset den valgte tilberedningsfunktion. For at spare energi vil blæseren i ovnrummet blive slået FRA, når hurtig forvarmning er aktiveret, indtil ovnen når den ønskede temperatur.

### STANDARDFUNKTIONER

**BEMÆRK:** For funktioner, der kræver forvarmning, skal du sørge for, at alt tilbehør er fjernet i denne fase. Følg instruktionerne i tabellen nedenfor vedrørende forvarmning.
"JA/HURTIG FORVARMNING" betyder, at forvarmning er påkrævet, og hurtig forvarmningsmulighed er tilgængelig; "NEJ" betyder, at forvarmning ikke er tilgængelig, og maden skal sættes ind i en kold ovn.

| Symbol | Funktion | T °C-standard<br>T °C-område | Foreslået hyldeposition | Forvarm | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Konventionel | 200°C<br>30-250/300°C *** | L2/L3 | Ja/Hurtig forvarmning | IDEEL TIL: kager, brød, kiks, quicher på ét niveau med både over- og undervarme. Kan bruges sammen med Preci Probe. |
|  | Varmluft + Blæser | 175°C<br>50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Ja/Hurtig forvarmning | IDEEL TIL: stege, gryderetter, grøntsager og tærter med fugtigt fyld på ét niveau. Ideel til tilberedning af fødevarer med højt vandindhold. Kan bruges sammen med Preci Probe. |
|  | Flere Niveauer | 160°C<br>50-250/300°C *** | L4<br>til enkelt niveau<br>L2+L5<br>til dobbelt niveau<br>L2+L4+L6<br>til tredobbelt niveau | Ja/Hurtig forvarmning | IDEEL TIL: kager, kiks og pizzaer på et eller flere niveauer. Ideel til at tilberede flere forskellige fødevarer. Kan bruges sammen med Preci Probe. |
|  | Undervarme | 170°C<br>50-230°C | L2 | Ja/Hurtig forvarmning | IDEEL TIL: creme caramel, buddinger og vandbad på ét niveau. Denne funktion kan også bruges til at afslutte en tilberedning. Kan bruges sammen med Preci Probe |
|  | Undervarme + Blæser | 170°C<br>50-230°C | L2 | Ja/Hurtig forvarmning | IDEEL TIL: pizzaer, salte kager, tærter og fødevarer med flydende toppings på ét niveau. Kan bruges sammen med Preci Probe. |
|  | Grill | L5<br>L1-L5 | L6 til tynde fødevarer<br>L5 til tykkere fødevarer | NEJ | IDEEL TIL: gratin, grillet kød, fisk, grøntsager. Denne funktion bruger kun det indvendige overvarmeelement. Brug med lukket låge. Læg en bakke under for at opsamle saft. |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Niveauer:L6<br>7 Niveauer:L7 | NEJ | IDEEL TIL: store mængder pølser, bøffer og toastbrød. Hele området under grillelementet bliver varmt. Brug med lukket låge. Vend maden to tredjedele igennem tilberedningen (hvis nødvendigt). |

| Symbol | Function | T°C default<br>T°C range | Suggested shelf position | Preheat | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | Ja/Hurtig forvarmning | IDEEL TIL: hele stykker kød (steg) eller gratineret mad. Brug med lukket låge. Skub drypbakken ind under pladen for at opsamle saften. Vend maden halvvejs igennem tilberedningen. |
|  | Flere Niveauer + | 200°C<br>150-250°C | 6 Niveauer<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Niveauer<br>L1+L3+L5+L7 | Ja/Hurtig forvarmning | IDEEL TIL: tilberedning af en komplet menu, uden at forskellige lugte blandes. Fødevarerne behøver ikke at blive taget ud samtidigt. Se tilhørende afsnit (indsæt afsnitsnummer) for at få menuforslag |
|  | *ØKO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | NEJ | IDEEL TIL: Tilberedning af kød, fisk eller grøntsager Denne funktion gør det muligt at spare energi under tilberedning og holde maden fugtig og mør. Lampen i ovnrummet er slukket. |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | L4 | NEJ | IDEEL TIL: tilberedning af frosne fødevarer eller panerede, delvist tilberedte fødevarer, som normalt steges. Takket være den dedikerede bakke kan den varme luft strømme jævnt over maden. |
|  | Brød | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | NEJ | IDEEL TIL: bagning af brød og brødbrød |
|  | Pizza<br>(***) | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | NEJ | IDEEL TIL: alle slags pizzaer uden forvarmning af ovnen. Brug lavere temperaturer til frosne varer og 300°C til hjemmelavede opskrifter. |
|  | Hvidt Kød | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NEJ | Til okse-, kalveog flæskesteg, fjerkræ og udskæringer af kød. |
|  | Rødt Kød | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NEJ | Til okse-, kalveog flæskesteg, fjerkræ og udskæringer af kød. |
|  | Fisk | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | NEJ | Til hele fisk og fileter. |
|  | Grøntsager | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | NEJ | Til ristede grøntsager og kartofler |

* Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring af energiforbrug og energiklasse.
**Brug med lukket låge.
*** Afhængigt af ovnmodellen.

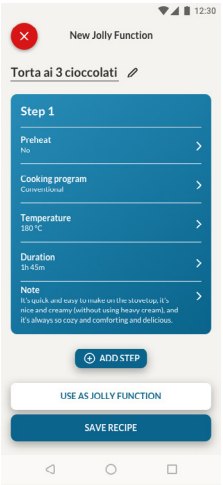
### 4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

| Symbol | Funktion | T °C-standard<br>T °C-område | Foreslået hyldeposition | Forvarm | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Føj din favoritfunktion, der ikke allerede findes i ovnen, til den forudindstillede liste over funktioner. Du kan konfigurere den via hOn-appen. |

### ♡ Jolly-funktion

Jolly-funktionen betyder, at dette produkt tilbyder en oplevelse, der kan tilpasses fuldt ud. Det giver dig mulighed for at gemme dine personlige opskrifter direkte på ovnen. Du kan udføre disse opskrifter så ofte du vil, selv uden at skulle logge ind på appen.



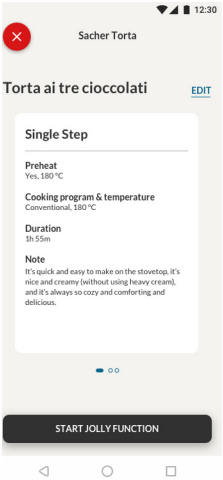


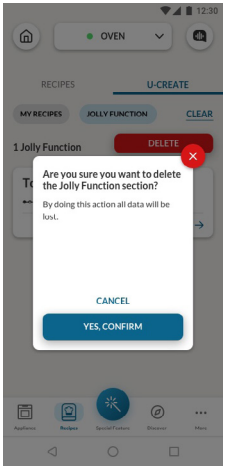

**Sådan indstilles Jolly-funktionen:**

For at indstille Jolly-funktionen på din ovn skal du åbne appens U-CREATE sektion, vælge den opskrift, du vil bruge, og klikke på "Brug som Jolly-funktion".
Herefter kan du starte den fra produktet uden at bruge appen.
Du skal bare dreje funktionsknappen til Jolly-funktionen for at starte tilberedningsprocessen.
Displayet viser den forudindstillede temperatur.

### Sådan ændres Jolly-funktionen:

Hvis du vil ændre en Jolly-funktion, skal du gå til appens opskriftssektion og vælge kortet for den opskrift, der er angivet som en Jolly-funktion.
Tryk på knappen “Rediger” for at tilpasse opskriften og ændre indstillinger, der er angivet tidligere.
En pop op-meddelelse vil informere dig om, at for at gemme den nyligt ændrede Jolly-funktion skal du fjerne den tidligere. Hvis du bekræfter, slettes den tidligere Jolly-funktion, og de nye parametre gemmes på produktet og vil være synlige i appen.



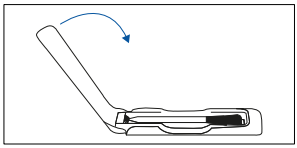

### Sådan slettes Jolly-funktionen:

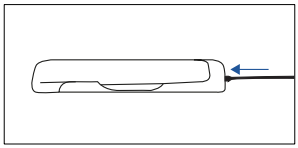
For at fjerne Jolly-funktionen fra ovnens brugergrænseflade skal du gå til appens U-CREATE sektion.
Ved at trykke på kortet med opskriften, der er angivet som en Jolly-funktion, er det muligt at slette den ved at klikke på den røde “Slet”-knap.
En pop op-meddelelse vil bekræfte handlingen og bede om din bekræftelse.
Hvis du fortsætter, fjernes Jolly-funktionen, der er gemt på ovnen, og den vil ikke længere være tilgængelig i appen.

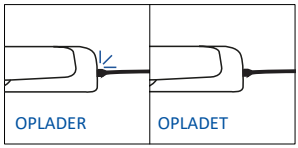
## PRECI PROBE

### Før brug skal du kontrollere opladningen af Preci Probe:

1. Sæt Preci Probe i opladeren, og luk låget.
2. Tilslut opladeren til en USB-strømkilde, som for eksempel en USB-adapter eller USB-stik på pc/Notebook med USB-kablet. Opladeren fungerer muligvis ikke korrekt med en powerbank på grund af dens automatiske sluk-funktion.
3. LED'en på opladeren tænder og blinker under opladning. Den slukker, når Preci Probe er fuldt opladet.



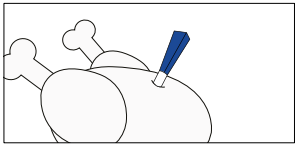


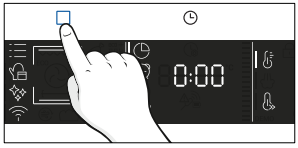


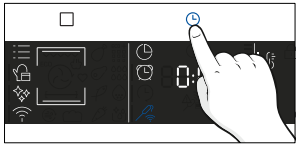


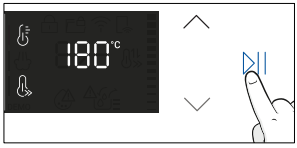

### Sådan tilmelder du og bruger Preci Probe:

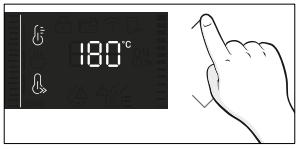
1. Sæt termometeret i maden.
2. Tryk på □ for at vælge den ønskede funktion, og tryk på ◷ så mange gange, som det er nødvendigt for at vælge Termometer-ikonet.
3. Efter et stykke tid vil ovnen genkende termometerkoden. Tryk på ⏯, og brug pilene til at indstille måltemperaturen.
4. Tryk på ⏯ for at bekræfte. Fra dette øjeblik vil ovnen bruge termometerets data til at overvåge madens indvendige temperatur.
5. Når den ønskede indvendige temperatur er nået, lyder alarmen, og ovnen slukker. Fjern forsigtigt termometeret fra maden.

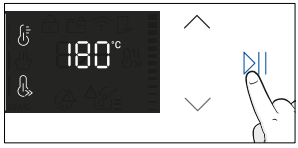




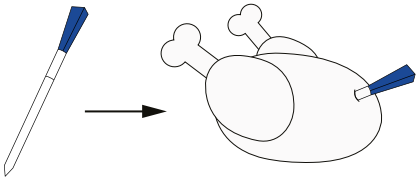


### Tilberedningstips

Termometeret er udstyret med et enkelt målepunkt. Sæt det helt ind i maden med metalspidsen anbragt midt i maden. Placer dette punkt så tæt som muligt på den tykkeste (koldeste) del af maden for at overvåge tilberedningsprocessen nøjagtigt.



Termometeret kan bruges med manuelle funktioner (Statisk, Statisk + Blæser, Grill, Supergrill, Gratin og Flere niveauer), med MADLAVNINGSKATEGORIER (kød, fisk og grøntsager) .

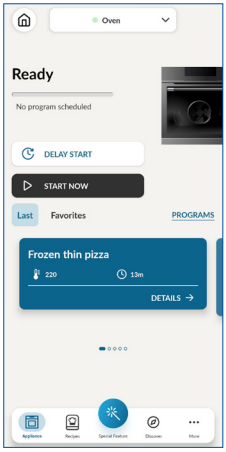
| Fødevarekategori | Foreslået kerne-T °C | Foreslået placering |
|---|---|---|
| Roastbeef | 45°C | Diagonalt i den tykkeste del. I fødevarer med cylindrisk form (f.eks. oksesteg) placeres spidsen så tæt som muligt på det geometriske centrum |
| Stegt kød | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Fjerkræ | 83-85°C | I den tykkeste del af brystet |
| Fisk (hele/bøffer) | 65°C | Diagonalt i den tykkeste del |
| Brød/gryderetter | 90°C | Tæt på madens geometriske centrum |

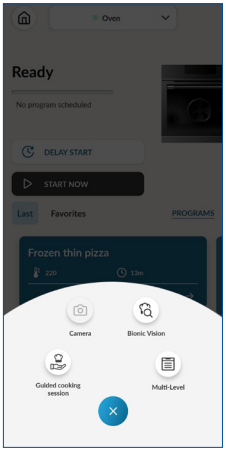
## SÅDAN BRUGER DU KAMERAET * (tilgængeligt afhængigt af modellen)

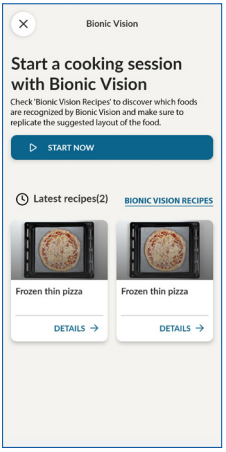
Bionic Vision-kameraet fungerer med Preci Taste-funktionen, der er tilgængelig i appen. Kameraet kan genkende maden og indstille de relaterede parametre for at tilberede maden korrekt.
Du kan overvåge status for tilberedningsprocessen direkte i appen.

Kameraet er ikke tilgængeligt med funktionerne Forvarmning, Øko og Pyrolyse.
Fjernbetjeningen skal være aktiveret for at bruge kameraet.

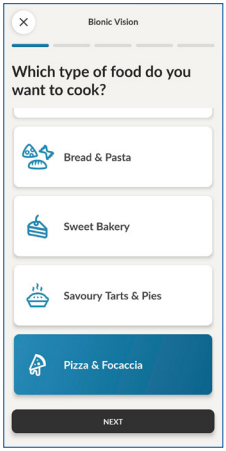
**Trin 1.** Åbn appen, og tryk på "Specialfunktion". Vælg derefter "Preci Taste", og tryk på "Start nu".



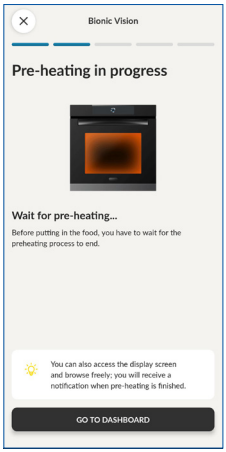




**Trin 2.** Vælg den fødevarekategori, du vil tilberede, og tryk derefter på "Næste" for at bekræfte.

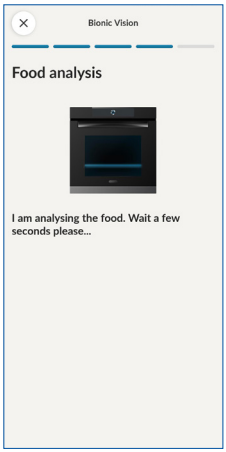


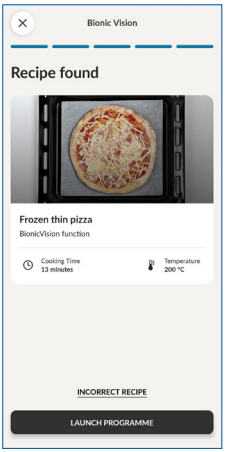

* kun hvis til stede

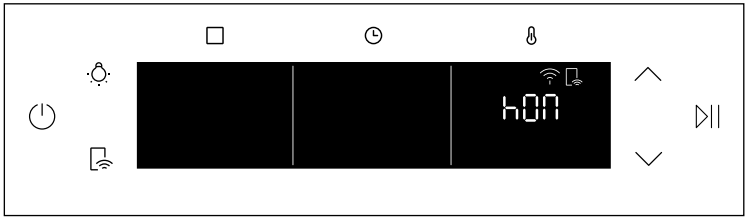
**Trin 3.** Forvarmningen starter, når Preci Taste-opskriften startes fra appen. Ovnrummet skal være tomt for at kunne starte denne funktion.



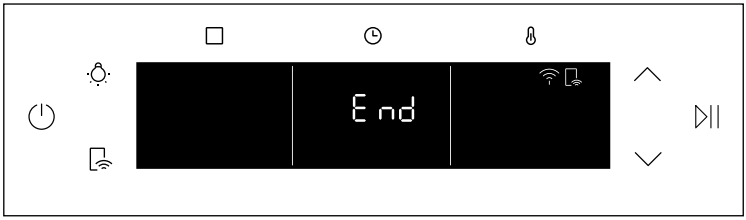

**Trin 4.** Efter forvarmningsfasen kan maden placeres i ovnrummet. Luk ovndøren for at gøre det muligt at registrere maden. Ovnen vil genkende maden via kameraet og indstille de relevante parametre. Under denne proces vises "hOn" på ovnens display. Efter bekræftelse fra brugeren starter tilberedningen automatisk.



**Trin 5.** Når tilberedningen er færdig, vises “End” på displayet. Tilberedningstiden kan forlænges, hvis du foretrækker, at maden er mere gennemstegt.




**BEMÆRK:** Inden du begynder at bruge kameraet, skal du sikre, at glasset i kameraet er rent for at garantere et klart udsyn.



### 4.2.3. FUNKTION MED FLERE TRIN

Multi-step-funktionen gør det muligt at bevare tidligere indstillede tilberedningsparametre (temperatur og tid), mens du skifter funktion under tilberedningen, ved at trykke på ☐ knappen.

Funktionerne er tilgængelige for alle HOVEDFUNKTIONER undtagen ECO- og JOLLY-programmerne.

# 5. RÅD VED MADLAVNING

## 5.1. GENEREL TILBEREDNINGSTABEL

Dette produkt leveres med to forskellige varianter af sideriste med 6 eller 7 tilberedningsniveauer. Se venligst den korrekte tilberedningstabel.

**BEMÆRK:** Til tilberedning af kager, quicher og andre opskrifter, der kræver en form eller en beholder i 2 niveauer, skal du placere dem forskudt: den øverste bakke i venstre side og den nederste bakke i højre side.

### 6 niveauer model **

| Kategori | Opskrift | Antal niveauer | Tilberedningsprogram | T°C | Forvarm | Tilbehør til madlavning | Pladeposition | Tilberedningstid efter forvarmning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sødt bagværk | Små kager/ muffins | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 175°C 160°C | J | Bageplade | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 150°C | | Dybere + Bageplades | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 140°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sandkager (26 cm Ø) | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 170°C 150°C | J | Metalrist + kageform | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 150°C | | Metalrist + kageform | L1+L4 | 50-60 |
| | Kiks/ shortbreads | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 150°C | J | Bageplade | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 140°C | | Dybere + Bageplades | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 140°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Flere Niveauer | 190°C | J | Bageplade | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 170°C | | Bageplade | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshirebudding | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 20-30 |
| | Marengs | 1 | Flere Niveauer | 90°C | J | Bageplade | L4 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Konventionel | 150°C | J | Bageplade | L3 | 15-20 |
| | Æbletærte | 1 | Konventionel | 185°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Flere Niveauer | 170°C | J | Metalrist + kageform | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konventionel | 170°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 40-60 |
| | Chokoladesoufflé | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade + forme | L3 | 10-15 |
| | Ostekage | 1 | Konventionel | 150°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 50-65 |
| | Frosne croissanter | 1 | Varmluft + Blæser | 175°C | J | Bageplade | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | | Dybere + Bageplades | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 160°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frossen | 1 | Konventionel | 210°C | J | Bageplade | L3 | 30-45 |
| Brød og fladbrød | Toastbrød | 1 | Supergrill | 05 | N | Metalrist | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L2/L3 | 25-35 |
| | Brød, hele | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 35-50 |

| Kategori | Opskrift | Antal niveauer | Tilberedningsprogram | T°C | Forvarm | Tilbehør til madlavning | Pladeposition | Tilberedningstid efter forvarmning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salte tærter og gryderetter | Salte kager/quicher (26 cm Ø) | 1 | Varmluft+Blæser<br>Pizza | 180°C<br>200°C | J<br>N | Metalrist<br>+ Tærteform | L3<br>L2 | 30-50 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Metalrist<br>+ Tærteform | L1+L4 | 50-70 |
| | Ostesoufflé | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, frisk | 1 | Varmluft+Blæser | 200°C | J | Metalrist +<br>ovnfast fad | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, frosset | 1 | Konventionel | 180°C | J | Metalrist +<br>ovnfast fad | L3 | 50-60 |
| | Bagt pasta | 1 | Gratin | 200°C | J | Metalrist +<br>ovnfast fad | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, frosset | 1 | Konventionel | 180°C | J | Metalrist +<br>ovnfast fad | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, frisk (bakke) | 1 | Konventionel<br>Pizza | 250°C<br>300°C | J<br>N | Bageplade | L2/L3 | 10-15<br>18-25 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Dybere +<br>Bageplades | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, frisk (rund) | 1 | Konventionel<br>Pizza | 250°C<br>300°C | J<br>N | Bageplade | L2/L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Dybere +<br>Bageplades | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, frossen (tynd skorpe) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metalrist | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 200°C | J | Metalrist | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 180°C | | Metalrist | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Kød og fjerkræ | Helstegt kylling (1-1,2 kg) | 1 | Flere Niveauer<br>Gratin | 220°C | J | Metalrist/<br>L4 Placer bagepladen på L1 med 150 ml vand | L4 | 40-60 |
| | Kyllingelår | 1 | AirFry | 220°C | N | Airfry-bakke** | L4 | 30-50 |
| | Stegt and | 1 | Flere Niveauer<br>Gratin | 200°C | J | Metalrist +<br>Ovnfast fad | L3 | 50-60 |

| Kategori | Opskrift | Antal nive-auer | Tilberedning-sprogram | T°C | For-varm | Tilbehør til madlavning | Plade-position | Tilberedningstid efter forvarm-ning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kød og fjerkræ | Hane | 1 | Flere Niveauer Gratin | 220°C | J | Metalrist Placer bagepladen på L1 | L4 | 20-40 |
| | Stegt kalkun | 1 | Flere Niveauer Gratin | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 50-60 |
| | Spareribs (1000-1200 g) | 1 | Konventionel | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 80-100 |
| | Pølser | 1 | Supergrill | 04 | J | Metalrist | L5 | 40-50 |
| | Roastbeef (500 g) | 1 | Flere Niveauer | 220°C | J | Bageplade | L3 | 20-40 |
| | Farsbrød (1000-1500 g) | 1 | Konventionel | 180°C | J | Bageplade | L3 | 40-50 |
| | Stegt kylling med kartofler | 1 | Konventionel | 200°C | J | Dybere tray | L4 | 45-60 |
| Fisk og skaldyr | Grillet skaldyr | 1 | Supergrill | 04 | N | Metalrist | L5 | 15-30 |
| | Frosne fiskepinde | 1 | AirFry | 200°C | N | Airfry-bakke** | L4 | 20-25 |
| | Bagt fisk | 1 | ØKO | 200°C | N | Metalrist Placer bagepladen på L1 | L3 | 40-60 |
| Grønts-ager | Grøntsags-gratin | 1 | ØKO | 200°C | N | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 80-90 |
| | Frosne pommes frites (300-500 g) | 1 | AirFry | 220°C | N | Airfry-bakke** | L4 | 18-25 |
| | Stegte kartofler | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L4 | 30-50 |

Tilberedningstiderne kan variere alt efter forbrugerens opskrift og ingredienser.
*hvis forvarmning er påkrævet
** Afhængigt af ovnmodellen.

## 7 niveauer model**

| Kategori | Opskrift | Antal niveauer | Tilberedningsprogram | T°C | Forvarm | Tilbehør til madlavning | Pladeposition | Tilberedningstid efter forvarmning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sødt bagværk | Små kager/ muffins | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 175°C 160°C | J | Bageplade | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 150°C | | Dybere + Baking trays | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 140°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sandkager (26 cm Ø) | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 170°C 150°C | J | Metalrist + kageform | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 150°C | | Metalrist + kageform | L3+L6 | 50-60 |
| | Kiks/ shortbreads | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 150°C | J | Bageplade | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 140°C | | Bageplades | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 140°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Flere Niveauer | 190°C | J | Bageplade | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 170°C | | Bageplade | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshirebudding | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 20-30 |
| | Marengs | 1 | Flere Niveauer | 90°C | J | Bageplade | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Konventionel | 150°C | J | Bageplade | L3 | 15-20 |
| | Æbletærte | 1 | Konventionel | 185°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Flere Niveauer | 170°C | J | Metalrist + kageform | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konventionel | 170°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 40-60 |
| | Chokoladesoufflé | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade + molds | L3 | 10-15 |
| | Ostekage | 1 | Konventionel | 150°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 50-65 |
| | Frosne croissanter | 1 | Varmluft + Blæser | 180°C | J | Bageplade | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | | Dybere + Baking trays | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 160°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frossen | 1 | Konventionel | 210°C | J | Bageplade | L3 | 30-45 |
| Brød og fladbrød | Toastbrød | 1 | Supergrill | 05 | N | Metalrist | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 25-35 |
| | Brød, hele | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 35-50 |

| Kategori | Opskrift | Antal niveauer | Tilberedningsprogram | T°C | Forvarm | Tilbehør til madlavning | Pladeposition | Tilberedningstid efter forvarmning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salte tærter og gryderetter | Salte kager/quicher (26 cm Ø) | 1 | Convection+Fan Pizza | 180°C 200°C | J N | Metalrist + Tærteform | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Metalrist + Tærteform | L2+L5 | 50-70 |
| | Ostesoufflé | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, frisk | 1 | Convection+Fan | 180°C | J | Metalrist + ovnfast fad | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, frosset | 1 | Konventionel | 200°C | J | Metalrist + ovnfast fad | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, frosset | 1 | Konventionel | 180°C | J | Metalrist + ovnfast fad | L3 | 45-55 |
| | Bagt pasta | 1 | Gratin | 200°C | J | Metalrist + ovnfast fad | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, frisk (bakke) | 1 | Konventionel Pizza | 250°C 300°C | J N | Bageplade | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Dybere + Baking trays | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, frisk (rund) | 1 | Konventionel Pizza | 250°C 300°C | J N | Bageplade | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Dybere + Baking trays | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, frossen (tynd skorpe) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metalrist | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 200°C | J | Metalrist | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 180°C | J | Metalrist | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Kød og fjerkræ | Helstegt kylling (1-1,2 kg) | 1 | Flere Niveauer Gratin | 220°C | J | Metalrist/ L4 Placer bagepladen på L1 med 150 ml vand | L3 L4 | 40-60 |
| | Kyllingelår | 1 | Flere Niveauer | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 30-50 |
| | Stegt and | 1 | Flere Niveauer Gratin | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 L4 | 50-60 |
| | Hane | 1 | Flere Niveauer Gratin | 220°C | J | Metalrist Placer bagepladen på L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategori | Opskrift | Antal nive-auer | Tilberedning-sprogram | T°C | For-varm | Tilbehør til madlavning | Pladepo-sition | Tilberedningstid efter forvarm-ning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kød og fjerkræ | Stegt kalkun | 1 | Gratin | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 50-60 |
| | Spareribs (1000-1200 g) | 1 | Konventionel | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 80-100 |
| | Pølser | 1 | Supergrill | 04 | J | Metalrist | L5 | 40-50 |
| | Roastbeef (500 g) | 1 | Gratin | 220°C | J | Bageplade | L3 | 20-40 |
| | Farsbrød (1000-1500 g) | 1 | Konventionel | 180°C | J | Bageplade | L3 | 40-50 |
| | Stegt kylling med kartofler | 1 | Gratin | 200°C | J | Dybere tray | L4 | 45-60 |
| Fisk og skaldyr | Grillet skaldyr | 1 | Supergrill | 04 | N | Metalrist | L5 | 15-30 |
| | Frosne fiskepinde | 1 | Air Fry | 200°C | N | Airfry-bakke** | L4 | 20-25 |
| | Bagt fisk | 1 | ØKO | 200°C | N | Metalrist Placer bagepladen på L1 | L3 | 40-60 |
| Grønts-ager | Grøntsags-gratin | 1 | ØKO | 200°C | N | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 80-90 |
| | Frosne pommes frites (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | J | Airfry-bakke** | L4 | 18-25 |
| | Kartoffel-gratin | 1 | Gratin | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L4 | 15-25 |
| | Stegte kartofler | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L4 | 30-50 |

Tilberedningstiderne kan variere alt efter forbrugerens opskrift og ingredienser.
*hvis forvarmning er påkrævet
** Afhængigt af ovnmodellen.

## 5.2. EVERYDAY COOKING-TABEL

Menuen Fødevarekategori gør det muligt at tilberede en lang række opskrifter uden at forvarme ovnen, takket været de dedikerede tilberedningsprogrammer, som er beregnet til behovene i hver enkelt kategori.
Når du har valgt tilberedningsprogrammet, vises standardtiden, som kan ændres ved at dreje knappen til højre. Tilberedningstemperaturen kan ændres ved at trykke på det dedikerede ikon. Begge parametre kan indstilles inden for et begrænset område som vist i tabellen nedenfor.

| Symbol | Beskrivelse | For-varm | Pladeposi-tion | Vand-mængde i Dampindsats* | Tempera-turområde (°C) | Tidsom-råde (min.) | Kødtermome-tertemperatur (hvis ilgængelig) | Beskrivelse |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Hvidt Kød | NEJ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Til okse-, kalveog flæskesteg, fjerkræ og ud-skæringer af kød. |
|  | Rødt Kød | NEJ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Til okse-, kalveog flæskesteg, fjerkræ og ud-skæringer af kød. |
|  | Fisk | NEJ | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Til hele fisk og fileter. |
|  | Grøntsager | NEJ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Til stegte grøntsager og kartofler |

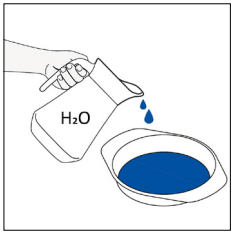
**BEMÆRK:** Hvis der, efter ovnen er slukket, er behov for at fortsætte tilberedning, anbefales det at undgå brugen af everyday cooking-programmer og i stedet bruge standardfunktioner.

*** Efter brug af dampbeholderen**
Afhængigt af brugshyppighed og vandets hårdhed kan der opstå kalkpletter i beholderen.
Efter brug af dampbeholderen skal du lade apparatet køle af, før du rengør det.
For at fjerne kalkpletter, hæld en blanding af 150 ml eddike og 50 ml vand i beholderen.
Efter ca. 10 minutter tørres af med en blød klud.

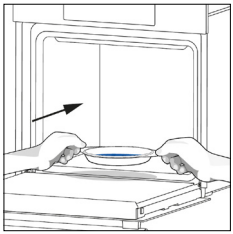
* Afhængigt af ovnmodellen.

## *SÅDAN BRUGER DU DAMPINDSATSEN TIL TILBEREDNINGSPROGRAMMER, DER BRUGER DAMP

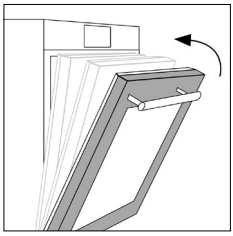
After selecting the steam cooking program, proceed as follows:



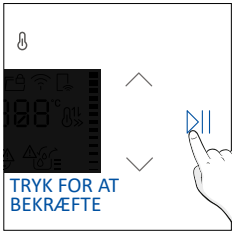

**1.** Tilsæt den anbefalede mængde vand til dampbeholderen fra hanen eller med en kande.



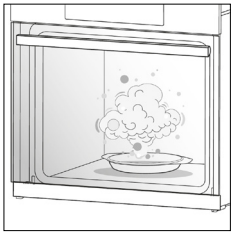
**2.** Placer dampbeholderen i bunden af ovnrummet.



**3.** Sørg for, at ovndøren er lukket.




**4.** tryk for at bekræfte



* Afhængigt af ovnmodellen.

| Opskrift | Portionsstørr-else | Tilberedning-sprogram | T°C | Tilbehør til madlavning | Pladeposition | Tilberedning-stid (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Oksesteg | 500-800g | Kød | 190°C | Metalrist | L3 | 30-40 |
| Oksefilet | 200g | Kød | 200°C | Metalrist | L3 | 20-25 |
| Farsbrød | 1000-1500g | Kød | 180°C | Metalrist | L3 | 40-50 |
| Beef wellin-gton (indbagt oksemørbrad) | 500g | Kød | 200°C | Metalrist | L3 | 50-80 |
| Flæskesteg | 800-1000g | Kød | 200°C | Metalrist | L3 | 40-70 |
| Spareribs | 1000-1200g | Kød | 200°C | Metalrist | L3 | 80-100 |
| Lammekrone | 800-1000g | Kød | 200°C | Metalrist | L3 | 60-80 |
| Lammekølle | 1500-2000g | Kød | 190°C | Metalrist | L3 | 80-100 |
| Laksefileter | 200-600g | Fisk | 170°C | Bageplade | L3 | 20-35 |
| Tunbøffer | 600g (ca. 4 stk.) | Fisk | 180°C | Metalrist | L3 | 15-20 |
| Sværdfis-kebøffer | 700g (ca. 4 stk.) | Fisk | 200°C | Bageplade | L3 | 15-20 |
| Torskefilet | 600g (ca. 4 stk.) | Fisk | 150°C | Bageplade | L3 | 15-20 |
| Havbrasen, hel | 1 | Fisk | 170°C | Bageplade | L3 | 35-45 |
| Havbrasen, filet | 600g (ca. 4 stk.) | Fisk | 150°C | Bageplade | L3 | 15-20 |
| Havaborrefilet | 600g (ca. 4 stk.) | Fisk | 150°C | Bageplade | L3 | 15-20 |
| Saltbagt fisk | 1 | Fisk | 220°C | Bageplade | L3 | 30-40 |
| Fiskespyd | 8 stk. | Fisk | 150°C | Metalrist | L3 | 20-30 |
| Fyldt blæks-prutte | 4 stk. | Fisk | 180°C | Bageplade | L3 | 25-40 |
| Helt brød | 1 | Bagværk | 200°C | Metalrist | L3 | 35-50 |
| Rugbrød | 1 | Bagværk | 190°C | Metalrist | L3 | 35-50 |
| Sandwichbrød | 1 | Bagværk | 200°C | Metalrist | L3 | 35-50 |
| Frosne flutes | 1 | Bagværk | 200°C | Metalrist | L3 | 15-25 |
| Frosne butterdejs-snacks | 1 | Bagværk | 190°C | Metalrist | L3 | 20-30 |
| Fennikel | 1 bakke | Grøntsager | 200°C | Metalrist | L3 | 30-40 |

| Opskrift | Portionsstørr-else | Tilberedning-sprogram | T°C | Tilbehør til madlavning | Pladeposition | Tilberedning-stid (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bagte grønt-sager | 1 bakke | Grøntsager | 190°C | Metalrist | L3 | 40-45 |
| Blomkål | 1 bakke | Grøntsager | 190°C | Metalrist | L3 | 40-50 |
| Græskar, i tern | 1 bakke | Grøntsager | 200°C | Metalrist | L3 | 30-40 |
| Fyldte peberfrugter | 1 bakke | Grøntsager | 180°C | Metalrist | L3 | 70-80 |
| Fyldt zucchini | 1 bakke | Grøntsager | 190°C | Metalrist | L3 | 35-45 |
| Gulerodsstave | 1 bakke | Grøntsager | 180°C | Bageplade | L3 | 35-40 |
| Broccoli | 1 bakke | Grøntsager | 190°C | Bageplade | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 bakke | Grøntsager | 190°C | Metalrist | L3 | 40-45 |
| Grøntsagsflan | 6 ramekiner | Grøntsager | 180°C | Bageplade + forme | L3 | 25-35 |

# 6. PLEJE OG RENGØRING

## 6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmæssig rengøring kan forlænge dit apparats livscyklus. Vent til ovnen er afkølet, før du foretager manuel rengøring.

- Efter hver brug af ovnen vil et minimum af rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren.
- Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- Med henblik på at forebygge overdreven tilsmudsning af ovnen med en deraf følgende stærk lugt af røg frarådes brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden og sænke temperaturen lidt.
- Ud over det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger køkkentøj og bageforme, der er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer.

## 6.2. RENGØRING AF OVNEN

### 6.2.1. INDE I OVNEN: rengøringsfunktioner

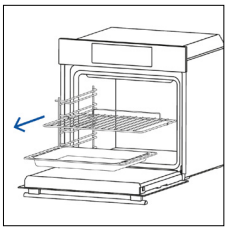
**Pyrolyserengøring** (afhængigt af ovnmodellen)
Denne proces er afhængig af den kemiske proces af samme navn, som omfatter nedbrydning af komplekse stoffer ved anvendelse af varmebehandling.

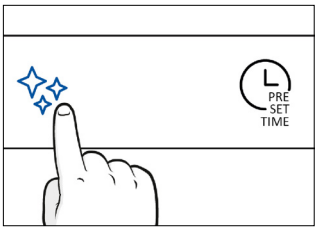
Når den først er startet, låser den automatisk ovndøren og hæver hurtigt temperaturen til 410 °C.
Ved afslutningen af rengøringsprogrammet er det eneste, der er tilbage i ovnrummet, en minimal aflejring af støv, som let kan tørres af med en fugtig klud.Egnede rengøringsmidler er varmt sæbevand eller ovnrens.

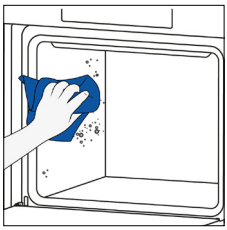
**Hvordan virker det:**

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen, såsom gitre, sidehylder og skruer til sidehylder (*);
2. Drej funktionsknappen til ✧. Drej drejeknappen for at indstille pyrolyseprogrammet.
   Lad funktionen køre i den forudindstillede tid. Ovnen forbliver låst under denne proces og den efterfølgende afkølingsproces.
3. Når apparatet er afkølet, rengøres ovnens indvendige overflader med en klud.
   ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er afkølet, før du rører ved det. Vær forsigtig med alle varme overflader, da der er risiko for forbrændinger. Brug destilleret vand eller drikkevand.

(*) kun for modeller med 7 niveauer.





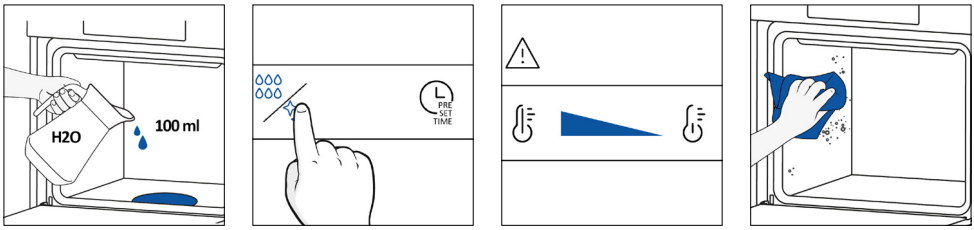



## H2O Clean

H2O Clean-funktionen er beregnet til at håndtere let snavs på en nem måde og levere en hurtig og miljøvenlig løsning til rengøring af ovnrummet ved hjælp af damp.

### Hvordan virker det:

1. Hæld 100 ml vand med en dråbe opvaskemiddel i den nederste prægning i ovnen.
2. Drej knappen til . Drej om nødvendigt drejeknappen for at indstille Hydro clean-programmet. Lad funktionen køre i den forudindstillede tid.
3. Lad ovnen køle af ved afslutningen af rengøringsprocessen.
4. Når apparatet er afkølet, rengøres ovnens indvendige overflader med en klud.
5. **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er afkølet, før du rører ved det. Vær forsigtig med alle varme overflader, da der er risiko for forbrændinger. Brug destilleret vand eller drikkevand. Tør ovnrummet af og lad det tørre helt for at undgå mulig korrosion.



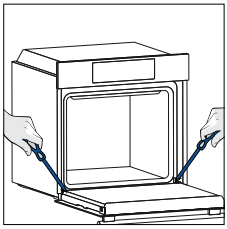

### Katalyserengøring (afhængigt af ovnmodellen)

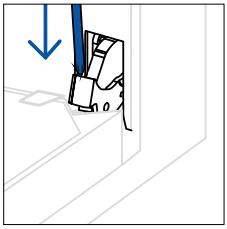
Ovnrummet er beklædt med katalysepaneler, der giver dig den fordel, at du aldrig behøver at kæmpe med en snavset ovn.
Panelerne er belagt med en specialfremstillet emalje, der har en mikroporøs struktur, der kan absorbere fedt fra stænk.
Ved hjælp af en kemisk katalysereaktion omdanner de effektivt det absorberede fedt til gaselementer, når de udsættes for høje temperaturer.

Anbefaling: Overvej at udskifte katalysepanelerne efter cirka tre års brug, især hvis du bruger din ovn til to til tre tilberedningsprogrammer om ugen. Dette sikrer optimal ydeevne og renhed.

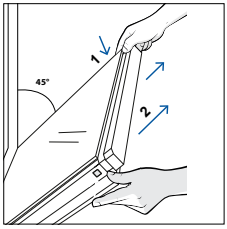
### 6.2.2. UDEN FOR OVNEN: fjernelse og rengøring af glaslågen

1. Anbring lågen i en vinkel på 90°. Drej hængslets låsetapper udad fra ovnen.

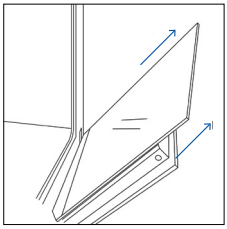




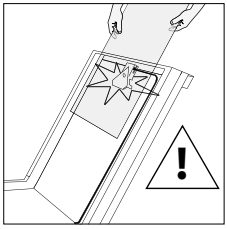
2. Anbring lågen i en vinkel på 45°. Tryk samtidigt på de to knapper på begge sider af lågens sider, og træk mod dig selv for at fjerne det øverste dæksel på glaslågen.



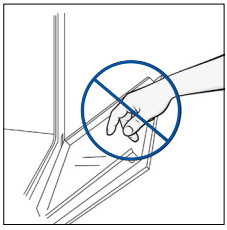

3. Fjern forsigtigt ovnglasset, og start med det inderste. Under proceduren skal du holde fast i glassene med begge hænder og placere dem på en polstret flad overflade (f.eks. på et stykke stof).



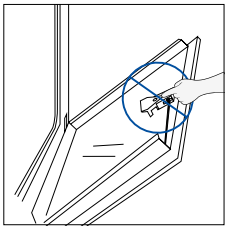
4. ⚠ **ADVARSEL:** Det inderste glas og det midterste glas må ikke røre ved kameraet (*), når glasset fjernes eller sættes ind.



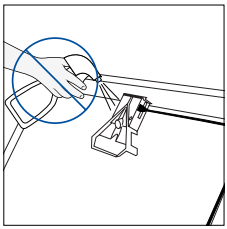
5. ⚠ **ADVARSEL:** Det yderste glas kan ikke tages af.

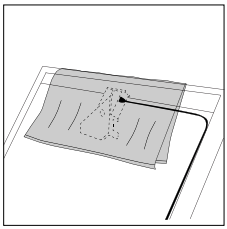


6. ⚠ **ADVARSEL:** Kameraet (*) må ikke tages ud, tvinges, åbnes eller fjernes under rengøring



7. ⚠ **ADVARSEL:** Kameraet må ikke komme i kontakt med rengøringsmidler under rengøring.

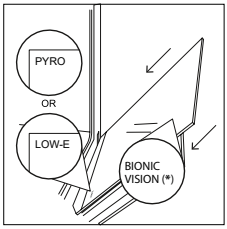




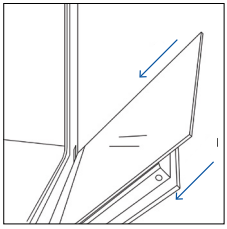
8. Rengør glasset med en blød klud og egnede rengøringsmidler.



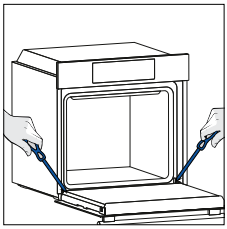

9. Sæt glaspanelerne på igen, og sørg for, at "LOW-E/ PYRO"-etiketten er korrekt læsbar og placeret på den nederste venstre side af lågen, i nærheden af venstre hængsel. På denne måde forbliver den trykte etiket på det første glas på indersiden af døren. Sørg for, at "Bionic Vision"-teksten vises som her, så den kan læses, når ovnlågen åbnes.

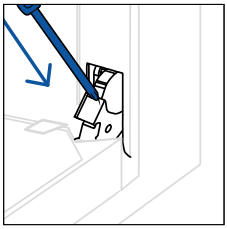



10. Sæt det øverste dæksel til glaslågen på igen ved at skubbe det indad, indtil du hører et klik fra de to knapper i siden.

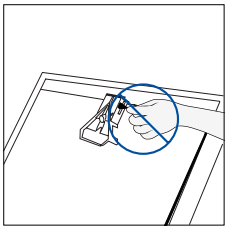


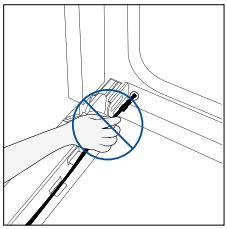
11. Bring derefter lågen tilbage til 90°, og drej hængslets låsetappe indad mod ovnens inderside.





12. ⚠ **ADVARSEL:** Kamera-stikkene (*) må ikke afkobles under rengøring.





* kun hvis til stede

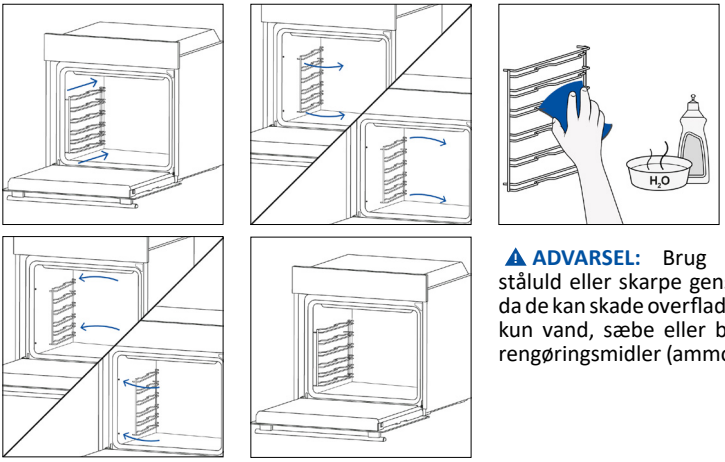
### 6.3. RENGØRING AF TILBEHØR

Sørg for at rengøre tilbehøret grundigt efter hver brug, og tør det med et håndklæde.
Hvis der er snavs, som ikke kan fjernes, kan du overveje at lægge tilbehøret i blød i en blanding af vand og sæbe i ca. 30 minutter, før du vasker det igen.

**RENGØRING AF SIDESKINNERNE:**

– **Model med 6 niveauer**

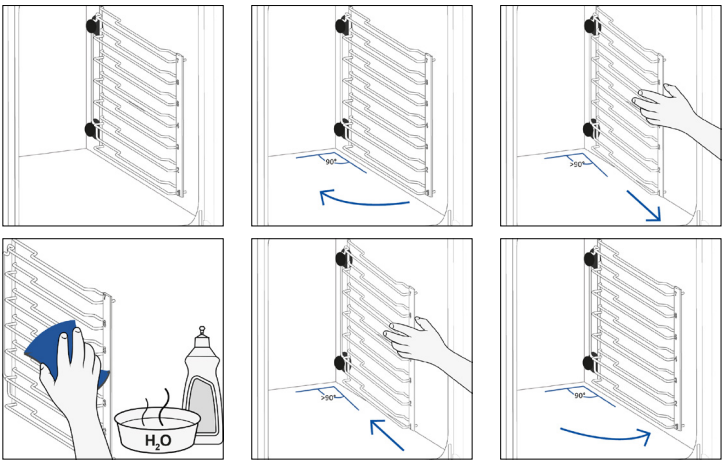
1. Fjern sideskinnerne ved at trække dem i pilenes retning.
2. Sideskinnerne rengøres ved at vaske dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
3. Efter rengøringen skal du indsætte sideskinnerne i omvendt rækkefølge.




⚠ **ADVARSEL:** Brug aldrig skuremidler, ståluld eller skarpe genstande til rengøring, da de kan skade overfladen uopretteligt. Brug kun vand, sæbe eller blegemiddelbaserede rengøringsmidler (ammoniak).

– **Model med 7 niveauer***

1. Fjern sideskinnerne ved først at trække den forreste del i pilens retning og løsne den bagerste del fra skruerne.
2. Sideskinnerne rengøres ved at vaske dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
3. Efter rengøringsprocessen monteres sideskinnerne i omvendt rækkefølge: Anbring den bagerste del mellem skruerne, og skub den forreste del i pilens retning.




* afhængigt af ovnmodellen

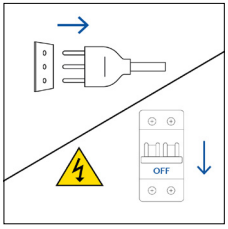
## 6.4. VEDLIGEHOLDELSE

### UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

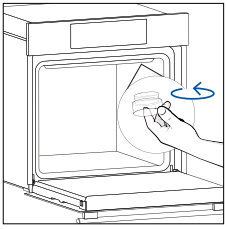
**Udskiftning af den øverste pære:**

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Fjern lampens glasdæksel.
3. Tag pæren ud.
4. Udskift pæren med en ny af samme type.
5. Sæt lampens glasdæksel på igen.
6. Sæt ovnen i stikkontakten igen.

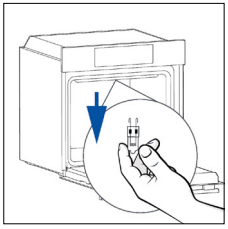
**Trin 1**



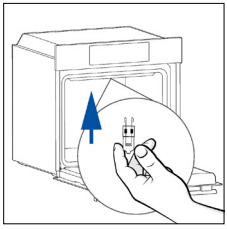

**Trin 2**



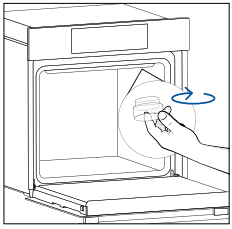
**Trin 3**



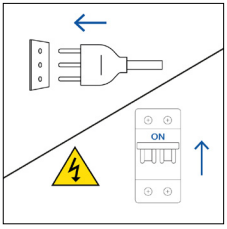
**Trin 4**

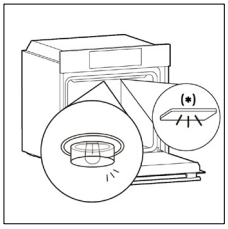


**Trin 5**



**Trin 6**



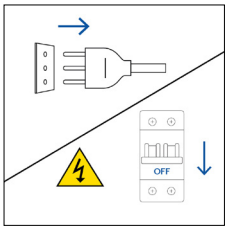




Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)
*Hvis der er problemer med denne lampe, kontakt kundeservice.

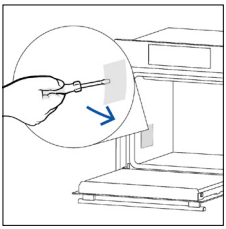
### Udskiftning af pæren i siden:

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Brug en flad skruetrækker ved at placere den på siden af beskyttelsesglasset, og tryk forsigtigt for at fjerne det.
3. Tag forsigtigt fat i bunden af pæren.
4. Sæt den nye pære i.
5. Sæt beskyttelsesglasset på igen ved at trykke forsigtigt på det, indtil det er låst på plads.
6. Sæt ovnen i stikkontakten igen.

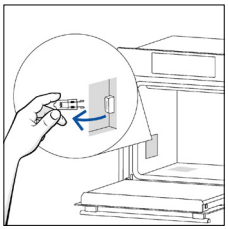
**Trin 1**



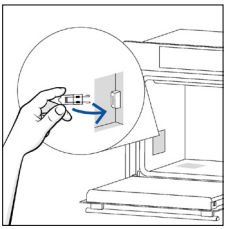

**Trin 2**



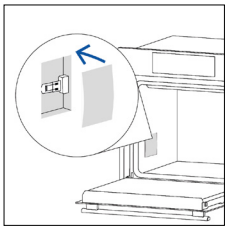
**Trin 3**



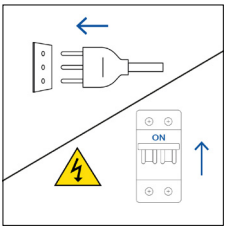
**Trin 4**



**Trin 5**



**Trin 6**




Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

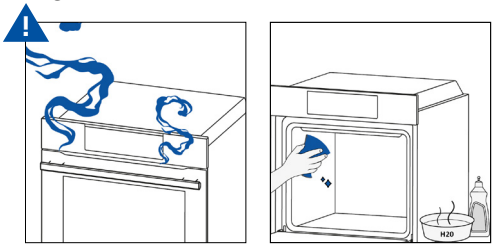
# 7. FEJLFINDING

Hvis der under brug af ovnen opstår en fejl, vil displayet vise koden “ER” efterfulgt af to cifre, som identificerer fejlen.
Fortsæt ved at slukke for ovnen og trække stikket ud, vent et par minutter, og tilslut den derefter igen. Hvis fejlen forsvinder, kan du genoptage brugen af ovnen. Hvis fejlen ikke forsvinder, skal du kontakte kundeservice og oplyse den kode (ERXX), du ser på displayet.

**Fejl**




**Røg**



# 8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE

## 8.1. BORTSKAFFELSE AF APPARATET



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges).
Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne.
Den enkelte privatperson kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:
– WEEE-udstyr må ikke behandles som husholdningsaffald.
– WEEE-udstyr skal medbringes til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.
I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal modtage det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

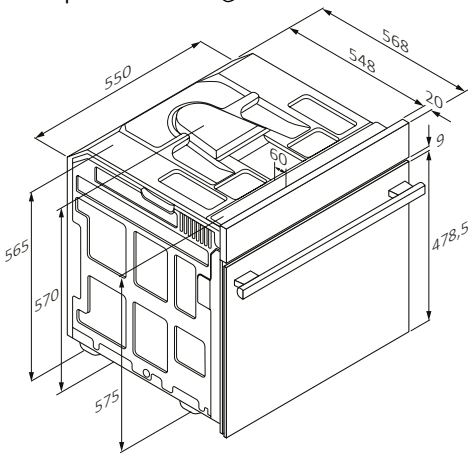
## 8.2. SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

Hvis det er muligt, skal du undgå forvarmning af ovnen og altid forsøge at fylde den.
Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes, hver gang den åbnes.
For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes.
Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet. Hvis du har en elforsyning med en timetakst, gør programmet “forsinket madlavning” energibesparelser enklere og flytter tilberedningsprocessen til at starte ved den reducerede takst.

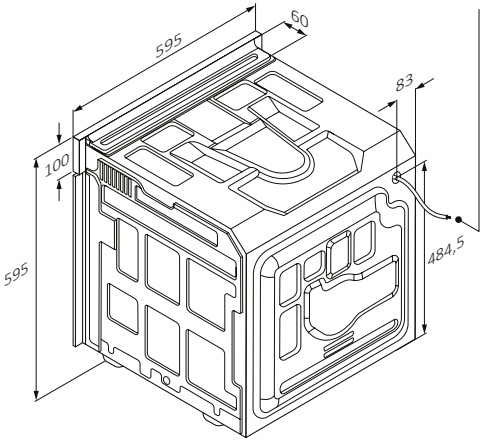
# 9. INSTALLATION

Du kan se videoen til produktinstallation ved at scanne QR-koden.

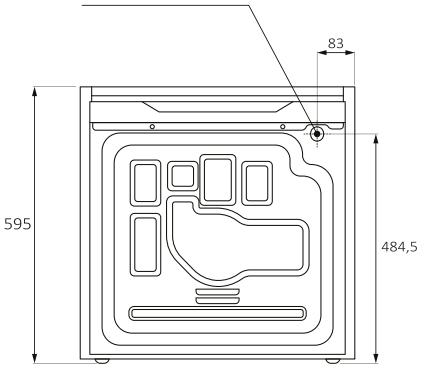
eller ved at klikke på dette link



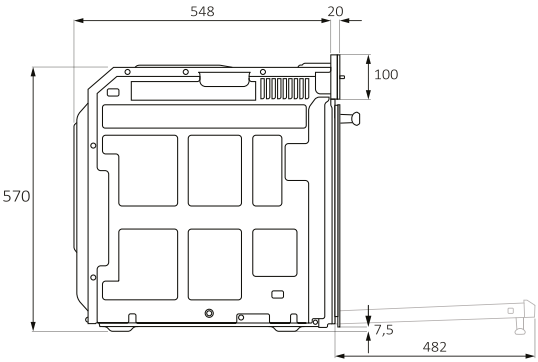

Kabel 1100




Kabel 1100

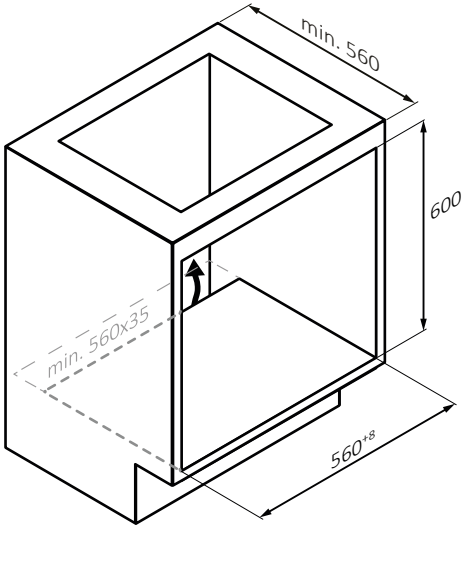


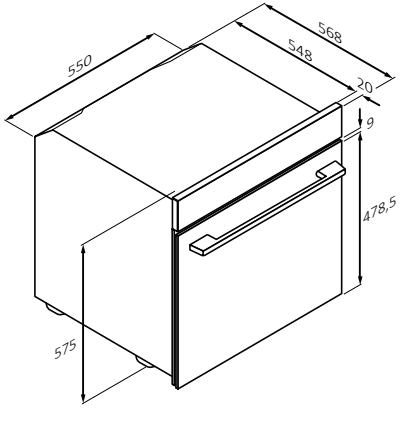

Bagfra

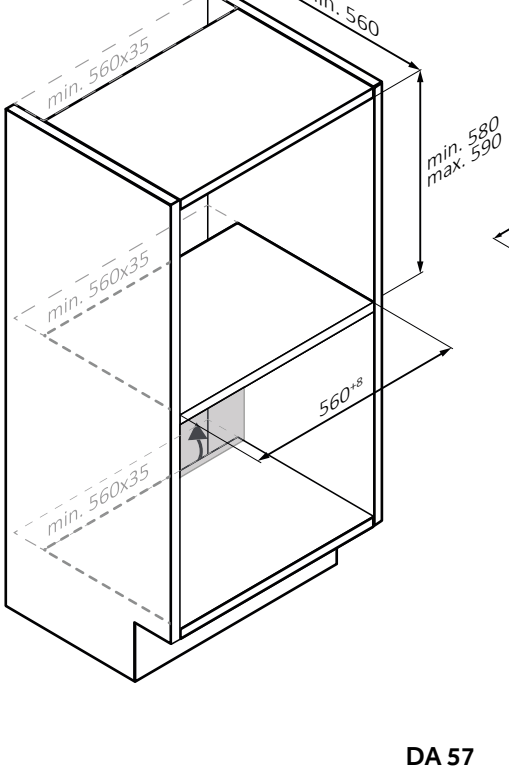


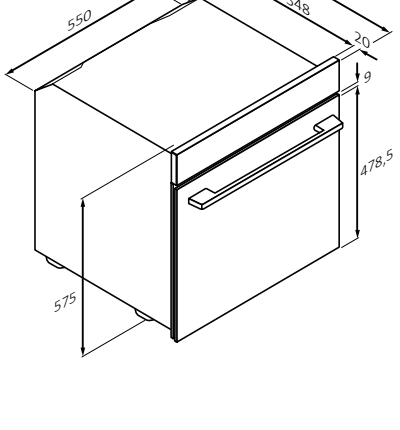

Sidevisning

mm

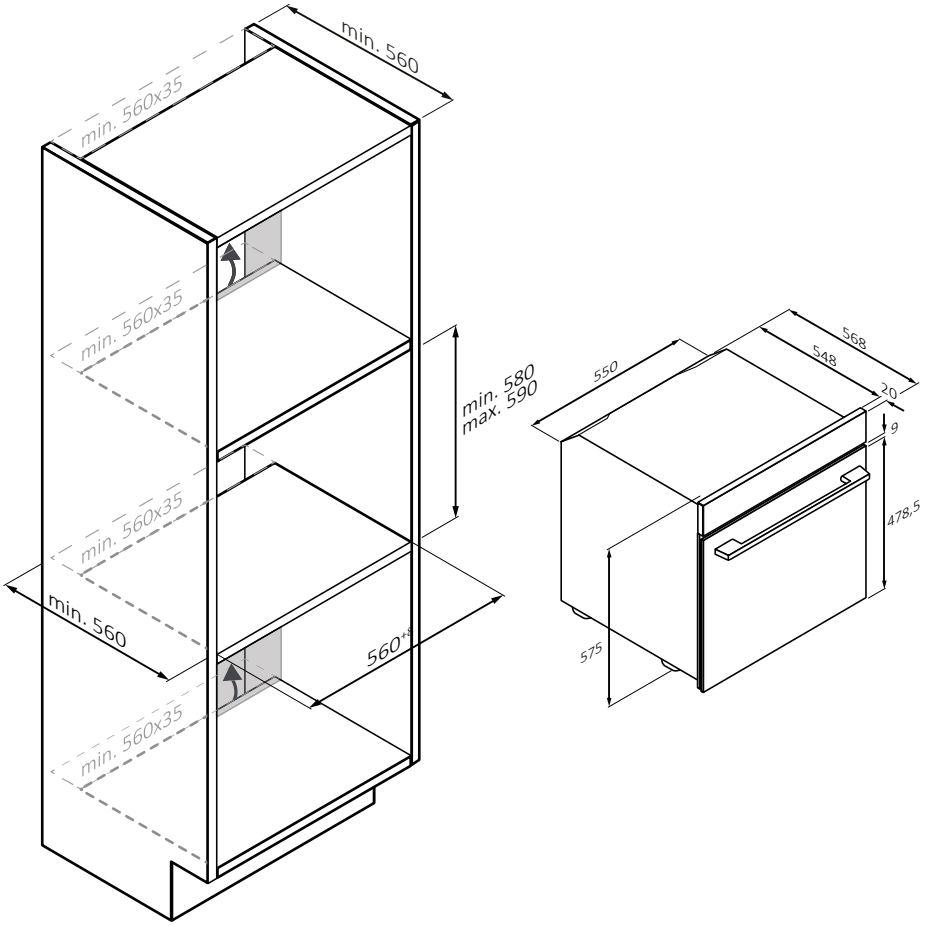

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

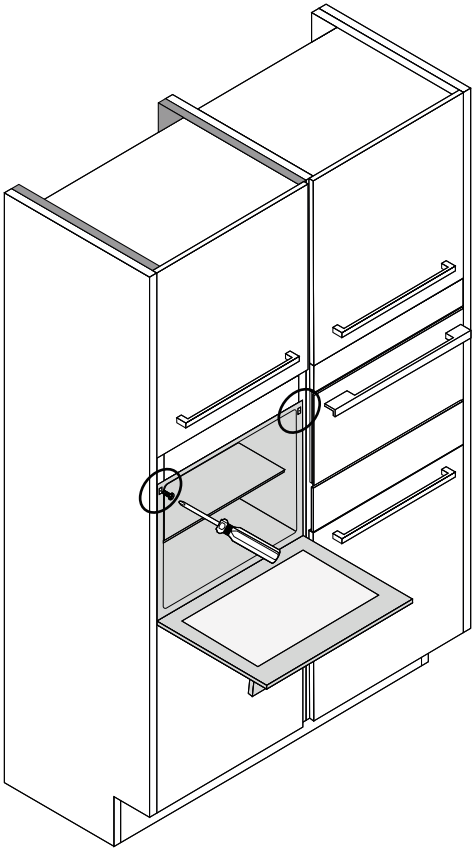

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

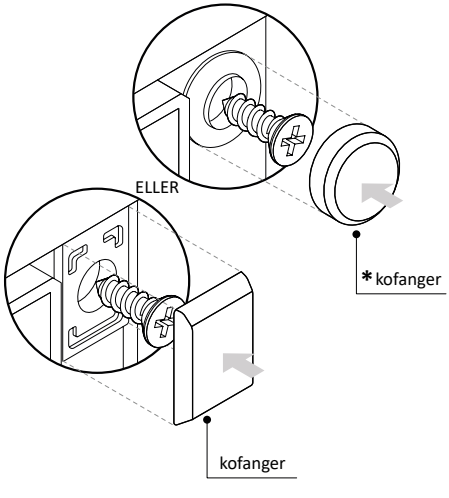

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm






(kun hvis til stede*)

mm

## TERVETULOA

Kiitos, että valitsit tuotteemme. Turvallisuutesi varmistamiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi lue tämä käyttöopas huolellisesti, mukaan lukien turvallisuusohjeet, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.
Ennen kuin asennat uunin, merkitse muistiin sarjanumero, jota saatat tarvita korjauksia varten. Tarkista mahdolliset vauriot kuljetuksen aikana ja ota yhteyttä teknikkoon, jos olet epävarma asiasta, ennen uunin käyttöä.
Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

**HUOMAA:** Huomaa, että uunin ominaisuudet ja lisävarusteet voivat vaihdella ostamasi mallin mukaan.

**YHTEENVETO**

**1. TURVALLISUUSOHJEET**

**2. TUOTTEEN ESITTELY**
2.1. Tuotteen Yleiskatsaus
2.2. Lisävarusteet
2.3. Ohjauspaneeli
2.4. Yhdistettävyys

**3. ENNEN ALOITTAMISTA**
3.1. Käynnistystä Koskevat Tiedot
3.2. Ensimmäinen Käyttö
3.3. Alustava Puhdistus

**4. TUOTTEEN TOIMINTA**
4.1. Miten tuote toimii
4.2. Ruoanvalmistustoiminnot
4.2.1. Pääohjelmat
4.2.2. Erikoistoiminnot
4.2.3. Monivaiheominaisuus

**5. RUOANVALMISTUSOHJEET**
5.1. Yleiset asetukset
5.2. Everyday cooking -taulukko

**6. HOITO JA PUHDISTUS**
6.1. Yleiset Suositukset
6.2. Uunin Puhdistus
6.2.1. Uunin Sisällä: Puhdistustoiminnot
6.2.2. Uunin Ulkopuolella: Lasioven Irrotus Ja Puhdistus
6.3. Lisävarusteiden Puhdistus
6.4. Huolto

**7. VIANMÄÄRITYS**

**8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN**
8.1. Laitteen Hävittäminen
8.2. Ympäristön Suojelu Ja Kunnioittaminen

**9. ASENNUS**

# 1. TURVALLISUUSOHJEET

## YLEISET VAROITUKSET

- Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.

### Käytä uunia käyttötarkoituksen mukaisesti

- Käytä uunia vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu, eli ainoastaan ruuan valmistamiseen: mikä tahansa muu käyttö esim. lämmönlähteenä on sopimaton ja siten vaarallinen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä.

### Käyttörajoitukset

- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut laitteen käyttöä.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- **⚠VAROITUS:** Laite ja sen näkyvät osat kuumentuvat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- **⚠ VAROITUS:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa laitteen luota.

## ASENNUSVAROITUKSET

- Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle.
- Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähdytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee kuvissa määritellyt aukot asennustyypin mukaan. Kiinnitä uuni aina huonekaluihin laitteen mukana toimitetuilla ruuveilla.
- Laitteen käyttäminen nimellistaajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/asetusta.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
- Asennuksen aikana uunin on oltava irrotettuna verkkovirrasta.
- Jos valmistajan apua tarvitaan virheellisen asennuksen aiheuttamien viko-

jen korjaamiseksi, takuu ei kata tätä apua. Ammattitaitoisen henkilöstön asennusohjeita on noudatettava.

- Väärä asennus voi aiheuttaa henkilö-, eläin- tai tavaravahinkoja. Valmistaja ei vastaa näistä vahingoista tai henkilövahingoista.
- Asennuksen saa suorittaa vain pätevä teknikko, jonka on tunnettava asennusmaassa voimassa olevat lait ja noudatettava niitä sekä valmistajan ohjeita.
- Kun olet poistanut laitteen laatikosta, tarkista aina, ettei se ole vaurioitunut. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluun ennen asennusta, äläkä kytke laitetta virtalähteeseen.
- Poista pakkausmateriaali ennen laitteen käyttöä.
- Älä käytä asennuksen aikana uunin oven kahvaa uunin nostamiseen ja siirtämiseen.
- Asennuskalusteiden ja viereisten kalusteiden on kestettävä 95 °C:n lämpötiloja
- On suositeltavaa käyttää suojakäsineitä asennuksen aikana haavojen välttämiseksi.
- Älä asenna tuotetta avoimiin ympäristöihin, jotka altistavat laitteen ulkoilmalle.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi alle 2000 metrin korkeudessa.
- Poista suojakalvot ja mainostarrat uunin etupinnalta ennen ensimmäistä käyttöä

## SÄHKÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Pistokkeen on sovelluttava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuun kuormitukseen, ja siinä on oltava maadoitusliitäntä, jonka on oltava käytössä. Maadoitusjohdin on väriltään keltavihreä.
- Liitäntä virtalähteeseen voidaan tehdä käyttämällä pistoketta tai asettamalla kiinteä omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten välys on ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuormitus, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen.
- Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät ole yhteensopivia, pyydä pätevää sähköasentajaa korvaamaan pistorasia toisella sopivalla tyypillä. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaan voimassa olevien säädösten mukaisia.
- Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän pistorasian tai omnipolaarisen kytkimen on oltava helposti saatavilla, kun laite on asennettu. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattilainen.

- Ota kaikissa korjaustarpeissa yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä alkuperäisten varaosien käyttöä.
- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- ⚠ **VAROITUS:** vältä sähköiskun mahdollisuus varmistamalla ennen lampun vaihtamista, että laitteen virta on kytketty pois päältä.
- Uuni on sammutettava ennen irrotettavien osien irrottamista. Aseta ne paikoilleen puhdistuksen jälkeen ohjeiden mukaisesti.
- Sähkölaitteiden käyttö edellyttää joidenkin perussääntöjen noudattamista:
  - Älä irrota tuotetta virtalähteestä vetämällä virtajohtoa.
  - Älä koske laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.
  - Sovittimien, useiden pistorasioiden ja jatkokaapelien käyttöä ei suositella.
  - Jos laitteessa on toimintahäiriö ja/tai se toimii huonosti, sammuta laite, äläkä yritä korjata sitä.
- ⓘ **HUOMAUTUS:** koska uuni voi vaatia huoltotöitä, on suositeltavaa pitää toinen seinäpistoke käytettävissä, jotta uuni voidaan kytkeä tähän, jos se poistetaan siitä tilasta, johon se on asennettu.
- Kaikki korjaukset, asennukset ja huollot, joita ei ole suoritettu oikein, voivat vakavasti vaarantaa käyttäjän.
- Valmistajayritys ilmoittaa täten, että se ei ota mitään vastuuta virheellisistä asennus-, huolto- tai korjaustöistä aiheutuneista välittömistä tai välillisistä vahingoista. Lisäksi se ei ole vastuussa maadoitusjärjestelmän puuttumisen tai toiminnan keskeytymisen aiheuttamista vahingoista (esim. sähköisku).
- ⚠ **HUOMIO:** Lämpökatkaisun tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta tai liittää piiriin, jonka käyttölaite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- Laitetta ei ole suunniteltu aktivoitavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukoohjausjärjestelmällä.

## KÄYTTÖ JA HUOLTO

- Nesteenkeräyspelti kerää ruuanvalmistuksen aikana tippuneet jäämät.
- Kun asetat Airfry-pellin tai ritilän sivuritilöille, varmista, että sivun lyhyempi osa (pysäyttimen ja reunan välissä) on uunin sisäosaa kohti. Jos ritilässä on koristeellinen metallitanko, kiinnitä huomiota sen sijoittamiseen uunin ulkopuolelle niin, että tuotemerkin logo on näkyvissä ja luettavissa. Katso oikea sijainti myös tämän käyttöoppaan Lisävarusteet-osiossa olevasta kuvasta.
- Älä puhdista uunin lasiluukkua voimakkailla hankaavilla puhdistusaineilla

tai terävillä metallikaapimilla, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin säröilyyn.
- Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpömittaria.
- Kosteus voi kondensoitua ruuanvalmistuksen aikana uunin sisälle tai uuninluukun lasiin. Tämä on normaali tilanne. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10-15 minuuttia virran kytkemisen jälkeen, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Kondensaatio katoaa joka tapauksessa, kun uuni saavuttaa paistolämpötilan.
- Valmista kasvikset astiassa, jossa on kansi, avopellin sijaan.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsentämisen jälkeen pidemmäksi aikaa kuin 15–20 minuutiksi.
- Pitkä sähkökatko ruoanvalmistusvaiheessa voi aiheuttaa monitorin toimintahäiriön. Ota tällöin yhteyttä asiakaspalveluun.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- ⚠ **VAROITUS:** älä koskaan irrota uuninluukun tiivistettä.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä lisää uunin pohjalle vettä ruuanvalmistuksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä aseta ruokaa suoraan uunin ritilöille. Käytä aina leivinpaperia ja/tai sopivia uunipeltejä tai vuokia.
- Pese kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

**VAROITUKSET (*PYRO-UUNIT)**
- Ylimääräiset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta.
- ⚠ **VAROITUS:** ennen automaattisen puhdistusjakson aloittamista:
  - Puhdista uunin ovi.
  - Poista uunin sisältä suuret tai karkeat ruokajäämät kostealla sienellä. Älä käytä pesuaineita.
  - Poista kaikki lisävarusteet ja liukutelinesarja (jos käytössä).
  - Älä aseta pyyhkeitä uuniin.
- Jos uuni on varustettu liha-anturilla, sulje anturin reikä mukana toimitetulla mutterilla ennen puhdistussyklin aloittamista. Sulje reikä aina mutterilla, kun liha-anturia ei käytetä.
- Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana (jos saatavilla) pinnat voivat tulla tavallista kuumemmiksi ja lapset on pidettävä poissa uunin lähettyviltä.
- Jos uunin yläpuolelle on asennettu keittotaso, älä koskaan käytä sitä, kun Pyrolizer toimii. Tämä estää keittotasoa ylikuumenemasta.

* Uunimallista riippuen

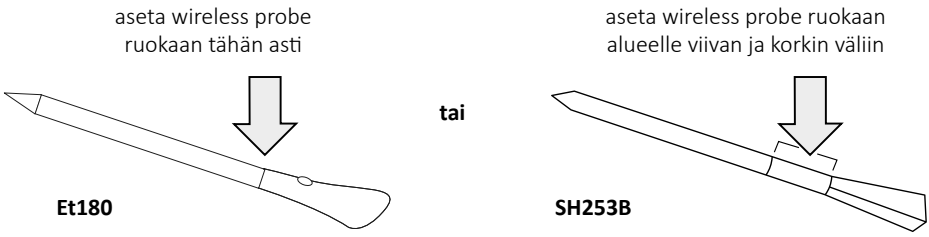
## VAROITUKSET (*HÖYRYASTIAN OSALTA)

- ⚠ **VAROITUS:** Palovamman ja laitevaurion vaara: höyrytoiminnon vapauttaman höyryn käyttö voi aiheuttaa palovammoja: Avaa ovi varovasti, kun olet käyttänyt paistotoimintoa höyryn kanssa.
- Käytä astian täyttämiseen höyrytoiminnon aikana vain juomavettä.
- ⚠ **VAROITUS:** Käytön jälkeen astiaan jäänyt vesi saattaa olla vielä kuumaa. Käsittele varovasti.
- Huomaa, että höyryastia on tarkoitettu käytettäväksi vain uunin sisällä. Älä käytä höyryastiaa liedellä tai avotulella.
- Astiaa ei suositella laitettavaksi astianpesukoneeseen. Pese se käsin tavallisella astianpesuaineella.
- Älä puhdista höyryastiaa käyttämällä kovia hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia kaapimia

* Uunimallista riippuen

## LANGATTOMAN LÄMPÖTILA-ANTURIN VAROITUKSET

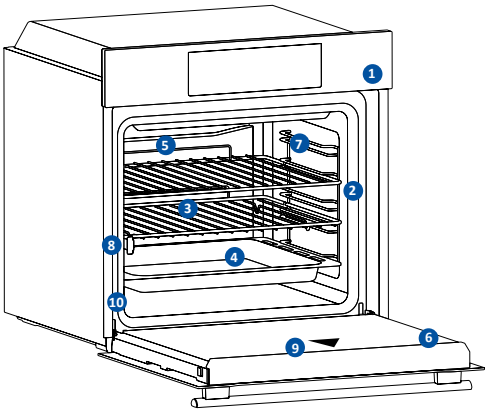
- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan uunilaitteille. Sitä saa käyttää vain tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla.
- Älä KOSKE Preci Probe -anturiin PALJAIN KÄSIN HETI KYPSENNYKSEN JÄLKEEN. Käytä aina patakintaita Preci Probe -anturin poistamiseksi ruoasta kypsennyksen jälkeen.




- Älä altista Preci Probe -anturin metalliosaa suoraan uunin tuottamalle lämmölle.
- Älä käytä Preci Probe -anturia muussa laitteessa kuin sisäänrakennetussa uunissa.
- Älä käytä Preci Probe -anturia mikroaaltouunissa.
- Preci Probe -anturi voidaan puhdistaa ja pestä, mutta älä upota sitä veteen pitkäksi aikaa.
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu alle 12-vuotiaiden käyttöön.
- Toimittaja ei ole vastuussa laitteen väärinkäytöstä johtuvista Preci Probe - vaurioista..
- Puhdista Preci Probe ennen käyttöä.
- Anturi voi toimia tällä lämpötila-alueella: 10 celsiusasteesta aina metalliosan maksimilämpötilaan, joka on 100 °C. Kun kypsennysohjelma valitaan, näytössä näkyy oletuslämpötila, mutta se ei ole koskaan yli 250 °C: valittavissa oleva lämpötila on myös rajoitettu 250 °C:een.
- Jos Preci Probe -anturin lämpötila ylittää 100 °C, kypsennys päättyy, ja Preci Probe on vaurioiden välttämiseksi poistettava uunista mahdollisimman pian patakintaita käyttäen.

# 2. TUOTTEEN ESITTELY

## 2.1. TUOTTEEN YLEISKATSAUS

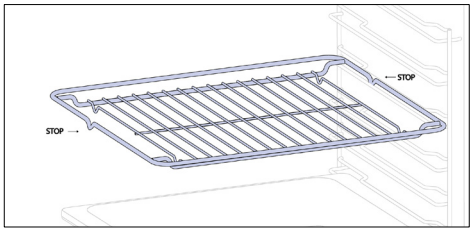



1. **Ohjauspaneeli**
2. **Hyllytasojen numerot**
3. **Metalliritilät**
4. **Uunipelti**
5. **Tuulettimen suojus**
6. **Uunin ovi**
7. **Vaakatasossa olevat pidikkeet** (jos sisältyy: vain flat cavity -uunit)
8. **Teleskooppioppaat**
9. **Kamera** (vain jos käytössä tässä mallissa*)
10. **Sarjanumero ja QR-koodi**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

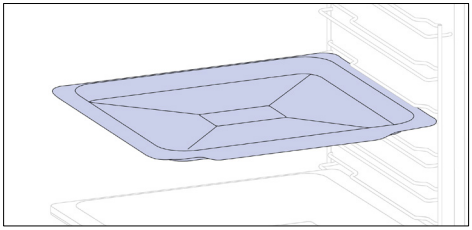
## 2.2. LISÄVARUSTEET

### Metalliritilä



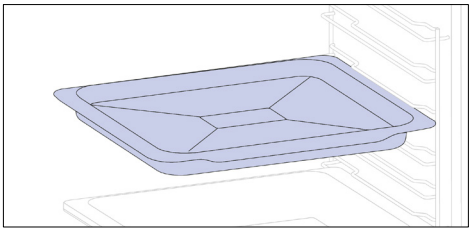

Uunin ritilä on irrotettava ja säädettävä taso, joka tukee keittiövälineitä ja jota voidaan säätää eri korkeuksille erilaisten ruoanlaittotarpeiden mukaan. Älä aseta ruokaa suoraan ritilälle; käytä sen sijaan leivinpaperia tai sopivia uunipeltejä.

### Leivinpelti (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Leivinpelti on ihanteellinen apuväline, kun halutaan tasaisesti ruskistunut pohja. Matalan, tasaisen muotoilunsa ansiosta se sopii erittäin hyvin pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Se voidaan myös asettaa kypsentämisessä käytettävän ritilän alle, jolloin se kerää kypsennyksen aikana valuneet nesteet ja pitää uunin puhtaana.

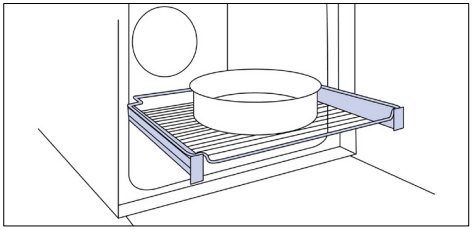
### Syvempi pelti



Syvempi pelti on ihanteellinen resepteille, joissa on käytetty enemmän nesteitä tai joissa valmistettavaa ruokaa on enemmän, kuten pataruoat tai paahtopaistit. Syvä pelti on suunniteltu erityisesti varmistamaan siinä valmistetun ruoan haluttu koostumus.

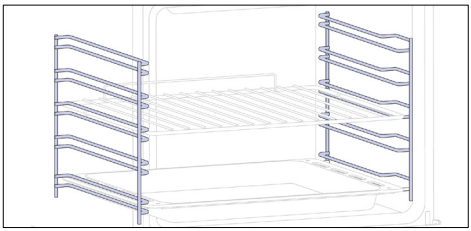
### Teleskooppiohjaimet

(vain jos käytössä tässä mallissa*)



Teleskooppisia uunikiskoja voidaan pidentää, mikä helpottaa esineiden asettamista uuniin tai poistamista. Niiden ansiosta ei kuumaan uuniin enää tarvitse kurkottaa sisään. Ne parantavat turvallisuutta ja vakautta, ja niitä voidaan säätää eri asentoihin.

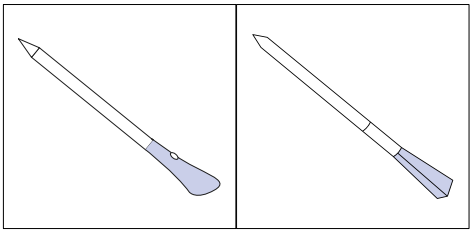
**Sivukannattimet** (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Uunin sisäseinässä molemmin puolin sijaitsevat kannattimet on tarkoitettu uunipelleille ja ritilöille.

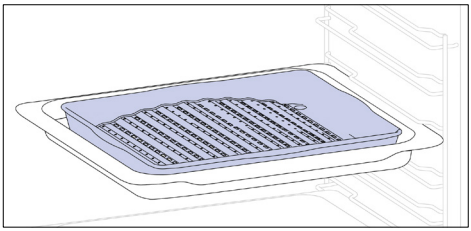
**HUOMAA:** 6 tai 7 tasoa mallista riippuen.

**Preci Probe** (vain jos käytössä tässä mallissa*)



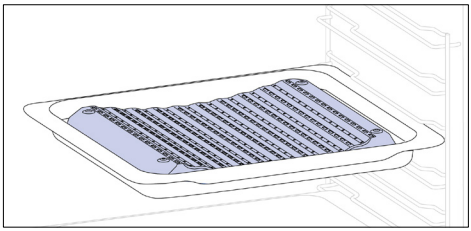
Tämä Preci Probe -anturi on lämpötilamittari, joka työnnetään lihaan. Se yhdistetään uuniin kaapelilla, jonka avulla lihan sisälämpötilaa voidaan tarkkailla kypsennyksen aikana.
Sitä käytetään pääasiassa kalalle ja lihalle.

**Dual tray – Kaksoispelti – BBQ-tila**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



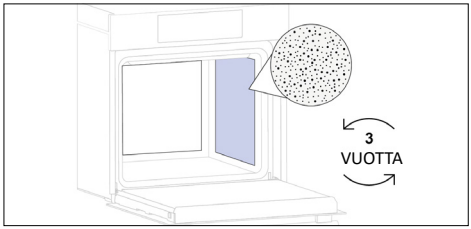
Kupera muoto sopii uunissa grillaamiseen korkeassa lämpötilassa (220°), mikä mahdollistaa kunnollisen grillaustuloksen jopa kotona.
Pellin pohjan tyhjennysominaisuuden ansiosta rasva pääsee muodostamaan savua syntyy vain vähän.

**Dual tray – HÖYRY-tila**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)

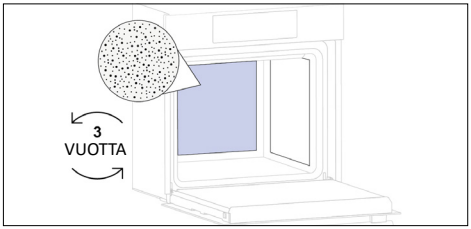


Kovera muoto mahdollistaa ruoanlaitossa syntyvän kosteuden oikeanlaisen kierron ja pitää ruoan kosteuspitoisuuden korkeana.
Kypsennyksessä käytettävän kosteuden määrää voidaan säädellä sen mukaan, miten paljon pellille lisätään vettä.

**Katalyyttipaneelit**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)

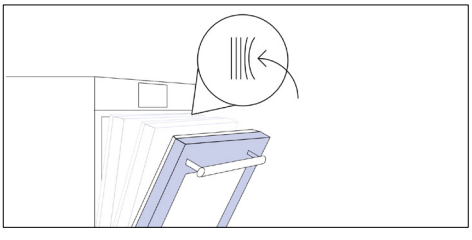



**Katalyytti Tuulettimen suojus**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



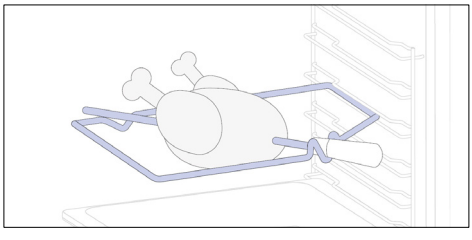

Emalilla päällystetyt erikoislevyt on valmistettu käyttäen mikrohuokoisuusrakennetta, joka tekee rasvasta helposti irrotettavia kaasumaisia elementtejä. Vaihda 3 vuoden käytön jälkeen (2/3-ruoanlaittojaksoa viikossa).

**Pehmeästi sulkeutuvat/avautuvat saranat**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



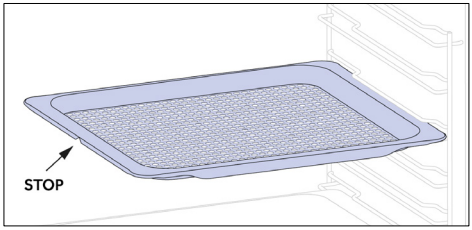
Pehmeästi sulkeutuvat ja avautuvat saranat ohjaavat oven liikettä ja varmistavat sen sujuvuuden sekä estävät paiskautumisen.

**Varras**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



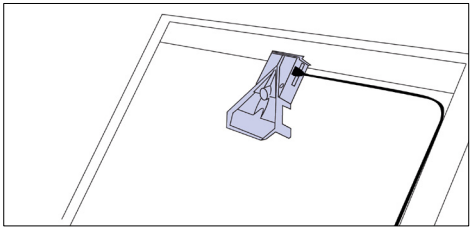
Varras toimii yhdessä ylemmän lämmityselementin kanssa ja kääntää ruokaa, jotta se kypsyy tasaisesti. Se soveltuu parhaiten keskikokoisten ruoka-annosten kypsentämiseen. Ihanteellinen perinteiseen lihan paahtamiseen.

**Air Fry -pelti** (vain jos käytössä tässä mallissa*)



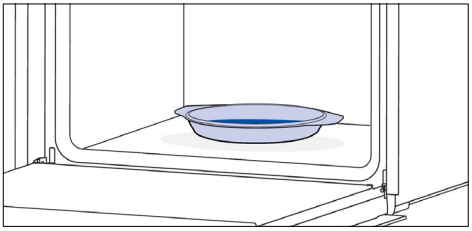

Air Fry -pelti varmistaa, että kuuma ilma kypsentää ruoan tasaisesti ja kolmiulotteisesti. Näin saadaan rapeampi pinta ja kuivattamatta ruokaa sisältä. Leivinpelti voidaan valinnaisesti sijoittaa tasolle T1 nesteiden tai murujen keräämistä varten.

**Kamera** (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Bionic vision -kamera havaitsee ja tunnistaa ruoan ja asettaa sopivimmat parametrit ruoan valmistukseen.

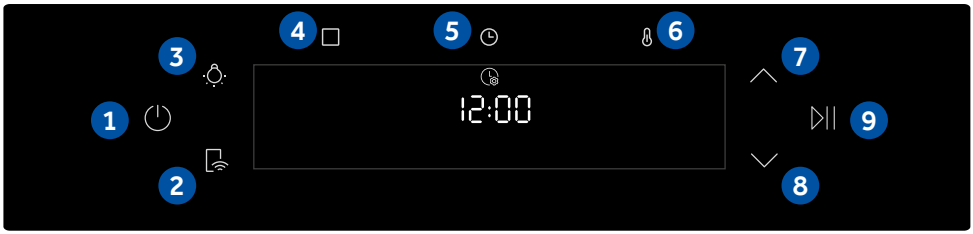
**Steam Vessel** (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Höyryastia on kätevä lisävaruste, joka täytetään vedellä höyryn tuottamiseksi ruoanlaiton aikana, mikä parantaa ruoan makua, rakennetta ja kosteutta.

**FI:** Älä aseta ruokaa suoraan uunin ritilöille. Käytä aina leivinpaperia ja/tai sopivia uunipeltejä tai vuokia.

## 2.3. OHJAUSPANEELI




**Komission asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset alhaisen virrankulutuksen tiedot**

Tuotteen virrankulutus valmiustilassa, jossa on tieto- tai tilanäyttö: 0,8 W

Ajanjakso, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jossa näytetään tiedot tai tila: 20 minuuttia

Toiminnot ja niiden järjestys voivat olla erilaiset mallista riippuen.

1. Virtapainike
2. Etäohjaus
3. Lamppu
4. Toiminnot
5. Aika
6. Lämpötila

7/8. Siirtymispainikkeet

9. Käynnistä/keskeytä

### PÄÄTOIMINNOT

Ohjauspaneelissa on seuraavat päätoiminnot:

| Symboli | Toiminto | Kuvaus |
|---|---|---|
| | **Virtapainike** | Paina, kun haluat kytkeä uunin päälle/pois päältä. |
| | **EtäohjausPÄÄLLÄ/ POIS PÄÄLTÄ** | Aktivoi etäohjaus painamalla painiketta, kun olet ensin yhdistänyt uunin hOn-sovellukseen (sovelluksen kautta). |
| | **Valo** | Paina, kun haluat sytyttää/sammuttaa uunin sisävalon |
| | **Toiminnot** | Painamalla kerran voit käyttää manuaalisia toimintoja, painamalla kahdesti pääset Everyday cooking -ohjelmiin, painamalla 3 kertaa voit käyttää Puhdistus-valikkoa ja painamalla neljä kertaa pääset WIFI-valikkoon. |
| | **Aika** | Paina kerran kypsennyksen keston määrittämistä varten, kahdesti minuuttimuistutusta varten (käytettävissä valmiustilassa), kolme kertaa ajastettua käynnistystä varten. Valmiustilassa on käytettävissä keittiöajastin ja, kun painat 3 sekunnin ajan, kellonaika. |
| | **Lämpötila** | Paina kerran, kun haluat tarkistaa uunin lämpötilan. Paina kaksi kertaa, kun haluat aktivoida nopean esilämmitysvaihtoehdon (käytettävissä vain uunin esilämmitysvaiheen aikana). |
| | **Siirtymispainikkeet** | Paina navigointipainikkeita, kun haluat selata toimintoja ja muuttaa asetuksia. |
| | **Käynnistä/keskeytä** | Paina, kun haluat käynnistää tai keskeyttää ruoanlaiton tai vahvistaa toiminnot. |

## 2.4. YHDISTETTÄVYYS

### Langattoman toiminnon parametrit

| Tekniikka | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standardi | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Taajuuskaista(t) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimiteho [mW] | 100 | 10 |

### Langattoman anturin langattomat parametrit

| * Malli | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tekniikka | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standardi | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Taajuuskaista(t) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimiteho [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth®-sanamerkki ja -logot ovat Bluetooth SIG, Inc:n omistamia rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja Candy Hoover Group SRL käyttää näitä tavaramerkkejä lisenssillä. Muut tavaramerkit ja kauppanimet ovat omistajiensa omaisuutta.

* Uunimallista riippuen

### Tuotetiedot Verkkokäyttöisille Laitteille

Tuotteen virrankulutus verkkovalmiustilassa, jos kaikki langalliset verkkoportit on kytketty ja kaikki langattomat verkkoportit on aktivoitu: 2,0 W

Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti verkkokäyttöiseen valmiustilaan: 20 minuuttia

### Langattoman verkkoportin aktivointi:

Wifi-moduuli kytkeytyy päälle heti, kun käyttäjä kytkee virran päälle.

### Langattoman verkkoportin poistaminen käytöstä:

Wi-Fi-moduuli deaktivoituu heti, kun käyttäjä kytkee virran pois päältä. Wi-Fi voidaan myös deaktivoida, kun uuni on päällä, valitsemalla Wi-Fi-asetusvalikosta OFF.

Täten Candy Hoover Group Srl vakuuttaa, että radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Yhdistyneen kuningaskunnan markkinoita koskevien asiaankuuluvien lakisääteisten vaatimusten mukainen. Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla Internet-osoitteessa:www.candy-group.com

## VUOROVAIKUTUS SOVELLUKSEN KANSSA

Laite voidaan liittää kodin langattomaan verkkoon ja sitä voidaan käyttää etänä sovelluksen avulla. Yhdistä laite varmistaaksesi, että se pysyy ajan tasalla uusimpien ohjelmistojen ja ominaisuuksien suhteen.

### HUOMAA

- Kun uuni on päällä, WIFI-kuvakkeet vilkkuvat 30 minuuttia. Tänä aikana on mahdollista rekisteröidä tuote.
- Varmista, että kotisi Wi-Fi-verkko on päällä.
- Vaiheittaiset ohjeet näkyvät sekä laitteessasi että mobiililaitteessasi.
- Uunin liittäminen voi kestää jopa 10 minuuttia.
- Katso lisäohjeita ja vianmääritys sovelluksesta.

---

Lataa hOn-sovellus älypuhelimeesi.

Available on the App Store

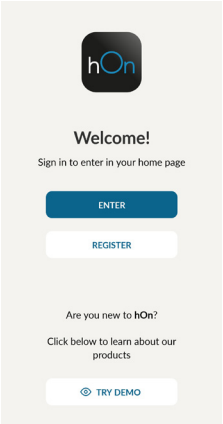
GET IT ON Google Play

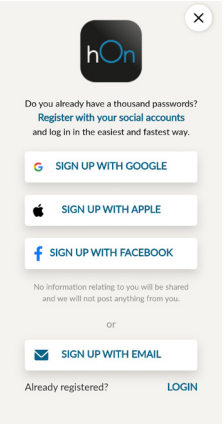
Seuraavat kuvat ovat vain havainnollistamistarkoituksessa.

---

## UUDEN KÄYTTÄJÄN REKISTERÖINTI

- Napsauta Rekisteröidy-painiketta
- Voit rekisteröityä sosiaalisen median tilien kautta tai henkilökohtaisella sähköpostiosoitteellasi

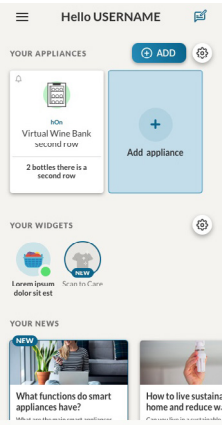



## NOPEA PARILIITOS

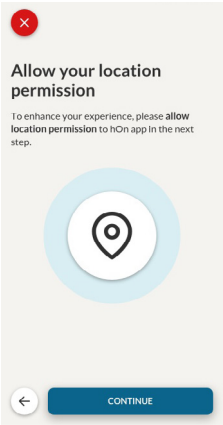
**Vaihe 1**

- Valitse Lisää laite.



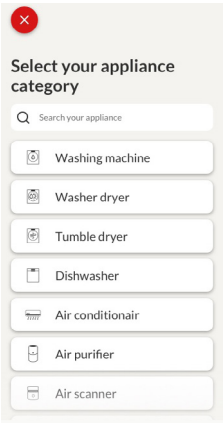
**Vaihe 2**

- Salli sijaintitietojen käyttäminen.



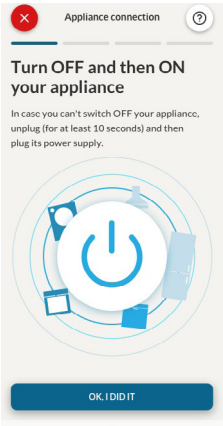

**Vaihe 3**

- Valitse uuni laiteluokasta.



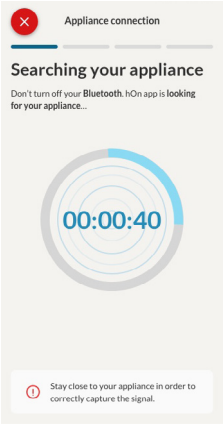

**Vaihe 4**

- Kytke laite päälle. Jos se on jo päällä, kytke se pois päältä ja takaisin päälle.



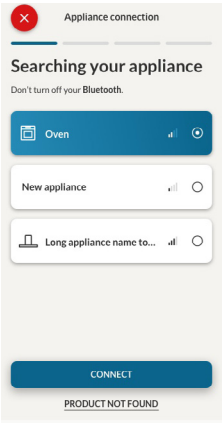
**Vaihe 5**

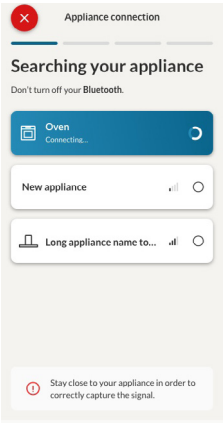
- Kun laite on kytketty päälle, hOn-sovellus alkaa etsiä kodinkonettasi.




**Vaihe 6.1-6.2**

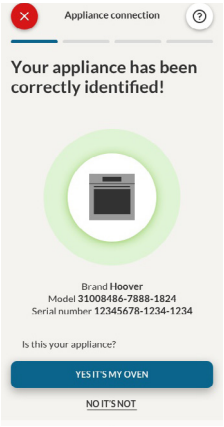
- Valitse kodinkoneesi, napauta Yhdistä ja odota muutama sekunti.




**Vaihe 7**

- Uuni löytyy ja voit hallita sitä hOn:n kautta.

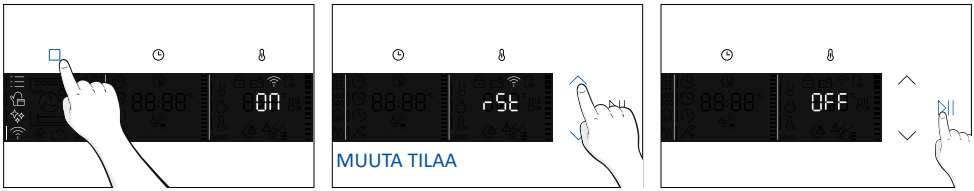


## NÄIN MUUTAT WIFI-ASETUKSIA

Kun laite on yhdistetty, käyttäjä voi muuttaa WIFI-asetuksia seuraavasti:

- **WIFI ON: Uunin tilaa voi seurata vain sovelluksella.**
- **WIFI hOn: Uunia voi käyttää vain sovelluksella.**
- **WIFI OFF: Uunia ei ole yhdistetty, mutta se on edelleen rekisteröity verkkotunnuksilla, jotka on tallennettu.**
- **WIFI RESET: Yhteys nollataan ja uusi rekisteröinti on mahdollinen.**

1. Napauta ☐ ja siirry WIFI-valikkoon. Näytössä näkyy “On”.
2. Näytössä näkyy “On”.
3. Käytä nuolia, kunnes “Off” tai nollausasetus “rSt” tulee näkyviin.



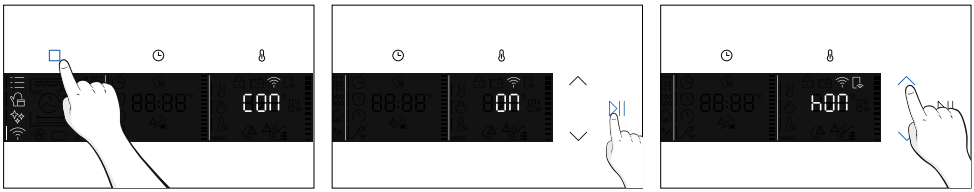

## ETÄOHJAUS

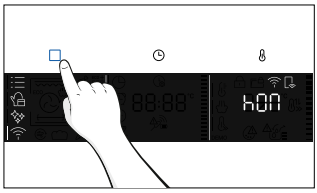
Etäohjaus tarjoaa käyttäjille lukuisia etuja, jotka parantavat käyttömukavuutta, tehokkuutta ja yleistä ruuanvalmistuskokemusta antamalla mahdollisuuden hallita tuotetta suoraan sekä laitteesta että hOn-sovelluksesta
Tämän toiminnon avulla voit nauttia laitteesi kautta erilaisista ominaisuuksista, kuten sovelluksessa jo saatavilla olevien reseptien tai kypsennysohjelmien välittömästä tai ajoitetusta aloittamisesta; reseptien edistymisen reaaliaikaisesta seurannasta; käytössä olevien kypsennysparametrien säätämisestä; kypsennysprosessin seurannasta anturin avulla ja tallennettujen reseptien hallinnasta käyttämällä tuotteen Jolly-toimintoa (katso liittyvä osio). Lisäksi on mahdollista saada ilmoituksia, kun ohjelmat tai reseptit on suoritettu. Etäohjaus voidaan aktivoida vain, kun tuote on rekisteröity.

**HUOMAA:** Se on saatavana kaikkiin tuotteen kypsennystoimintoihin, paitsi Gratiini-, Grilli- ja Supergrill-ohjelmiin.

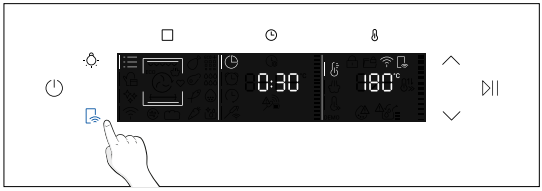
### Etäohjauksen aktivointi:

1. Valitse WIFI-tila napauttamalla ☐.
2. Näytössä näkyy Yhdistä. Tap ⏯. ”On” alkaa vilkkua.
3. Valitse hOn-tila napauttamalla ⌄ ja aktivoi Etäohjaus napauttamalla ⏯.
4. Poistu hOn-tilasta napauttamalla ☐.
5. Ota sovellus käyttöön, valitse ohjelma ja anna ruoanlaiton alkaa. Prosessin aikana ohjelman parametreja voidaan hallinta ja muuttaa sekä tuotteesta että sovelluksesta.

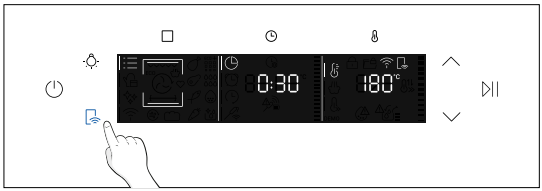




Etäohjaus voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana painamalla vastaavaa painiketta.

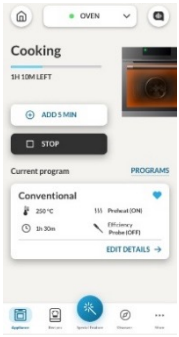



**Etäohjauksen pysäyttäminen:**
Kun ruoanlaitto-ohjelma on käynnissä, se voidaan pysäyttää suoraan tuotteesta painamalla laitteen mukana toimitetun kaukosäätimen vastaavaa painiketta.



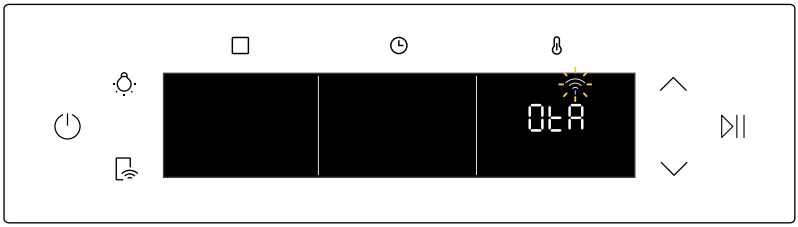

Voit myös pysäyttää kypsennysohjelman etänä sovelluksen avulla napsauttamalla näyttölaitteen STOP-painiketta. Uuni pysäyttää kypsennyksen automaattisesti.

**HUOMAA:** Jos käyttäjä lopettaa käynnissä olevan kypsennyksen uunista, pysäytetty kypsennys näkyy samanaikaisesti sovelluksessa..



### LANGATON PÄIVITYS (OTA)

"Over The Air" -teknologian ansiosta voit helposti pitää uunisi ajan tasalla uusimmilla ominaisuuksilla. Jos saatavilla, päivitys käynnistyy automaattisesti, kun uuni on yhdistetty sovellukseen eikä mitään keittofunktioita ole käytössä. Näyttöön ilmestyy "OtA", Wi-Fi-kuvake vilkkuu ja kaikki tuotteen komennot ovat väliaikaisesti pois käytöstä. Tämä prosessi voi kestää muutaman minuutin, joten älä irrota tai katkaise uunin virtaa tänä aikana. Kun päivitys on valmis, näytössä vilkkuu "12:00". Aseta vain aika uudelleen ja aloita ruoanlaitto!






# 3. ENNEN ALOITTAMISTA

## 3.1. KÄYNNISTYSTÄ KOSKEVAT TIEDOT

Kun käynnistät uunin ensimmäisen kerran, saatat huomata savua. Älä huolestu. Odota vain, että savu häviää, ennen kuin alat käyttää uunia.

### Oven toiminta

Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana uunin ovi pysyy aina lukittuna. Jos ovi ei ole lukittu, uuni näyttää virhekoodin 24 ja keskeyttää puhdistustoiminnon.

### Valaistuksen toiminta

Uunissa on sisällä yksi tai kaksi lamppua, jotka syttyvät yleensä aina, kun kypsennystoiminto alkaa.
Ovikytkimellä varustetuissa uuneissa (katso alla) valo syttyy automaattisesti, kun ovi avataan.
Lamppupainikkeella varustetuissa uuneissa myös painiketta voidaan käyttää valaistuksen aktivoimiseen.
Jos uunin ovi pysyy auki yli 10 minuuttia, valot sammuvat automaattisesti.
Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana valo pysyy pois päältä. *

### Jäähdytystuulettimen toiminta

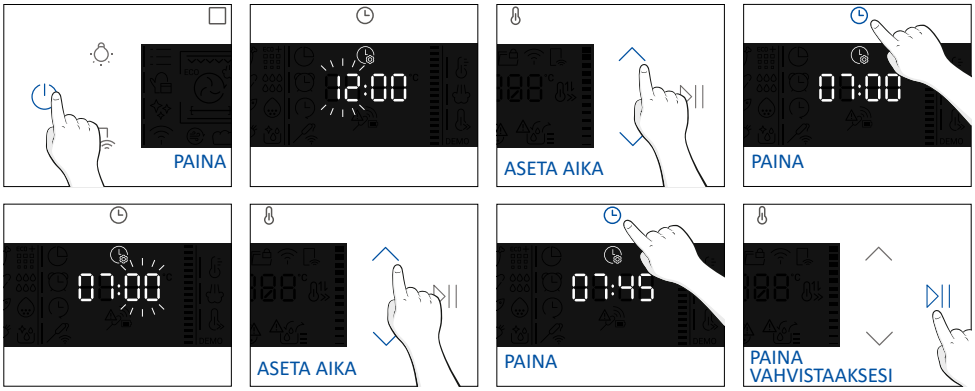
Jäähdytystuuletin on vastuussa lämmön haihduttamisesta, uunin ja sen ympäristön liiallisen lämpiämisen ehkäisemisestä sekä keittiölaitteiden suojaamisesta korkeiden lämpötilojen vaikutuksilta. Tästä syystä jäähdytystuulettimen toiminta kuuluu jonkin aikaa myös sen jälkeen, kun uuni on sammutettu.
Se toimii kypsennyksen aikana ja sen jälkeen ja sen toiminta on suhteutettu uunin sisälämpötilaan.
Kun jäähdytystuuletin on toiminnassa, se tuottaa yleensä lempeää huminaa tai pyörreääntä.
Saatat myös havaita lämpimän ilmavirran uunin oven ja ohjauspaneelin välisestä aukosta.
Pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja kun ovi on lukittu, jäähdytystuuletin on kytketty päälle. *
ECO-toiminnon aikana valo jää pois päältä.

(*vain pyro-uunit)

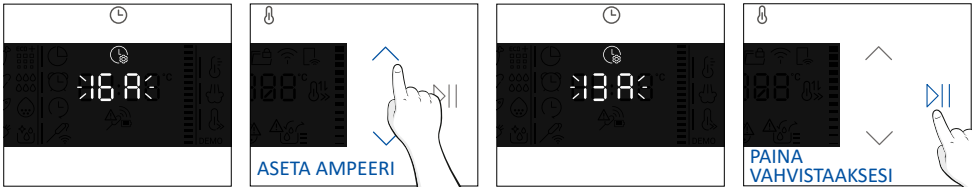
### 3.2. ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, ensimmäinen vaihe on asettaa kellonaika, valita 13 ampeerin tai 16 ampeerin välillä, ja valita äänitaso.

- **ASETA AIKA:** Näytöllä näkyy vilkkuva esiasetusaika '12:00'. Voit muokata sitä pitämällä ⏻ painettuna ja asettamalla nykyisen tunnin nuolien avulla. Vahvista tunnit painamalla 🕒 . Aseta minuutit samalla tavalla. Vahvista painamalla ⏯ .

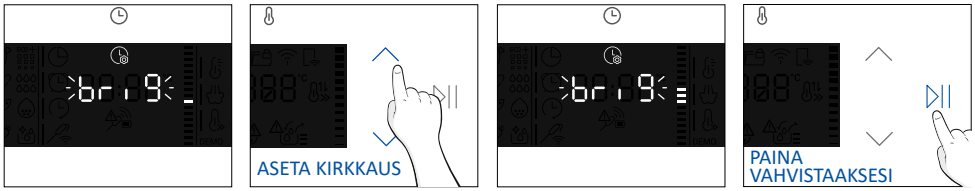



- **AMPEERI:** Uuni on oletusarvoisesti asetettu toimimaan suuremmalla teholla, joka soveltuu kotitalouksille, joiden teho on yli 3 kW (16 A). Jos kodissasi on alhaisempi teho, voit muuttaa tämän asetuksen arvoksi ⏯ 13 A. Tämä asetus vaikuttaa siihen, kuinka nopeasti uuni lämpenee. Korkeamman vaihtoehdon (16A) valitseminen tarkoittaa, että se lämpenee nopeammin (koska tehon absorptio lisääntyy). Näet näytöllä kaksi vaihtoehtoa: 13A ja 16A. Valitse haluamasi käyttämällä nuolia. Vahvista painamalla ⏯.

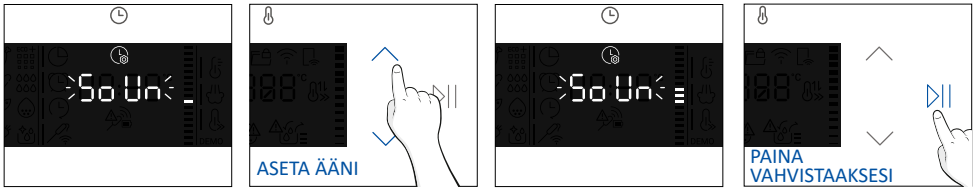



ⓘ **HUOMAA:** Ampeerin asettaminen on mahdollista vain ensimmäisen asennuksen aikana. Jos haluat muuttaa asetettua ampeeria, tutustu asennuksen jälkeisiin ohjeisiin.

- **KIRKKAUS:** Näytössä näkyy symboli "brig". Numerot edustavat kirkkaustasoa, jota voidaan muokata nuolilla. Vahvista painamalla ⏯.

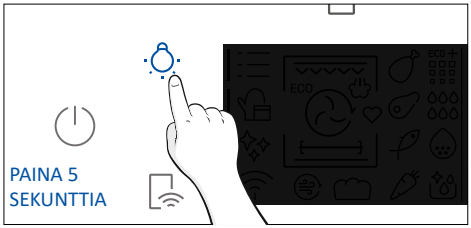


- **ÄÄNI:** Näytössä näkyy symboli "Soun". Numerot edustavat äänenvoimakkuuden tasoa, jota voidaan muokata nuolilla. Vahvista painamalla ⏯.



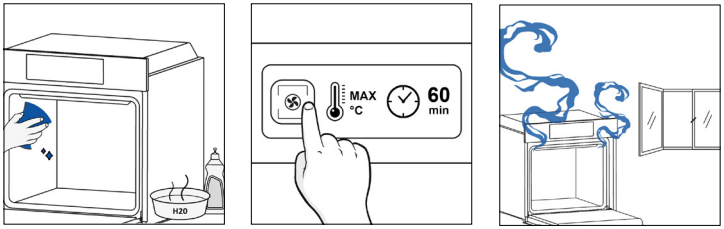

- **ASENNUKSEN JÄLKEISET OHJEET**

Voit palata alkuperäisiin asetuksiin painamalla Lamppu-painiketta 5 sekunnin ajan.




### 3.3. ALUSTAVA PUHDISTUS

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

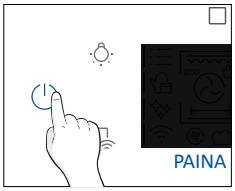


# 4. TUOTTEEN TOIMINTA

## 4.1. MITEN TUOTE TOIMII

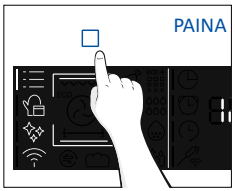
### UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ

Pidä ⏻ alhaalla, kun haluat kytkeä uunin PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ.




### TOIMINNOT-VALIKKO

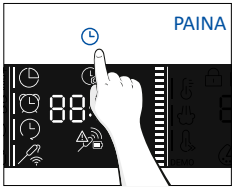
Siirry Toiminto-valikkoon painamalla ☐.
Napauta niin monta kertaa kuin on tarpeen siirtyäksesi seuraaviin asetuksiin:

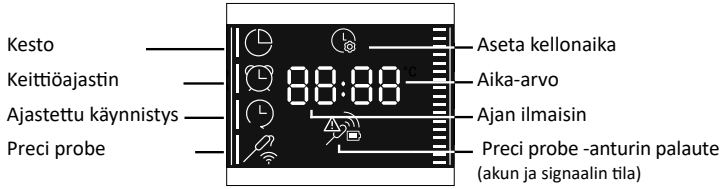



| Symboli | Toiminto | Kuvaus |
|---|---|---|
| | **Päätoiminnot** | Tämän toiminnon avulla voit valita halutun ruoanlaitto-ohjelman nuolilla. Aseta aika ja lämpötila napauttamalla ◷ ja 🌡. Käynnistä toiminto painamalla ⏯. Voit keskeyttää ohjelman napsauttamalla uudelleen. |
| | **Elintarvikeryhmät** | Voit valita valikosta nuolilla 4 erilaista ruoanvalmistusluokkaa, jotka on jo integroitu uuniin. Näytössä näkyy oletusaika ja -lämpötila. |
| | **Wifi** | Tässä tilassa voit liittää uunisi verkkoon ja rekisteröidä sen hOn-sovellukseen. |
| | **Puhdistustoiminnot** | Tämän toiminnon avulla voit valita uunisi puhdistusjärjestelmän. |

## AIKA-VALIKKO

Kun olet valinnut ruoanlaitto-ohjelman, siirry Aika-valikkoon painamalla ⏲.
Napauta ⏲ niin monta kertaa kuin on tarpeen siirtyäksesi seuraaviin asetuksiin:



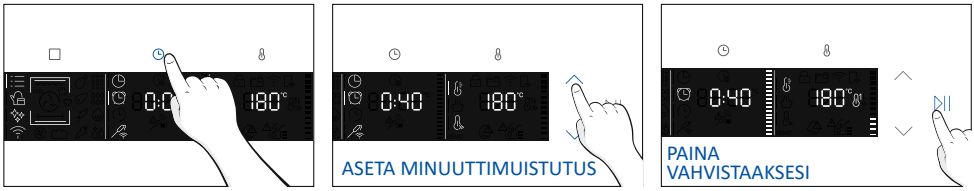

**HUOMAA:** useita parametreja ei voi asettaa samanaikaisesti, joten vain viimeinen yhdistelmä jää muistiin, ja edellinen poistetaan.

| Symboli | Toiminto | Kuvaus |
|---|---|---|
| | **a) Kypsennyksen Kesto** | Tämän avulla voidaan esiasettaa valitun reseptin mukainen kypsennysaika.<br>Siirry Aika-valikkoon painamalla ⏲ . Napauta ⏲ niin monta kertaa, että voit valita Kypsennyksen kesto -toiminnon.<br>Aseta sitten arvo nuolilla ja vahvista painamalla ⏯ . Laskenta alkaa esilämmityksen lopussa (jos sellainen on käytössä).<br>Kypsennyksen kestoa voidaan muuttaa kypsennyksen aikana painamalla ⏲ ja käyttämällä nuolia. Kun aika on kulunut umpeen, näytössä näkyy Loppu, ja kypsennys päättyy. |
| | **b) Minuuttimuistutus** | Mahdollistaa uunin käytön herätyskellona.<br>Siirry Aika-valikkoon painamalla ⏲ . Napauta ⏲ niin monta kertaa, että voit valita Minuuttimuistutus-toiminnon.<br>Aseta sitten arvo nuolilla ja vahvista painamalla ⏯ . Kypsennyksen kestoa voidaan muuttaa kypsennyksen aikana painamalla ⏲ ja käyttämällä nuolia. Käynnistä sitten ruoanlaitto uudelleen painamalla ⏯ . Kun aika on kulunut loppuun, kypsennys jatkuu, kunnes se keskeytetään manuaalisesti.<br>Tämä toiminto voidaan asettaa myös, kun uuni on valmiustilassa, painamalla ⏲ . Kun minuuttimuistutus on aktivoitu, sen toiminta ei riipu uunin kypsennystoiminnoista. |
| | **c) Ajastettu Käynnistys** | Mahdollistaa ruoanlaiton aloitusajan valitsemisen.<br>Siirry Aika-valikkoon painamalla ⏲ . Napauta ⏲ niin monta kertaa, että voit valita Ajastettu käynnistys -toiminnon.<br>Aseta sitten arvo nuolilla ja vahvista painamalla ⏯ .<br>HUOMAA: Ajastettu käynnistys on aktivoitavissa vasta kypsennyksen keston asettamisen jälkeen, eikä se ole käytettävissä grillin toimintojen kanssa. |

## a. Kypsennyksen Kesto




## b. Minuuttimuistutus

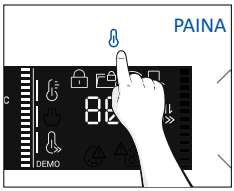


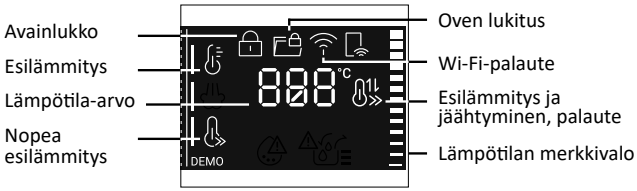

## c. Ajastettu Käynnistys



## LÄMPÖTILA-VALIKKO

Kun olet valinnut ruoanlaitto-ohjelman, siirry Lämpötila-valikkoon painamalla 🌡. Napauta 🌡 niin monta kertaa kuin on tarpeen siirtyäksesi seuraaviin asetuksiin:




| Symboli | Toiminto | Kuvaus |
|---|---|---|
| | **Lämpötila** | Paina 🌡 ja aseta lämpötila. Muuta arvoa nuolilla. |
| | **Nopea Esilämmitys** | Paina kaksi kertaa 🌡, kun haluat asettaa nopean esilämmityksen lämpötilan. |

## LISÄTOIMINTO

| Symboli | Toiminto | Kuvaus |
|---|---|---|
| | **Lapsilukko** | Tämä toiminto mahdollistaa näytön lukitsemisen estääkseen ei-toivotun käytön alaikäisiltä. Aktivoidaksesi sen, paina Lampun ja Kaukosäätimen painikkeita samanaikaisesti 3 sekunnin ajan. Käyttöliittymään ilmestyy lukkokuvake. Tässä tilassa uunin käyttöliittymä on lukittu eikä asetuksia voi muuttaa. Lapsilukon poistamiseksi paina Lampun ja Kaukosäätimen painikkeita uudelleen 3 sekunnin ajan (avainkuvake katoaa). |

## 4.2. RUOANVALMISTUSTOIMINNOT

### NOPEA ESILÄMMITYSVAIHTOEHTO

Voit nopeuttaa esilämmitysvaihetta valitsemalla nopean esilämmityksen vaihtoehdon painamalla lämpötilakuvaketta 3 sekunnin ajan sen jälkeen, kun olet valinnut kypsennysohjelman ja lämpötilan. Tämä vaihtoehto aktivoi tuulettimen ja lämmityselementtien yhdistelmän valitusta kypsennystoiminnosta riippumatta. Energian säästämiseksi tuuletin SAMMUTETAAN nopean esilämmityksen aktivoinnin yhteydessä, kunnes uuni saavuttaa halutun lämpötilan.

### VAKIOTOIMINNOT

**HUOMAA:** jos toiminto edellyttää esilämmitystä, varmista, että kaikki lisävarusteet on poistettu tämän vaiheen ajaksi. “KYLLÄ/NOPEA ESILÄMMITYS” tarkoittaa, että esilämmitys on tarpeen ja nopea esilämmitysvaihtoehto on käytettävissä; “EI” tarkoittaa, että esilämmitys ei ole käytettävissä ja ruoka on asetettava kylmään uuniin.

| Symboli | Toiminto | °C-oletusarvo<br>°C-vaihteluväli | Suositeltu taso | Esilämmitys | Suositukset |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Tavanomainen | 200°C<br>30-250/300°C *** | T2/T3 | Kyllä/ Nopea esilämmitys | IHANTEELLINEN: kakut, leivät, keksit, piirakat yhdellä tasolla käyttäen sekä ylä- että alalämpöä. Voidaan käyttää Preci Probe - anturin kanssa. |
|  | Kiertoilma+ tuuletin | 175°C<br>50-250/300°C *** | T2/T3/T4 | Kyllä/ Nopea esilämmitys | IHANTEELLINEN: paistit, vuokaruoat, vihannekset ja piirakat, joissa on kosteat täytteet, yhdellä tasolla. Ihanteellinen sellaisten ruokien kypsentämiseen, joiden vesipitoisuus on suuri. Voidaan käyttää Preci Probe - anturin kanssa. |
|  | Monitaso | 160°C<br>50-250/300°C *** | T4 yhden tason ollessa käytössä T2+T5 kahden tason ollessa käytössä T2+T4+T6 kolmen tason ollessa käytössä | Kyllä/ Nopea esilämmitys | IHANTEELLINEN: kakut, keksit ja pizzat yhdellä tai useammalla tasolla. Ihanteellinen erilaisten ruokien valmistamiseen. Voidaan käyttää Preci Probe - anturin kanssa. |
|  | Alalämpö | 170°C<br>50-230°C | T2 | Kyllä/ Nopea esilämmitys | IHANTEELLINEN: crème caramel, vanukkaat ja vesihaude, yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voidaan käyttää myös esivalmistelun viimeistelyyn. Voidaan käyttää Preci Probe - anturin kanssa |
|  | Alalämpö+ tuuletin | 170°C<br>50-230°C | T2 | Kyllä/ Nopea esilämmitys | IHANTEELLINEN: pizzat, suolaiset kakut, tortut ja elintarvikkeet, joissa on nestemäisiä täytteitä, yhdellä tasolla. Voidaan käyttää Preci Probe - anturin kanssa. |
|  | Grilli | T5<br>T1-T5 | T6, kun valmistettava ruoka on ohuena kerroksena T5 paksummille elintarvikkeille | EI | IHANTEELLINEN: gratiinit, grillattu liha, kala, kasvikset. Tämä toiminto käyttää vain yläosan sisempää lämmityselementtiä. Käytä, kun ovi on suljettuna. Aseta pelti tason alle nesteiden keräämiseksi. |
|  | **Supergrill | T5<br>T1-T5 | 6 tasoa:T6<br>7 tasoa:T7 | EI | IHANTEELLINEN: suuret määrät makkaroita, pihvejä ja lämpimiä leipiä. Koko grillauselementin alapuolella oleva alue kuumenee. Käytä, kun ovi on suljettuna. Käännä ruoka, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa (tarvittaessa). |

| Symboli | Toiminto | °C-oletusarvo °C-vaihtelu-väli | Suositeltu taso | Esilämmitys | Suositukset |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratiini | 200°C 150-250°C | T4/T5 | Kyllä/ Nopea esilämmitys | IHANTEELLINEN: kokonaiset lihapalat (paistit) tai Gratiinioidut ruoat. Käytä, kun ovi on suljettuna. Liu'uta nesteenkeräyspelti tason alle nesteiden keräämiseksi. Käännä ruoka tarvittaessa kypsennyksen puolessa välissä. |
|  | Monitaso + | 200°C 150-250°C | 6 tasoa T1+T2+T3+T6 7 tasoa T1+T3+T5+T7 | Kyllä/ Nopea esilämmitys | IHANTEELLINEN: kokonaisen menun valmistus ilman, että hajut sekoittuvat toisiinsa. Valmistettavia ruokia ei tarvitse poistaa uunista samaan aikaan, niillä voi olla eri kypsennysajat. Katso menuehdotukset erillisestä kappaleesta (lisää kappaleen numero) |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | T3 | EI | IHANTEELLINEN: lihan, kalan tai vihannesten kypsentämiseen Tämän toiminnon avulla voit säästää energiaa ruoanlaiton aikana ja pitää ruoan mehevänä. Sisätilan lamppu on kytketty pois päältä. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | T4 | EI | IHANTEELLINEN: sellaisten pakasteiden tai paneroitujen puolivalmisteiden valmistukseen, jotka ovat yleensä paistettuja. Erillisen pellin ansiosta kuuma ilma voi virrata tasaisesti elintarvikkeiden yli. |
|  | Leipä | 210°C 190-220°C | T2/T3 | EI | IHANTEELLINEN: leivän ja leipäpätkien leivontaan |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | T2/T3 | EI | IHANTEELLINEN: kaikenlaisiin pizzoihin ilman uunin esilämmitystä. Käytä alhaisempia lämpötiloja pakastetuille tuotteille ja 300 °C:ta kotitekoisille resepteille |
|  | Valkoinen liha | 190°C 180-200°C | T3/T4 | EI | IHANTEELLINEN: siipikarjalle ja valkoisen lihan paloille |
|  | Punainen liha | 190°C 180-200°C | T3/T4 | EI | IHANTEELLINEN: naudanlihalle ja punaisen lihan paloille |
|  | Kala | 170°C 160-180°C | T3/T4 | EI | IHANTEELLINEN: kokonaisille kaloille ja fileille |
|  | Kasvikset | 190°C 180-200°C | T3/T4 | EI | IHANTEELLINEN: paahdetuille vihanneksille ja perunoille |

*Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).

**Käytä, kun ovi on suljettuna.

(***) Uunimallista riippuen.

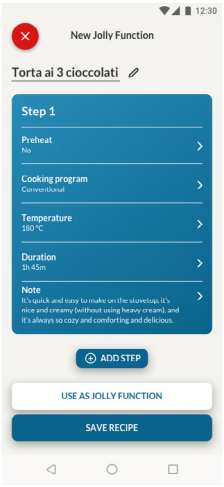
### 4.2.2. ERIKOISTOIMINNOT

| Symboli | Toiminto | °C-oletusarvo °C-vaihtelu-väli | Suositeltu taso | Esiläm-mitys | Suositukset |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Lisää esiasetettujen toimintojen luetteloon suosikkisi, jota ei vielä ole uunissasi. Voit määrittää sen hOn-sovelluksen kautta. |

### ♡ Jolly-toiminto

Jolly-toiminnon ansiosta tämä tuote tarjoaa täysin muokattavan kokemuksen, jonka avulla voit tallentaa henkilökohtaiset reseptisi suoraan uuniin. Voit käyttää reseptejä niin usein kuin haluat, eikä sinun tarvitse kirjautua sitä varten sovellukseen.



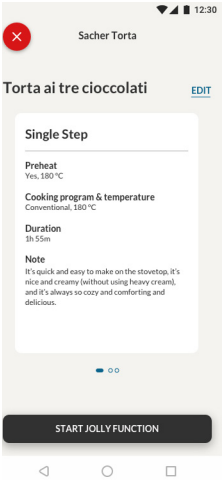


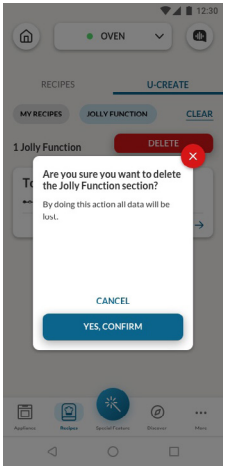

### Jolly-toiminnon asettaminen:

Jos haluat asettaa Jolly-toiminnon, avaa sovelluksen U-CREATE-osio, valitse käytettävä resepti ja napsauta Käytä Jolly-toimintona.
Voit nyt käynnistää reseptin ilman vuorovaikutusta sovelluksen kanssa.
Aloita vain kypsennysprosessi kääntämällä toimintonuppi Jolly-toimintoon.
Näytössä näkyy esiasetettu lämpötila.

## Jolly-toiminnon muokkaaminen:

Jos haluat muokata Jolly-toimintoa, siirry sovelluksen reseptiosioon ja valitse Jolly-toiminnoksi nimetyn reseptin kortti. Muokkaa reseptiä ja aiemmin määritettyjä asetuksia napauttamalla Muokkaa-painiketta.
Ponnahdusviesti ilmoittaa, että sinun on poistettava edellinen Jollytoiminto, ennen kuin voit tallentaa uuden. Jos vahvistat tämän, edellinen Jolly-toiminto poistetaan, uudet asetukset tallennetaan tuotteeseen ja ne näkyvät sovelluksessa.



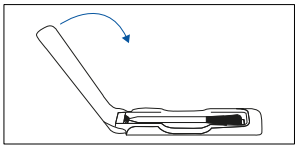

## Jolly-toiminnon poistaminen:

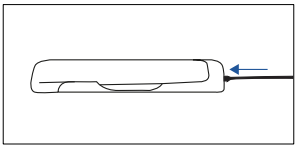
Jos haluat poistaa Jolly-toiminnon uunin käyttöliittymästä, siirry sovelluksen U-CREATE-osio.
Kun napautat Jolly-toiminnoksi määritetyn reseptin korttia, voit poistaa sen napsauttamalla punaista Poista-painiketta.
Ponnahdusikkuna vahvistaa toiminnon ja pyytää sinulta vahvistusta.
Jos jatkat, uuniin tallennettu Jolly-toiminto poistetaan, eikä se ole enää käytettävissä sovelluksessa.

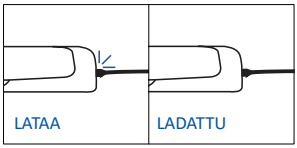
## PRECI PROBE

### Ennen käyttöä tarkista Preci Probe -anturin varaus:

1. Laita Preci Probe laturiin ja sulje kansi.
2. Kytke laturi USB-kaapelilla USB-virtalähteeseen, kuten USB-sovittimeen tai tietokoneen/kannettavan tietokoneen USB-liitäntään. Laturi ei ehkä toimi oikein varavirtalähteen kanssa automaattisen katkaisutoiminnon vuoksi.
3. Laturin LED-merkkivalo syttyy ja vilkkuu latauksen aikana. Se sammuu, kun Preci Probe on ladattu täyteen.

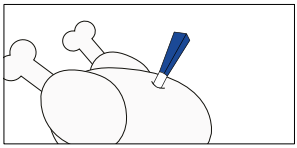


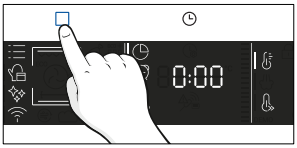


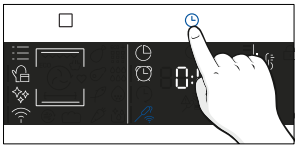


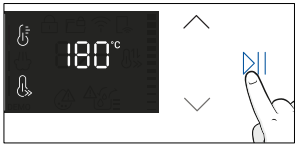

### Preci Probe -anturin rekisteröinti ja käyttö:

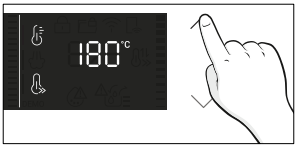
1. Aseta anturi ruokaan.
2. Valitse haluamasi toiminto napauttamalla ☐ ja napauta 🕒 niin monta kertaa, että voit valita Anturi-kuvakkeen.
3. Uuni tunnistaa anturin koodin jonkin ajan kuluttua. Napauta ⏯ ja aseta tavoitelämpötila nuolilla.
4. Vahvista ⏯ napauttamalla. Uuni käyttää nyt anturin tietoja seuratakseen ruoan sisälämpötilaa.
5. Kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja uuni sammuu. Irrota anturi varovasti ruoasta.

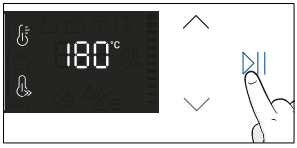




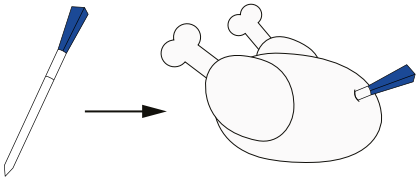


### Ruoanvalmistusvinkkejä

Anturi on varustettu yhdellä mittauspisteellä. Aseta anturi kokonaan ruokaan siten, että metallikärki on ruoan keskellä.
Aseta tämä kohta mahdollisimman lähelle ruoan paksuinta (kylmintä) osaa, jotta kypsennysprosessia voidaan seurata oikein.



Anturia voidaan käyttää manuaalisten toimintojen (Staattinen, Staattinen + Tuuletin, Grilli, Super grill, Gratiini ja Monitaso), RUOANVALMISTUSKATEGORIOIDEN (Liha, Kala ja Vihannekset)

| Elintarvikeluokka | Suositeltu sisälämpötila | Suositeltu sijoitus |
|---|---|---|
| Paahtopaisti | 45°C | Vinosti paksuimmassa kohdassa. Aseta kärki mahdollisimman lähelle lieriömäisten elintarvikkeiden (esim. naudanlihapaisti) geometrista keskustaa. |
| Paahdettu liha | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Siipikarjan liha | 83-85°C | Rinnan paksuimpaan kohtaan |
| Kala (kokonainen/pihvit) | 65°C | Vinosti paksuimpaan kohtaan |
| Leipä/pataruuat | 90°C | Lähellä ruoan geometrista keskustaa |

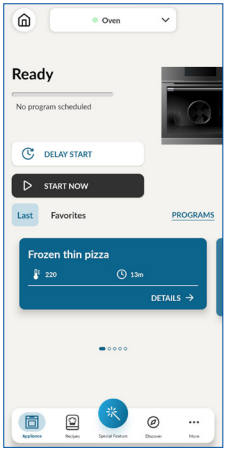
## OHJEET KAMERAN KÄYTTÄMISEEN *

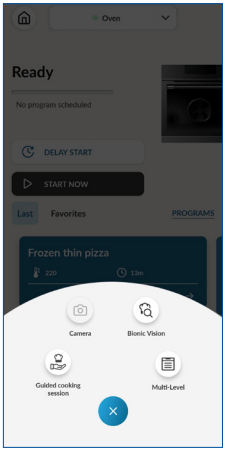
Bionic vision -kamera toimii sovelluksessa olevan Preci Taste -toiminnon kanssa. Kamera voi tunnistaa ruoan ja asettaa siihen liittyvät parametrit, jotta ruoka voidaan kypsentää oikein. Voit seurata kypsennysprosessin tilaa suoraan sovelluksesta.

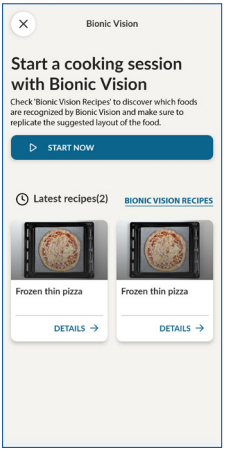
Kamera ei ole käytettävissä esilämmitys-, Eko- ja Pyrolyysi-toimintojen aikana.

Jotta kameraa voidaan käyttää, etäohjauksen on oltava aktiivinen.

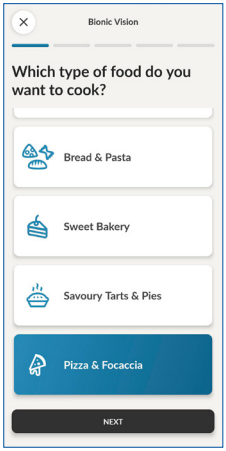
**Vaihe 1.** Paina sovelluksessa Erikoistoiminto, valitse Preci Taste ja paina Käynnistä nyt.



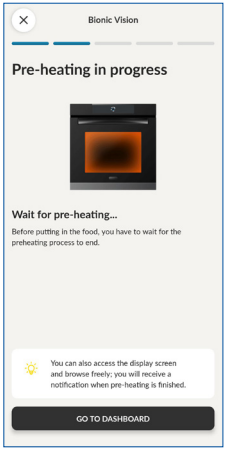




**Vaihe 2.** Valitse ruokaluokka, jonka haluat valmistaa, ja vahvista painamalla Seuraava.

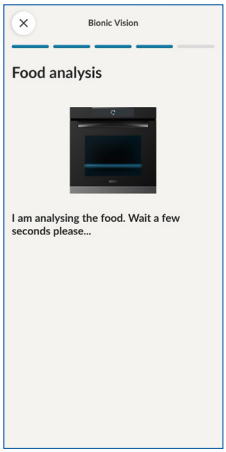


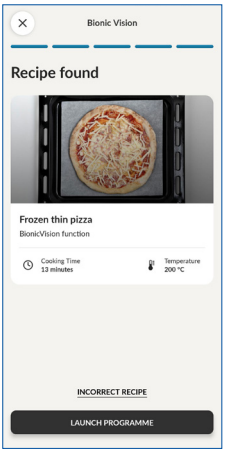

* vain jos läsnä

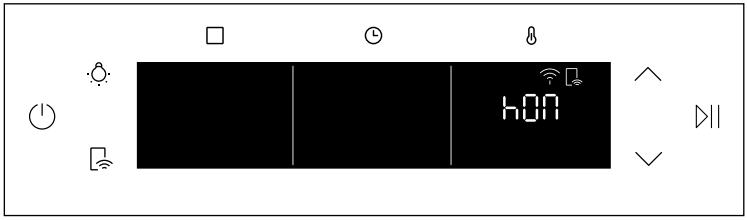
**Vaihe 3.** Kun Preci Taste -resepti on käynnistetty sovelluksesta, esilämmitys alkaa. Tämän toiminnon käynnistäminen edellyttää, että uuni on tyhjä.



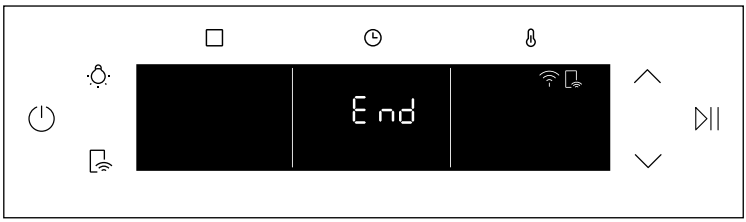

**Vaihe 4.** Esilämmitysvaiheen jälkeen ruoka voidaan asettaa uuniin. Sulje uunin luukku, jotta ruoka havaitaan. Uuni tunnistaa ruoan kameran avulla ja asettaa asianmukaiset parametrit. Tämän prosessin aikana uunin näytössä näkyy ”hOn”. Kun käyttäjä on vahvistanut kypsennyksen, se alkaa automaattisesti.



**Vaihe 5.** Kun kypsennys on päättynyt, näytössä näkyy “End”. Kypsennysaikaa voidaan pidentää, jos haluat ruoan olevan kypsempää.




**HUOMAA:** Varmista ennen kameran käyttämistä, että kameran lasi on puhdas, jotta näkymä on selkeä.



### 4.2.3. MONIVAIHEOMINAISUUS

Monivaihetoiminto mahdollistaa aiemmin asetettujen kypsennysparametrien (lämpötilan ja ajan) säilyttämisen samalla, kun toimintoa vaihdetaan kypsennyksen aikana painamalla ☐ -painiketta.

Toiminto on käytettävissä kaikissa PÄÄTOIMINNOSSA ☰ paitsi ECO- ja JOLLY-ohjelmissa.

# 5. RUOANVALMISTUSOHJEET

## 5.1. YLEISET ASETUKSET

Tuotteessa on kaksi erilaista sivutelinettä, joissa on 6 tai 7 kypsennystasoa. Tarkista oikea kypsennystaulukko.

**HUOMAA:** Jos haluat valmistaa kakkuja, piiraita ja muita ruokia, jotka edellyttävät vuoan tai astiankäyttöä kahdella tasolla, aseta ne porrastetusti: ylemmän pellin astia vasemmalle puolelle ja alemman oikealle puolelle.

**6 tason malli ****

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistusohjelma | Lämpötila °C | Esilämmitys | Ruoanvalmistustarvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Makea leipomo | Pienet kakut / muffinit | 1 | Tavanomainen Monitaso | 175°C 160°C | K | Leivinpelti | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Monitaso | 150°C | | Syvemmät + Leivinpeltis | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Monitaso | 140°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sokerikakut (26 cm Ø) | 1 | Tavanomainen Monitaso | 170°C 150°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Monitaso | 150°C | | Metalliritilä + kakkuvuoka | L1+L4 | 50-60 |
| | Keksit/ pikkuleivät | 1 | Tavanomainen Monitaso | 150°C | K | Leivinpelti | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Monitaso | 140°C | | Syvemmät + Leivinpeltis | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Monitaso | 140°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Tuulihatut | 1 | Monitaso | 190°C | K | Leivinpelti | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Monitaso | 170°C | | Leivinpelti | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshirevanukas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-30 |
| | Marengit | 1 | Monitaso | 90°C | K | Leivinpelti | L4 | 90-160 |
| | Macaronsleivokset | 1 | Tavanomainen | 150°C | K | Leivinpelti | L3 | 15-20 |
| | Omenapiirakka | 1 | Tavanomainen | 185°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Monitaso | 170°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Tavanomainen | 170°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 40-60 |
| | Suklaakohokas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti + muotit | L3 | 10-15 |
| | Juustokakku | 1 | Tavanomainen | 150°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 50-65 |
| | Pakastecroissantit | 1 | Kiertoilma+ tuuletin | 175°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | | Syvemmät + Leivinpeltis | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Monitaso | 160°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Struudeli, pakaste | 1 | Tavanomainen | 210°C | K | Leivinpelti | L3 | 30-45 |
| Leivät ja flatbreadpannuleivät | Lämpimät leivät | 1 | Supergrill | 05 | E | Metalliritilä | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L2/L3 | 25-35 |
| | Leipä, kokonainen | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 35-50 |

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistus-sohjelma | Lämp-ötila °C | Esiläm-mitys | Ruoanvalmistus-starvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Suolaiset piirakat ja pataruuat | Suolaiset kakut / piirakat (26 cm Ø) | 1 | Kiertoilma+ tuuletin Pizza | 180°C 200°C | K E | Metalliritilä + piirakkavuoka | L3 L2 | 30-50 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Metalliritilä + piirakkavuoka | L1+L4 | 50-70 |
| | Juustokohokas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, tuore | 1 | Kiertoilma+ tuuletin | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, pakaste | 1 | Tavanomainen | 180°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 50-60 |
| | Paistettu pasta | 1 | Gratiini | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, pakaste | 1 | Tavanomainen | 180°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, tuore (uunipelti) | 1 | Tavanomainen Pizza | 250°C 300°C | K E | Leivinpelti | L2/L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Syvemmät + Leivinpeltis | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, tuore (pyöreä) | 1 | Tavanomainen Pizza | 250°C 300°C | K E | Leivinpelti | L2/L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Syvemmät + Leivinpeltis | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, pakaste (ohutpohjainen) | 1 | Pizza | 200°C | E | Metalliritilä | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Monitaso | 180°C | | Metalliritilä | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Liha ja siipikarja | Paahdettu kokonainen kana (1–1,2 kg) | 1 | Monitaso Gratiini | 220°C | K | Metalliritilä/ T4 Aseta aluspelti T1-tasoon ja lisää 150 ml vettä | L4 | 40-60 |
| | Kanankoivet | 1 | AirFry | 220°C | E | Air fry-pelti** | L4 | 30-50 |
| | Paahdettu ankka | 1 | Monitaso Gratiini | 200°C | K | Metalliritilä + Uuninkestävä astia | L3 | 50-60 |

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistus-sohjelma | Lämp-ötila °C | Esilämmitys | Ruoanvalmistus-starvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Liha ja siipikarja | Kukko | 1 | Monitaso Gratiini | 220°C | K | Metalliritilä Aseta leivin-pelti tasolle T1 | L4 | 20-40 |
| | Paahdettu kalkkuna | 1 | Monitaso Gratiini | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 50-60 |
| | Porsaan ribsit (1000–1200 g) | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 80-100 |
| | Makkarat | 1 | Supergrill | 04 | K | Metalliritilä | L5 | 40-50 |
| | Paahtopaisti (500 g) | 1 | Monitaso | 220°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-40 |
| | Lihamureke (1000–1500 g) | 1 | Tavanomainen | 180°C | K | Leivinpelti | L3 | 40-50 |
| | Paahdettua kanaa perunoi-den kera | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Syvemmät tray | L4 | 45-60 |
| Kala ja äyriäiset | Grillatut merenherkut | 1 | Supergrill | 04 | E | Metalliritilä | L5 | 15-30 |
| | Pakastetut kalapuikot | 1 | AirFry | 200°C | E | Air fry-pelti** | L4 | 20-25 |
| | Paistettu kala | 1 | ECO | 200°C | E | Metalliritilä Aseta leivin-peltitasolle T1 | L3 | 40-60 |
| Kasvikset | Vihannesgra-tiini | 1 | ECO | 200°C | E | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 80-90 |
| | Pakasteranska-laiset (300–500 g) | 1 | AirFry | 220°C | E | Air fry-pelti** | L4 | 18-25 |
| | Paahdetut perunat | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L4 | 30-50 |

Valmistusajat voivat vaihdella kuluttajan reseptin ja ainesosien mukaan.
*jos esilämmitys vaaditaan
** Uunimallista riippuen.

## 7 tason malli **

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistus-sohjelma | Lämpötila °C | Esilämmitys | Ruoanvalmistus-starvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Makea leipomo | Pienet kakut / muffinit | 1 | Tavanomainen Monitaso | 175°C 160°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Monitaso | 150°C | | Syvemmät + Leivinpelti | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Monitaso | 140°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sokerikakut (26 cm Ø) | 1 | Tavanomainen Monitaso | 170°C 150°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Monitaso | 150°C | | Metalliritilä + kakkuvuoka | L3+L6 | 50-60 |
| | Keksit/ pikkuleivät | 1 | Tavanomainen Monitaso | 150°C | K | Leivinpelti | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Monitaso | 140°C | | Leivinpeltis | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Monitaso | 140°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Tuulihatut | 1 | Monitaso | 190°C | K | Leivinpelti | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Monitaso | 170°C | | Leivinpelti | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshirevanukas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-30 |
| | Marengit | 1 | Monitaso | 90°C | K | Leivinpelti | L3 | 90-160 |
| | Macaronsleivokset | 1 | Tavanomainen | 150°C | K | Leivinpelti | L3 | 15-20 |
| | Omenapiirakka | 1 | Tavanomainen | 185°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Monitaso | 170°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Tavanomainen | 170°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 40-60 |
| | Suklaakohokas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti + muotit | L3 | 10-15 |
| | Juustokakku | 1 | Tavanomainen | 150°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 50-65 |
| | Pakastecroissantit | 1 | Kiertoilma+ tuuletin | 180°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | | Syvemmät + Leivinpelti | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Monitaso | 160°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Struudeli, pakaste | 1 | Tavanomainen | 210°C | K | Leivinpelti | L3 | 30-45 |
| Leivät ja flatbreadpannuleivät | Lämpimät leivät | 1 | Supergrill | 05 | E | Metalliritilä | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 25-35 |
| | Leipä, kokonainen | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 35-50 |

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistus-sohjelma | Lämp-ötila °C | Esilämmitys | Ruoanvalmistus-tarvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Suolaiset piirakat ja pataruuat | Suolaiset kakut / piirakat (26 cm Ø) | 1 | Kiertoilma+ tuuletin<br>Pizza | 180°C<br>200°C | K<br>E | Metalliritilä + piirakkavuoka | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Metalliritilä + piirakkavuoka | L2+L5 | 50-70 |
| | Juu-stokohokas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, tuore | 1 | Kiertoilma+ tuuletin | 180°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, pakaste | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, pakaste | 1 | Tavanomainen | 180°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 45-55 |
| | Paistettu pasta | 1 | Gratiini | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, tuore (uunipelti) | 1 | Tavanomainen<br>Pizza | 250°C<br>300°C | K<br>E | Leivinpelti | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Syvemmät + Leivinpelti | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, tuore (pyöreä) | 1 | Tavanomainen<br>Pizza | 250°C<br>300°C | K<br>E | Leivinpelti | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Syvemmät + Leivinpelti | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, pakaste (ohutpohja-inen) | 1 | Pizza | 200°C | E | Metalliritilä | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Monitaso | 180°C | K | Metalliritilä | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Liha ja siipikarja | Paahdettu kokonainen kana (1–1,2 kg) | 1 | Monitaso<br>Gratiini | 220°C | K | Metalliritilä/ T4 Aseta aluspelti T1-tasoon ja lisää 150 ml vettä | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Kanankoivet | 1 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä + Uuninkestävä astia | L3 | 30-50 |
| | Paahdettu ankka | 1 | Monitaso<br>Gratiini | 200°C | K | Metalliritilä + Uuninkestävä astia | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Kukko | 1 | Monitaso<br>Gratiini | 220°C | K | Metalliritilä Aseta leivin-pelti tasolle T1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistus-sohjelma | Lämp-ötila °C | Esilämmitys | Ruoanvalmistus-starvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Paahdettu kalkkuna | 1 | Gratiini | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 50-60 |
| | Porsaan ribsit (1000–1200 g) | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 80-100 |
| | Makkarat | 1 | Supergrill | 04 | K | Metalliritilä | L5 | 40-50 |
| | Paahtopaisti (500 g) | 1 | Gratiini | 220°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-40 |
| | Lihamureke (1000–1500 g) | 1 | Tavanomainen | 180°C | K | Leivinpelti | L3 | 40-50 |
| | Paahdettua kanaa perunoiden kera | 1 | Gratiini | 200°C | K | Syvemmät tray | L4 | 45-60 |
| Kala ja äyriäiset | Grillatut merenherkut | 1 | Supergrill | 04 | E | Metalliritilä | L5 | 15-30 |
| | Pakastetut kalapuikot | 1 | Air Fry | 200°C | E | Air fry-pelti** | L4 | 20-25 |
| | Paistettu kala | 1 | ECO | 200°C | E | Metalliritilä Aseta leivin-pelti tasolle T1 | L3 | 40-60 |
| Kasvikset | Vihannesgra-tiini | 1 | ECO | 200°C | E | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 80-90 |
| | Pakasteran-skalaiset (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | K | Air fry-pelti** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratiini | 1 | Gratiini | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L4 | 15-25 |
| | Paahdetut perunat | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L4 | 30-50 |

Valmistusajat voivat vaihdella kuluttajan reseptin ja ainesosien mukaan.
*jos esilämmitys vaaditaan
** Uunimallista riippuen.

## 5.2. EVERYDAY COOKING -TAULUKKO

Elintarvikevalikon avulla voit valmistaa erilaisia, kullekin luokalle suunniteltuja ruokia esilämmittämättä uunia.
Kun olet valinnut kypsennysohjelman, uuni näyttää oletusajan, jota voidaan muokata kääntämällä oikeaa nuppia. Kypsennyslämpötilaa voidaan muuttaa painamalla omaa kuvaketta. Molempia parametreja voidaan säätää rajoitetulla alueella alla olevan taulukon mukaisesti.

| Symboli | Kuvaus | Esilämmitys | Käytetty taso | Veden tilavuus Höyryastia* | Lämpötila-alue (°C) | Aikaväli (min) | Liha-anturin lämpötila (jos saatavilla) | Kuvaus |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Valkoinen liha | EI | T3/T4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Naudan-, vasikan- ja sianlihapaistit, siipikarja ja lihapalat. |
|  | Punainen liha | EI | T3/T4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Naudan-, vasikan- ja sianlihapaistit, siipikarja ja lihapalat. |
|  | Kala | EI | T3/T4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Kokonaiset kalat ja fileet. |
|  | Kasvikset | EI | T3/T4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Paahdetut vihannekset ja perunat. |

**HUOMAA:** jos uunin sammuttamisen jälkeen on tarpeen jatkaa kypsennystä, Everyday cooking -ohjelmien sijasta kannattaa käyttää uunin vakiotoimintoja.

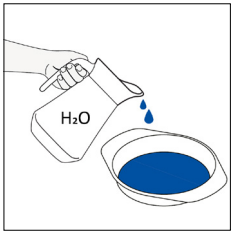
*** Höyryastian käytön jälkeen**
Käyttötiheydestä ja veden kovuudesta riippuen astiaan voi jäädä kalkkitahroja.
Höyryastian käytön jälkeen anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
Poista kalkkitahrat kaatamalla astiaan 150 ml etikkaa ja 50 ml vettä.
Odota noin 10 minuuttia ja pyyhi pehmeällä liinalla.



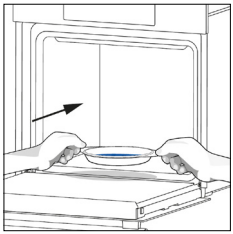
* Uunimallista riippuen.

## *HÖYRYASTIAN KÄYTTÄMINEN HÖYRYKYPSENNYSOHJELMISSA

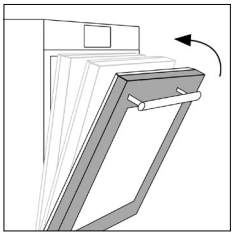
Valittuasi höyrykypsennysohjelman toimi seuraavasti:




**1.** Lisää suositeltu määrä vettä höyryastiaan hanasta tai kannusta.



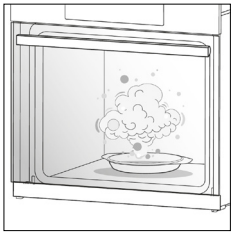
**2.** Aseta höyryastia uunin pohjalle.



**3.** Varmista, että uunin luukku on suljettu.




**4.** Paina Vahvistaaksesi



* Uunimallista riippuen.

| Resepti | Annoksen koko | Ruoanvalmistusohjelma | Lämpötila °C | Ruoanvalmistustarvike | Käytetty taso | Kypsennysaika (minuuttia) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Naudanlihapaisti | 500-800g | Liha | 190°C | Metalliritilä | T3 | 30-40 |
| Naudanlihafilee | 200g | Liha | 200°C | Metalliritilä | T3 | 20-25 |
| Lihamureke | 1000-1500g | Liha | 180°C | Metalliritilä | T3 | 40-50 |
| Wellingtonin pihvi | 500g | Liha | 200°C | Metalliritilä | T3 | 50-80 |
| Patapaisti | 800-1000g | Liha | 200°C | Metalliritilä | T3 | 40-70 |
| Porsaan ribsit | 1000-1200g | Liha | 200°C | Metalliritilä | T3 | 80-100 |
| Karitsankare | 800-1000g | Liha | 200°C | Metalliritilä | T3 | 60-80 |
| Lampaanviulu | 1500-2000g | Liha | 190°C | Metalliritilä | T3 | 80-100 |
| Lohifileet | 200-600g | Kala | 170°C | Leivinpelti | T3 | 20-35 |
| Tonnikalapihvit | 600g (noin 4 kpl) | Kala | 180°C | Metalliritilä | T3 | 15-20 |
| Miekkakalapihvit | 700g (noin 4 kpl) | Kala | 200°C | Leivinpelti | T3 | 15-20 |
| Turskafilee | 600g (noin 4 kpl) | Kala | 150°C | Leivinpelti | T3 | 15-20 |
| Hammasahven, kokonainen | 1 | Kala | 170°C | Leivinpelti | T3 | 35-45 |
| Hammasahven, filee | 600g (noin 4 kpl) | Kala | 150°C | Leivinpelti | T3 | 15-20 |
| Meriahven, filee | 600g (noin 4 kpl) | Kala | 150°C | Leivinpelti | T3 | 15-20 |
| Suolassa kypsennetty kala | 1 | Kala | 220°C | Leivinpelti | T3 | 30-40 |
| Kalavartaat | 8 kpl | Kala | 150°C | Metalliritilä | T3 | 20-30 |
| Täytetty kalmari | 4 kpl | Kala | 180°C | Leivinpelti | T3 | 25-40 |
| Kokonainen leipä | 1 | Leipomo | 200°C | Metalliritilä | T3 | 35-50 |
| Ruisleipä | 1 | Leipomo | 190°C | Metalliritilä | T3 | 35-50 |
| Vuokaleipä | 1 | Leipomo | 200°C | Metalliritilä | T3 | 35-50 |
| Pakastepatongit | 1 | Leipomo | 200°C | Metalliritilä | T3 | 15-25 |
| Lehtitaikinaleivonnaiset, pakaste | 1 | Leipomo | 190°C | Metalliritilä | T3 | 20-30 |
| Fenkolit | 1 uunipelti | Kasvikset | 200°C | Metalliritilä | T3 | 30-40 |

| Resepti | Annoksen koko | Ruoanvalmi-stusohjelma | Lämpötila °C | Ruoanvalmi-stustarvike | Käytetty taso | Kypsenny-saika (minuuttia) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vihannessekoitus | 1 uunipelti | Kasvikset | 190°C | Metalliritilä | T3 | 40-45 |
| Kukkakaalit | 1 uunipelti | Kasvikset | 190°C | Metalliritilä | T3 | 40-50 |
| Kurpitsat, kuutioidut | 1 uunipelti | Kasvikset | 200°C | Metalliritilä | T3 | 30-40 |
| Täytetyt paprikat | 1 uunipelti | Kasvikset | 180°C | Metalliritilä | T3 | 70-80 |
| Täytetty kesäkurpitsa | 1 uunipelti | Kasvikset | 190°C | Metalliritilä | T3 | 35-45 |
| Porkkanatikut | 1 uunipelti | Kasvikset | 180°C | Leivinpelti | T3 | 35-40 |
| Parsakaali | 1 uunipelti | Kasvikset | 190°C | Leivinpelti | T3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 uunipelti | Kasvikset | 190°C | Metalliritilä | T3 | 40-45 |
| Vihannespiiras | 6 annosvuokaa | Kasvikset | 180°C | Leivinpelti + muotit | T3 | 25-35 |

# 6. HOITO JA PUHDISTUS

## 6.1. YLEISET SUOSITUKSET

Säännöllinen puhdistus voi pidentää laitteen käyttöikää. Odota ennen manuaalista puhdistusta, että uuni jäähtyy.

- Uuni kannattaa puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- Uunin likaantumisen ja siitä aiheutuvien voimakkaiden savuhajujen välttämiseksi uunia ei suositella käytettäväksi erittäin korkeassa lämpötilassa. On parempi pidentää paistoaikaa ja laskea lämpötilaa hieman.
- Uunin mukana toimitettujen varusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään vain erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja leivontamuotteja tai -vuokia.

## 6.2. UUNIN PUHDISTUS

### 6.2.1. UUNIN SISÄLLÄ: puhdistustoiminnot

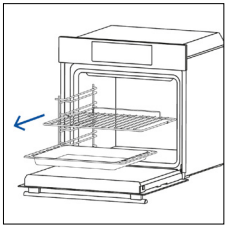
**Pyrolyyttinen puhdistus** (uunimallista riippuen)
Tämä prosessi perustuu samannimiseen kemialliseen prosessiin, johon liittyy monimutkaisten aineiden hajoaminen lämpökäsittelyn avulla.

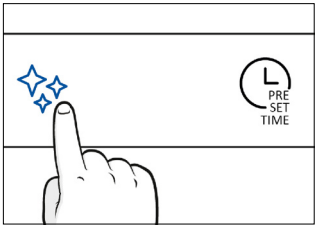
Kun prosessi on käynnistetty, uunin ovi lukittuu automaattisesti ja lämpötila nousee nopeasti polttavaan 410 asteeseen.
Puhdistusjakson lopussa ruokajäämistä jää emalipinnoille valkoinen pinnoite. Poista hiukkaset kuumassa saippuavedessä kastetulla liinalla ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Sopivia puhdistusaineita ovat kuuma saippuavesi tai uuninpuhdistusaine.

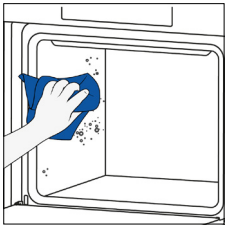
**Näin se toimii:**

1. Poista kaikki lisävarusteet uunista, kuten ritilät, sivutelineet ja sivutelineiden ruuvit (*);
2. Käännä toimintonuppi päälle ✧. Käännä valitsinta ja aseta pyrolyysiohjelma;
   Anna toiminnon toimia ennalta asetetun ajan. Tämän prosessin ja sitä seuraavan jäähdytysvaiheen aikana uunin ovi pysyy lukittuna.
3. Kun laite on viileä, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.
   ⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on viileä, ennen kuin kosketat sitä. Kaikkien kuumien pintojen kanssa on oltava varovainen, koska on olemassa palovammojen vaara. Käytä tislattua tai juomakelpoista vettä.

(*) vain mallit, joissa on 7 tasoa.





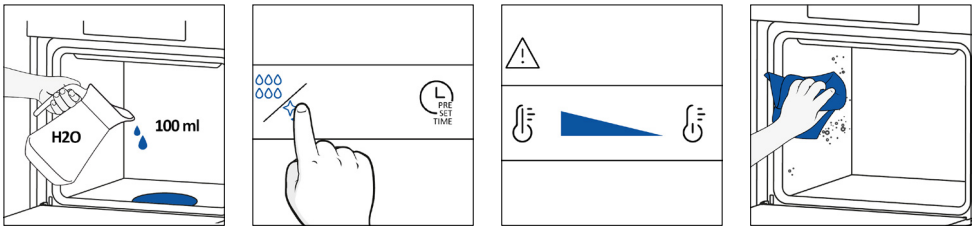



### H2O cleaning

H2O cleaning on suunniteltu poistamaan vaivattomasti kevyttä likaa ja tarjoamaan nopea ja ympäristöystävällinen ratkaisu uunin sisäosan puhdistamiseen höyryn avulla.

**Näin se toimii:**

1. Kaada uunin pohjan kohokuvioon 100 ml vettä, johon on sekoitettu tippa astianpesuainetta.
2. Käännä nuppi . Käännä tarvittaessa valitsinta ja aseta Hydro Clean -ohjelma. Anna toiminnon toimia ennalta asetetun ajan.
3. Puhdistusprosessin päätyttyä anna uunin jäähtyä.
4. Kun laite on viileä, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.
5. ⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on viileä, ennen kuin kosketat sitä. Kaikkien kuumien pintojenkanssa on oltava varovainen, koska on olemassa palovammojen vaara. Käytä tislattua tai juomakelpoista vettä.



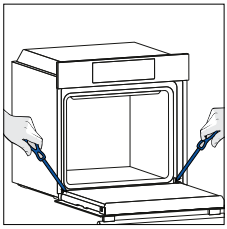

**Katalyyttinen puhdistus** (uunimallista riippuen)

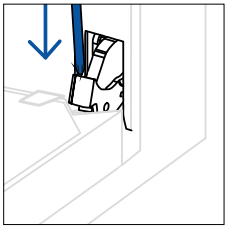
Uuni sisäosaa reunustavat katalyyttiset paneelit puhdistavat uunin puolestasi.
Paneelit on päällystetty erityisellä emalilla, jossa on mikrohuokoinen rakenne, joka imee tehokkaasti roiskeista tulevaa rasvaa.
Katalyyttisen kemiallisen reaktion avulla ne muuntavat absorboituneen rasvan tehokkaasti kaasumaisiksi elementeiksi korkeita lämpötiloja käytettäessä.

Suositus: Harkitse katalyyttisten paneelien vaihtamista uusiin noin kolmen vuoden käytön jälkeen, varsinkin jos kypsennät uunissa ruokia kahdesta kolmeen kertaan viikossa. Tämä takaa optimaalisen suorituskyvyn ja puhtauden.

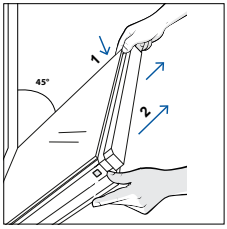
### 6.2.2. UUNIN ULKOPUOLELLA: lasioven irrotus ja puhdistus

1. Aseta ovi 90° kulmaan. Kierrä saranoiden lukituskielekkeitä ulospäin uunista.

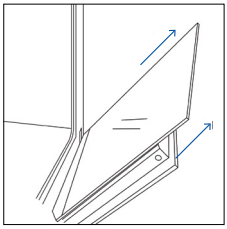




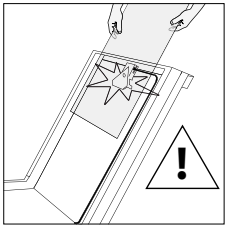
2. Aseta ovi 45° kulmaan. Paina samanaikaisesti kahta painiketta oven sivusuuntaisten reunojen molemmilla puolilla ja vedä itseäsi kohti, jotta voit poistaa ylempien lasien oven kannen.



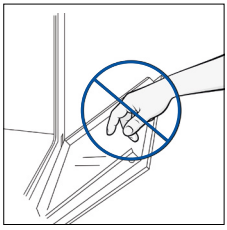

3. Poista uunin lasi hyvin varovasti aloittaen sisälasista. Pidä toimenpiteen aikana lasista tiukasti kiinni molemmin käsin ja aseta se pehmustetulle tasaiselle pinnalle (esim. kankaalle).



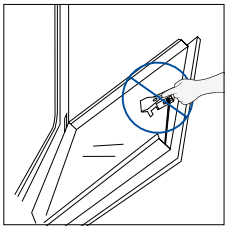
4. ⚠ **VAROITUS:** sisä- ja keskimmäiset lasit eivät saa osua kameraan (*) niiden irrottamisen tai paikalleen asettamisen aikana.



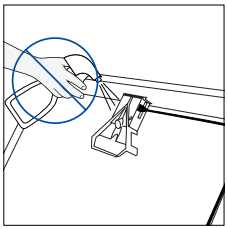
5. ⚠ **VAROITUS:** Ulompi lasi ei ole irrotettavissa.

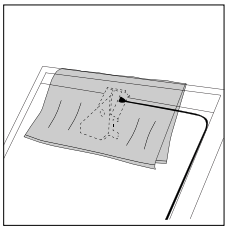


6. ⚠ **VAROITUS:** Kameraa (*) ei saa irrottaa, pakottaa, avata tai poistaa puhdistustoimien aikana.



7. ⚠ **VAROITUS:** kameraa ei saa joutua kosketuksiin pesuaineiden kanssa puhdistustoimien aikana.

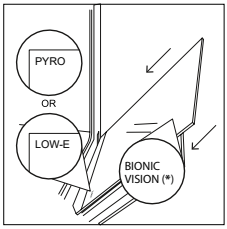




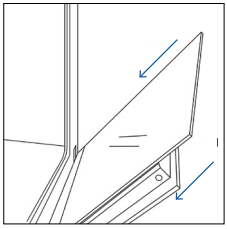
8. Puhdista lasi pehmeällä liinalla ja sopivilla puhdistusaineilla.



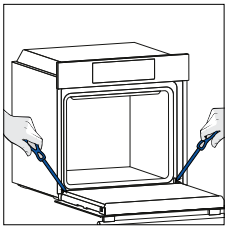

9. Aseta lasipaneelit takaisin varmistaen, että LOW-E / PYRO -merkintä on oikein luettavissa ja sijoitettu alas oven vasemmalle puolelle, lähelle vasemmanpuoleista saranaa. Näin ensimmäiseen lasiin painettu merkintä jää oven sisäpuolelle. Varmista, että Bionic Vision -teksti näkyy tässä kuvatulla tavalla, jotta se on oikein luettavissa, kun uunin luukku on auki.

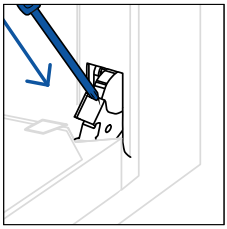



10. Kiinnitä ylempien lasien oven kansi painamalla sitä sisäänpäin, kunnes kuulet napsahduksen kahdesta sivupainikkeesta.

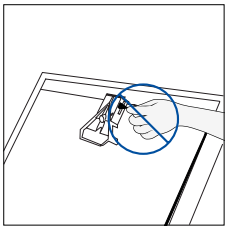


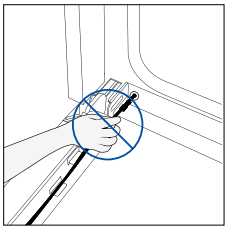
11. Nosta sitten ovi takaisin 90 ° kulmaan ja kierrä saranoiden lukituskielekkeitä sisäänpäin uunin sisäosaa kohti.





12. ⚠ **VAROITUS:** Kameran (*) liittimiä ei saa irrottaa puhdistustoimien aikana.





* vain jos käytössä tässä mallissa

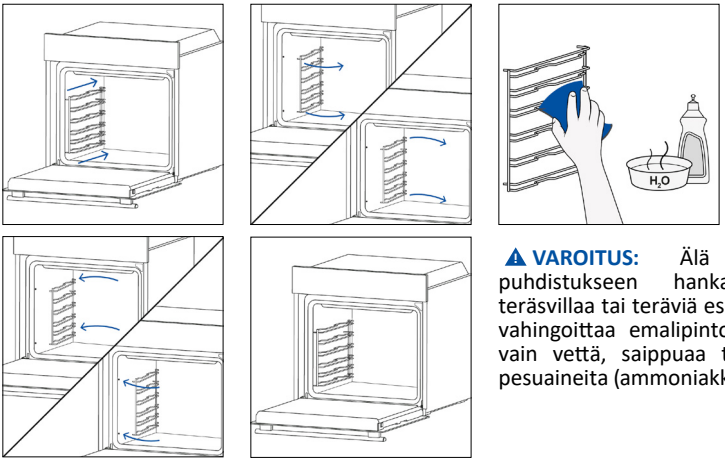
### 6.3. LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTUS

Varmista, että puhdistat lisävarusteet huolellisesti jokaisen käytön jälkeen ja kuivaat ne pyyhkeellä. Voit puhdistaa lisävarusteiden pinttyneitä jäämiä liottamalla niitä veden ja saippuan seoksessa noin 30 minuutin ajan ennen kuin peset ne uudelleen.

**SIVUTELINEIDEN PUHDISTUS:**

– **6 tason malli**

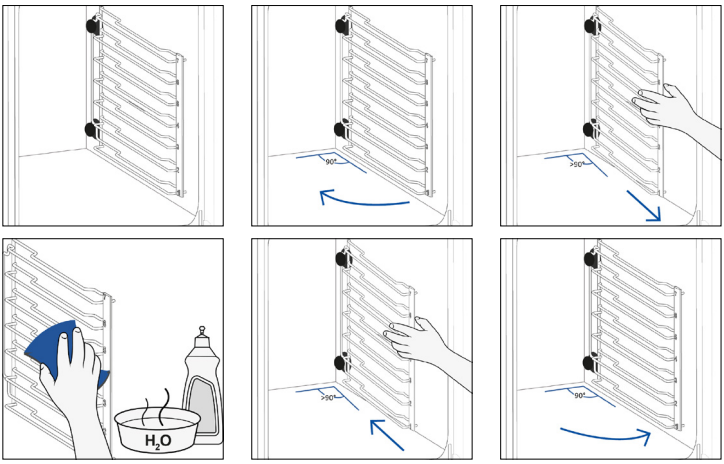
1. Irrota telineet vetämällä niitä nuolien suuntaan.
2. Puhdista joko laittamalla ne astianpesukoneeseen tai käyttämällä märkää sientä. Kuivaa lopuksi.
3. Asenna sivutelineet puhdistusprosessin jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä.




⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan käytä puhdistukseen hankaavia pesuaineita, teräsvillaa tai teräviä esineitä, sillä ne voivat vahingoittaa emalipintoja pysyvästi. Käytä vain vettä, saippuaa tai valkaisupohjaisia pesuaineita (ammoniakki).

– **7 tason malli***

1. Irrota sivutelineet vetämällä ensin etuosaa nuolen suuntaan ja irrottamalla takaosa ruuveista.
2. Puhdista joko laittamalla ne astianpesukoneeseen tai käyttämällä märkää sientä. Kuivaa lopuksi.
3. Puhdistuksen jälkeen asenna sivutelineet päinvastaisessa järjestyksessä: aseta takaosa ruuvien väliin ja työnnä etuosaa nuolen suuntaan.




* uunimallista riippuen

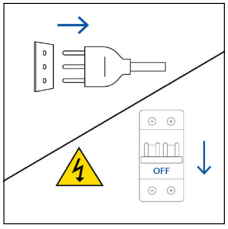
## 6.4. HUOLTO

### KOMPONENTTIEN VAIHTO

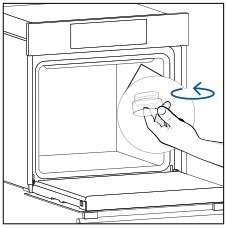
**Ylhäällä olevan polttimon vaihtaminen:**

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Irrota lampun lasisuojus.
3. Irrota polttimo.
4. Vaihda polttimo uuteen samantyyppiseen.
5. Pistä lampun lasisuojus paikalleen.
6. Kytke uuni takaisin verkkovirtaan.

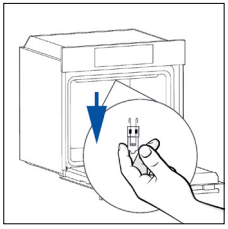
**Vaihe 1**



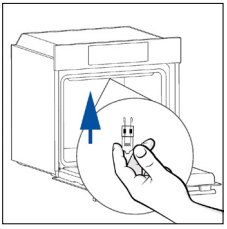

**Vaihe 2**



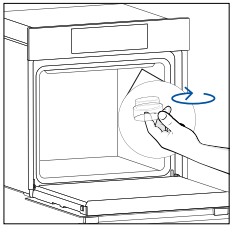
**Vaihe 3**



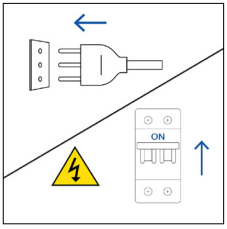
**Vaihe 4**

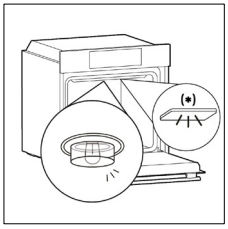


**Vaihe 5**



**Vaihe 6**



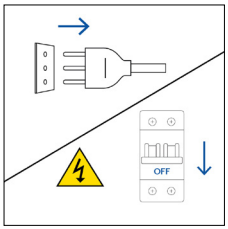



Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)
* Jos sinulla on ongelmia tämän lampun kanssa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

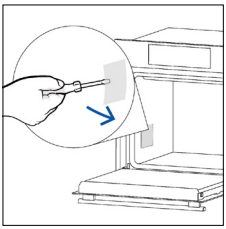
### Sivupolttimon vaihtaminen:

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Käytä litteäkärkistä ruuvitalttaa asettamalla se suojalasin sivulle. Paina lasia varovasti ja poista se.
3. Tartu varovasti polttimoon sen juuresta.
4. Aseta uusi paikalleen.
5. Kiinnitä suojalasi painamalla sitä varovasti, kunnes se on lukittu paikalleen.
6. Kytke uuni takaisin verkkovirtaan.

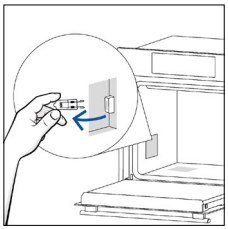
**Vaihe 1**



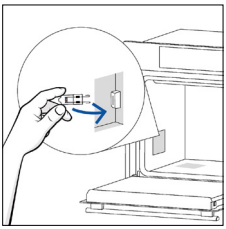

**Vaihe 2**



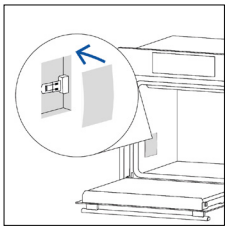
**Vaihe 3**



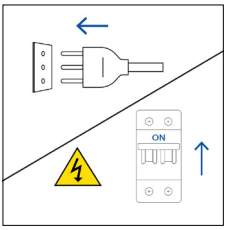
**Vaihe 4**



**Vaihe 5**



**Vaihe 6**




Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

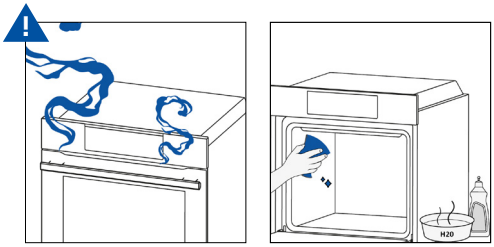
# 7. VIANMÄÄRITYS

Jos uunin käytön aikana tapahtuu virhe, näytöllä näkyy koodi “ER”, jota seuraa kaksi numeroa, jotka erittelevät virheen.
Jatka sammuttamalla uuni ja irrottamalla se pistorasiasta, odota muutama minuutti ja kytke se sitten uudelleen.
Jos virhe häviää, voit jatkaa uunin käyttöä. Jos virhe ei poistu, soita asiakaspalveluun ja ilmoita näytöllä näkyvä koodi (ERXX).

**Virhe**




**Savu**



# 8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN

## 8.1. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen.
Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:
– sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä
– sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.
Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurta sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaalle, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

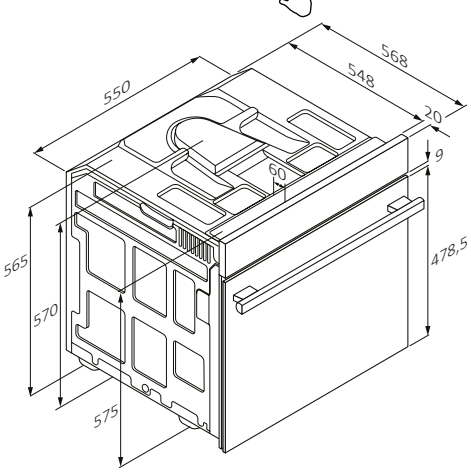
## 8.2. YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää uuni.
Avaa uunin ovi mahdollisimman harvoin, koska uunista poistuu lämpöä aina, kun ovi avataan.
Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä.
Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle. Jos sinulla on tuntimaksullinen sähkösopimus, ajastettu ruoanlaitto-ohjelma tekee energian säästämisestä yksinkertaisempaa ja siirtää ruoanvalmistusprosessin alkamaan, kun sähkö on halvempaa.

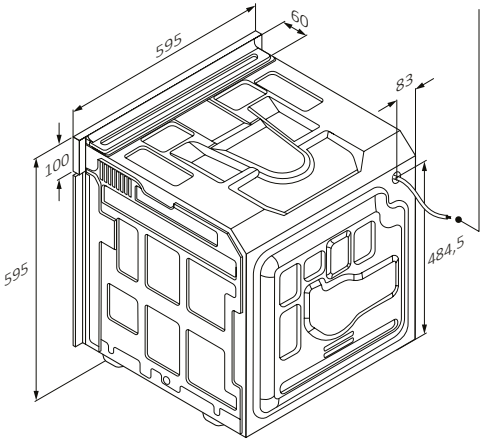
# 9. ASENNUS

Voit katsoa tuotteen asennusvideon
skannaamalla Qr-koodin.

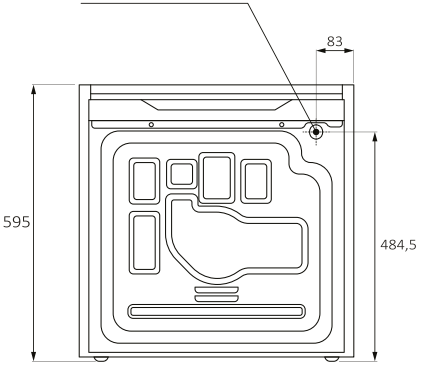
tai napsauttamalla tätä **link**



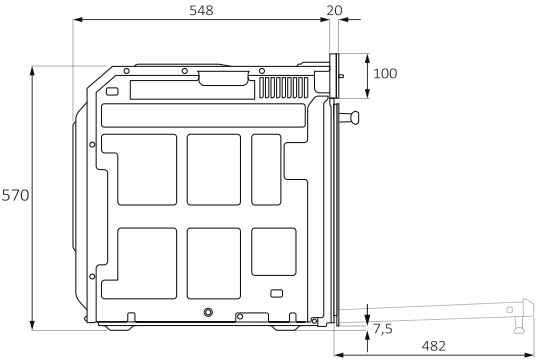

Kaapeli 1100




Kaapeli 1100

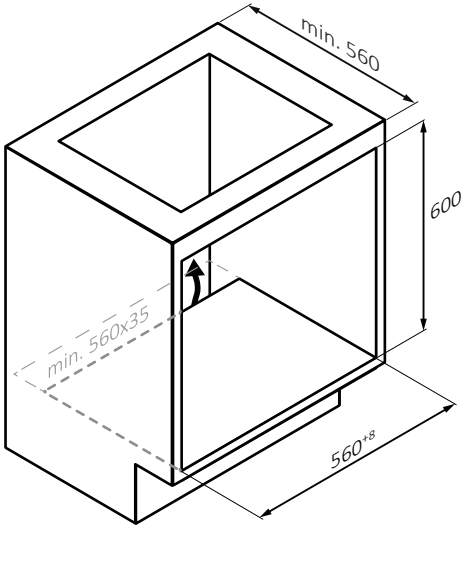


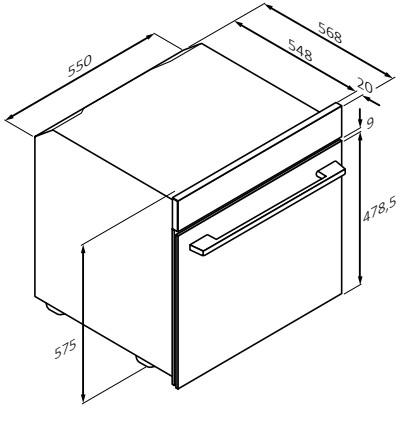

Takaa

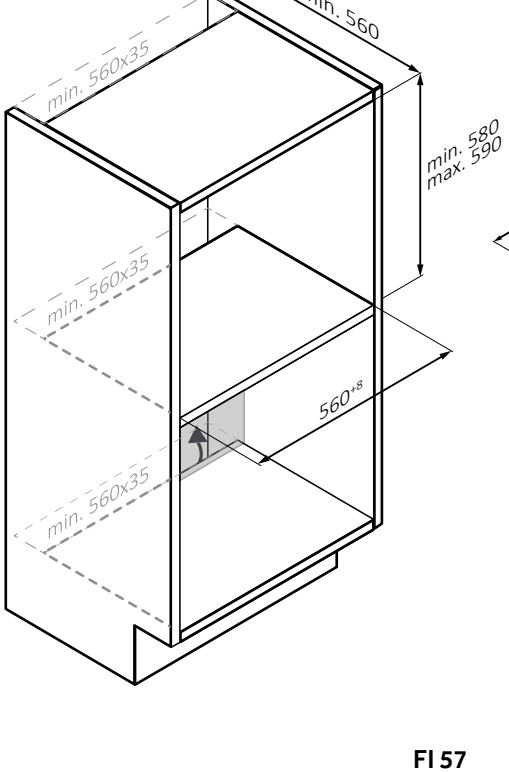


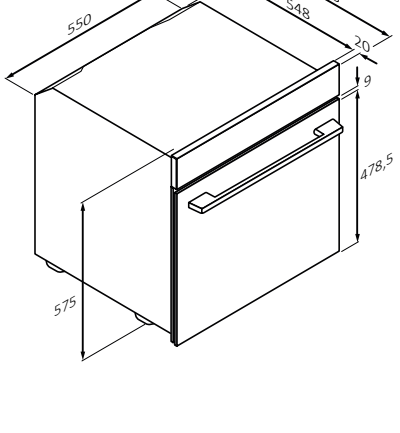

Sivusuunnasta

mm

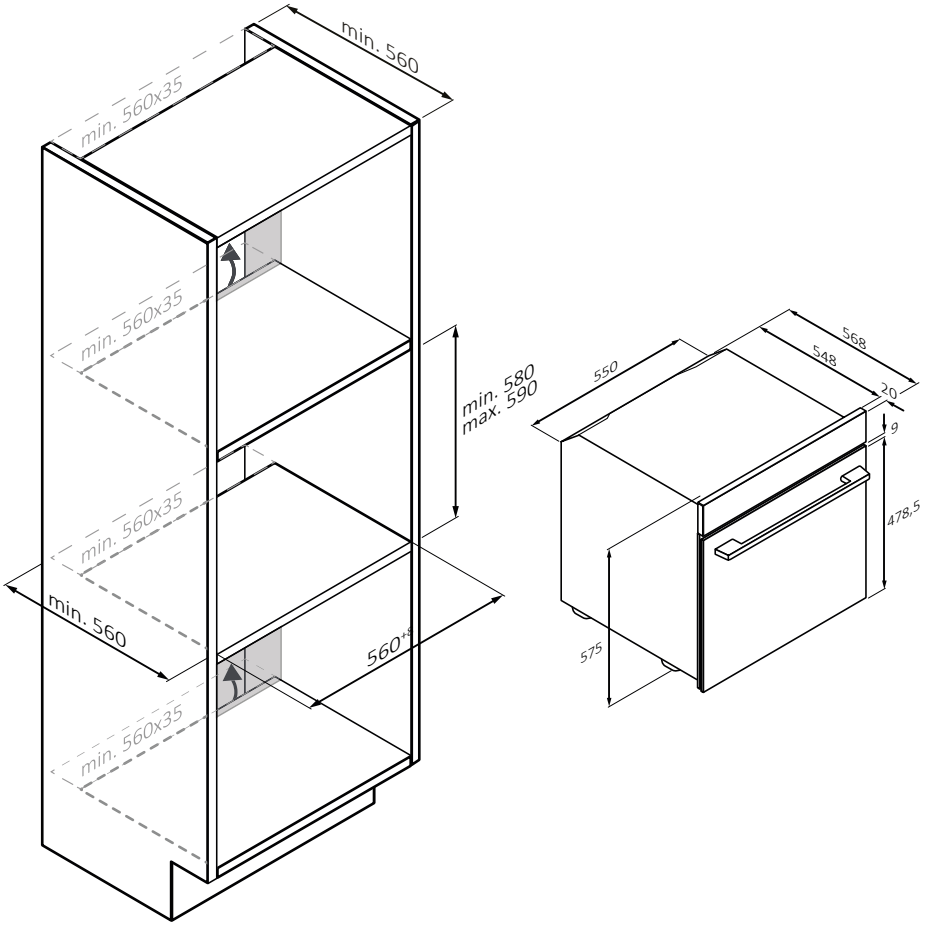

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

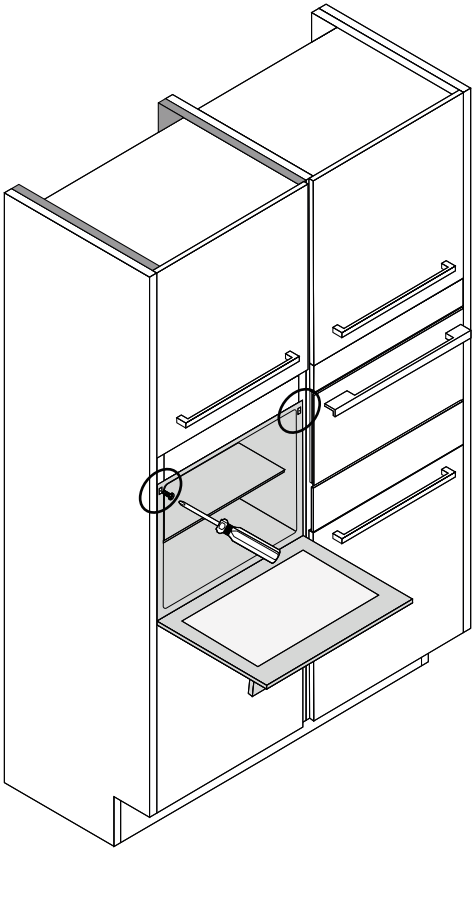

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

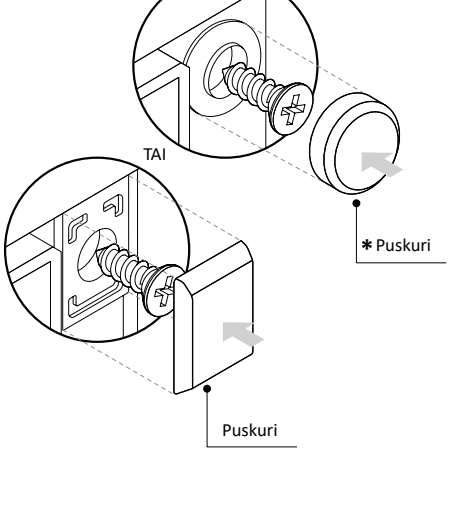

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(vain jos käytössä tässä mallissa*)

mm

## VELKOMMEN

Takk for at du valgte vårt produkt. For å sikre din sikkerhet og få de beste resultatene, les denne håndboken nøye, inkludert sikkerhetsinstruksjonene, og oppbevar den for fremtidig referanse. Før du installerer ovnen, noterer du serienummeret, som du kanskje trenger for reparasjoner. Se etter skader under transport og kontakt en tekniker hvis du er usikker før du bruker den. Hold emballasjemateriale unna barn.

**MERK:** Vær oppmerksom på at ovnens funksjoner og tilbehør kan variere avhengig av modellen du har kjøpt.

**SAMMENDRAG**


**1. SIKKERHETSINFORMASJON**

**2. PRODUKTINTRODUKSJON**
2.1. Oversikt Over Produktet
2.2. Tilbehør
2.3. Kontrollpanel
2.4. Tilkoblingsmuligheter

**3. FØR START**
3.1. Informasjon For Å Starte
3.2. Første Gangs Bruk
3.3. Foreløpig Rengjøring

**4. DRIFT AV PRODUKTET**
4.1. Hvordan Produktet Fungerer
4.2. Matlagingsfunksjoner
4.3. Flere Trinn-Funksjon

**5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING**
5.1. Generell Matlagingstabell
5.2. Everyday Cooking-Tabell

**6. STELL OG RENGJØRING**
6.1. Generelle Anbefalinger
6.2. Rengjøring Av Ovnen
6.2.1. Inne I Ovnen: Rengjøringsfunksjoner
6.2.2. Utenfor Ovnen: Fjerning Og Rengjøring Av Glassdøren
6.3. Rengjøring Av Tilbehør
6.4. Vedlikehold

**7. FEILSØKING**

**8. MILJØVERN OG KASSERING**
8.1. Kassering Av Apparat
8.2. Spare Og Respektere Miljøet

**9. INSTALLASJON**

# 1. SIKKERHETSINFORMASJON

## GENERELLE ADVARSLER

- Ikke bruk en damprenser til rengjøring.
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på at du ikke tar på varmeelementene inne i ovnen.

### Bruk i samsvar med tiltenkt bruk

- Bruk bare ovnen til tiltenkte formål, som er bare til matlaging av matvarer: all annen bruk, for eksempel en varmekilde, anses somupassende og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig foreventuelle skader på grunn av upassende, feil eller urimelig bruk.

### Bruksbegrensninger

- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldreog personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller medmangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gittinstruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstårde involverte farene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøringog vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (herunder barn)med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller mangelpå erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner ombruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Pass på barnene så de ikke leker med apparatet.
- ⚠**ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Pass på å unngå å berøre varmeelementer. Barn under åtte år skal holdes unna, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene kan bli varme under bruk.Småbarn må holdes unna

## INSTALLASJONSADVARSLER

- Ovnen kan plasseres høyt i en kolonne eller under en benkeplate.
- Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å muliggjøreriktig sirkulasjon av frisk luft som kreves for å kjøle og beskyttede interne delene. Lag åpningene spesifisert på illustrasjonene i henhold til type beslag. Fest alltid ovnen til møblene med skruen som følger med apparatet.
- Ingen ekstra bruk/innstilling er nødvendig for å betjene apparatet vednominelle frekvenser.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngåoveropphеting.
- Under installasjonen bør ovnen kobles fra strømnettet for å unngå overopphеting.
- Hvis det er nødvendig å rette opp feil som oppstår på grunn av feilmon-

tering, dekkes ikke denne assistansen av garantien. Installasjonsinstruksjonene for kvalifisert personale må følges.

- Feilmontering kan føre til skade på personer, dyr eller eiendom. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike personskader eller skader.
- Installasjonen må utføres av en kvalifisert tekniker som må kjenne til og respektere gjeldende lover i installasjonslandet og produsentens instruksjoner.
- Etter å ha pakket ut apparatet, sjekk alltid at det ikke er skadet, i tilfelle problemer kontakt kundeservice før installasjon og ikke koble til strømforsyningen.
- Fjern emballasjen før du bruker apparatet.
- Under installasjonen må du ikke bruke ovnsdørens håndtak til å løfte og flytte ovnen.
- Monteringsmøblene og de tilstøtende må tåle temperaturer på 95 °C.
- Det anbefales å bruke vernehansker under installasjonen for å unngå kuttskader.
- Ikke installer produktet i åpne omgivelser utsatt for atmosfæriske stoffer.
- Dette apparatet er laget for å brukes i høyder lavere enn 2000 m

**ELEKTRISKE ADVARSLER**

- Holderen må være egnet for belastningen som er indikert på merket, og må ha jordkontakt tilkoblet og i drift. Jordlederen er gulgrønn i farge. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson.
- Tilkobling til strømkilden kan gjøres med støpsel eller ved faste ledninger som plasserer en flerpolet bryter, med kontaktseparasjon i samsvar med kravene for overspenningskategori III, mellom apparatet og strømkilden som kan tåle maksimal tilkoblet belastning og som er på linje med gjeldende lovverk.
- Ved kompatibilitet mellom stikkontakten og apparatets plugg, be en kvalifisert elektriker om å bytte ut kontakten med en annen egnet type. Pluggen og kontaktenmå være i samsvar med gjeldende norm for installasjonslandet.
- Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Kontakten eller enheten skal være lett tilgjengelig når apparatet er installert.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare. For alle reparasjoner, henvis bare til kundeserviceavdelingen og be om bruk av originale reservedeler.
- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- ⚠ **ADVARSEL**: ePass på at apparatet er slått av før du skifter lampen, slik

at du unngår fare for elektrisk støt.

- Ovnen må være slått av før du fjerner de avtakbare delene. Etter rengjøringen må du montere dem igjen i henhold til anvisningene.
- Bruken av ethvert elektrisk apparat innebærer at noen grunnregler overholdes:
  - ikke dra i strømledningen for å koble produktet fra strømkilden;
  - Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter;
  - in Generelt anbefales ikke bruk av adaptere, flere stikkontakter og skjøtekabler;
  - Ved funksjonsfeil og/eller dårlig drift må apparatet slås av og ikke tukles med.

  **MERK**: tsiden ovnen kan kreve vedlikeholdsarbeid, er det lurt å ha en annen veggkontakt tilgjengelig slik at ovnen kan kobles til denne hvis den fjernes fra rommet der den er installert.
- Enhver reparasjon, installasjon og vedlikehold som ikke utføres på riktig måte kan medføre alvorlig fare for brukeren.
- Produksjonsselskapet erklærer herved at det ikke påtar seg noe ansvar for direkte eller indirekte skader forårsaket av feil installasjon, vedlikehold eller reparasjonsarbeid. Videre er den ikke ansvarlig for skader forårsaket av fravær eller avbrudd av jordingssystemet (f.eks. elektrisk støt).
- **FORSIKTIGHET**: For å unngå farlige situasjoner på grunn av uønsket tilbakestilling av varmesikringsbryteren, må dette apparatet ikke tilføres strøm via en ekstern bryterenhet, som for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på av utstyret.
- Apparatet er ikke designet for å aktiveres av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

## BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Dryppekaret samler opp rester som drypper under matlaging.
- Når du plasserer gitteret på sidehyllene, sørg for at den kortere delen av siden (mellom stopperen og ytterkanten) er rettet mot det indre av ovnen. Hvis rutenettet har en dekorativ metallstang, vær oppmerksom på å plassere den på utsiden av ovnen slik at merkelogoen kan være synlig og lesbar. For riktig plassering, se også bildet i delen Tilbehør i denne brukerhåndboken.
- Ikke bruk sterke skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass siden de kan ripe opp overflaten, noe som kan føre til at glasset knuses.
- Bruk bare temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- Under matlaging kan fuktighet kondensere i ovnen eller på glasset i døren. Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente

i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når stekestemperaturen.

- Unngå å etterlate mat inne i ovnen etter matlagingen i mer enn 15/20 minutter.
- Et langt strømbrudd under en eventuell matlagingsperiode kan føre til en funksjonssvikt i monitoren. I dette tilfellet må du kontakte kundeservice
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldri ovnsdørtetningen.
- ⚠ **FORSIKTIGHET**: Ikke etterfyll hulromsbunnen med vann under matlagingen eller når ovnen er varm.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke plasser mat direkte på ovnsristene. Bruk alltid bakepapir og/eller egnede bakebrett eller former.
- Vask alt tilbehør før første gangs bruk med en blanding av varmt vann og oppvaskmiddel.

**ADVARSLER (*FOR PYROOVNER)**

- Overflødig søl må fjernes før rengjøring.
- ⚠ **ADVARSEL**:før start av en automatisk rengjøringssyklus:
  - – Rengjør ovnsdøren;
  - Fjern store eller grove matrester fra innsiden av ovnen med en fuktig svamp. Ikke bruk rengjøringsmidler;
  - Fjern alt tilbehør og glidestativsettet (der dette finnes);
  - Ikke legg I tehåndklær.
- I ovner med steketermometer er det nødvendig, før du utfører rengjøringssyklusen, lukke hullet med den medfølgende mutteren. Lukk alltid hullet med mutteren når kjøttsonden ikke brukes.
- Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen (hvis tilgjengelig), kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn bør holdes unna
- Hvis en hob har blitt montert over ovnen, må du aldri bruke hoben mens Pyrolisatoren fungerer, noe som hindrer at hoben blir overopphetet

**ADVARSLER (*FOR DAMPPANNE)**

⚠ **ADVARSEL**: Fare for brann og skade på apparatet: bruk av dampfunksjonen utløst av damp kan forårsake brannskader: Åpne døren forsiktig for å unngå skader etter bruk av en matlagingsfunksjon med damp

• Bruk kun drikkevann til å fylle pannen under dampfunksjonen

⚠ **ADVARSEL**: Etter bruk kan eventuelt gjenværende vann i pannen fortsatt være varmt. Vær forsiktig.

- Please note that the Steam Vessel is intended to be used only inside an

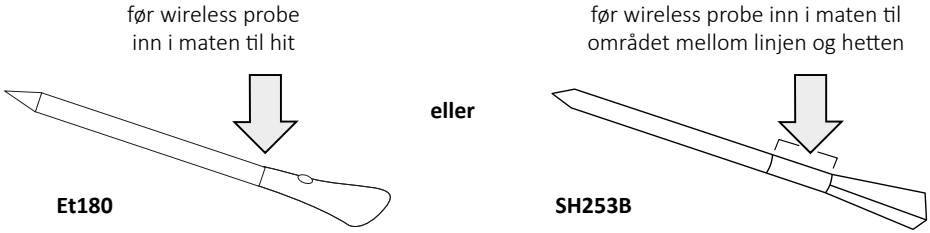
* Avhengig av ovnsmodellen.

oven. Do not use the Steam Vessel on hobs or on an open flame.

- Vær oppmerksom på at damppannen kun er ment å brukes inne i en ovn. Ikke bruk damppannen på kokeplater eller åpen ild.
- Det anbefales ikke å sette pannen inn i oppvaskmaskinen. Vask den for hånd med en vanlig oppvaskmiddel.
- Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere på damppannen

## ADVARSLER FOR TRÅDLØS TEMPERATURSONDE

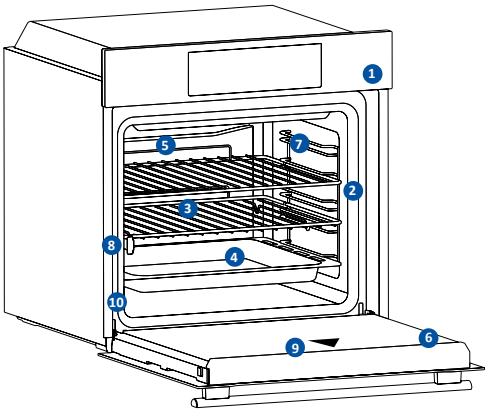
- Dette produktet er eksklusivt for ovnsapparater. Den skal kun brukes som beskrevet i denne brukerhåndboken.
- IKKE RØR Preci Probe-sonden MED BARE HENDER LIKE ETTER TILBEREDNING. Bruk alltid ovnshansker for å fjerne Preci Probe-sonden fra maten etter tilberedning.




- Ikke utsett metalldelen av Preci Probe-sonden for varmen som genereres av ovnen direkte.
- Ikke bruk Preci Probe-sonden i et annet apparat bortsett fra den innebygde ovnen.
- Ikke bruk Preci Probe-sonden i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe-sonden kan rengjøres og vaskes, men ikke dypp den lenge i vann.
- Dette produktet er ikke beregnet for bruk av personer over 12 år.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skade på Preci Probe-sonden på grunn av feil bruk av enheten.
- Rengjør Preci Probe-sonden før bruk.
- Sonden kan fungere i dette temperaturområdet: 10 °C til en innvendig maksimal temperatur på 100 °C i metalldelen. Når et tilberedningsprogram er valgt, viser displayet standardtemperaturen, men den er aldri høyere enn 250 °C: den valgbare temperaturen er også begrenset til 250 °C.
- Hvis temperaturen på Preci Probe-sonden overstiger 100 °C, vil tilberedningen stoppe og Preci Probe-sonden må fjernes fra ovnen så snart som mulig, med hansker, for å unngå skade på sonden.

# 2. PRODUKTINTRODUKSJON

## 2.1. OVERSIKT OVER PRODUKTET

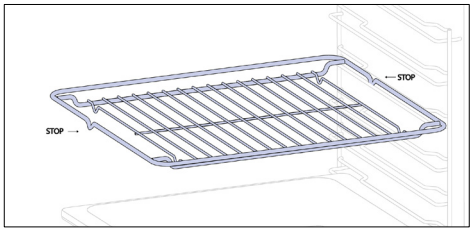



1. **Kontrollpanel**
2. **Hylleplasseringsnummer**
3. **Gitre**
4. **Skuffer**
5. **Viftedeksel**
6. **Ovnsdør**
7. **Trådgitter på siden(**hvis tilgjengelig:kun for flatt hulrom)
8. **Teleskopføringer**
9. **Kamera** (bare hvis de finnes)
10. **Serienummer og QR-kode**

Skriv her serienummeret for fremtidig referanse.

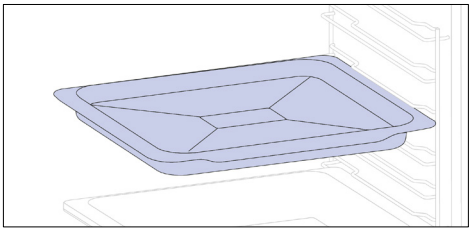
## 2.2. TILBEHØR

### Metallgitter



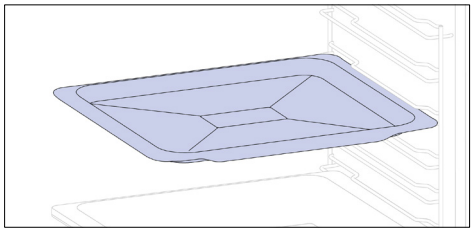

En rist i en ovn er en avtakbar og justerbar hylle som støtter kjøkkenutstyr, og som kan justeres i forskjellige høyder for ulike matlagingsbehov. Ikke plasser mat direkte på den; bruk i stedet bakepapir eller passende stekeplater.

### Dypere brett



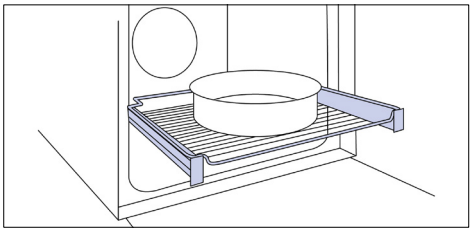
Den dypere skuffen er ideell for oppskrifter med tilsatt væske eller lag, for eksempel gryteretter eller steker. Dets dybde er spesielt utformet for å sikre ønsket konsistens av maten tilberedt i det.

### Stekebrett (bare hvis de finnes)



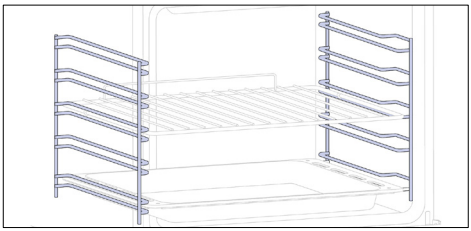
Et stekebrett er ideelt for å oppnå jevn bruning i bunnen, noe som gjør det perfekt for småkaker og bakverk på grunn av det grunne, flate designet. I tillegg kan å plassere den under et grillrist bidra til å samle drypp og forhindre søl i ovnen.

### Teleskopføringer(bare hvis de finnes)



Teleskopiske ovnsskinner er hyller som kan forlenges, noe som gjør det lettere å plassere eller fjerne gjenstander, uten at du trenger å nå dypt inne i en varm ovn. De forbedrer sikkerheten, stabiliteten og kan justeres i forskjellige nivåposisjoner.

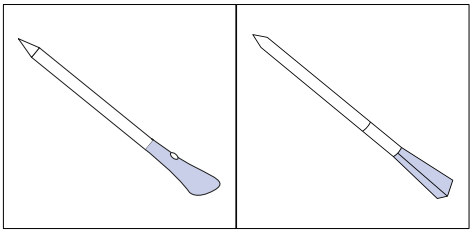
**Trådgitter på siden** (bare hvis de finnes)



Plassert på begge sider av ovnsrommet, er sidestativene designet for å plassere stekebrett og rister under tilberedningen.

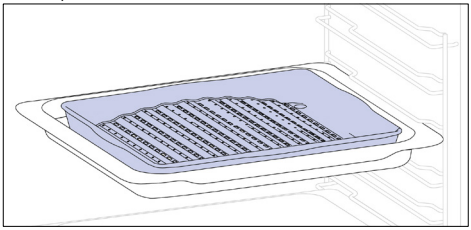
**MERK**: 6 eller 7 nivåer avhengig av modell.

**Preci Probe** (bare hvis de finnes)



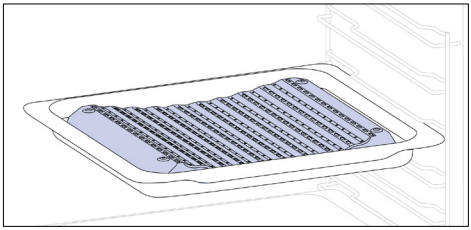
Denne Preci Probe-sonden er en temperatursensor som, satt inn i maten og koblet til ovnen via kabel, gjør det mulig å kontrollere den indre temperaturen til maten under tilberedning. Den brukes hovedsakelig til fisk og kjøtt.

**Dobbelt brett – STEAM-modus** (bare hvis de finnes)



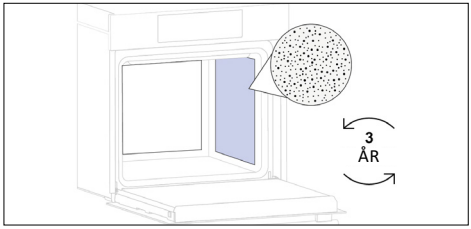
Den konkave formen tillater en korrekt sirkulasjonav fuktighet som genereres under matlaging, og holder matens fuktighetshastighet høy. Avhengig av mengden vann som legges inn i brettet, vil en tørrere eller mer "våt" matlaging oppnås.

**Dobbelt brett – BBQ-modus** (bare hvis de finnes)

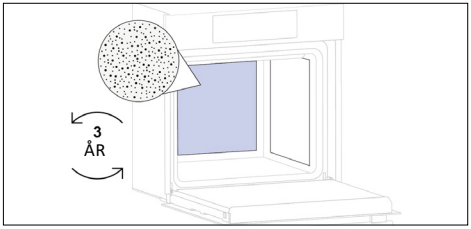


Den konvekse formen er egnet for grilling i ovnen ved høy temperatur (220°) og gir et grillresultat selv hjemme med lite røyk takket være dreneringen av fettet på bunnen av brette

**Katalytiske paneler** (bare hvis de finnes)

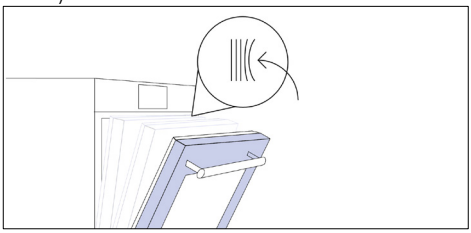



**Myk lukning / myk åpning-hengsler** (bare hvis de finnes)



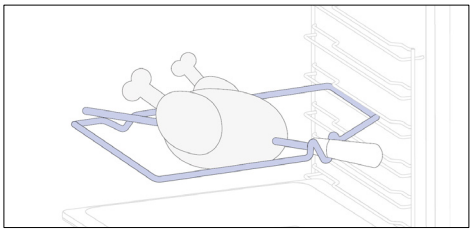

Spesielle paneler belagt med emalje, laget med mikroporell struktur for å gjøre fett om til gassholdige elementer som er enkle å fjerne. Skift ut etter 3 års bruk (ved 2/3 matlagingssykluser per uke)

**Myk lukning / myk åpning-hengsler** (bare hvis de finnes)



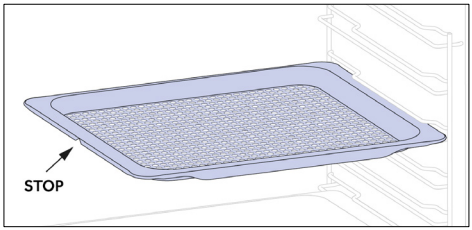
Mykt lukkede og åpne hengsler kontrollerer dørens bevegelse, sikrer jevn bevegelse og forhindrer smelling.

**Snuspyd** (bare hvis de finnes)



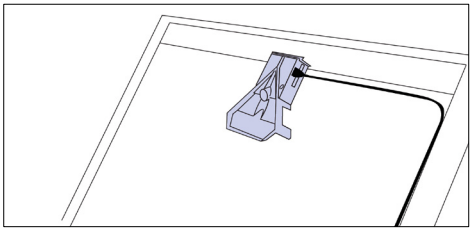
Snuspydet fungerer sammen med toppvarmeelementet, ved å rotere kan maten tilberedes omogent. Det er best brukt for mellomstor mat. Ideell for å gjenoppdage smaken av tradisjonell stek.

**Air Fry-brett** (bare hvis de finnes)



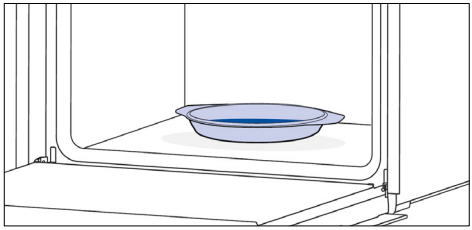

Airfry-brettet sørger for at varm luft når maten jevnt og tredimensjonalt, noe som resulterer i et sprøere ytre samtidig som den beholder mørheten inni. For å samle saft og panering, plasser den på toppen av stekebrettet.

**Kamera** (bare hvis de finnes)



Det bioniske synskameraet oppdager og gjenkjenner maten, og stiller inn de mest passende parameterne for å tilberede den.

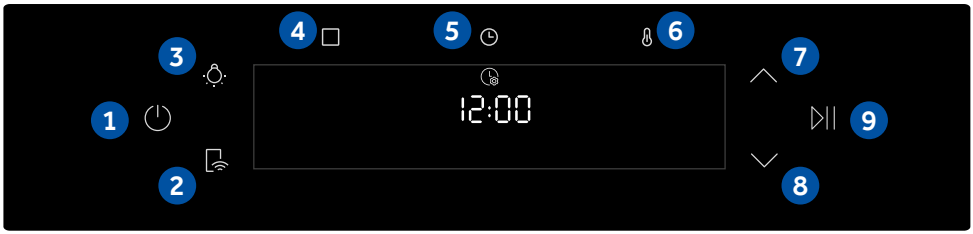
**Damppanne** (bare hvis de finnes)



Dampbeholderen er et nyttig tilbehør som fylles med vann for å produsere damp under matlaging, noe som forbedrer smak, tekstur og fuktighet.

**NO:** Ikke plasser mat direkte på ovnsristene. Bruk alltid bakepapir og/eller egnede bakebrett eller former.

## 2.3. CONTROL PANEL




**Data for lavt strømforbruk i henhold til kommisjonsforordning (EU) 2023/826**

Produktets strømforbruket i standby-modus med informasjons- eller statusvisning: 0,8 W

Periode der utstyret automatisk når betingelsen for standby-modus med informasjons- eller statusvisning: 20 min

Funksjoner og funksjonsrangering kan endres avhengig av modell

1. Av/På
2. Fjernkontroll
3. Lampe
4. Funksjoner
5. Klokkeslett
6. Temperatur

7/8. Navigasjonsknapper

9. Start/pause

### HOVEDFUNKSJONER

Kontrollpanelet har følgende hovedfunksjoner:

| Symbol | Funksjon | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **Av/På** | Trykk for å slå på/av ovnen |
| | **Fjernkontroll AV/PÅ** | Trykk på knappen for å aktivere fjernkontrollen, etter å ha paret ovnen med hOn-appen (gjennom applikasjonen). |
| | **Lys** | Trykk for å slå på/av lyset i ovnsrommet |
| | **Funksjoner** | Trykk én gang for å få tilgang til manuelle funksjoner, to ganger for Everyday cookingprogrammer, tre ganger for rengjøringsmenyen og fire ganger for Wi-Fi-menyen. |
| | **Klokkeslett** | Trykk én gang for tilberedningsvarighet, to ganger for minuttklokke (tilgjengelig i standby-modus), tre ganger for utsatt start. I standby-modus er kjøkkentimeren tilgjengelig og, ved å trykke i 3 sek, klokkeslettet. |
| | **Temperatur** | Trykk én gang for å sjekke kavitetstemperaturen, to ganger for å aktivere hurtigforvarmingsalternativet(kun tilgjengelig under ovnens forvarmingsfase). |
| | **Navigasjonsknapper** | Trykk på navigasjonsknappene for å bla mellom funksjoner og for å justere parametrene. |
| | **Start/Pause** | Trykk for å starte/pause matlaging eller for å bekrefte funksjonene. |

## 2.4. TILKOBLINGSMULIGHETER

### Trådløse parametre

| Teknologi | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensbånd [·] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimal effekt [mW] | 100 | 10 |

### Trådløse parametere for trådløs probe

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Teknologi | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensbånd [·] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimal effekt [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth®-ordmerket og -logoene er registrerte varemerker som eies av Bluetooth SIG, Inc., og all bruk av slike merker av Candy Hoover Group SRL skjer under lisens. Andre varemerker og handelsnavn tilhører sine respektive eiere.

* Avhengig av ovnsmodellen.

### PRODUKTINFORMASJON FOR NETTVERKSUTSTYR

Strømforbruket til produktet i nettverksmodus hvis alle kablede nettverksporter er tilkoblet og alle porter i trådløse nettverk er aktivert: 2,0 W
Periode der utstyret automatisk når standby-betingelsen for nettverk: 20 min

**Slik aktiverer du port for trådløst nettverk:**
Wi-Fi-modulen slås på så snart brukeren trykker på strømknappen.

**Slik deaktiverer du port for trådløst nettverk:**
Wi-Fi-modulen deaktiveres så snart brukeren trykker på av/på-knappen. Wi-Fi kan også deaktiveres når ovnen er på ved å velge “av” i Wi-Fi-innstillingsmenyen.

Candy Hoover Group Srl erklærer herved at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovbestemte kravene for det britiske markedet. Den fullstendige teksten til samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internettadresse: www.candy-group.com

## LIK SAMHANDLER DU MED APPEN

Apparatet ditt kan være koblet til ditt trådløse hjemmenettverk og fjernstyrt ved hjelp av appen. Koble til apparatet for å sikre at det holder seg oppdatert med den nyeste programvaren og funksjonene.

**MERK**

- Når ovnen er slått på, blinker WIFI-ikonene i 30 minutter. I denne perioden er det mulig å registrere produktet.
- Sørg for at Wi-Fi-hjemmenettverket er slått på.
- Du vil bli gitt trinnvis veiledning på både apparatet og mobilenheten.
- Det kan ta opptil 10 minutter å koble til ovnen.
- For ytterligere veiledning og feilsøking, se appen.

Last ned på smarttelefonen.

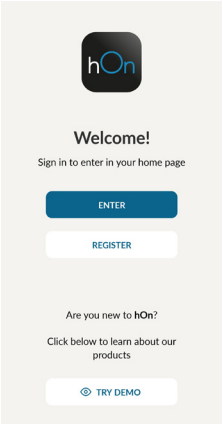
Available on the App Store

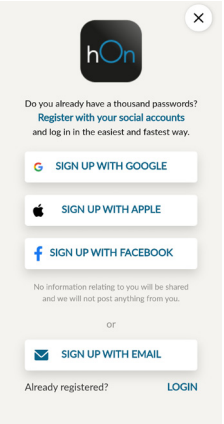
GET IT ON Google Play

De følgende bildene er kun for illustrasjonsformål.

## NY BRUKER-REGISTRERING

- Klikk på "Registrer"
- Du kan registrere deg via sosiale kontoer eller registrere deg med din personlige e-post

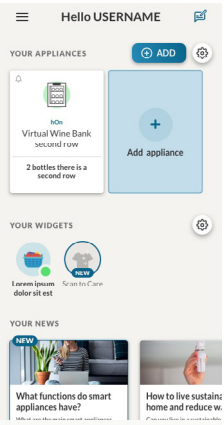



## HURTIGPARING-REGISTRERING

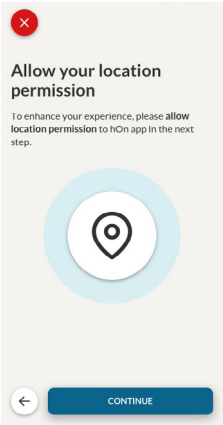
**Trinn 1**

- Velg "Legg til enhet".



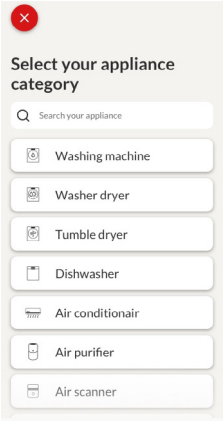
**Trinn 2**

- Tillat posisjonstillatelse.



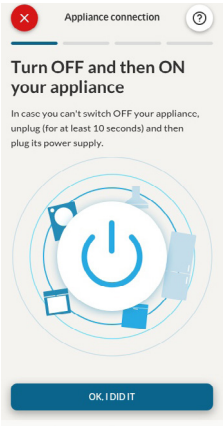

**Trinn 3**

- Velg ovn fra apparatkategorien.



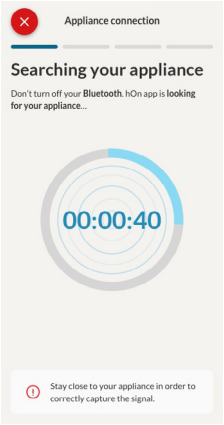

**Trinn 4**

- lå på apparatet; hvis den allerede er på, slår du den av og på igjen.



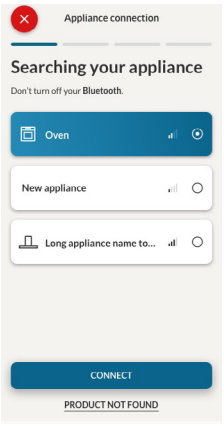
**Trinn 5**

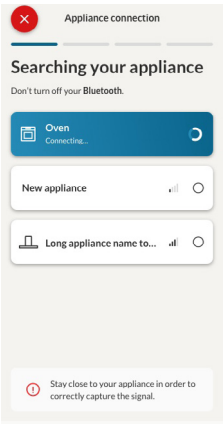
- Etter å ha slått på, vil hOn-appen begynne å søke etter husholdningsapparatet ditt.




**Trinn 6.1-6.2**

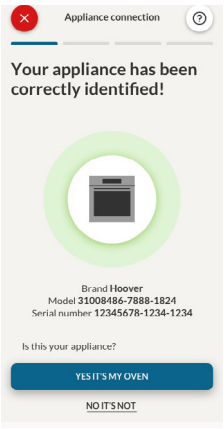
- Velg ditt husholdningsapparat, trykk på "koble til" og vent noen sekunder.




**Trinn 7**

- Ovnen din blir funnet, og du kan kontrollere den gjennom hOn.

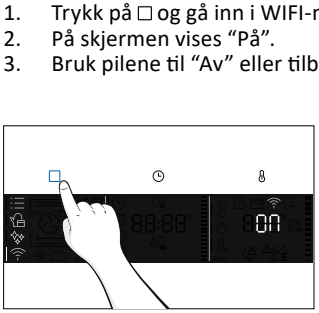


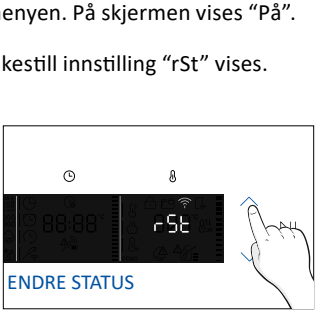
## SLIK ENDRER DU WIFI-INNSTILLINGER

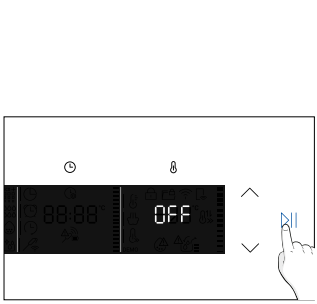
Når apparatet er tilkoblet, kan brukeren endre WiFi-innstillingene mellom:

- **WiFi PÅ: Det er bare mulig å overvåke ovnsstatusen med appen.**
- **WIFI hOn: Ovnen kan utelukkende brukes av appen.**
- **WiFi AV: Ovnen er ikke tilkoblet, men registreres fortsatt med nettverkslegitimasjonen lagret.**
- **WIFI-TILBAKESTILLING: Tilkoblingen tilbakestilles, og det er mulig å registrere en ny registrering.**

1. Trykk på ☐ og gå inn i WIFI-menyen. På skjermen vises “På”.
2. På skjermen vises “På”.
3. Bruk pilene til “Av” eller tilbakestill innstilling “rSt” vises.




## FJERNKONTROLL

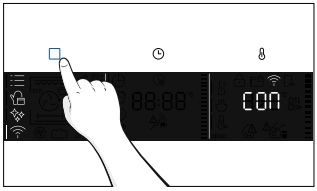
Fjernkontrollen tilbyr en rekke fordeler for brukerne, som forbedrer bekvemmeligheten, effektiviteten og den generelle matlagingsopplevelsen, ved å gi muligheten til å kontrollere produktet direkte fra både apparatet og hOn-appen.

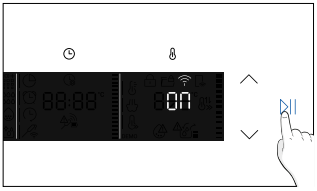
Denne funksjonen lar deg, gjennom enheten din, nyte ulike funksjoner, for eksempel: øyeblikkelig eller planlagt start på oppskrifter eller matlagingsprogrammer som allerede er tilgjengelige i appen; sanntidsovervåking av fremdriften til oppskriftene dine; justering av matlagingsparametrene i bruk; overvåking av kokeprosessen ved hjelp av sonden; administrere lagrede oppskrifter ved å bruke «Jolly-funksjonen» på produktet (se relatert seksjon). Videre er det mulig å motta varsler når programmer eller oppskrifter er fullført. Fjernkontrollen kan aktiveres utelukkende når produktet er registrert.

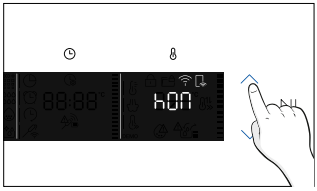
**MERK**: Den er tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner på produktet, bortsett fra grateng-, grill- og supergrill-programmene

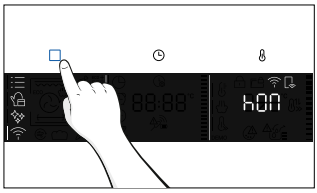
**Slik aktiverer du fjernkontroll:**

1. Trykk på ☐ for å velge WIFI-modus.
2. På skjermen vises “connect”. Trykk ⏯.”På” begynner å blinke.
3. Trykk på ikonet for å velge “hOn”-modus og trykk ⏯ for å aktivere fjernkontrollen.
4. Trykk på ☐ for å gå ut av «hOn»-modus.
5. Tilgang til appen, velg et program og la matlagingen starte. Under prosessen er det mulig å kontrollere og endre programparametrene fra både produkt og app

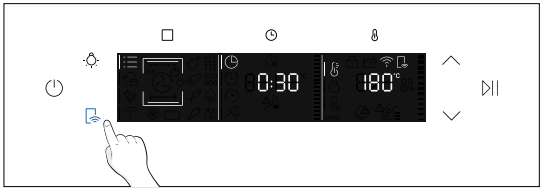


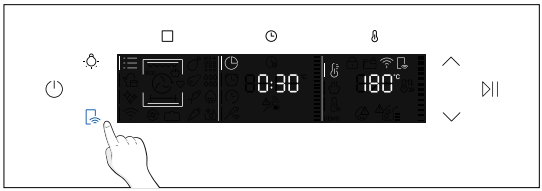





Det er også mulig å aktivere fjernkontrollen under tilberedningsprosessen ved å trykke på tilhørende knapp

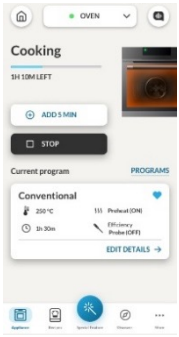



**Slik stopper du fjernkontrollen:**
Mens tilberedningsprogrammet pågår, kan det stoppes direkte fra selve produktet ved å trykke på den tilsvarende knappen på fjernkontrollen som fulgte med apparatet.



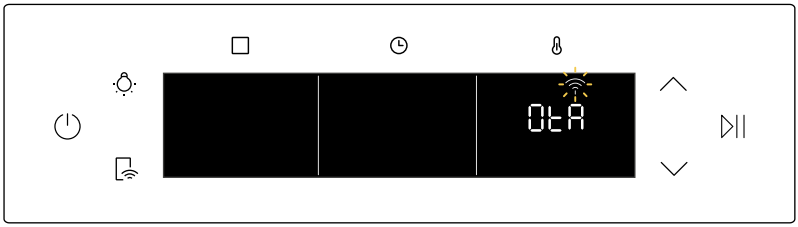

Du kan også stoppe matlagingsprogrammet eksternt ved å bruke appen ved å klikke på 'STOPP'-knappen på skjermenheten. Ovnen vil automatisk stoppe tilberedningen.

**MERK**: Hvis brukeren stopper den pågående tilberedningen fra ovnen, vil den stoppede tilberedningen samtidig vises i appen.



### Takket være (OTA)

Hvis tilgjengelig, starter oppdateringen automatisk når ovnen er koblet til appen og ingen kokeprogrammer er aktive. «OtA» vises på displayet, Wi-Fi-symbolet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidig være utilgjengelige. Denne prosessen kan ta noen minutter, så vennligst ikke koble fra eller koble ovnen fra strømmen i løpet av denne tiden. Når oppdateringen er fullført, blinker «12:00» på displayet. Bare tilbakestill klokken og begynn å lage mat!






# 3. FØR START

## 3.1. INFORMASJON FOR Å STARTE

Når du først slår på ovnen, kan det hende du legger merke til noe røyk. Ikke bekymre deg, bare vent til røyken forsvinner før du bruker ovnen.

### Slik fungerer døren

Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen forblir ovnsdøren låst til enhver tid. Hvis den ikke er låst, vil ovnen vise feilkode 24 og sette rengjøringsfunksjonen på pause.

### Slik fungerer belysningen

Ovnens hulrom er opplyst av en eller flere lyspærer, vanligvis aktivert hver gang en tilberedningsfunksjon starter.
For ovner utstyrt med dørbryter (se nedenfor), tennes lyset automatisk når døren åpnes.
For ovner utstyrt med lampeknapp kan den også brukes til å aktivere belysningen.
Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 10 minutter, vil lysene automatisk slå seg av.
Under den pyrolytiske renseprosessen forblir lyset av.

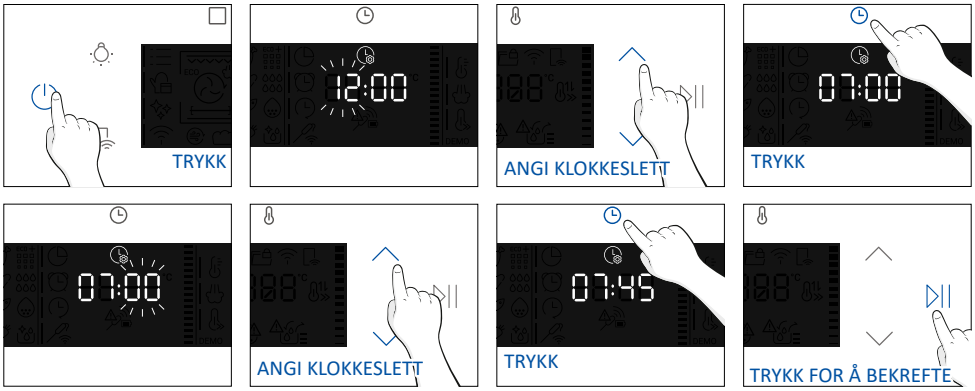
### Hvordan kjølevifte fungerer

Kjøleviften er ansvarlig for å spre varmen, forhindre at ovnen og omgivelsene blir for varme, samt å beskytte kjøkkenapparater mot høye temperaturer. Av denne grunn forblir kjøleviften hørbar i en periode selv etter at ovnen er slått av.
Den fungerer under og etter tilberedningssyklusen i forhold til ovnens innvendige temperatur.
Når kjøleviften er i drift, genererer den vanligvis en mild summing eller surrende lyd. Du kan også legge merke til en varm luftstrøm som kommer fra gapet mellom ovnsdøren og kontrollpanelet.
Under pyrolytisk rengjøring og når døren er låst, slås kjøleviften på. *
Under ØKO-funksjonen vil lyset forbli av.
(*kun for pyroovner)

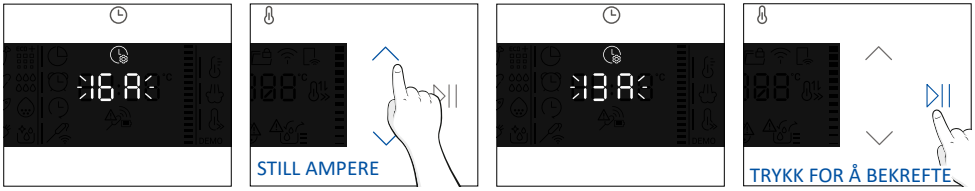
### 3.2. FØRSTE GANGS BRUK

Når apparatet slås på for første gang, er det første trinnet å stille inn tid på dagen, velge mellom 13 ampere eller 16 ampere og velge lydnivå.

- **STILL TIDEN:** Displayet vil vise den blinkende forhåndsinnstilte tiden '12:00'. For å endre den, hold nede ⏻ og bruk pilene til å stille inn gjeldende time. Trykk på 🕒 for å bekrefte timer. Følg samme prosedyre for å stille inn minuttene. Trykk på ⏯ for å bekrefte.

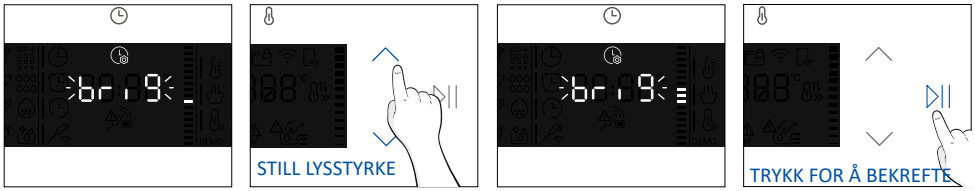



- **AMPERE:** Som standard er ovnen satt til å jobbe med høyere effekt som passer for husholdninger med mer enn 3 kW (16 A). Hvis hjemmet ditt har lavere strøm, kan du endre denne innstillingen til ⏯ 13 A. Denne innstillingen påvirker hvor raskt ovnen varmes opp. Å velge det høyere alternativet (16 A) betyr at det varmes opp raskere (fordi kraftabsorpsjonen økes). På skjermen vil du se to valg: 13 A og 16 A. Velg din foretrukne ved å bruke pilene. Trykk på ⏯ for å bekrefte.

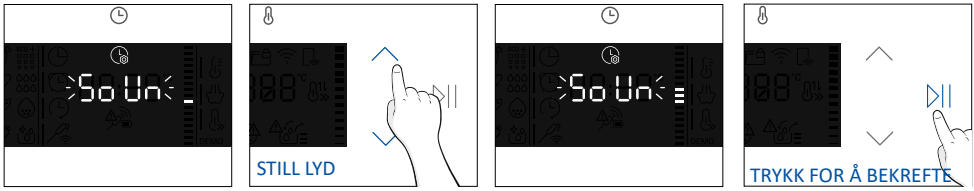



ⓘ **MERK:** Alternativet for å stille inn strømstyrken er kun tilgjengelig under den første installasjonen. For å endre innstilt strømstyrke, se instruksjonene etter installasjon.

- **SKARPHET:** Displayet viser symbolet "brig". Tallene representerer nivået av lysstyrkeintensitet, som kan redigeres ved hjelp av pilene. Trykk på ⏯ for å bekrefte.

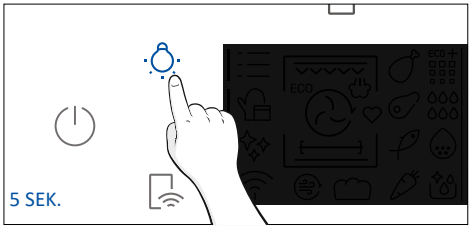


- **LYD:**Displayet viser symbolet "Soun". Tallene representerer nivået av lydintensitet, som kan redigeres ved hjelp av pilene. Trykk på ⏯ for å bekrefte.



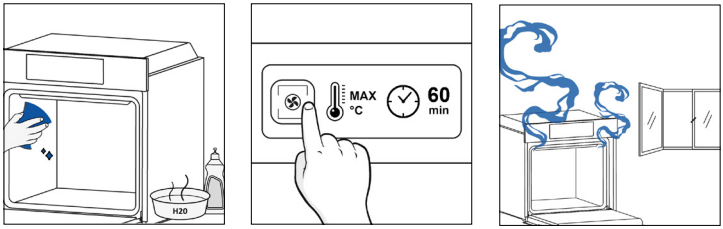

- **INSTRUKSJONER ETTER INSTALLASJON**

Det er mulig å gå tilbake til startinnstillingene ved å trykke på lampeknappen i 5 sek




### 3.3. FORELØPIG RENGJØRING

Rengjør ovnen før første gangs bruk. Tørk over utvendige overflater med en fuktig myk klut. Vask alt tilbehør og tørk av innsiden av ovnen med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel. Still inn den tomme ovnen til maksimal temperatur og la virke i ca. 1 time, dette vil fjerne all dvelende lukt av nyhet.

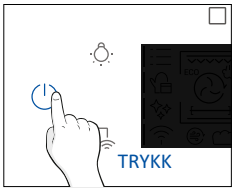


# 4. DRIFT AV PRODUKTET

## 4.1. HVORDAN PRODUKTET FUNGERER

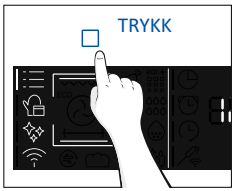
### SLÅ PÅ/AV OVNEN

Trykk⏻ for å slå på/av ovnen




### FUNKSJONSMENY

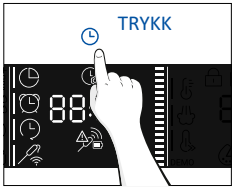
Gå til funksjonsmenyen ved å trykke på ☐.
For å navigere inn i trykk så mange ganger som er nødvendig for å gå inn i f wing-innstillingene:

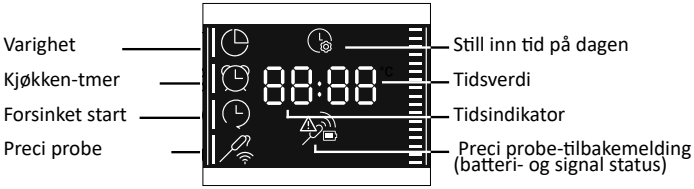



| Symbol | Funksjon | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **Hovedfunksjoner** | Denne funksjonen lar deg elge ønsket tilberedningsprogram- ved å bruke pilene. Trykk på og 🌡 for å stille inn tid og tempe- ratur. Trykk på ⏯ for å starte funksjonen. Klikk på nytt for å sette programmet på pause. |
| | **Matkategorier** | I denne menyen får du tilgang til fire matlagingskategorier som allerede er integrert i ovnen ved å bruk pilene. Di- splayet vil vise standard tid og temperatur. |
| | **Wifi** | I denne modusen kan du koble ovnen til et nettverk og regi- strereden med hOn-appen. |
| | **Rengjøringsfunksjoner** | Denne funksjonen lar deg vel- ge et rengjøringssystem som er tilgjengelig på ovnen din. |

## TIDSMENY

Etter å ha valgt tilberedningsprogrammet, gå til Tid-menyen ved å trykke på ⏲.
For å navigere inn, trykk på ⏲ så mange ganger som nødvendig for å gå inn i følgende innstillinger:

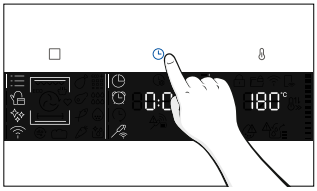


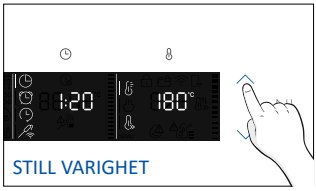



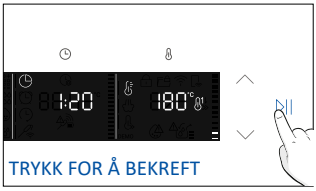

**MERK**: flere parametere kan ikke angis samtidig, derfor er bare det siste settet igjen i minnet mens det forrige slettes.

| Symbol | Funksjon | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **A)Tilberedningsvarighet** | Lar deg forhåndsinnstille tilberedningstiden som kreves for den valgte oppskriften.<br>Trykk på⏲ for å gå inn i Tid-menyen. Trykk på ⏲ så mange ganger du trenger for å velge funksjonen “Tilberedningsvarighet”. Bruk deretter pilene til å regulere verdien og trykk på ⏯ for å bekrefte.Nedtellingen starter ved slutten av forvarmingen (hvis tilgjengelig). Under kokefasen er det mulig å endre varighetsverdien ved å trykke på ⏲ og ved å bruke pilene.<br>Når varigheten er utløpt, viser displayet “Slutt” og tilberedningen stopper. |
| | **B)Minuttpåminnelse** | Gjør det mulig å bruke ovnen som vekkerklokke.<br>Trykk på ⏲ for å gå inn i Tid-menyen. Trykk på ⏲ så mange ganger du trenger for å velge «Minuttvarsler»-funksjonen. Bruk deretter pilene til å regulere verdien og trykk på ⏯ for å bekrefte. Under kokefasen er det mulig å endre varighetsverdien ved å trykke på ⏲ og ved å bruke pilene. Trykk deretter på for å starte matlagingen på nytt. Når varigheten er utløpt, fortsetter tilberedningen til den avbrytes manuelt.Denne funksjonen kan også stilles inn når ovnen er i standbymodus ved å trykke på . Når den er aktivert, fungerer minuttklokken uavhengig av ovnens tilberedningsfunksjoner. |
| | **C)Forsinket Start** | Lar deg velge starttidspunkt for matlagingen.<br>Trykk på⏲ for å gå inn i Tid-menyen. Trykk på ⏲ så mange ganger du trenger for å velge funksjonen “Forsinket start”. Bruk deretter pilene til å regulere verdien og trykk på ⏯ for å bekrefte.<br>MERK: Forsinket start er kun aktivert etter innstilling av tilberedningstid, og den er ikke tilgjengelig med grillens funksjoner |

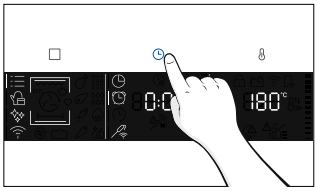
## a. Tilberedningsvarighet

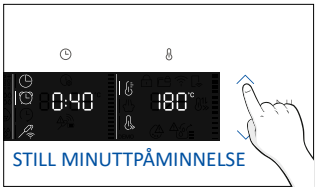


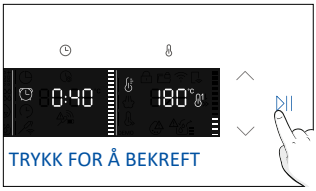


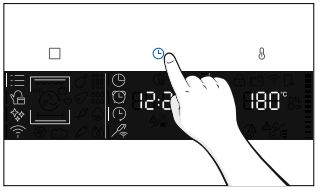

## b. Minuttpåminnelse

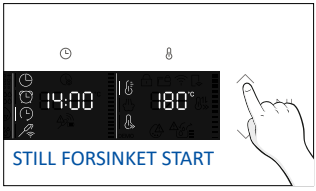


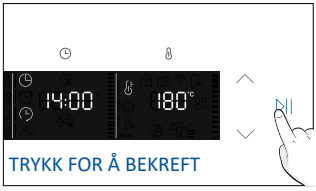



## c. Forsinket Start

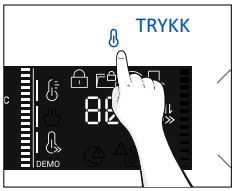


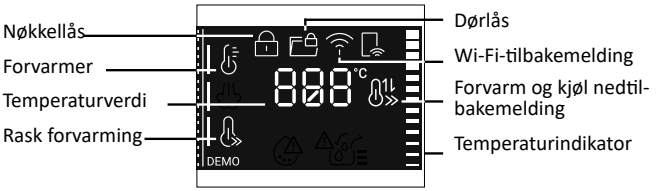


## TEMPERATURMENY

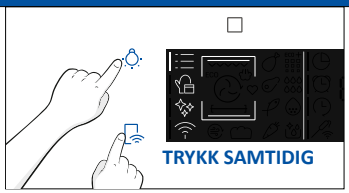
Etter å ha valgt tilberedningsprogrammet, åpne Temperatur-menyen ved å trykke på 🌡. . For å navigere inn, trykk på 🌡 så mange ganger som nødvendig for å gå inn i følgende innstillinger:




| Symbol | Funksjon | Beskrivelse |
|---|---|---|
| 🌡 | **Temperatur** | Trykk på 🌡 for å stille inn temperaturen og bruk pilene for å regulere verdien. |
| 🌡» | **Rask Forvarming** | Trykk to ganger 🌡 for å stille inn den raske temperaturen. |

## EKSTRA FUNKSJONER

| Symbol | Funksjon | Beskrivelse |
|---|---|---|
| 💡 📶 | **Barnelås** |   Denne funksjonen lar deg låse skjermen for å forhindre uønsket bruk av mindreårige. For å aktivere den, trykk samtidig på lampe- og fjernkontrollknappene i 3 sekunder. Et ikon med en hengelås vises på brukergrensesnittet. I denne tilstanden er ovnens brukergrensesnitt låst, og det kan ikke gjøres endringer i innstillingene. For å deaktivere barnesikringen, trykk på lampe- og fjernkontrollknappene igjen i 3 sekunder (ikonet med tasten vil forsvinne). |

## 4.2. MATLAGINGSFUNKSJONER

### RASK FORVARMINGSMULIGHET

For å akselerere forvarmingsfasen kan hurtigforvarmingsalternativet velges ved å trykke på temperaturikonet i 3 sekunder etter at du har valgt tilberedningsprogram og temperatur.
Dette alternativet vil aktivere en kombinasjon av vifte og varmeelementer uavhengig av den valgte tilberedningsfunksjonen.For å spare energi, når hurtig forvarming er aktivert, vil viften slås AV til ovnen når ønsket temperatur

### STANDARDFUNKSJONER

**MERK**: For funksjoner som krever forvarming, sørg for at alt tilbehør er fjernet i denne fasen. Følg instruksjonene i tabellen nedenfor når det gjelder forvarming. "JA/HURTIG FORVARMING" betyr at forvarming er nødvendig, og hurtig forvarmingsalternativet er tilgjengelig; "NEI" betyr at forvarming ikke er tilgjengelig, og maten må settes inn i en kald ovn.

| Symbol | Funksjon | T °C-standard<br>T°C-område | Foreslått hylleplassering | Forvarm | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Konvensjonell | 200°C<br>30-250/300°C *** | L2/L3 | Ja / rask forvarming | IDEELL FOR: kaker, brød, kjeks, quicher på ett plan med både over- og undervarme. Kan brukes med Preci Probe. |
|  | Konveksjon + Vifte | 175°C<br>50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Ja / rask forvarming | IDEELL FOR: steker, gryteretter, grønnsaker og paier med fuktig fyll på ett plan. Ideell for tilberedning av mat med høyt vanninnhold.Kan brukes med Preci Probe. |
|  | Multinivå | 160°C<br>50-250/300°C *** | L4 for enkelt nivå<br>L2+L5 for dobbelt nivå<br>L2+L4+L6 for trippelnivå | Ja / rask forvarming | IDEELL FOR: kaker, kjeks og pizza på ett eller flere nivåer. Ideell for å lage forskjellige matvarer. Kan brukes med Preci Probe. |
|  | Bunnvarming | 170°C<br>50-230°C | L2 | Ja / rask forvarming | IDEELL FOR: crème caramel, puddinger og bain marie på ett plan. Denne funksjonen kan også brukes til å fullføre en forberedelse.Kan brukes med Preci Probe |
|  | Bunnvarming + Vifte | 170°C<br>50-230°C | L2 | Ja / rask forvarming | IDEELL FOR: pizzaer, salte kaker, terter og matvarer med flytende pålegg på ett plan.Kan brukes med Preci Probe. |
|  | Grill | L5<br>L1-L5 | L6 for tynnmat<br>L5 for tykkere matvarer | NEI | IDEELT FOR: gratin, grillet kjøtt, fisk, grønnsaker.Denne funksjonen bruker kun det indre toppvarmeelementet. Brukes med døren lukket. Legg et brett under for å samle opp juice. |
|  | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | NEI | IDEELL FOR: store mengder pølser, biffer og toastbrød. Hele området under grillelementet blir varmt. Brukes med døren lukket. Snu maten to tredjedeler av tilberedningen (om nødvendig). |

| Symbol | Funksjon | T °C-standard T°C-område | Foreslått hylleplassering | Forvarm | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Grateng | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Ja / rask forvarm-ing | IDEELL FOR: hele kjøttstykker (stek) eller gratinert mat. Brukes med døren lukket. Skyv dryppbrettet under hyllen for å samle juice. Vend maten halvveis gjennom stekingen, etter behov. |
|  | Multinivå + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Ja / rask forvarm-ing | IDEELL FOR: komplett menytilberedning uten luktblanding. Mat trenger ikke å trekkes ut samtidig |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | NEI | IDEELL FOR: tilberedning av kjøtt, fisk eller grønnsaker Denne funksjonen gjør det mulig å spare energi under tilberedning og holde maten fuktig og mør.Kavitetslampen er slått av. |
|  | Airfry | 200°C 150-250°C | L4 | NEI | IDEELL FOR: tilberedning av frossen mat eller panert delvis tilberedt mat som vanligvis er stekt. Takket være det dedikerte brettet kan den varme luften strømme jevnt over maten. |
|  | Bakeri | 210°C 190-220°C | L2/L3 | NEI | IDEELL FOR: baking av brød og brød |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | NEI | IDEELL FOR: alle typer pizzaer uten å forvarme ovnen.Bruk lavere temperaturer for frosne varer og 300 °C for hjem-melagde oppskrifter |
|  | Hvitt kjøtt | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NEI | IDEELL FOR: fjærkre og hvitt kjøtt |
|  | Rødt kjøtt | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NEI | IDEELL FOR: storfekjøtt og rødt kjøtt |
|  | Fisk | 170°C 160-180°C | L3/L4 | NEI | IDEELL FOR: hel fisk og fileter |
|  | Grønnsaker | 190°C 180-200°C | L3/L4 | NO | IDEELL FOR: stekte grønnsaker og poteter |

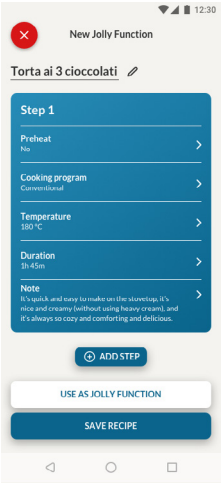
* Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse.
**Brukes med døren lukket.
(***) Avhengig av ovnsmodellen.

### 4.2.2. SPESIALFUNKSJONER

| Symbol | Funksjon | T °C-standard T°C-område | Foreslått hylleplassering | Forvarm | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Legg til den forhåndsinnstilte listen over funksjoner din favoritt som ikke allerede finnes i ovnen din. Du kan konfigurere den gjennom hOn-appen. |

### ♡ Jolly-funksjon

Takket være Jolly-funksjonen tilbyr dette produktet en fullstendig tilpassbar opplevelse, slik at du kan lagre dine personlige oppskrifter direkte på ovnen. Du kan utføre disse oppskriftene så ofte du vil, selv uten å måtte logge på appen.

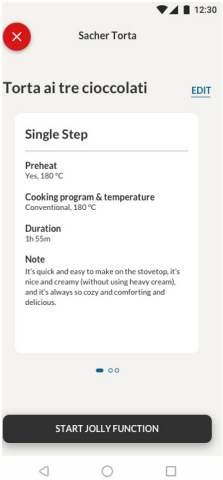


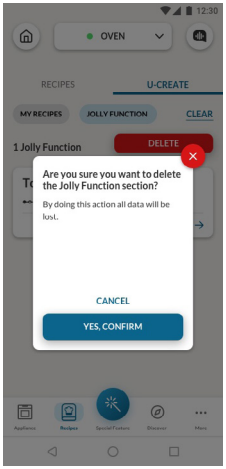

**Slik stiller du inn Jolly-funksjonen:**

For å stille inn Jolly-funksjonen på ovnen din, åpne appens U-CREATE-seksjonen, velg oppskriften du vil bruke, og klikk “Bruk som Jolly-funksjon”. Fra dette tidspunktet kan du starte den fra produktet selv uten interaksjon med appen. Vri ganske enkelt funksjonsknappen til Jolly-funksjonen for å starte tilberedningsprosessen.
Displayet vil vise den forhåndsinnstilte temperaturen.

## Slik redigerer du Jolly-funksjonen:

For å redigere en Jolly-funksjon, gå til appens oppskriftsseksjon og velg kortet med oppskriften som er utpekt som en Jolly-funksjon. Trykk på “rediger”-knappen for å tilpasse oppskriften og endre de tidligere innstillingene.
En popup-melding vil informere deg om at for å lagre den nylig modifiserte Jolly-funksjonen, må du fjerne den forrige. Hvis du bekrefter, vil den forrige Jolly-funksjonen bli slettet, og de nye parametrene vil bli lagret på produktet og vil være synlige i appen.



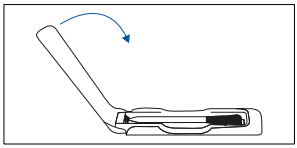

## Slik sletter du Jolly-funksjonen:

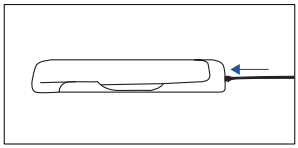
For å fjerne Jolly-funksjonen fra ovnens brukergrensesnitt, gå til appens U-CREATE-seksjonen.
Ved å trykke på kortet med oppskriften som er utpekt som en Jolly-funksjon, er det mulig å slette den ved å klikke på den røde knappen “slettknapp”. Et popup-vindu bekrefter operasjonen og ber om bekreftelse. Hvis du fortsetter,fjernes Jolly-funksjonen som er lagret på ovnen, og den vil ikke lenger være tilgjengelig i appen.

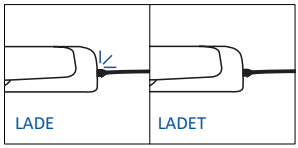
## PRECI PROBE

### Kontroller ladningen til Preci probe før bruk:

1. Sett Preci Probe inn i laderen og lukk dekselet.
2. Koble laderen til en USB-strømkilde, for eksempel USB-adapter eller USB-kontakt på PC/notebook med USB-kabelen. Laderen fungerer kanskje ikke som den skal med powerbank på grunn av dens automatiske avslåingsfunksjon.
3. LED-en på laderen tennes og blinker under lading. Den slår seg av når Preci Probe er fulladet.



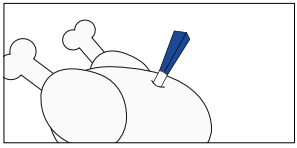


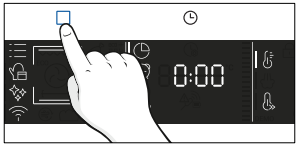


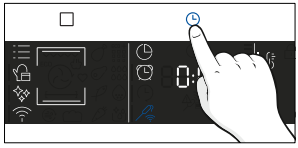


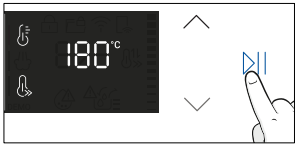

### Slik registrerer du deg og bruker Preci Probe:

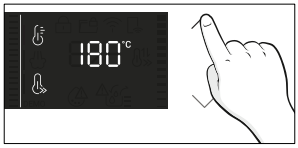
1. Sett sonden inn i maten.
2. Trykk på□ for å velge ønsket funksjon og trykk på ◷ så mange ganger du trenger for å velge Probe-ikonet.
3. Etter en stund vil ovnen gjenkjenne sondekoden. Trykk på⏯,og bruk pilene for å angi måltemperaturen.
4. Trykk på⏯ for å bekrefte. Fra dette øyeblikket vil ovnen bruke sondens data til å overvåke den interne temperaturen til maten.
5. Når ønsket indre temperatur er nådd, lyder alarmen og ovnen slås av. Fjern sonden forsiktig fra maten.

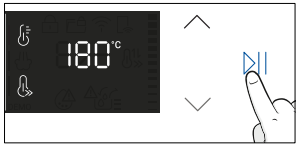




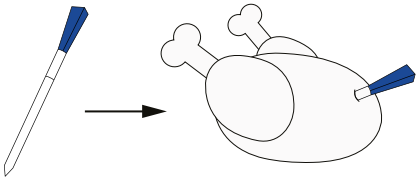


### Matlagingstips

Proben er utstyrt med ett enkelt målepunkt. Sett den helt inn i maten med metallspissen plassert i midten av maten. Plasser dette punktet så nært som mulig til den tykkeste (kaldeste) delen av maten for å overvåke tilberedningsprosessen nøyaktig.



Sonden kan brukes med manuelle funksjoner (Statisk, Statisk + Vifte, Grill, Supergrill, Grateng og Multi-level), med KATEGORIER FOR MATTILBEREDNING (Kjøtt, fisk og grønnsaker) .

| Matvarekategori | Foreslått kjerne-T°C | Foreslått plassering |
|---|---|---|
| Stekt biffkjøtt | 45°C | Diagonalt i den tykkeste delen. For matvarer med sylindrisk form (dvs. biffstek) plasser spissen så nært det geometriske midten som mulig |
| Stekt kjøtt | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Fjærkre | 83-85°C | Inn i den tykkeste delen av brystet |
| Fisk (hel/biff) | 65°C | Diagonalt i den tykkeste delen |
| Brød/gryteretter | 90°C | Nær det geometriske sentrum av maten |

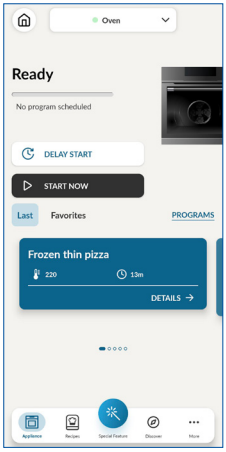
## HVORDAN BRUKE KAMERAET *

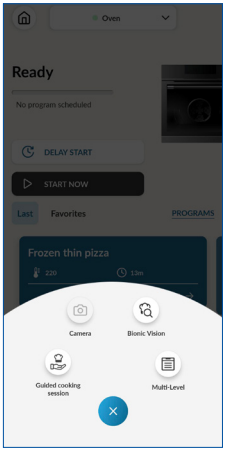
Det bioniske synskameraet fungerer med Preci Taste-funksjonen som er tilgjengelig på appen. Kameraet kan gjenkjenne maten og stille inn tilhørende parametere for å tilberede den riktig. Du kan overvåke statusen til matlagingsprosessen direkte fra appen.

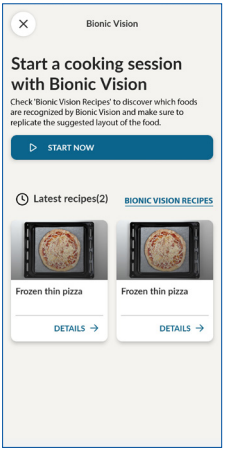
Kameraet er ikke tilgjengelig under forvarming, øko- og pyrolysefunksjoner.

For å bruke kameraet må fjernkontrollen være aktiv.

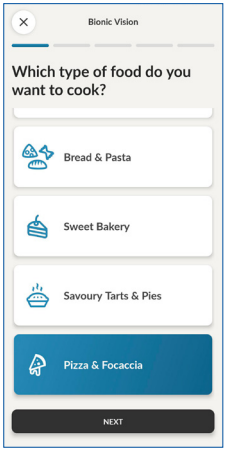
**Trinn 1.** På appen, trykk på "Spesialfunksjon", velg deretter "Preci Taste" og trykk på "Start nå".



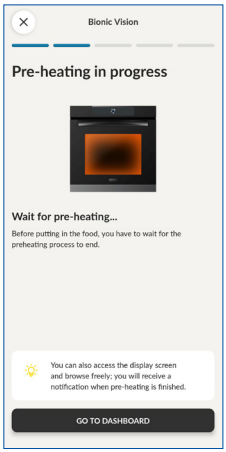




**Trinn 2.** Velg matkategorien du vil tilberede, og trykk deretter på "Neste" for å bekrefte.

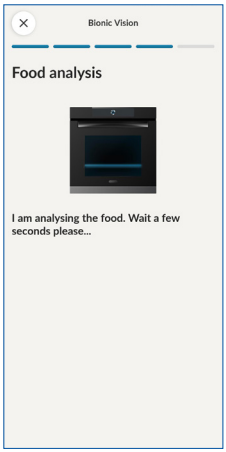


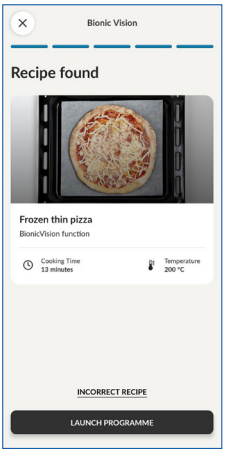

* bare hvis tilstede

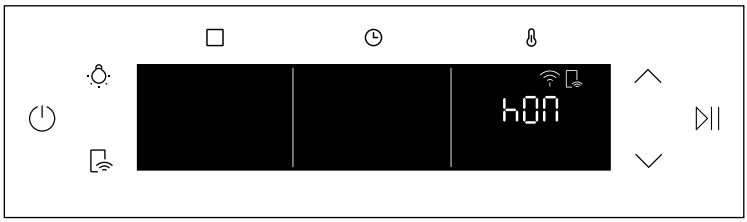
**Trinn 3.** Etter at Preci Taste-oppskriften er lansert fra appen, starter forvarmingen. For å starte denne funksjonen må ovnsrommet være tomt.



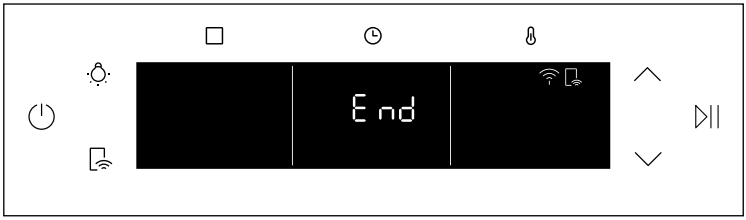

**Trinn 4.** Etter forvarmingsfasen kan maten plasseres i ovnsrommet. Lukk ovnsdøren slik at maten kan oppdages. Ovnen vil gjenkjenne maten via kameraet og stille inn riktige parametere. I løpet av denne prosessen vil «hOn» vises på ovnsdisplayet. Etter at brukeren har bekreftet det, starter tilberedningsprosessen automatisk.



**Trinn 5.** Når kokingen er ferdig, vises «End» på displayet. Koketiden kan forlenges hvis du foretrekker at maten skal være mer gjennomkokt.




**MERK**: Før du bruker kameraet, sørg for at glasset i kameraets rekkevidde er rent for å garantere fri sikt.



### 4.2.3. FLERE TRINN-FUNKSJON

Flertrinnsfunksjonen lar deg opprettholde tidligere innstilte tilberedningsparametre (temperatur og tid) mens du endrer funksjon under tilberedningen, ved å trykke på knappen □ .

Funksjonen er tilgjengelig for alle HOVEDFUNKSJONER ⁝☰ unntatt ECO- og JOLLY-programmene.

# 5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

## 5.1. GENERELL MATLAGINGSTABELL

Dette produktet leveres med to forskjellige varianter av sideholdere, med 6 eller 7 nivåer for matlaging. Vennligst se den riktige koketabellen.

**MERK:** For å tilberede kaker, quicher og andre oppskrifter som krever en form eller en beholder på 2 nivåer, plasser den forskjøvede: det øvre brettet på venstre side og det nedre brettet på høyre side.

**6 Levels Model ****

| Kategori | Oppskrift | Antall nivåer | Matlagingspro-gram | T°C | For-varm | Tilbehør til matlaging | Hylle-plasse-ringer | Koketid etter forvarming* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Søte bakevarer | Små kaker / muffiner | 1 | Konvensjone Multinivå | 175°C 160°C | J | Stekebrett Stekebrett | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Multinivå | 150°C | | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivå | 140°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Svampekaker (26 cm Ø) | 1 | Konvensjone Multinivå | 170°C 150°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivå | 150°C | | Metallgitter + Kakeform | L1+L4 | 50-60 |
| | Kjeks/ Snakkekaker | 1 | Konvensjone Multinivå | 150°C | J | Stekebrett | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Multinivå | 140°C | | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivå | 140°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinivå | 190°C | J | Stekebrett | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivå | 170°C | | Stekebrett | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L3 | 20-30 |
| | Mareng | 1 | Multinivå | 90°C | J | Stekebrett | L4 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konvensjone | 150°C | J | Stekebrett | L3 | 15-20 |
| | Eplepai | 1 | Konvensjone | 185°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multilevel | 170°C | J | Metallgitter + Kakeform | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvensjone | 170°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 40-60 |
| | Sjokolade-sufflé | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett + former | L3 | 10-15 |
| | Ostekake | 1 | Konvensjone | 150°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 50-65 |
| | Frosne croissanter | 1 | Konveksjon + Vifte | 175°C | J | Stekebrett | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Multinivå | 160°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frossen | 1 | Konvensjone | 210°C | J | Stekebrett | L3 | 30-45 |
| Brød og flatbrød | Ristet brød | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallgitter | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L2/L3 | 25-35 |
| | Brød, hel | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L3 | 35-50 |

| Kategori | Oppskrift | Antall nivåer | Matlagingspro-gram | T°C | For-varm | Tilbehør til matlaging | Hylle-plasse-ringer | Koketid etter forvarming* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Velsma-kende paier og gryteret-ter | Salte kaker / Quicher (26 cm Ø) | 1 | Konveksjon + Vifte Pizza | 180°C 200°C | J N | Metallgitter + Quiche-boks | L3 L2 | 30-50 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | J | Metallgitter + Quiche-boks | L1+L4 | 50-70 |
| | Ostesufflé | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett + former | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, fersk | 1 | Konveksjon + Vifte | 200°C | J | Metallrist + ildfast form | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, frossen | 1 | Konvensjone | 180°C | J | Metallrist + ildfast form | L3 | 50-60 |
| | Bakt pasta | 1 | Grateng | 200°C | J | Metallrist + ildfast form | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, frosset | 1 | Konvensjone | 180°C | J | Metallrist + ildfast form | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, fersk (rund) | 1 | Konvensjone Pizza | 250°C 300°C | J N | Stekebrett | L2/L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | J | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, fersk (rund) | 1 | Konvensjone Pizza | 250°C 300°C | J N | Stekebrett | L2/L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | J | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, frossen (tynn skorpe) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metallgitter | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivå | 200°C | J | Metallgitter | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivå | 180°C | | Metallgitter | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Kjøtt og fjærkre | Helstekt kylling (1-1,2 kg) | 1 | Multinivå Grateng | 220°C | J | Metallgitter/ L4 Plasser støttebrett ved L1 med 150 ml vann | L4 | 40-60 |
| | Kyllinglår | 1 | AirFry | 220°C | N | Air Fry-brett** | L4 | 30-50 |
| | Stekt and | 1 | Multinivå Grateng | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 50-60 |

| Kategori | Oppskrift | Antall nivåer | Matlagingspro-gram | T°C | For-varm | Tilbehør til matlaging | Hylle-plasse-ringer | Koketid etter forvarming* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kjøtt og fjærkre | Hane | 1 | Multinivå Grateng | 220°C | J | Metallgitter plasser stekebrettet ved L1 | L4 | 20-40 |
| | Stekt kalkun | 1 | Multinivå Grateng | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Svineribbe (1000-1200g) | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 80-100 |
| | Pølser | 1 | Supergrill | 04 | J | Metallgitter | L5 | 40-50 |
| | Roastbiff (500 g) | 1 | Multinivå | 220°C | J | Stekebrett | L3 | 20-40 |
| | Kjøttbrød (1000-1500 g) | 1 | Konvensjone | 180°C | J | Stekebrett | L3 | 40-50 |
| | Stekt kylling med poteter | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Dypere brett | L4 | 45-60 |
| Fisk og sjømat | Grillet sjømat | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallgitter | L5 | 15-30 |
| | Frosne fiskepinner | 1 | AirFry | 200°C | N | Air Fry-brett** | L4 | 20-25 |
| | Bakt fisk | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgitter plasser stekebrettet ved L1 | L3 | 40-60 |
| Grønns-aker | Grønnsaks-grateng | 1 | ECO | 200°C | N | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 80-90 |
| | Frosne pommes frites (300-500 g) | 1 | AirFry | 220°C | N | Air Fry-brett** | L4 | 18-25 |
| | Stekte poteter | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L4 | 30-50 |



Koketiden kan variere i henhold til forbrukerens oppskrift og ingredienser.
*hvis forvarming er nødvendig
** Avhengig av ovnsmodellen.

## 7 Levels Model **

| Kategori | Oppskrift | Antall nivåer | Matlagingspro-gram | T°C | For-varm | Tilbehør til matlaging | Hylle-plasse-ringer | Koketid etter forvarming* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Søte bakevarer | Små kaker / muffiner | 1 | Konvensjone Multinivå | 175°C 160°C | J | Stekebrett Stekebrett | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Multinivå | 150°C | | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivå | 140°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Svampekaker (26 cm Ø) | 1 | Konvensjone Multinivå | 170°C 150°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivå | 150°C | | Metallgitter + Kakeform | L1+L4 | 50-60 |
| | Kjeks/ Snakkekaker | 1 | Konvensjone Multinivå | 150°C | J | Stekebrett | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Multinivå | 140°C | | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivå | 140°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinivå | 190°C | J | Stekebrett | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivå | 170°C | | Stekebrett | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L3 | 20-30 |
| | Mareng | 1 | Multinivå | 90°C | J | Stekebrett | L4 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konvensjone | 150°C | J | Stekebrett | L3 | 15-20 |
| | Eplepai | 1 | Konvensjone | 185°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multilevel | 170°C | J | Metallgitter + Kakeform | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvensjone | 170°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 40-60 |
| | Sjokolade-sufflé | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett + former | L3 | 10-15 |
| | Ostekake | 1 | Konvensjone | 150°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 50-65 |
| | Frosne croissanter | 1 | Konveksjon + Vifte | 175°C | J | Stekebrett | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Multinivå | 160°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frossen | 1 | Konvensjone | 210°C | J | Stekebrett | L3 | 30-45 |
| Brød og flatbrød | Ristet brød | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallgitter | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L2/L3 | 25-35 |
| | Brød, hel | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L3 | 35-50 |

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Velsmakende paier og gryteretter | Salte kaker / Quicher (26 cm Ø) | 1 | Konveksjon + Vifte<br>Pizza | 180°C<br>200°C | J<br>N | Metallgitter + Quiche-boks | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | J | Metallgitter + Quiche-boks | L2+L5 | 50-70 |
| | Ostesufflé | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, fersk | 1 | Konveksjon + Vifte | 180°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, frossen | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Bakt pasta | 1 | Konvensjone | 180°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 45-55 |
| | Cannelloni, frosset | 1 | Grateng | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, fersk (rund) | 1 | Konvensjone<br>Pizza | 250°C<br>300°C | J<br>N | Stekebrett | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | J | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, fersk (rund) | 1 | Konvensjone<br>Pizza | 250°C<br>300°C | J<br>N | Stekebrett | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | J | Baking + Dypere brett | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, frossen (tynn skorpe) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metallgitter | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivå | 200°C | J | Metallgitter | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivå | 180°C | J | Metallgitter | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Kjøtt og fjærkre | Helstekt kylling (1-1,2 kg) | 1 | Multinivå Grateng | 220°C | J | Metal grid Place Baking tray at L1 with 150ml of water | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Kyllinglår | 1 | Multinivå | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 30-50 |
| | Stekt and | 1 | Multinivå Grateng | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Hane | 1 | Multinivå Grateng | 220°C | J | Metallgitter plasser stekebrettet ved L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategori | Oppskrift | Antall nivåer | Matlagingspro-gram | T°C | For-varm | Tilbehør til matlaging | Hylle-plasse-ringer | Koketid etter forvarming* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Stekt kalkun | 1 | Grateng | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Svineribbe (1000-1200g) | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 80-100 |
| | Pølser | 1 | Supergrill | 04 | J | Metallgitter | L5 | 40-50 |
| | Roastbiff (500 g) | 1 | Grateng | 220°C | J | Stekebrett | L3 | 20-40 |
| | Kjøttbrød (1000-1500 g) | 1 | Konvensjone | 180°C | J | Stekebrett | L3 | 40-50 |
| | Stekt kylling med poteter | 1 | Grateng | 200°C | J | Dypere brett | L4 | 45-60 |
| Fisk og sjømat | Grillet sjømat | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallgitter | L5 | 15-30 |
| | Frosne fiskepinner | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry-brett** | L4 | 20-25 |
| | Bakt fisk | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgitter plasser stekebrettet ved L1 | L3 | 40-60 |
| Grønns-aker | Grønnsaks-grateng | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 80-90 |
| | Frosne pommes frites (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | J | Air Fry-brett** | L4 | 18-25 |
| | Potetgrateng | 1 | Grateng | 200°C | J | Metallgitter + Ovnsfast form | L4 | 15-25 |
| | Stekte poteter | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L4 | 30-50 |



Koketiden kan variere i henhold til forbrukerens oppskrift og ingredienser.
*hvis forvarming er nødvendig
** Avhengig av ovnsmodellen.

## 5.2. EVERYDAY COOKING-TABELL

Matkategorimenyen gjør det mulig å lage en rekke oppskrifter uten å forvarme ovnen, takket være dedikerte tilberedningsprogrammer skreddersydd for hver kategoris behov.
Etter at du har valgt tilberedningsprogrammet, vil standardtiden vises og kan redigeres ved å vri på høyre knott; steketemperaturen kan endres ved å trykke på det dedikerte ikonet. Begge parametrene kan stilles inn innenfor et begrenset område som vist i tabellen nedenfor.

| Symbol | Beskrivelse | For-varm | Hylleplas-seringer | Vann-volum i karet* | Tempera-turområde (°C) | Tidsom-råde (min) | Kjøttsonde-temperatur (hvis tilg-jengelig) | Beskrivelse |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Hvitt kjøtt | NEI | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | For fjærkre og hvitt kjøtt |
|  | Rødt kjøtt | NEI | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | For storfekjøtt og rødt kjøtt |
|  | Fisk | NEI | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | For hel fisk og fileter. |
|  | Grønnsaker | NEI | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Til stekte grønnsak-er og poteter |

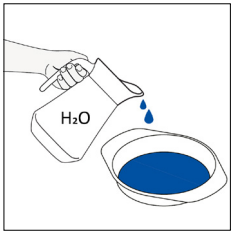
**MERK**: Hvis det er behov for å fortsette matlagingen etter å ha slått av ovnen, anbefales det å unngå bruk av everyday cooking-programmer og i stedet velge standardfunksjoner.

*** Etter bruk av dampkaret**
Avhengig av brukshyppighet og vannets hardhet, kan det forekomme kalkflekker i beholderen.
Etter bruk av dampbeholderen, la apparatet avkjøles før rengjøring.
For å fjerne kalkflekker, hell en blanding av 150 ml eddik og 50 ml vann i beholderen.
Etter omtrent 10 minutter, tørk av med en myk klut.

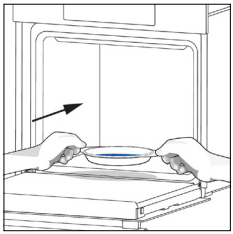
(*avhengig av ovnsmodel)

## *SLIK BRUKER DU DAMPPANNEN TIL DAMPKOKEPROGRAMMER

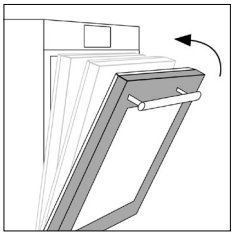
Etter å ha valgt dampkokingsprogrammet, fortsett som følger:



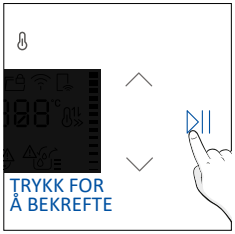

**1.** Tilsett anbefalt mengde vann i dampkaret fra vasken eller med en mugge.



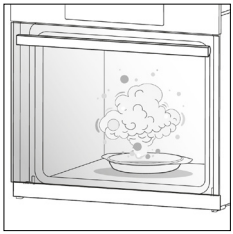
**2.** Plasser dampkaret nederst i ovnsrommet.



**3.** Sørg for at ovnsdøren er lukket.




**4.** Trykk for å bekrefte.



* Avhengig av ovnsmodellen.

| Oppskrift | Serverings-størrelse | Matlagingspro-gram | T°C | Tilbehør til matlaging | Hylleplasse-ringer | Tilberednin-gstid (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Biffstek | 500-800g | Rødt kjøtt | 190°C | Metallgitter | L3 | 30-40 |
| Oksefilet | 200g | Rødt kjøtt | 200°C | Metallgitter | L3 | 20-25 |
| Kjøttpudding | 1000-1500g | Rødt kjøtt | 180°C | Metallgitter | L3 | 40-50 |
| Beef wellington | 500g | Rødt kjøtt | 200°C | Metallgitter | L3 | 50-80 |
| Portvinstek | 800-1000g | Hvitt kjøtt | 200°C | Metallgitter | L3 | 40-70 |
| Svineribbe | 1000-1200g | Hvitt kjøtt | 200°C | Metallgitter | L3 | 80-100 |
| Lammestativ | 800-1000g | Hvitt kjøtt | 200°C | Metallgitter | L3 | 60-80 |
| Lammelår | 1500-2000g | Hvitt kjøtt | 190°C | Metallgitter | L3 | 80-100 |
| Laksefilet | 200-600g | Fisk | 170°C | Stekebrett | L3 | 20-35 |
| Tunfiskbiff | 600g(ca. 4 stk) | Fisk | 180°C | Metallgitter | L3 | 15-20 |
| Sverdfiskbiff | 700g (ca. 4 stk) | Fisk | 200°C | Stekebrett | L3 | 15-20 |
| Torskefilet | 600g (app. 4 pcs) | Fisk | 150°C | Stekebrett | L3 | 15-20 |
| Havbras, hel | 1 | Fisk | 170°C | Stekebrett | L3 | 35-45 |
| Tangbras, filet | 600g (ca. 4 stk) | Fisk | 150°C | Stekebrett | L3 | 15-20 |
| Havabborfilet | 600g (ca. 4 stk) | Fisk | 150°C | Stekebrett | L3 | 15-20 |
| Saltbakt fisk | 1 | Fisk | 220°C | Stekebrett | L3 | 30-40 |
| Fiskespyd | 8 stykker | Fisk | 150°C | Metallgitter | L3 | 20-30 |
| Fylt blekksprut | 4 stykker | Fisk | 180°C | Stekebrett | L3 | 25-40 |
| Helt brød | 1 | Bakeri | 200°C | Metallgitter | L3 | 35-50 |
| Rugbrød | 1 | Bakeri | 190°C | Metallgitter | L3 | 35-50 |
| Sandwichbrød | 1 | Bakeri | 200°C | Metallgitter | L3 | 35-50 |
| Frosne ba-guetter | 1 | Bakeri | 200°C | Metallgitter | L3 | 15-25 |
| Frosne butterdeigs-snacks | 1 | Bakeri | 190°C | Metallgitter | L3 | 20-30 |
| Fennikel | 1 brett | Grønnsaker | 200°C | Metallgitter | L3 | 30-40 |

| Oppskrift | Serverings-størrelse | Matlagingspro-gram | T°C | Tilbehør til matlaging | Hylleplasse-ringer | Tilberednin-gstid (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mixed vegetables | 1 brett | Grønnsaker | 190°C | Metallgitter | L3 | 40-45 |
| Cauliflowers | 1brett | Grønnsaker | 190°C | Metallgitter | L3 | 40-50 |
| Pumpkins, cubed | 1 brett | Grønnsaker | 200°C | Metallgitter | L3 | 30-40 |
| Stuffed peppers | 1 brett | Grønnsaker | 180°C | Metallgitter | L3 | 70-80 |
| Stuffed zucchini | 1 brett | Grønnsaker | 190°C | Metallgitter | L3 | 35-45 |
| Carrot sticks | 1 brett | Grønnsaker | 180°C | Stekebrett | L3 | 35-40 |
| Broccoli | 1 brett | Grønnsaker | 190°C | Stekebrett | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 brett | Grønnsaker | 190°C | Metallgitter | L3 | 40-45 |
| Vegetable flan | 6 ramekins | Grønnsaker | 180°C | Stekebrett + former | L3 | 25-35 |

# 6. STELL OG RENGJØRING

## 6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmessig rengjøring kan forlenge apparatets levetid. Vent til ovnen har kjølt seg ned før du rengjør manuelt.

- Etter hver bruk av ovnen vil minimum rengjøring bidra til å holde ovnen helt ren.
- Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- For å unngå overdreven tilsmussing av ovnen og den resulterende sterke røyklukten, anbefaler vi å ikke bruke ovnen ved svært høy temperatur. Det er bedre å forlenge matlagingstiden og senke temperaturen litt.
- I tillegg til tilbehøret som leveres sammen med ovnen, anbefaler vi at du bare bruker retter og bakeformer som er motstandsdyktige til svært høye temperaturer.

## 6.2. RENGJØRING AV OVNEN

### 6.2.1.INNE I OVNEN: rengjøringsfunksjoner

**Pyrolytisk rengjøring**(avhengig av ovnsmodell)

Denne prosessen er avhengig av den kjemiske prosessen som bærer samme navn, som involverer nedbryting av komplekse stoffer ved bruk av varmebehandling.

Når den er initiert, låser den automatisk ovnsdøren og øker raskt temperaturen til 410 °C.
På slutten av rengjøringssyklusen er alt som gjenstår i hulrommet et minimalt avleiring av støv, som enkelt tørkes bort med en fuktig klut.

**Hvordan virker det:**

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen, for eksempel rister, sidehyller og skrue på sidehyllene (*);
2. Vri funksjonsknappen på ✧. Vri skivekontrollen for å stille inn pyrolyseprogrammet;La funksjonen virke i den forhåndsinnstilte tiden. Under denne prosessen og den påfølgende avkjølingsfasen vil ovnsdøren forbli låst.
3. Når apparatet er avkjølt, rengjør innsiden av ovnen med en klut.

⚠ **ADVARSEL**: Sørg for at apparatet er kjølig før du berører det. Vær forsiktig med alle varme overflater da det er fare for brannskader. Bruk destillert eller drikkevann

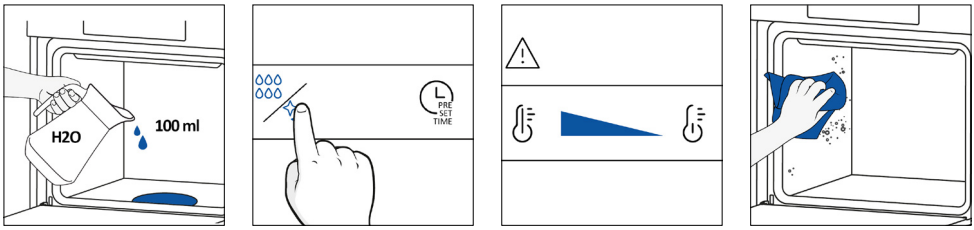
(*) kun for modeller med 7 nivåer.

## H2O cleaning

H2O cleaning-funksjonen er designet for å takle lett smuss uten problemer og gi en rask og miljøvennlig løsning for rengjøring av ovnsrommet ved hjelp av dampkraften.

**Hvordan virker det:**

1. Hell 100 ml vann med en dråpe oppvaskmiddel i bunnen av ovnen.
2. Vri knappen på . Om nødvendig, vri bryteren for å stille inn Hydro clean-programmet. La funksjonen virke i den forhåndsinnstilte tiden.
3. På slutten av rengjøringsprosessen, la ovnen avkjøles.
4. Når apparatet er avkjølt, rengjør innsiden av ovnen med en klut
5. ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er kjølig før du berører det. Vær forsiktig med alle varme overflater da det er fare for brannskader. Bruk destillert eller drikkevann. Tørk av ovnsrommet og la det tørke helt for å unngå mulig korrosjon.

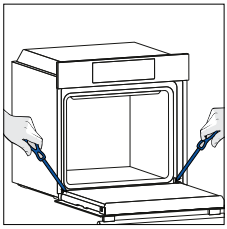


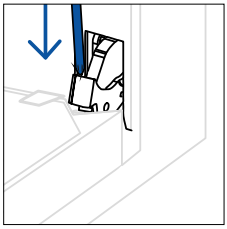

## Katalytisk rengjøring (avhengig av ovnsmodell)

De katalytiske panelene langs ovnsrommet og gir deg luksusen av aldri å måtte stri med en skitten ovn.
Panelene er belagt med en spesialisert emalje som har en mikroporøs struktur, dyktig til å absorbere fett fra sprut.
Gjennom en katalytisk kjemisk reaksjon omdanner de effektivt det absorberte fettet til gassformige elementer når de utsettes for høye temperaturer.
Anbefaling: Vurder å bytte ut de katalytiske panelene etter omtrent tre års bruk, spesielt hvis du bruker ovnen i to til tre kokesykluser per uke. Dette sikrer optimal ytelse og renslighet.

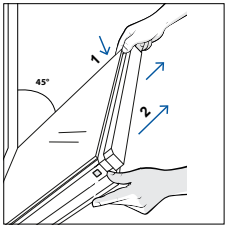
### 6.2.2. UTENFOR OVNEN: fjerning og rengjøring av glassdøren

1. Plasser døren i 90°. Roter hengsellåsetappene utover fra ovnen.

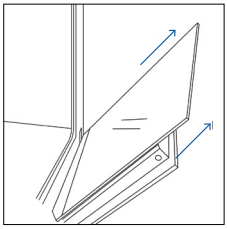




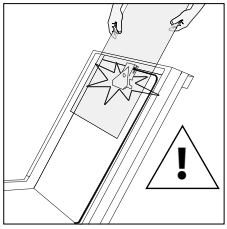
2. Plasser døren i 45°. Trykk samtidig på de to knappene på begge sider av dørens sideskuldre og trekk mot deg selv for å fjerne de øvre glassdørene.



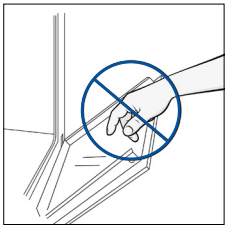

3. Fjern ovnsglasset veldig forsiktig, start med det indre. Under prosedyren, hold glasset godt med begge hender og plasser dem på en flat overflate (f.eks. på et stoff).



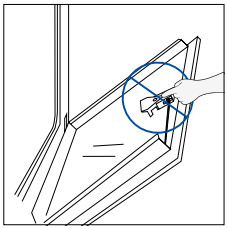
4. ⚠ **ADVARSEL:**de indre og midterste glassene må ikke treffe kameraet (*) under fjerning eller innsetting.



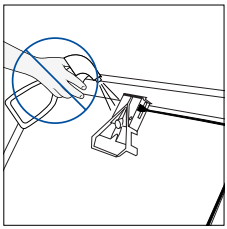
5. ⚠ **ADVARSEL:** Det ytre glasset er ikke avtakbart.

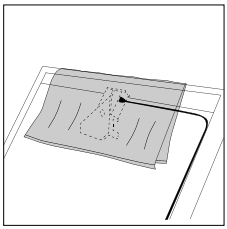


6. ⚠ **ADVARSEL:** Kameraet (*) skal ikke løsnes,tvinges, åpnes eller fjernes under rengjøring.



7. ⚠ **ADVARSEL:** Kameraet skal forhindresi å komme i kontakt med rengjøringsmidlerunder rengjøring

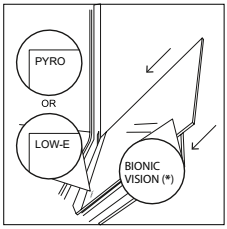




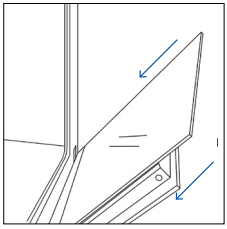
8. Rengjør glasset med en myk klut og egnede rengjøringsmidler.



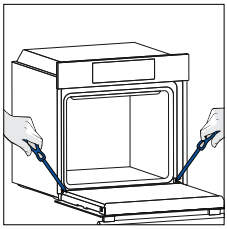

9. Sett inn glasspanelene, og pass på at "LOW-E /PYRO"-etiketten er riktig lesbar og plassert på nedre venstre side av døren, nær venstre hengsel. På denne måten vil den trykte etiketten på det første glasset forbli på innsiden av døren. Sørg for at teksten "Bionic Vision" (Bionisk visjon) vises som vist her, slik at den er korrekt lesbar når ovnsdøren er åpen.

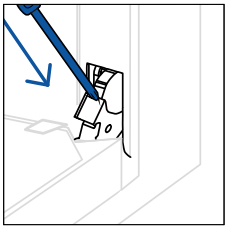



10. Sett på igjen det øvre glassdørdekselet ved å skyve det innover til du hører et klikk fra de to sideknappene.

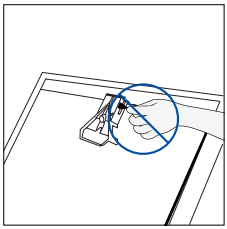


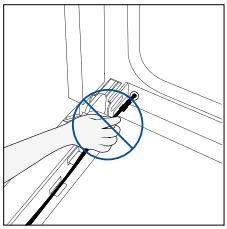
11. Deretter setter du døren tilbake til 90°og roterer hengsellåsetappene innovermot innsiden av ovnen.





12. ⚠ **ADVARSEL:** Kamera (*)-kontaktene skal ikkekobles fra under rengjøring.





* bare hvis tilstede

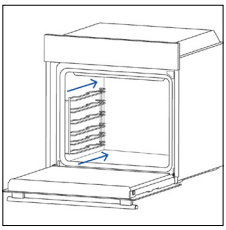
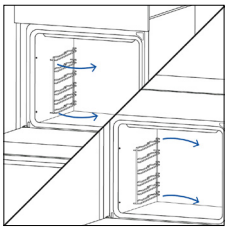
### 6.3. RENGJØRING AV TILBEHØR

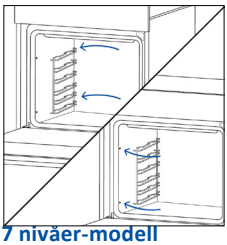
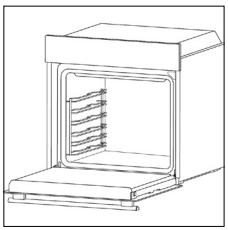
Sørg for at du rengjør tilbehøret grundig etter hver bruk og tørk det med et håndkle. For vedvarende rester bør du vurdere å bløtlegge tilbehøret i en blanding av vann og såpe i ca. 30 minutter før du vasker det på nytt.

– **RENGJØRING AV SIDESTAVER:**

**6 nivåer-modell**

1. Fjern sidestativene ved først å trekke den fremre delen i pilens retning og løsne den bakredelen fra skruene.
2. For å rengjøre sidestativene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp,og sørg for at de tørkes etterpå.
3. Etter rengjøringsprosessen, installer sidestativene i omvendt rekkefølge: Plasser den bakredelen mellom skruene og skyv den fremre delen i pilens retning.

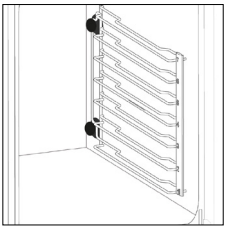
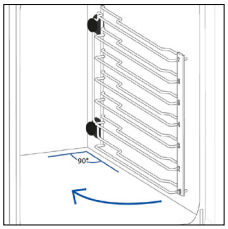
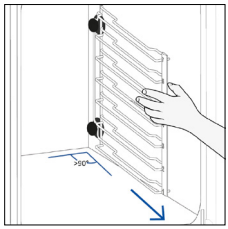
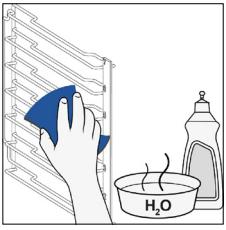
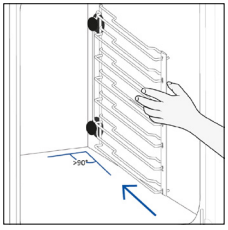
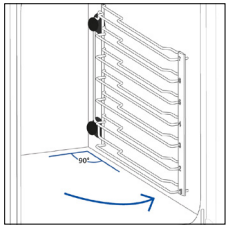



**⚠ ADVARSEL:** Bruk aldri skurende rengjøringsmidler, stålull eller skarpegjenstander for rengjøring, for ikke å skade de emaljerte delene uopprettelig. Bruk bare vann-, såpe- eller blekebaserte rengjøringsmidler (ammoniakk).

**7 nivåer-modell**

1. Fjern sidestativene ved først å trekke den fremre delen i pilens retning og løsne den bakre delen fra skruene.
2. For å rengjøre sidestativene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp, og sørg for at de tørkes etterpå.
3. Etter rengjøringsprosessen, installer sidestativene i omvendt rekkefølge: Plasser den bakre delen mellom skruene og skyv den fremre delen i pilens retning.

* Avhengig av ovnsmodellen.

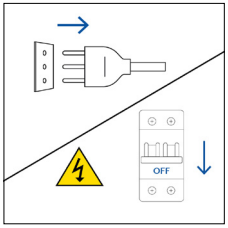
## 6.4. VEDLIKEHOLD

### UTSKIFTING AV KOMPONENTER

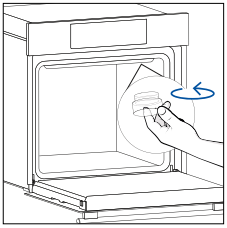
**Bytte pære på toppen:**

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Fjern lampens glassdeksel.
3. Demonter pæren.
4. Bytt ut pæren med en ny av samme type.
5. Flytt lampens glassdeksel.
6. Koble ovnen til nettstrømforsyningen igjen.

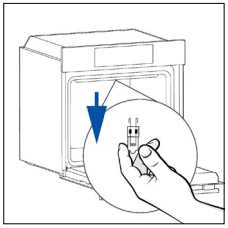
**Trinn 1**



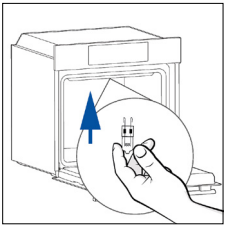

**Trinn 2**



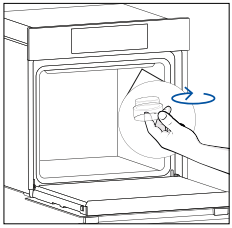
**Trinn 3**



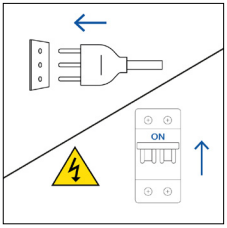
**Trinn 4**

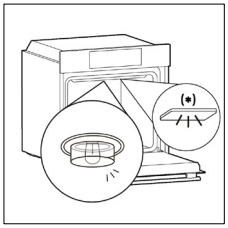


**Trinn 5**



**Trinn 6**



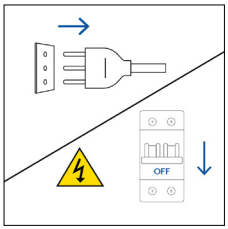




Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).
* Hvis du har problemer med denne lampen, kontakt kundeservice.

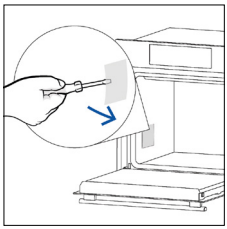
**Bytte sidepære:**

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Bruk en flat skrutrekker ved å plassere den på siden av beskyttelsesglasset og trykk forsiktig for å fjerne den.
3. Ta forsiktig tak i pæren fra basen.
4. Sett inn den nye.
5. Sett beskyttelsesglasset på plass igjen ved å trykke det forsiktig inn til det låses på plass.
6. Koble ovnen til nettstrømforsyningen igjen.

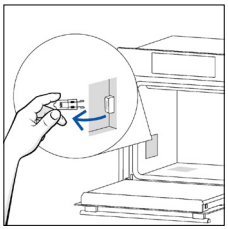
**Trinn 1**



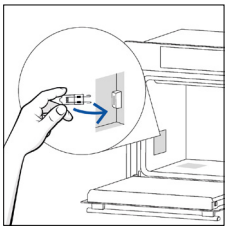

**Trinn 2**



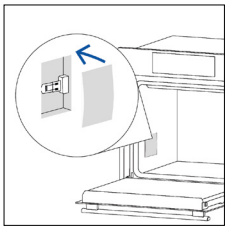
**Trinn 3**



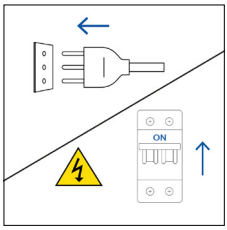
**Trinn 4**



**Trinn 5**



**Trinn 6**




Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).

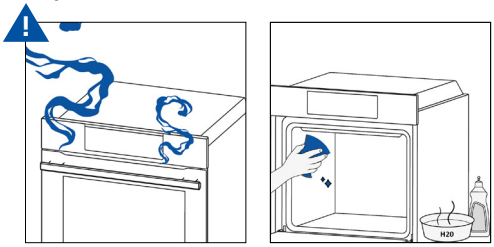
# 7. FEILSØKING

Hvis det oppstår en feil under bruk av ovnen, vil displayet vise koden “ER” etterfulgt av to sifre, som identifiserer feilen.
Fortsett med å slå av ovnen og koble den fra, vent i noen minutter, og koble den deretter til igjen. Hvis feilen forsvinner, kan du fortsette å bruke ovnen. Hvis den ikke gjør det, ring kundeservice og kommuniser koden (ERXX) du ser på skjermen.

**Feil**




**Røyk**



# 8. MILJØVERN OG KASSERING

## 8.1. KASSERING AV APPARAT



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniskeapparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEEbehandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet.
Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem.
– WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.
– WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.
I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

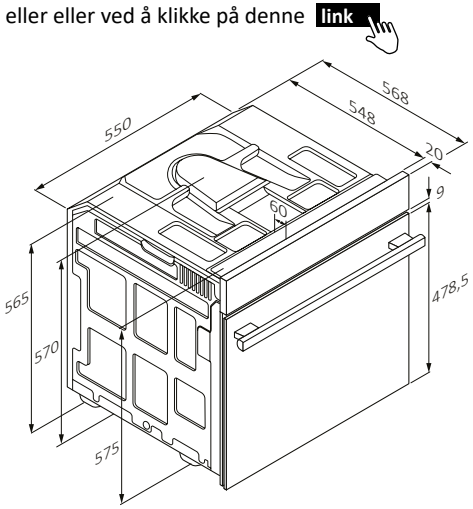
## 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

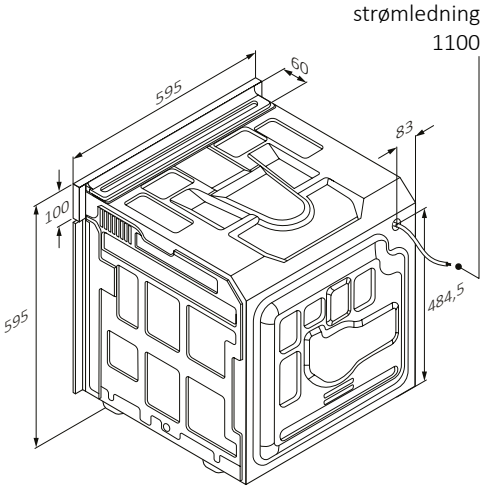
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

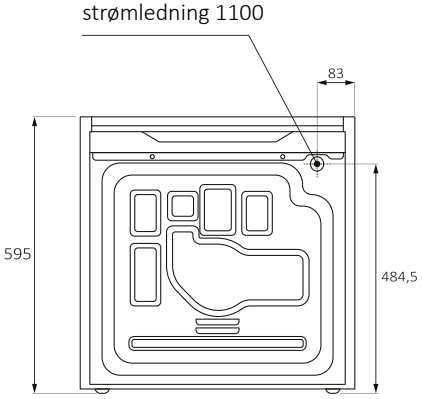
# 9. INSTALLASJON

Du kan se produktinstallasjonsvideoen ved å skanne QR-koden.

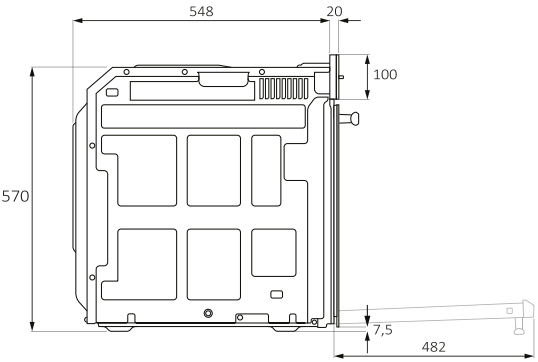
eller eller ved å klikke på denne **link**



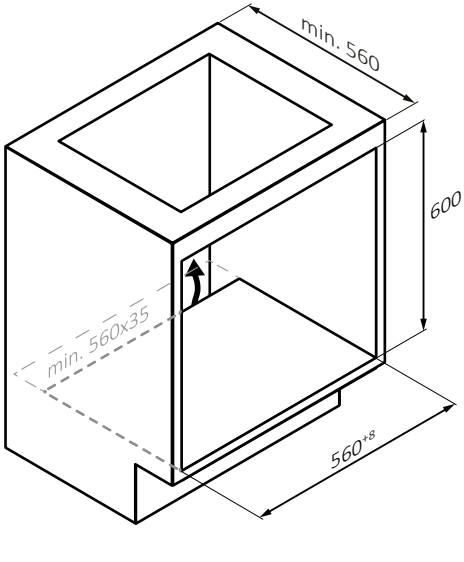



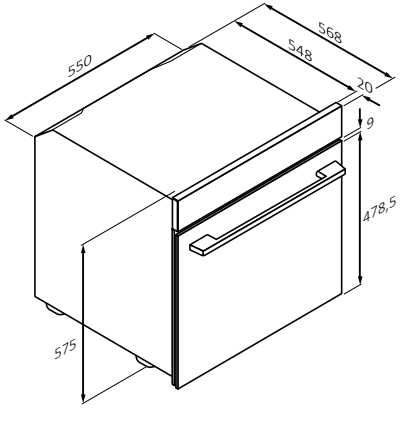

Bakvisning

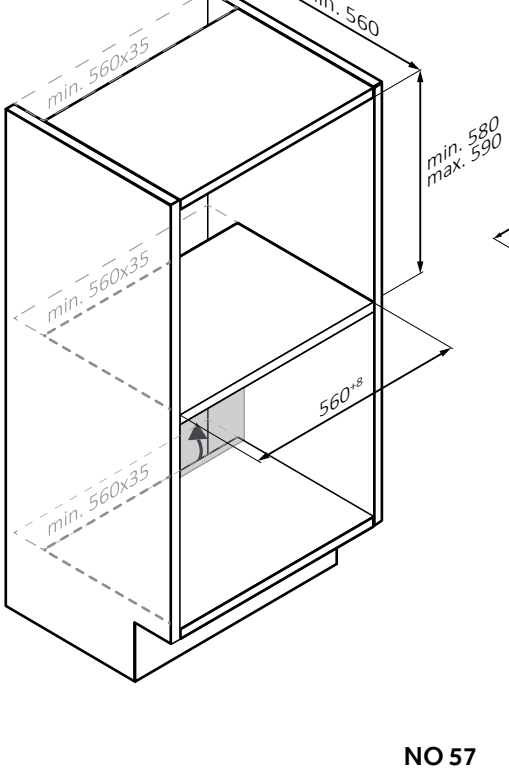


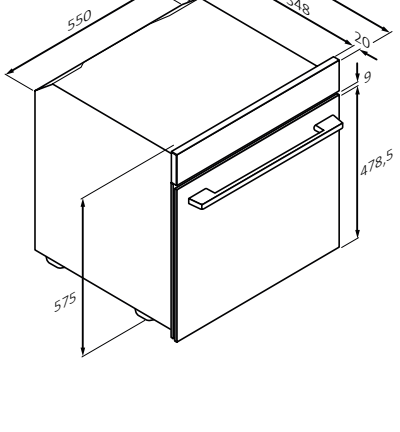

Sidevisning

mm

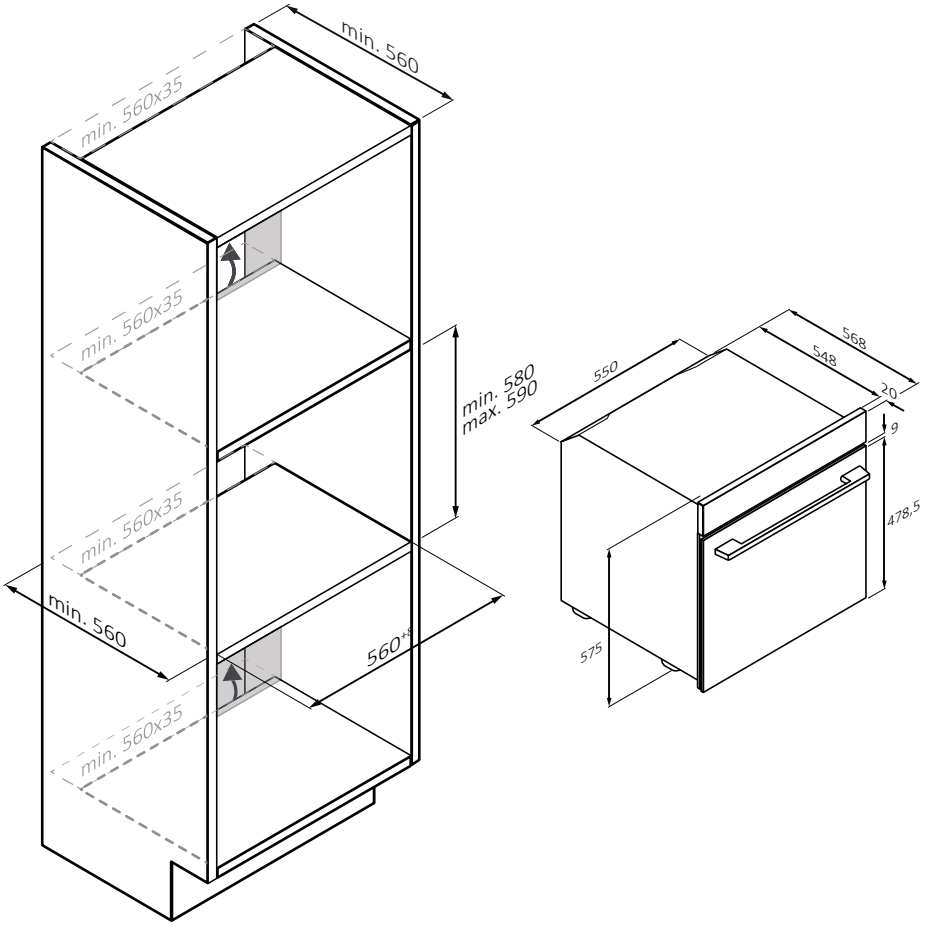

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

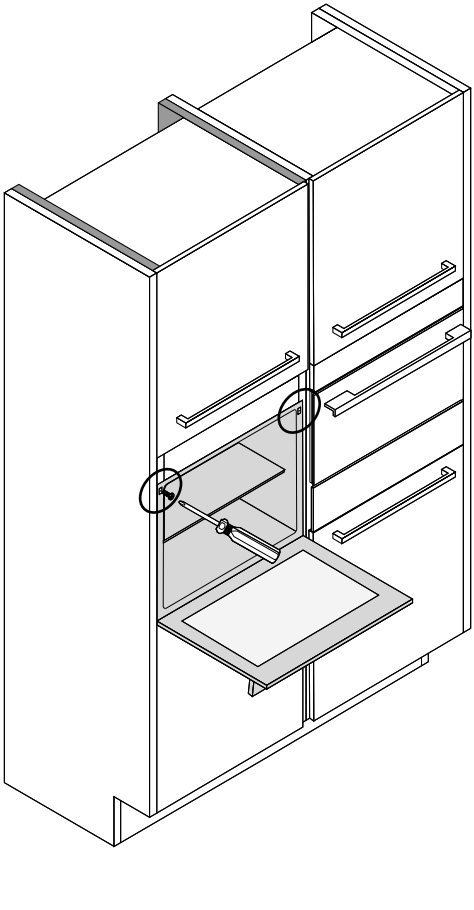

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

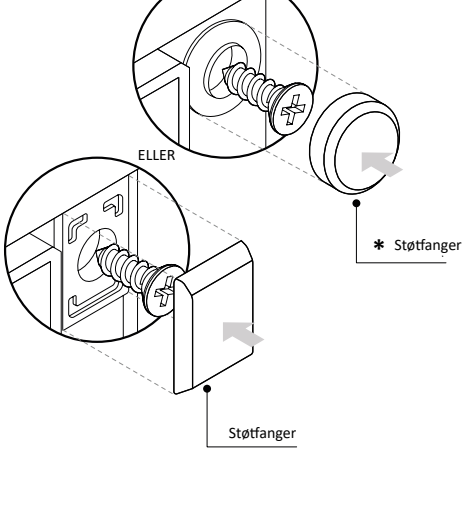

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(kun hvis tilstede*)

mm

## VÄLKOMMEN

Tack för att du valde vår produkt. För att garantera din säkerhet och bästa resultat, läs denna bruksanvisning noggrant, inklusive säkerhetsanvisningarna och spara den för framtida behov.
Innan du installerar ugnen, notera serienumret. Detta behövs om ugnen ska repareras. Kontrollera om det finns några transportskador och kontakta en tekniker om du är osäker innan du använder den.
Håll förpackningsmaterialet borta från barn.

**ANMÄRKNING:** Observera att ugnens funktioner och tillbehör kan variera beroende på vilken modell du har köpt.

## INNEHÅLL


**1. SÄKERHETSINFORMATION**

**2. PRODUKTINTRODUKTION**
2.1. Översikt Över Produkten
2.2. Tillbehör
2.3. Kontrollpanel
2.4. Anslutbarhet

**3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN**
3.1. Information Om Start
3.2. Första Användningen
3.3. Första Rengöring

**4. DRIFT AV PRODUKTEN**
4.1. Hur Produkten Fungerar
4.2. Tillagningsfunktioner
4.2.1. Huvudprogram
4.2.2. Specialfunktioner
4.2.3. Flerstegsfunktion

**5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING**
5.1. Tabell Allmän Matlagning
5.2. Tabell Everyday Cooking

**6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING**
6.1. Allmänna Rekommendationer
6.2. Rengöring Av Ugnen
6.2.1. Ugnens Insida: Rengöringsfunktioner
6.2.2. Ugnens Utsida: Borttagning Och Rengöring Av Glasluckan
6.3. Rengöring Av Tillbehör
6.4. Underhåll

**7. FELSÖKNING**

**8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE**
8.1. Bortskaffande Av Apparater
8.2. Bevara Och Respektera Miljön

**9. INSTALLATION**

# 1. SÄKERHETSINFORMATION

## ALLMÄNNA VARNINGAR

- Använd inte ånga (ångtvätt) för rengöring.
- Apparaten blir varm under användning. Var uppmärksam så att du interör heta delar inuti ugnen.

### Använd i enlighet med vidkommande användning

- Ugnen ska endast användas för avsett ändamål, det vill säga för tillagning av mat: all annan användning (som t.ex. värmekälla) är olämplig och kan innebära fara. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador till följd av felaktig, ej korrekt eller oansvarig användning.

### Restriktioner för användning

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras säkerhet.
- Barn ska alltid övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- ⚠**WARNING**: tapparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Se till att inte vidröra heta ytor. Barn under åtta år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- ⚠ **WARNING**: Tillgängliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

## INSTALLATIONSVARNINGAR

- Ugnen kan placeras högt upp i en pelare eller under en bänkskiva.
- Innan du fixerar ugnen, säkerställ att det finns en god ventilation i ugnsutrymmet som möjliggör att frisk luft kan cirkulera för nedkylning och som skydd av de inre delarna. Gör de öppningar som anges i illustrationerna beroende på typ av montering. Fäst alltid ugnen i möbeln med de skruvar som medföljer apparaten.
- Ingen ytterligare drift/inställning krävs för att använda apparaten vid märkfrekvensen.
- För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Under installationen ska ugnen kopplas bort från elnätet.
- Om tillverkaren behöver assistans för att åtgärda fel som beror på felak-

tig installation täcks detta inte av garantin. Installationsanvisningarna för professionellt kvalificerad personal måste följas.

- Felaktig installation kan orsaka personskada, skador av djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådan skada.
- Installationen måste utföras av en kvalificerad tekniker som måste känna till och följa de lagar som gäller i installationslandet och tillverkarens anvisningar.
- Kontrollera alltid att apparaten inte är skadad när du har öppnat förpackningen, kontakta kundtjänst innan du installerar apparaten och anslut den inte till strömförsörjningen.
- Ta bort emballaget innan du använder apparaten.
- Använd inte ugnsluckans handtag för att lyfta och flytta ugnen under installationen.
- Installationsmöblerna och de intilliggande möblerna måste tåla temperaturer på 95 °C.
- Vi rekommenderar att du använder skyddshandskar under installationen för att undvika skärskador.
- Installera inte produkten i miljöer som utsätts för atmosfärisk påverkan.
- Denna apparat är konstruerad för att användas på lägre höjd än 2 000 m.
- För att ta bort skyddsfilmer och klistermärken på ugnens framsida föreförsta användning.

## ELEKTRISKA VARNINGAR

- Anslutningen till strömkällan kan göras med stickpropp eller via fastaledningar. Placera en allpolig brytare, med kontaktseparation somuppfyller kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten ochströmkällan som klarar den maximala anslutna belastningen och somär i linje med gällande lagstiftning.
- Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt, be en kvalificerad elektriker att byta ut uttaget till ett lämpligt uttag.Stickkontakten och uttaget måste överensstämma med gällande normer i landet där den ska installeras.
- Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Uttaget ellerden allpoliga brytaren som används för anslutningen ska vara lätt attkomma åt när apparaten är installerad.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennesserviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror. För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes servi-

ceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror. För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar.

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- ⚠ **VARNING**: för att undvika elektriska stötar ska apparaten vara avstängd innan lampan byt ut.
- Ugnen måste vara avstängd innan de avtagbara delarna tas ut. Efter rengöring, sätt tillbaka delarna enligt instruktionerna.
- Användning av elektriska apparater förutsätter att vissa grundläggande regler följs:
  - dra inte i strömkabeln för att koppla bort apparaten från strömkällan;
  - vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;
  - i allmänhet rekommenderas inte användning av adaptrar, flervägsuttag och förlängningskablar;
  - vid funktionsfel och/eller dålig drift ska apparaten stängas av och inte manipuleras.
- ⓘ **ANMÄRKNING**: as tUgnen kan behöva underhållsarbete, så det är bra att ha ett annat vägguttag tillgängligt som ugnen kan anslutas till om den tas bort från det utrymme där den är installerad.
- Reparation, installation och underhåll som inte utförs korrekt kan medföra allvarlig fara för användaren.
- Tillverkaren frånsäger sig härmed allt ansvar för direkta eller indirekta skador som orsakats av felaktig installation, underhåll eller reparation. Tillverkaren ansvarar inte heller för skador som orsakas av frånvaro eller avbrott i jordningssystemet (t.ex. elektriska stötar).
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET**: för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare ska apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet, som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.
- Apparaten är inte konstruerad för att aktiveras av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- **ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL**
- I droppplåten samlas rester som droppar under matlagningen.
- När du placerar gallret på sidostativen ska du se till att den kortare delen av sidan (mellan stoppet och den yttersta delen) är riktad in mot ugnen. Om gallret har en dekorativ metallstång ska den placeras på utsidan av ugnen så att varumärkeslogotypen syns och kan läsas. För korrekt placering kan du se bilden i avsnittet Tillbehör i denna bruksanvisning.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor

för att rengöra ugnsluckans glas. Detta kan repa ytan och göra så att glaset spricker.
- Använd endast den köttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt ska du vänta 10–15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.
- Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.
- Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.
- Ett långvarigt strömavbrott under en pågående matlagningsfas kan leda till felfunktion av monitorn. Kontakta i så fall kundservice.
- ⚠ **VARNING**: Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidansmälts eller försämras.
- ⚠ **VARNING**: Ta aldrig bort ugnsluckans packning.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET**: Fyll inte ugnsbotten med vatten under matlagning eller när ugnen är varm.
- ⚠ **VARNING**: Placera inte mat direkt på ugnsgallren. Använd alltid bakplåtspapper och/eller lämpliga plåtar eller formar.
- Tvätta alla tillbehör före första användningen med en lösning av varmt vatten och diskmedel.

**VARNINGAR (*FÖR PYROLYSUGNAR)**
- Större mängder spill måste avlägsnas före rengöring
- ⚠ **WARNING**: before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Rengör ugnsluckan.
  - Ta bort större eller hårdare rester från ugnens insida med en fuktig svamp. Använd inte rengöringsmedel.
  - Ta bort alla tillbehör och glidstället (i förekommande fall).
  - Använd inte kökshanddukar.
- För ugnar med köttermometer måste hålet stängas till med den medföljande muttern innan du börjar rengöringscykeln. Stäng alltid hålet med muttern när köttermometern inte används.
- Under den pyrolytiska rengöringen (om sådan finns) kan ytorna bli hetare än vanligt och barn bör hållas på avstånd.
- Om ugnen sitter under en häll ska denna aldrig användas när pyrolysen är i funktion. Annars kan hällen överhettas.
- **VARNINGAR (*FÖR ÅNGKÄRL)**
- ⚠ **VARNING**: Risk för brännskador och skador på apparaten: när du använder ångfunktionen kan den frigjorda ångan orsaka brännskador:

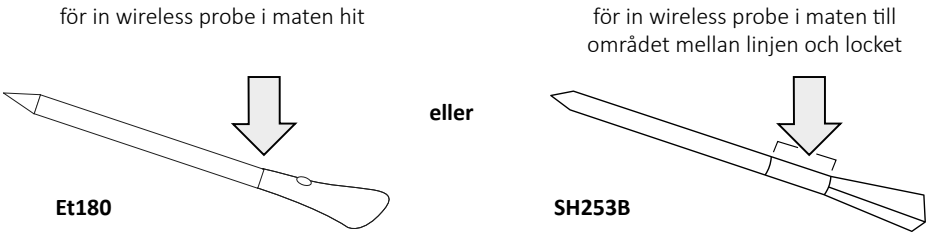
* Beroende på ugnsmodell.

Öppna luckan försiktigt för att undvika skada efter tillagning med ångfunktion

- Använd endast dricksvatten för att fylla kärlet under ångfunktionen.
- ⚠ **VARNING**: Efter användning kan eventuellt kvarvarande vatten i behållaren fortfarande vara varmt. Hantera med försiktighet.
- Observera att ångkärlet endast är avsett att användas i en ugn. Använd inte ångkärlet på spishällar eller med öppen låga.
- Det är inte rekommenderat att diska kärlet i diskmaskinen. Diska kärlet för hand med vanligt diskmedel.
- Använd inte starka rengöringsmedel med slipverkan eller vassa metallskrapor på ångkärlet.

## VID ANVÄNDNING AV TRÅDLÖS KÖTTERMOMETER

- Denna produkt är uteslutande avsedd för ugnsapparater. Den ska endast användas enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.
- RÖR INTE Preci Probe MED BARA HÄNDER PRECIS EFTER TILLAGNINGEN. Använd alltid ugnshandskar för att ta bort Preci Probe från maten efter tillagning.

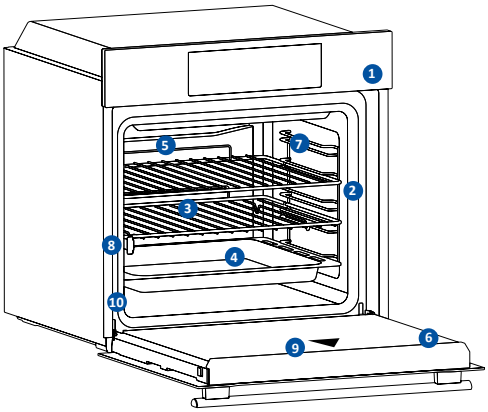



- Utsätt inte metalldelen på Preci Probe för direktvärmen som alstras av ugnen.
- Använd inte Preci Probe i en annan apparat förutom den inbyggda ugnen.
- Använd inte Preci Probe i en mikrovågsugn.
- Preci Probe kan rengöras och tvättas. Den ska inte läggas i vatten under en längre tid.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer som är 12 år och yngre.
- Leverantören ansvarar inte för eventuella skador på Preci Probe till följd av felaktig användning av enheten.
- Rengör Preci Probe före användning.
- Sonden fungerar i detta temperaturområde: 10 °C till en inre högsta temperatur på 100 °C i metalldelen.När ett tillagningsprogram väljs visar displayen standardtemperaturen men är aldrig högre än 250 °C: den valbara temperaturen är också begränsad till 250 °C.
- Om Preci Probes temperatur överstiger 100 °C avbryts tillagningen och Preci Probe måste tas ut ur ugnen så snart som möjligt (använd ugnshandskar) för att undvika att sonden skadas.

# 2. PRODUKTINTRODUKTION



## 2.1. ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN

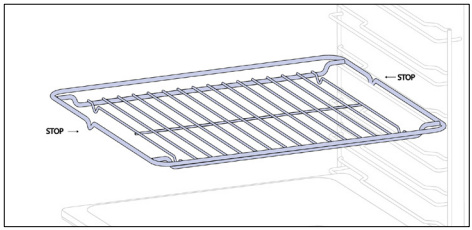



1. **Kontrollpanel**
2. **Falspositioner**
3. **Galler**
4. **Ugnsplåtar**
5. **Fläktkåpa**
6. **Ugnslucka**
7. **Sidogaller** (om det finns sådana)
8. **Teleskopskenor**
9. **Kamera** (om det finns sådana*)
10. **Serienummer och QR-kod**

Skriv ditt serienummer här för framtida referens.

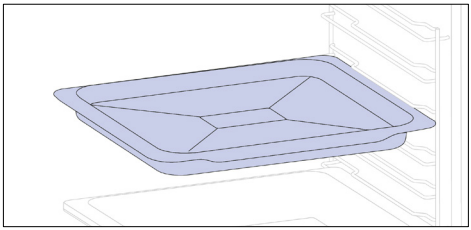
## 2.2. TILLBEHÖR

### Metallgaller



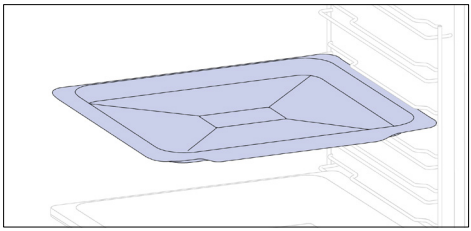

Ett galler i en ugn är en avtagbar och justerbar hylla som stöder köksredskap och kan justeras till olika höjder för olika tillagningsbehov. Placera inte mat direkt på den; använd istället bakplåtspapper eller lämpliga bakplåtar.

### Djup bakplåt



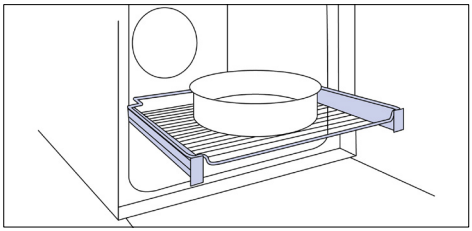
Den djupare bakplåten är idealisk för tillagningar med extra väska eller lager, såsom kassler eller stekar. Plåtens djup är särskilt utformat för att säkerställa önskad konsistens på maten som tillagas i den.

### **Bakplåt** (om det finns sådan*)



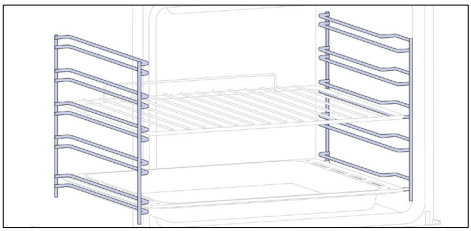
En bakplåt är idealisk för att få en jämn bryning i botten. Bakplåtens grunda, platta design gör den perfekt för kakor och bakverk. Den kan även användas som en droppplåt om den placeras under ett galler för att förhindra dropp och kladd i ugnen.

### **Teleskopskenor** (om det finns sådan*)



Teleskopiska ugnsskenor är hyllor som kan förlängas. Det gör det lättare att placera eller ta bort föremål, utan att behöva nå djupt in i en varm ugn. De förbättrar säkerheten, stabiliteten och kan justeras i olika nivålägen.

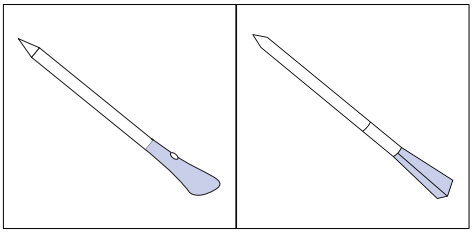
**Sidogaller** (om det finns sådana*)



Sidostativ finns på båda sidorna i ugnen och är till för att placera bakplåtar och galler under tillagningen

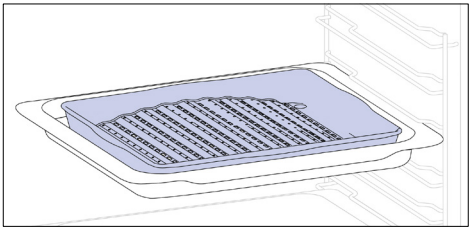
**ANMÄRKNING:** 6 eller 7 nivåer beroende på modell.

**Preci Probe** (om det finns sådana*)



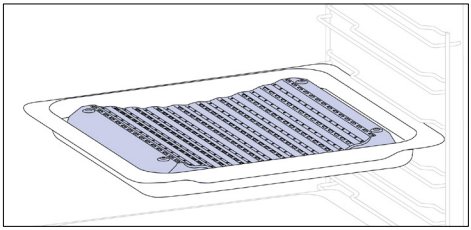
Denna köttsond är en temperatursensor som förs in i maten och ansluts till ugnen via bluetooth. Med den mäter du den inre temperaturen i maten under tillagningen. Den används främst till fisk och kött.

**Dual-plåt – BBQ-läge** (om det finns sådana*)



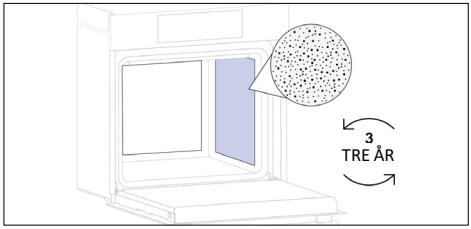
Den konvexa formen lämpar sig för grillning i ugn vid hög temperatur (220°) Det ger ett perfekt grillresultat med lite rök tack vare att fettet dräneras i botten av plåten. Utmärkt för hemmagrillning.

**Dual-plåt – Ångläge** (om det finns sådana*)

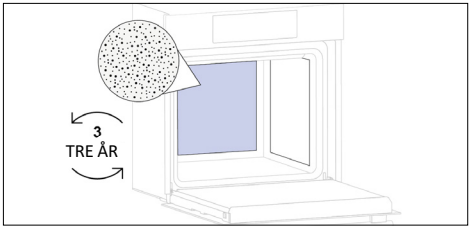


Den konkava formen möjliggör en korrekt cirkulation av fukt som genereras vid tillagningen.På så sätt behålls hög luftfuktighet. Beroende på mängden vatten som hälls i plåten erhålls en torrare eller mer "våt" tillagning.

**Katalytiska paneler** (om det finns sådana*)

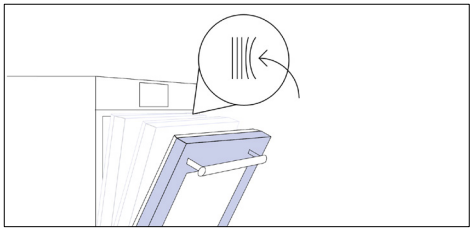



**Katalytisk fläktkåpa** (om det finns sådana*)



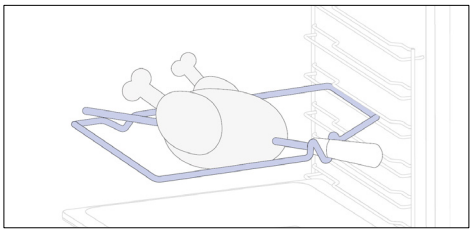

Specialpaneler med emaljbeläggning och mikroporös struktur omvandlar fett till gasformiga partiklar som enkelt kan tas bort. Ska bytas ut efter 3 års användning (vid 2/3 kokcykler per vecka).

**Gångjärn för mjuk stängning/öppning** (om det finns sådan*)



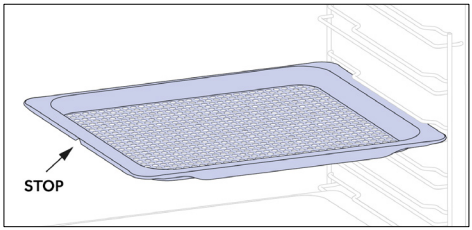
Gångjärnen för mjuk öppning och stängning säkerställer smidig rörelse och förhindrar hårda stängningar.

**Grillspett** (om det finns sådan*)



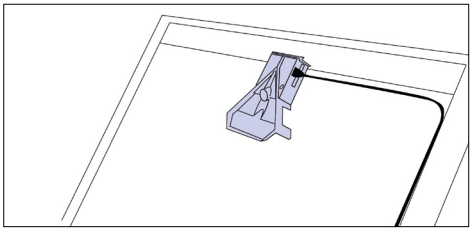
Grillspetten arbetar tillsammans med det övre värmeelementet genom att rotera och tillaga maten jämnt fördelat. Grillspettet används bäst för att tillaga medelstora bitar. Perfekt för att återupptäcka smaken av traditionell stek.

**Airfry-plåt**(om det finns sådan*)



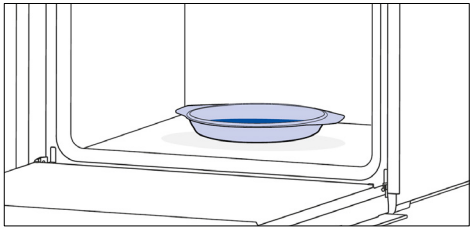

Airfry-plåten ser till att varm luft når maten jämnt och tredimensionellt, vilket ger en krispigare utsida och mörare insida. För att samla upp juice och panering, placera den ovanpå bakplåten

**Kamera** (om det finns sådan*)



Den bioniska kameran detekterar och känner igen maten och ställer in de lämpligaste parametrarna för att tillaga den.

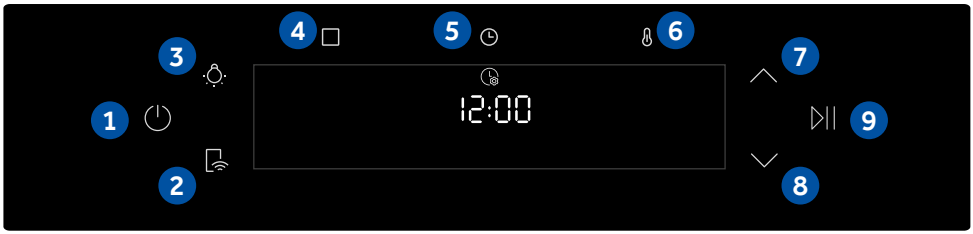
**Ångkärl** (om det finns sådan*)



Dampbeholderen er et nyttig tilbehør som fylles med vann for å produsere damp under matlaging, noe som forbedrer smak, tekstur og fuktighet.

**SV:** Placera inte mat direkt på ugnsgallren. Använd alltid bakplåtspapper och/eller lämpliga plåtar eller formar.

## 2.3. KONTROLLPANEL




**Uppgifter om låg energiförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826**

Produktens strömförbrukning i standbyläge med visning av information eller status: 0,8 W

Period efter vilken utrustningen når automatiskt standbyläge med visning av information eller status: 20 min.

Funktioner och funktionernas placering kan ändras beroende på modell

1. På/Av
2. Fjärrstyrning
3. Lampa
4. Funktioner
5. Tid
6. Temperatur

7/8. Navigeringsknappar

9. Start/Paus

## HUVUDFUNKTIONER

Kontrollpanelen har följande huvudfunktioner:

| Symbol | Funktion | Beskrivning |
|---|---|---|
| | **På/Av** | Tryck för att sätta på/stänga av ugnen. |
| | **Fjärrstyrning PÅ/AV** | Tryck på knappen för att aktivera fjärrstyrning, efter att ugnen har parkopplats med hOn-appen (via appen). |
| | **Lampa** | Tryck för att sätta på/stänga av ugnslampan |
| | **Funktioner** | Tryck en gång för att komma åt manuella funktioner, två gånger för Everyday cookingprogrammen, tre gånger för Rengöringsmenyn och fyra gånger för WIFI-menyn. |
| | **Tid** | Tryck en gång för tillagningstid, två gånger för minutvisare (tillgänglig i standbyläge), tre gånger för fördröjd start. I standbyläge visas kökstimern.<br>Om du håller intryckt i 3 sek visas tiden. |
| | **Temperatur** | Tryck en gång för att kontrollera temperaturen i ugnsutrymmet, tryck två gånger för att aktivera Snabbuppvärmning (endast tillgängligt under ugnens förvärmningsfas). |
| | **Navigeringsknappar** | Tryck på navigeringsknapparna för att bläddra mellan funktionerna och justera parametrarna. |
| | **Start/Pause** | Tryck på för att starta/pausa tillagningen eller för att bekräfta funktionerna. |

## 2.4. ANSLUTBARHET

### Trådlösa parametrar

| Teknik | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensband (n) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maximal effekt [mW] | 100 | 10 |

### Trådlösa parametrar för trådlös sond

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Teknik | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensband (n) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maximal effekt [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth®-ordmärket och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. och all användning av sådana varumärken av Candy Hoover Group SRL sker under licens. Andra varumärken och handelsnamn tillhör sina respektive ägare.

* Beroende på ugnsmodell.

### PRODUKTINFORMATION FÖR NÄTVERKSANSLUTEN UTRUSTNING

Produktens strömförbrukning i nätverksanslutet standbyläge om alla kabelanslutna nätverksportar är anslutna och alla trådlösa nätverksportar är aktiverade: 2,0 W

Period efter vilken utrustningen automatiskt når tillståndet för nätverksanslutet standby: 20 min.

**Aktivering av trådlös nätverksport:**
Wifi-modulen slås på så snart användaren trycker på startknappen.

**För att inaktivera den trådlösa nätverksporten, gör så här:**
Wi-fi-modulen avaktiveras så snart användaren trycker på avstängningsknappen. Wi-fi kan också avaktiveras när ugnen är på genom att välja “off” i inställningsmenyn för Wi-fi.

Härmed förklarar Candy Hoover Group Srl att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav för den brittiska marknaden. Den fullständiga texten till förklaringen om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.candy-group.com

## HUR DU INTERAGERAR MED APPEN

Din apparat anslutas till ditt trådlösa hemnätverk och fjärrstyras med appen. Anslut din apparat för att säkerställa att den håller sig uppdaterad med den senaste programvaran och funktionerna.

### ANMÄRKNING

- När ugnen är påslagen blinkar WIFI-ikonerna i 30 minuter. Under denna period är det möjligt att registrera produkten.
- Se till att ditt trådlösa hemnätverk är påslaget.
- Du kommer att få steg-för-steg-vägledning på både din apparat och mobila enhet.
- Det kan ta upp till 10 minuter att ansluta din ugn.
- För ytterligare vägledning och felsökning, se appen.

Ladda ner på din smartphone.

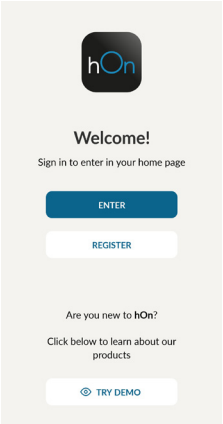
Available on the App Store

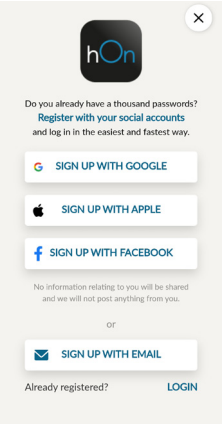
GET IT ON Google Play

Följande bilder är endast i illustrativt syfte.

## REGISTRERING AV NY ANVÄNDARE

- Klicka på "Registrera"
- Du kan registrera dig via sociala konton eller registrera dig med din personliga e-post

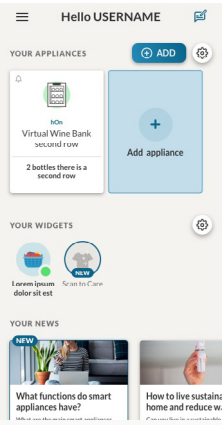



## SNABBREGISTRERING

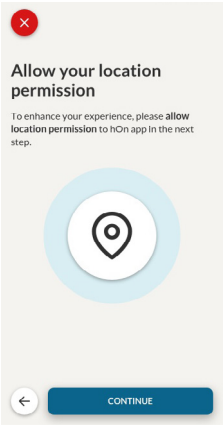
**Steg 1**

- Välj "Lägg till enhet".



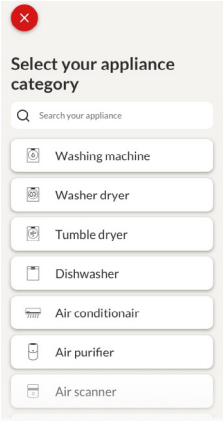
**Steg 2**

- Tillåt din platsbehörighet.



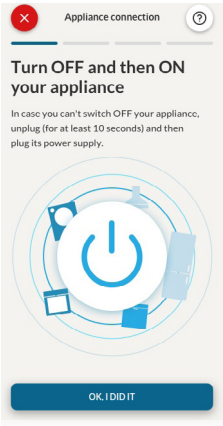

**Steg 3**

- Välj ugn från kategorin för apparater.



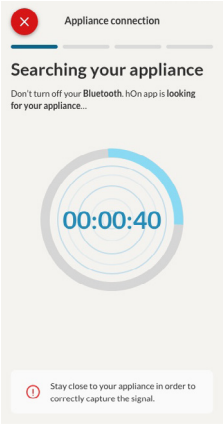

**Steg 4**

- Slå på apparaten; om den redan är på, stäng av den och sätt på den igen.



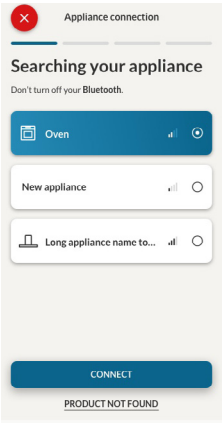
**Steg 5**

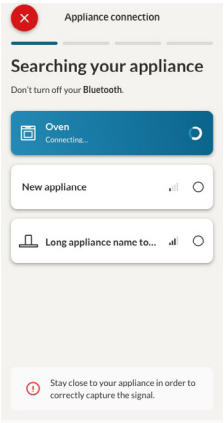
- När apparaten har slagits på börjar hOn-appen söka efter din hushållsapparat.




**Steg 6.1-6.2**

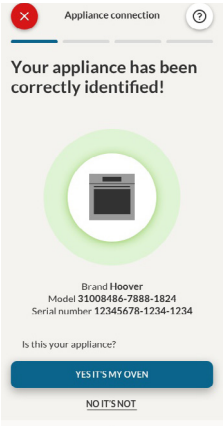
- Välj din hushållsapparat, tryck på "Anslut" och vänta några sekunder.




**Steg 7**

- Din ugn kommer att hittas och du kan styra den via hOn

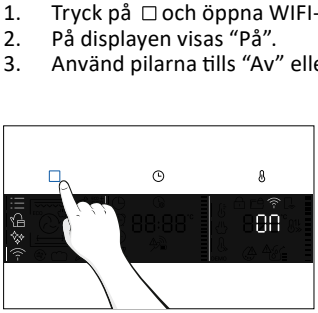


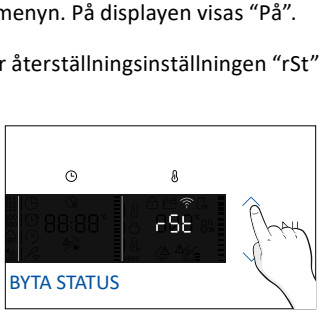
## HUR MAN ÄNDRAR WIFI-INSTÄLLNINGAR

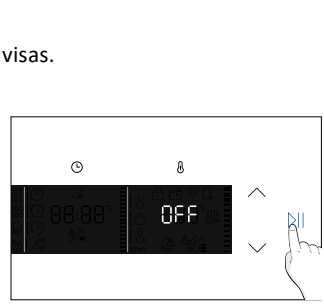
När apparaten är ansluten kan användaren ändra WiFi-inställningarna mellan:

- **WIFI PÅ: Du kan endast övervaka ugnsstatusen via appen.**
- **WIFI hOn: Ugnen kan endast användas via App.**
- **WIFI AV: Ugnen är inte ansluten men registrerade nätverksautentiseringsuppgifter har sparats.**
- **WIFI ÅTERSTÄLLNING: Anslutningen återställs och det går att göra en ny registrering.**

1. Tryck på ☐ och öppna WIFI-menyn. På displayen visas “På”.
2. På displayen visas “På”.
3. Använd pilarna tills “Av” eller återställningsinställningen “rSt” visas.




## FJÄRRSTYRNING

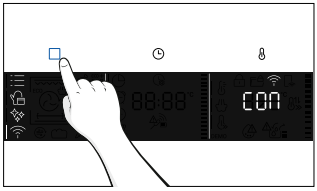
Fjärrstyrningen erbjuder många fördelar för användarna och ökar bekvämligheten, effektiviteten och den totala matlagningsupplevelsen. Du får möjlighet att styra produkten direkt från både apparaten och hOn-appen.

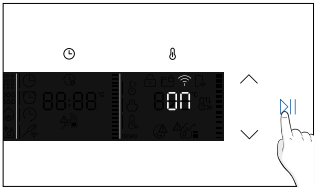
Med den här funktionen kan du via din enhet använda olika funktioner, till exempel: omedelbar eller schemalagd start av recept eller matlagningsprogram som redan finns i appen; övervakning i realtid av hur dina recept utvecklas; justering av de matlagningsparametrar som används; övervakning av matlagningsprocessen med hjälp av sonden; hantering av sparade recept med “Jolly-funktionen” på produkten (se relaterat avsnitt). Dessutom är det möjligt att få aviseringar när program eller recept är klara. Produkten måste vara registrerad för att kunna aktivera fjärrstyrningen.

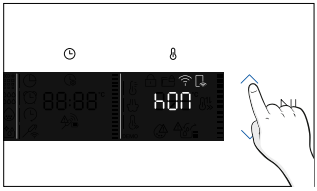
**ANMÄRKNING:**Den är tillgänglig för alla produktens tillagningsfunktioner, förutom programmen Gratäng, Grill och Supergrill.

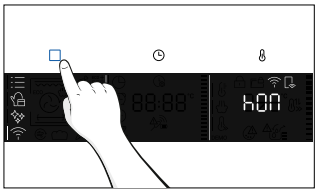
### För att aktivera fjärrstyrning:

1. Tryck på ☐ för att välja WIFI-läge.
2. På displayen visas “Anslut”. Tryck på⏯.”På” börjar blinka.
3. Tryck på ⌵ för att välja läget “hOn” och tryck för att aktivera fjärrstyrning.
4. Tryck på ☐för att avsluta “hOn”-läget.
5. Öppna appen, välj ett program och starta matlagningen. Under processen är det möjligt att styra och ändra programparametrarna från både produkt och app.

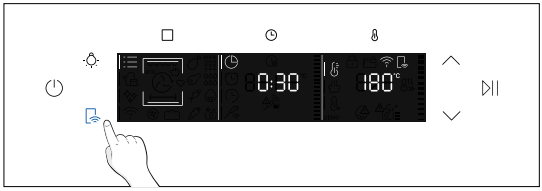


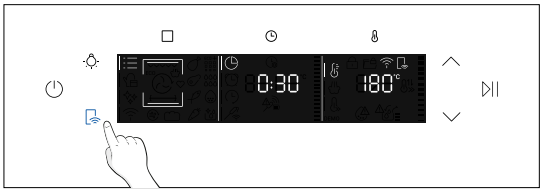





Det är också möjligt att aktivera fjärrstyrning under matlagningen genom att trycka på motsvarande knapp

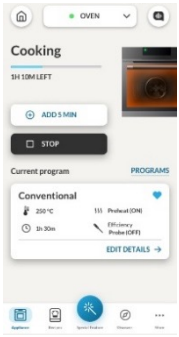



**För att stoppa med fjärrstyrning:**
Medan matlagningsprogrammet pågår kan det stoppas direkt från själva produkten genom att trycka på motsvarande knapp på fjärrkontrollen som medföljde din apparat.



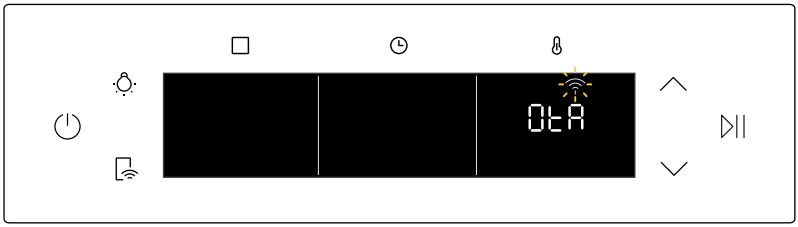

Du kan också stoppa matlagningsprogrammet på distans med hjälp av appen genom att klicka på “STOPP”-knappen på displayenheten. Ugnen stoppar automatiskt tillagningen.

**ANMÄRKNING**:Om användaren stoppar den pågående tillagningen från ugnen, kommer den avbrutna tillagningen samtidigt att ses i appen.



### Tack vare “Over The Air”

Om tillgängligt, kommer uppdateringen att starta automatiskt när ugnen är ansluten till appen och inga matlagningsfunktioner är aktiva. “OtA” kommer att visas på skärmen, Wi-Fi-ikonen blinkar och alla produktkommandon är tillfälligt otillgängliga. Denna process kan ta några minuter, så vänligen koppla inte från eller dra ut ugnen under denna tid. När uppdateringen är klar kommer “12:00” att blinka på skärmen. Återställ bara tiden och börja laga mat!




# 3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN

## 3.1. INFORMATION OM START

När du sätter på ugnen för första gången kanske du märker lite rök. Oroa dig inte, vänta bara tills röken försvinner innan du använder ugnen.

### Funktion av lucka

Under den pyrolytiska rengöringsprocessen förblir ugnsluckan alltid låst. Om den inte är låst visar ugnen felkod 24 och pausar rengöringsfunktionen.

### Hur belysningen fungerar

Ugnsutrymmet är upplyst av en eller flera glödlampor som vanligtvis aktiveras varje gång en tillagningsfunktion påbörjas.
För ugnar som är utrustade med en dörrbrytare (se nedan) tänds lampan automatiskt när luckan öppnas.
För ugnar som är utrustade med lampknapp kan den också användas för att aktivera belysningen.
Om ugnsluckan förblir öppen i mer än 10 minuter släcks belysningen automatiskt.
Under den pyrolytiska rengöringsprocessen förblir ljuset släckt. *

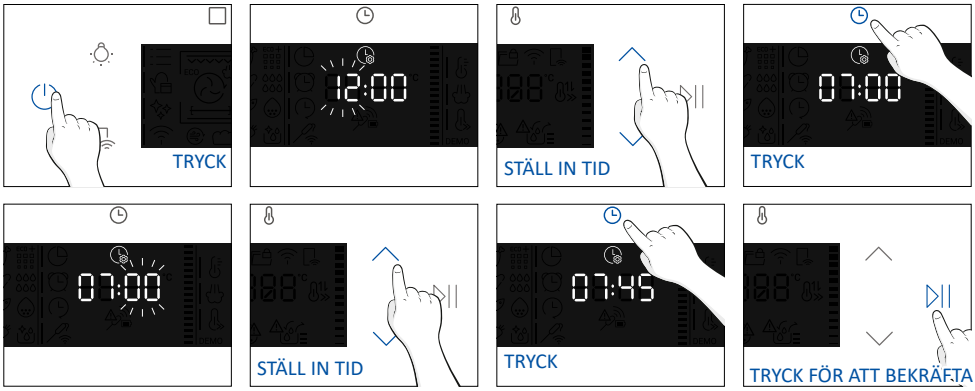
### Hur kylfläkten fungerar

Kylfläkten avleder värmen och förhindrar att ugnen och dess omgivning blir för varma, samt skyddar köksutrustningen från effekterna av höga temperaturer. Av denna anledning hörs kylfläkten under en viss tid även efter att ugnen stängts av.
Den arbetar under och efter tillagningscykeln i förhållande till ugnens innertemperatur.
När kylfläkten är i drift hörs vanligtvis ett svagt brummande eller surrande ljud. Du kan också märka ett varmt luftflöde som kommer från springan mellan ugnsluckan och kontrollpanelen. Under pyrolytisk rengöring och när luckan är låst är kylfläkten påslagen. *Under ECO-funktionen förblir ljuset släckt.
(*endast för pyrolysugnar)

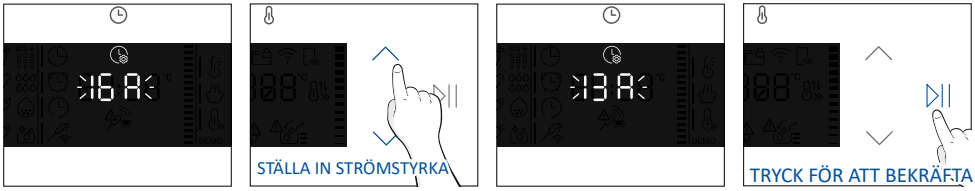
### 3.2. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

När apparaten slås på för första gången är det första steget att ställa in tid på dygnet, välja mellan 13 ampere eller 16 ampere och välja ljudnivå.

- **SET THE TIME:** Displayen visar den blinkande förinställda tiden "12:00". För att ändra den, håll ned ⏻ och använd pilarna för att ställa in aktuell timme. Tryck på 🕒 för att bekräfta timmar. Följ samma procedur för att ställa in minuterna. För att bekräfta tryck ⏯ .

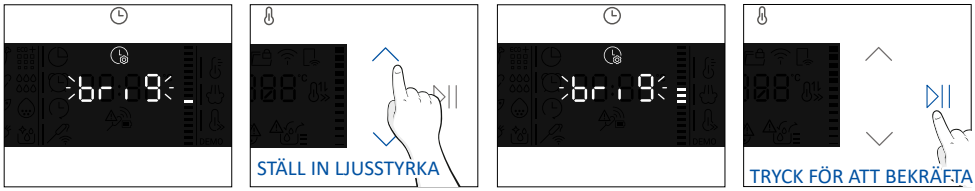



- **STRÖMSTYRKA:** Som standard är ugnen inställd på att arbeta med högre effekt, vilket är lämpligt för hushåll med mer än 3 kW (16 A). Om ditt hem har lägre effekt kan du ändra denna inställning till ⏯ 13 A. Denna inställning påverkar hur snabbt ugnen värms upp. Att välja det högre alternativet (16A) innebär att det värms upp snabbare (eftersom effektabsorptionen är högre). På displayen ser du två alternativ: 13A och 16A. Välj din favorit genom att använda pilarna. För att bekräfta tryck ⏯.

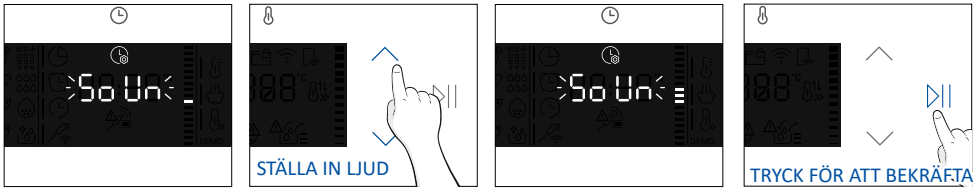



ⓘ **ANMÄRKNING:** Möjligheten att ställa in strömstyrkan är endast tillgänglig under den första installationen. För att ändra den inställda strömstyrkan, se instruktionerna i bruksanvisningen.

- **LJUSSTYRKA:** Displayen visar symbolen "brig". Siffrorna representerar nivån på ljusstyrkan och går att redigera med hjälp av pilarna. För att bekräfta tryck ⏯.



- **LJUD:** Displayen visar symbolen "Soun". Siffrorna representerar nivån på ljudintensiteten, som kan redigeras med pilarna. För att bekräfta tryck ⏯.



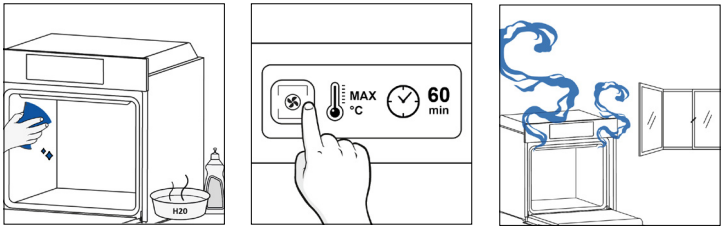

- **INSTRUKTIONER EFTER INSTALLATION**

Det är möjligt att gå tillbaka till initiala inställningar genom att trycka på lampknappen i 5 sek




### 3.3. FÖRSTA RENGÖRING

Rengör ugnen innan den används för första gången. Torka av utvändiga ytor med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka inuti ugnen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel. Ställ in den tomma ugnen på maxtemperatur och låt stå på i cirka 1 timme, vilket tar bort eventuell kvarvarande “ny lukt”.

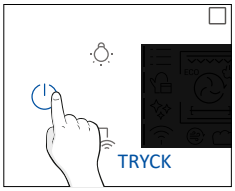


# 4. DRIFT AV PRODUKTEN

## 4.1. HUR PRODUKTEN FUNGERAR

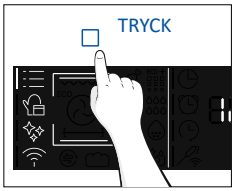
### SÄTTA PÅ/STÄNGA AV UGNEN

Tryck ⏻ för att sätta PÅ/STÄNGA av ugnen




### FUNKTIONSMENY

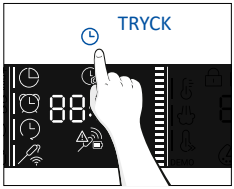
Öppna menyn Funktion genom att trycka på ☐.
För att navigera tryck så många gånger det krävs för att komma till följande inställningar:

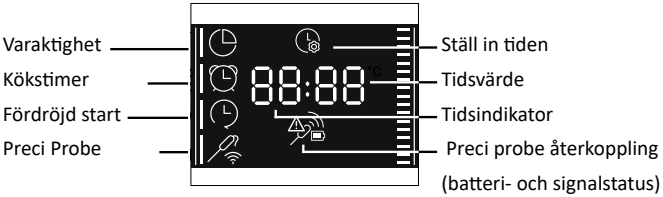



| Symbol | Funktion | Beskrivning |
|---|---|---|
| | **Huvudfunktioner** | Denna funktion gör det möjligt att välja önskat tillagningsprogram med hjälp av pilarna.Tryck på ◷ och 🌡 för att ställa in tid och temperatur. Tryck på ⏯ för att starta funktionen. Klicka igen för att pausa programmet. |
| | **Livsmedelskategorier** | I denna meny kan du komma åt fyra matlagningskategorier som redan finns integrerade i ugnen genom att använda pilarna Displayen visar standardtid och temperatur |
| | **Wifi** | I det här läget kan du ansluta ugnen till ett nätverk och registrera den med hOn-appen. |
| | **Rengöringsfunktioner** | Med den här funktionen kan du välja ett rengöringssystem som finns tillgängligt i din ugn. |

## MENY TID

När du har valt tillagningsprogram, gå till menyn Tid genom att trycka på ⏲.
För att navigera tryck på ⏲så många gånger som behövs för att komma till följande inställningar

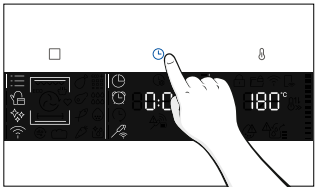


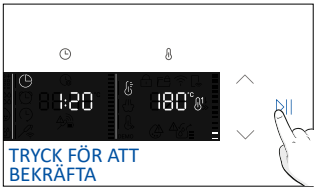

**OBS**: flera parametrar kan inte ställas in samtidigt, därför finns bara den sista uppsättningen kvar i minnet medan den föregående raderas.

| Symbol | Funktion | Beskrivning |
|---|---|---|
| | **A)Tillagningstid** | Gör det möjligt att i förväg ställa in den tillagningstid som krävs för valt recept.<br>Tryck på ⏲ för att öppna menyn Tid. Tryck på⏲ så många gånger det krävs för att välja funktionen “Tillagningstid”. Använd sedan pilarna för att reglera värdet och tryck på ⏯ för att bekräfta.Nedräkningen börjar vid slutet av förvärmningen (om sådan finns). Under tillagningsfasen är det möjligt att ändra varaktighetsvärdet genom att trycka på ⏲ och använda pilarna.<br>När tiden har förflutit visar displayen “Slut” och tillagningen stoppar. |
| | **B)Minutvisare** | Tillåter att använda ugnen som väckarklocka.<br>Tryck på ⏲ för att öppna menyn Tid. Tryck på ⏲ så många gånger det krävs för att välja funktionen “Minutvisare”. Använd sedan pilarna för att reglera värdet och tryck på ⏯ för att bekräfta. Under tillagningsfasen är det möjligt att ändra varaktighetsvärdet genom att trycka på och använda pilarna. Tryck sedan på för att starta om tillagningen. När tiden har gått ut fortsätter tillagningen tills den manuellt avbryts.<br>Denna funktion kan också ställas in när ugnen är i standby-läge genom att trycka på ⏲ .. När den är aktiverad fungerar minutvisaren oberoende av ugnens tillagningsfunktioner. |
| | **C)Fördröjd Start** | Gör det möjligt att välja starttid för tillagningen.<br>Tryck på ⏲ för att öppna menyn Tid. Tryck på ⏲ så många gånger det krävs för att välja funktionen “Fördröjd start”. Använd sedan pilarna för att reglera värdet och tryck på ⏯ för att bekräfta.<br>ANMÄRKNING: Fördröjd start är endast aktiverad efter att ha ställt in tillagningstiden och den är inte tillgänglig med grillens funktioner |

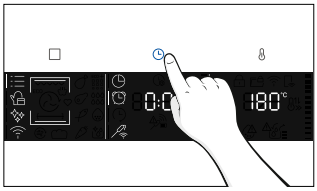
## a. Tillagningstid

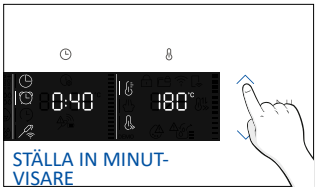


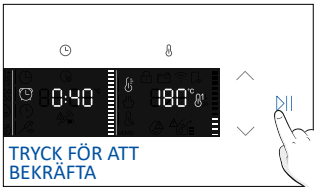


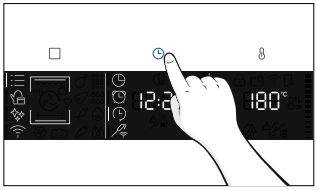

## b. Minutvisare

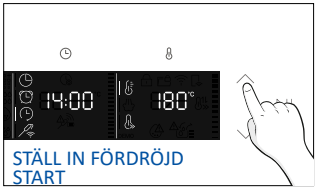


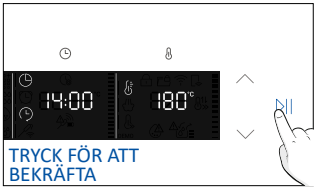



## c. Fördröjd Start

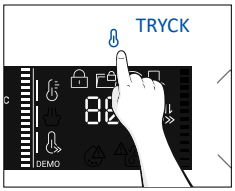


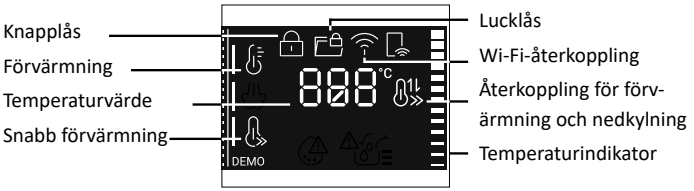


## TEMPERATURE MENU

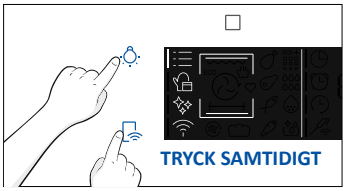
När du har valt tillagningsprogram öppnar du menyn Temperatur genom att trycka på 🌡. För att navigera tryck på 🌡 så många gånger som behövs för att komma till följande inställningar:




| Symbol | Funktion | Beskrivning |
|---|---|---|
| | **Temperatur** | Tryck på 🌡för att ställa in temperaturen och använd pilarna för att reglera värdet. |
| | **Snabb Förvärmning** | Tryck på 🌡 två gånger för att ställa in snabbtemperaturen. |

## YTTERLIGARE FUNKTION

| Symbol | Funktion | Beskrivning |
|---|---|---|
| | **Barnlås** |  Denna funktion låser skärmen för att förhindra oönskad användning av minderåriga. För att aktivera den, tryck samtidigt på Lampan och Fjärrkontrollknapparna i 3 sekunder. En ikon med en nyckel kommer att visas på användargränssnittet. I detta tillstånd är ugnens användargränssnitt låst och det går inte att göra ändringar i inställningarna. För att avaktivera barnlåset, tryck på Lampan och Fjärrkontrollknapparna igen i 3 sekunder (ikonen med nyckeln kommer att försvinna). |

## 4.2. TILLAGNINGSFUNKTIONER

### ALTERNATIV FÖR SNABB FÖRVÄRMNING

För att påskynda förvärmningsfasen kan du välja alternativet snabb förvärmning genom att trycka på temperaturikonen i 3 sekunder efter att du har valt tillagningsprogram och temperatur.
Detta alternativ aktiverar en kombination av fläkt och värmeelement oavsett vald tillagningsfunktion.
För att spara energi stängs ugnsfläkten AV när snabb förvärmning är aktiverad tills ugnen har uppnått önskad temperatur

### STANDARDFUNKTIONER

**ANMÄRKNING**:För funktioner som kräver förvärmning, se till att alla tillbehör tas bort under denna fas. Följ instruktionerna i tabellen nedan för förvärmning.
”JA/SNABB FÖRVÄRMNING” betyder att förvärmning krävs och att snabb förvärmning är tillgänglig;
”NEJ” betyder att förvärmning inte är tillgänglig och att maten måste sättas in i kall ugn.

| Symbol | Funktion | T°C-standardT°C-intervall | Rekommenderad falsposition | Förvärma | Förslag |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Konventionell | 200°C<br>30-250/300°C<br>*** | N2/N3 | Ja/Snabb förvärmning | PASSAR FÖR: kakor, bröd, kex, pajer på en fals med både över- och undervärme.Kan användas med Preci Probe. |
|  | Konvektion + fläkt | 175°C<br>50-250/300°C<br>*** | N2/N3/N4 | Ja/Snabb förvärmning | PASSAR FÖR: stekar, grytor, grönsaker och pajer med fuktiga fyllningar på en nivå. Perfekt för matlagning av livsmedel med hög vattenhalt.Kan användas med Preci Probe. |
|  | Flernivå | 160°C<br>50-250/300°C<br>*** | N4<br>för en nivå<br>N2+N5<br>dubbel nivå<br>N2+N4+N6<br>trippelnivå | Ja/Snabb förvärmning | PASSAR FÖR: kakor, kex och pizzor på en eller flera nivåer. Perfekt för att laga olika maträtter. Kan användas med Preci Probe |
|  | Undervärme | 170°C<br>50-230°C | N2 | Ja/Snabb förvärmning | PASSAR FÖR: crème caramel, puddingar och vattenbad på en nivå. Den här funktionen kan också användas för att avsluta en förberedning.<br>Kan användas med Preci Probe |
|  | Undervärme+ fläkt | 170°C<br>50-230°C | N2 | Ja/Snabb förvärmning | PASSAR FÖR: pizza, bröd, tårtor och mat med flytande toppings på en nivå.Kan användas med Preci Probe. |
|  | Grill | N5<br>N1-N5 | N6 för tunnare bitar/mat<br>L5 för tjockare bitar/mat | NEJ | PASSAR FÖR: gratänger, grillat kött, fisk, grönsaker.Denna funktion använder endast det övre värmeelementet. Luckan ska vara stängd. Placera en bricka under för att samla upp juice. |
|  | **Supergrill | N5<br>N1-N5 | 6 nivåer: L6<br>7 nivåer: L7 | NEJ | PASSAR FÖR: stora mängder korv, biffar och rostat bröd.Hela området under grillelementet blir varmt.<br>Luckan ska vara stängd. Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (vid behov). |

| Symbol | Funktion | T°C-standardT°C-intervall | Rekommenderad falsposition | Förvärma | Förslag |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Gratäng | 200°C<br>150-250°C | N4/N5 | Ja/Snabb förvärmning | PASSAR FÖR: hela köttbitar (stek) eller gratinerad mat.<br>Luckan ska vara stängd.<br>Skjut in droppläten under gallret för samling av spill.<br>Vänd på maten när halva tillagningstiden har gått. |
|  | Flernivå + | 200°C<br>150-250°C | 6 nivåer<br>N1+N2+N3+N6<br>7 nivåer<br>N1+N3+N5+N7 | Ja/Snabb förvärmning | PASSAR FÖR: komplett menytillagning utan luktblandning. Maten behöver inte ha samma tillagningstid |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | N3 | NEJ | PASSAR FÖR: tillagning av kött, fisk eller grönsaker Med denna funktion sparar du energi under tillagningen och maten förblir saftig och mör.Ugnslampan är avstängd. |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | N4 | NEJ | PASSAR FÖR: tillagning av frysta livsmedel eller panerade halvfabrikat som vanligtvis steks. Tack vare den särskilda brickan kan den varma luften strömma jämnt över livsmedlen. |
|  | Bröd | 210°C<br>190-220°C | N2/N3 | NEJ | PASSAR FÖR: bakning av bröd och brödlimpor |
|  | Pizza<br>(***) | 300°C<br>200-300°C | N2/N3 | NEJ | PASSAR FÖR : laga pizza utan förvärmning. Använd lägre värme för fryst pizza och 300° för rund färsk pizza |
|  | Vitt kött | 190°C<br>180-200°C | N3/N4 | NEJ | PASSAR FÖR: fågel och vitt kött |
|  | Rött kött | 190°C<br>180-200°C | N3/N4 | NEJ | PASSAR FÖR: nötkött och rött kött |
|  | Fisk | 170°C<br>160-180°C | N3/N4 | NEJ | PASSAR FÖR: hel fisk och filéer |
|  | Grönsaker | 190°C<br>180-200°C | N3/N4 | NEJ | PASSAR FÖR: rostade grönsaker och potatis |

*Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.
**Luckan ska vara stängd.
(***) Beroende på ugnsmodell.

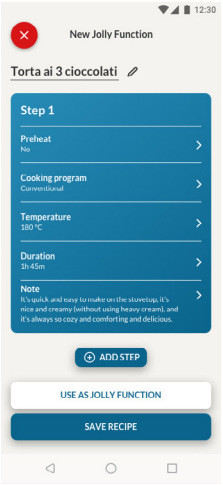
### 4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

| Symbol | Funktion | T°C-standardT°C-intervall | Rekommenderad falsposition | Förvärma | Förslag |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Lägg till din favoritfunktion som inte redan finns i ugnen i den förinställda listan över funktioner. Du kan konfigurera den via hOn-appen. |

### ♡ Jolly function

Tack vare Jolly-funktionen erbjuder denna produkt en helt anpassningsbar upplevelse, så att du kan lagra dina personliga recept direkt i ugnen. Du kan köra dessa recept så ofta du vill, även utan att behöva logga in i appen.



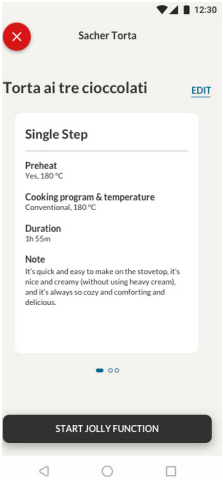


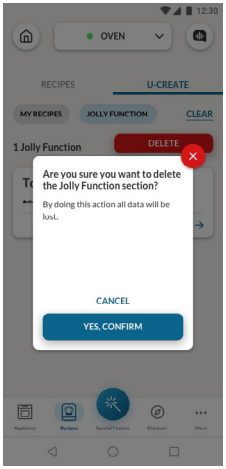

**Så här ställer du in Jolly-funktionen:**

För att ställa in Jolly-funktionen på din ugn öppnar du appens U-CREATE-sektionen, väljer det recept du vill använda och klickar på “Använd som Jolly-funktion”.Från och med nu kan du starta den från produkten även utan interaktion med appen. Vrid helt enkelt funktionsvredet till Jolly-funktionen för att starta tillagningsprocessen.Displayen visar den förinställda temperaturen

### Så här redigerar du Jolly-funktionen:

För att redigera en Jolly-funktion, gå till appens receptsektion och välj det kort i receptet som är markerat som en Jolly-funktion. Tryck på knappen “Redigera” för att anpassa receptet och ändra de tidigare inställningarna. Ett popup-meddelande informerar dig om att du måste ta bort den tidigare Jolly-funktionen för att kunna spara den nya. Om du bekräftar kommer den tidigare Jolly-funktionen att raderas, och de nya parametrarna sparas och kommer att synas i appen.



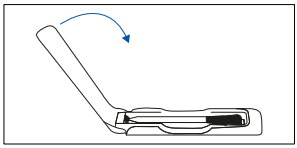

### Så här tar du bort Jolly-funktionen:

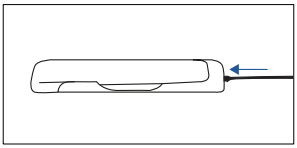
För att ta bort Jolly-funktionen från ugnens användargränssnitt, gå till appens U-CREATE-sektionen.
Genom att trycka på kortet för receptet som betecknas som en Jollyfunktion, är det möjligt att ta bort funktionen genom att klicka på den röda knappen “Ta bort”.
Ett popup-fönster bekräftar åtgärden och ber om din bekräftelse.
Om du fortsätter kommer Jolly-funktionen som sparats i ugnen att tas bort och den kommer inte längre att vara tillgänglig i appen.

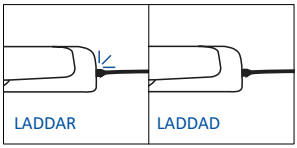
## PRECI PROBE

### Kontrollera laddningen av Preci Probe före användning:

1. Sätt i Preci Probe i laddaren och stäng locket.
2. Anslut laddaren till en USB-strömkälla, t.ex. en USB-adapter eller ett USB-uttag på en dator/notebook med USB-kabeln. Det kan hända att laddaren inte fungerar korrekt med powerbanken på grund av dess automatiska avstängningsfunktion.
3. Laddarens lysdiod tänds och blinkar under laddningen. Den stängs av när Preci Probe är fulladdad.

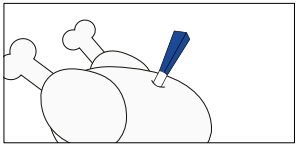


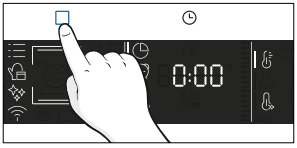


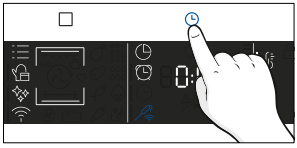


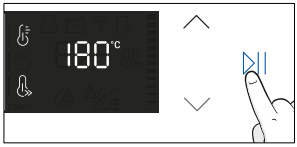

### Så här registrerar du och använder Preci Probe:

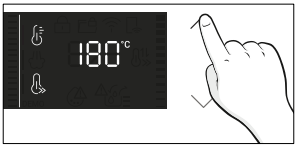
1. Sätt in sonden i maten.
2. Tryck□ för att välja önskad funktion och tryck ◷så många gånger du behöver för att välja ikonen för sond.
3. Efter en stund känner ugnen igen sondkoden. Tryck på ⏯, och använd pilarna för att ställa in måltemperaturen.
4. Tryck på ⏯ för att bekräfta. Från och med nu kommer ugnen att använda sondens data för att övervaka matens innertemperatur.
5. När önskad innertemperatur har uppnåtts ljuder larmet och ugnen stängs av. Ta försiktigt bort
6. sonden från maten.

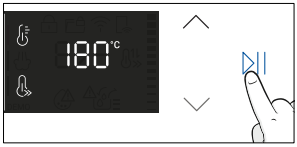




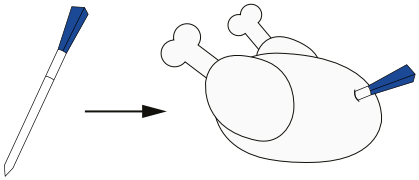


### Matlagningstips

Sonden är utrustad med en enda mätpunkt. För in sonden i maten så att metallspetsen är i mitten av livsmedlet. Sonden ska vara så nära den tjockaste (kallaste) delen av livsmedlet som möjligt för att noggrant övervaka tillagningsprocessen



Sonden kan användas med manuella funktioner (Konventionell, Konventionell + Fläkt, Grill, Supergrill, Gratäng och Flerfunktion), med matlagningskategorier (Kött, Fisk och Grönsaker) .

| Matkategori | Föreslagen kärntemperatur | Föreslagen placering |
|---|---|---|
| Rostbiff | 45°C | Diagonalt i den tjockaste delen. För livsmedel av cylindrisk form (t.ex. köttstekar) placerar du spetsen så nära det geometriska centrumet som möjligt |
| Stekt kött | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Fjäderfä | 83-85°C | I den tjockaste delen av bröstet |
| Fisk (hel/filé) | 65°C | Diagonalt i den tjockaste delen |
| Bröd/grytor | 90°C | Nära matens geometriska mittpunkt |

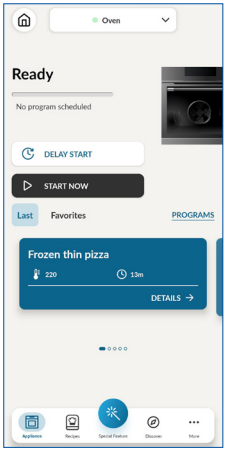
## SÅ HÄR ANVÄNDER DU KAMERAN*

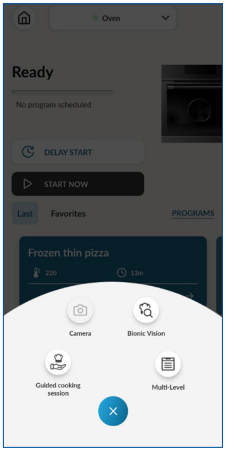
Den bioniska kameran fungerar med Preci Taste-funktionen som finns tillgänglig i appen. Kameran kan känna igen maten och ställa in de relaterade parametrarna för att tillaga den på rätt sätt. Du kan övervaka statusen för tillagningsprocessen direkt från appen.

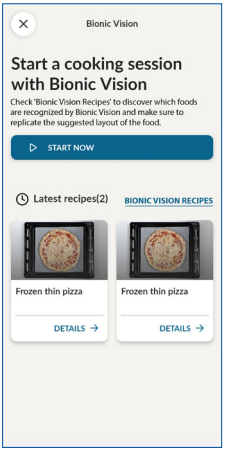
Kameran är inte tillgänglig under funktionerna Förvärmning, Eco och Pyrolys.

Fjärrstyrningen måste vara aktiv för att kameran ska kunna användas.

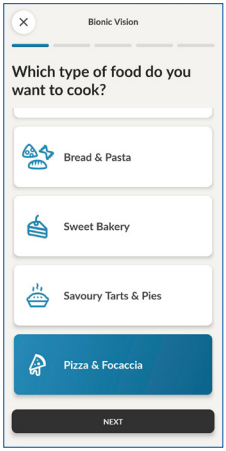
**Steg 1.** I appen trycker du på ”Specialfunktion”, väljer sedan ”Preci Taste” och trycker på ”Starta nu”



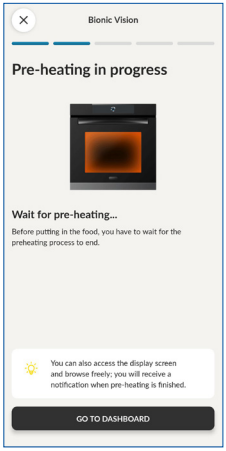




**Steg 2.** Välj den matkategori som du vill tillaga och tryck sedan på ”Nästa” för att bekräfta

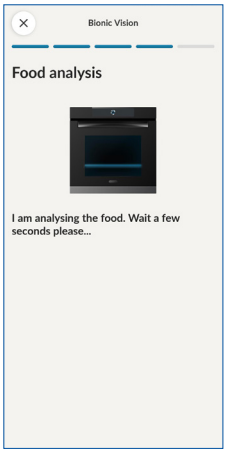


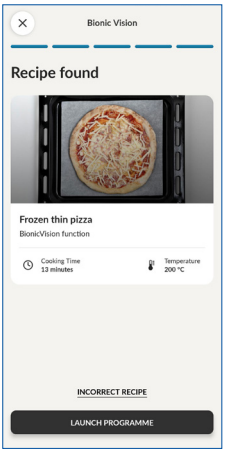

* endast om närvarande

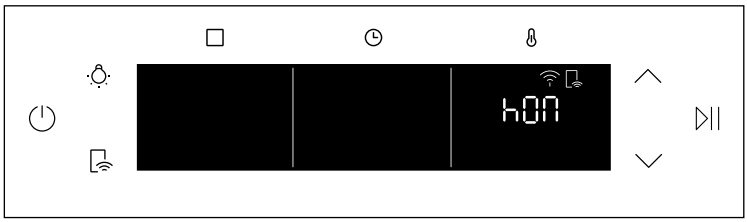
**Steg 3.** När Preci Taste-receptet har startats från appen börjar förvärmningen. För att starta denna funktion måste ugnsutrymmet vara tomt



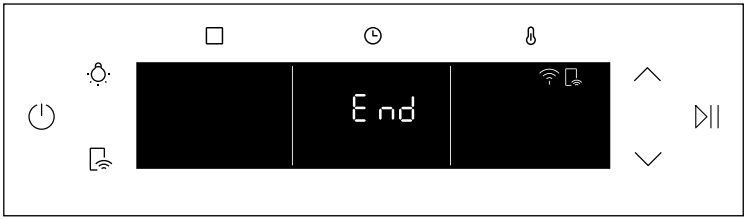

**Steg 4.** Efter förvärmningsfasen kan maten placeras i ugnsutrymmet. Stäng ugnsluckan så att maten kan detekteras. Ugnen kommer att känna igen maten via kameran och ställa in lämpliga parametrar. Under denna process visas “hOn” på ugnsdisplayen. Efter att ha mottagit bekräftelse från användaren startar tillagningsprocessen automatiskt.



**Steg 5.** När tillagningen är klar visas “End” på displayen. Tillagningstiden kan förlängas om du föredrar att maten ska vara mer tillagad.




**OBS**: Innan du använder kameran ska du se till att glaset i kamerans räckvidd är rent för att garantera fri sikt.

### 4.2.3. FLERSTEGSFUNKTION

Flerstegsfunktionen gör det möjligt att bibehålla tidigare inställda tillagningsparametrar (temperatur och tid) samtidigt som man byter funktion under tillagningen, genom att trycka på knappen □.

Funktionen är tillgänglig för alla HUVUDFUNKTIONER förutom ECO- och JOLLY-programmen.

# 5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

## 5.1. TABELL ALLMÄN MATLAGNING

Produkten levereras med två olika varianter av sidogaller med 6 eller 7 tillagningsnivåer. Vänligen se motsvarande tillagningstabell.

**ANMÄRKNING:** För tillagning av kakor, pajer och andra recept som kräver en form eller tillagning på 2 nivåer: placera den övre plåten på vänster sida och den nedre plåten på höger sida.

**Modell med 6 nivåer ****

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningspro-gram | T°C | Förv-ärma | Matlagning-stillbehör | Falsposi-tion | Tillagningstid efter förvärmni-ng* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Söta bakverk | Små kakor/ muffins | 1 | Konventionell Flernivå | 175°C 160°C | J | Bakplåt | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Flernivå | 150°C | | Bakplåtar + Djupare plåtar | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Flernivå | 140°C | | Bakplåt | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sockerkakor (26 cm Ø) | 1 | Konventionell Flernivå | 170°C 150°C | J | Metallgaller + Kakform | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Flernivå | 150°C | | Metallgaller + Kakform | L1+L4 | 50-60 |
| | Kex/ mördegskakor | 1 | Konventionell Flernivå | 150°C | J | Bakplåt | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Flernivå | 140°C | | Bakplåtar + Djupare plåtar | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Flernivå | 140°C | | Bakplåt | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Flernivå | 190°C | J | Bakplåt | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Flernivå | 170°C | | Bakplåt | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L3 | 20-30 |
| | Maränger | 1 | Flernivå | 90°C | J | Bakplåt | L4 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konventionell | 150°C | J | Bakplåt | L3 | 15-20 |
| | Äppelpaj | 1 | Konventionell | 185°C | J | Metallgaller + Kakform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Flernivå | 170°C | J | Metallgaller + Kakform | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konventionell | 170°C | J | Metallgaller + Kakform | L2 | 40-60 |
| | Chokladsufflé | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt + formar | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Konventionell | 150°C | J | Metallgaller + Kakform | L2 | 50-65 |
| | Frysta croissanter | 1 | Konvektion + fläkt | 175°C | J | Bakplåt | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | | Bakplåtar + Djupare plåtar | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Flernivå | 160°C | | Bakplåt | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, fryst | 1 | Konventionell | 210°C | J | Bakplåt | L3 | 30-45 |
| Bröd och tunnbröd | Rostbröd | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallgaller | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L2/L3 | 25-35 |
| | Bröd, hela | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L3 | 35-50 |

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningspro-gram | T°C | Förv-ärma | Matlagning-stillbehör | Falsposi-tion | Tillagningstid efter förvärmni-ng* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salta pajer och grytor | Salta bak-verk / pajer (26 cm Ø | 1 | Konvektion + fläkt Pizza | 180°C 200°C | J N | Metallgaller + Pajform | L3 L2 | 30-50 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Metallgaller + Pajform | L1+L4 | 50-70 |
| | Ostsufflé | 1 | Konventionell | 200°C | J | Baking tray | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, färsk | 1 | Konvektion + fläkt | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, fryst | 1 | Konventionell | 180°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Ugnsbakad pasta | 1 | Gratin | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, frysta | 1 | Konventionell | 180°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, färsk (plåt) | 1 | Konventionell Pizza | 250°C 300°C | J N | Bakplåt | L2/L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Bakplåtar + Djupare plåtar | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, färsk (plåt) | 1 | Konventionell Pizza | 250°C 300°C | J N | Bakplåt | L2/L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Bakplåtar + Djupare plåtar | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, fryst (tunn skorpa) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metal grid | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Flernivå | 200°C | J | Metal grid | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Flernivå | 180°C | | Metal grid | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Kött och fågel | Hel grillad kyckling (1-1,2 kg) | 1 | Flernivå Gratäng | 220°C | J | Metal grid Place baking tray at L1 with 150ml of water | L4 | 40-60 |
| | Kycklinglår | 1 | AirFry | 220°C | N | Air fry tray** | L4 | 30-50 |
| | Stekt anka | 1 | Flernivå Gratäng | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 | 50-60 |

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningspro-gram | T°C | Förv-ärma | Matlagning-stillbehör | Falspo-sition | Tillagningstid efter förvärmni-ng* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kött och fågel | Tupp | 1 | Flernivå Gratäng | 220°C | J | Metallgaller placera bakplåten på L1 | L4 | 20-40 |
| | Stekt kalkon | 1 | Flernivå Gratäng | 200°C | J | Metallgaller + Ugnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Revbensspjäll (1 000-1 200 g) | 1 | Konventionell | 200°C | J | Metallgaller + Ugnsfast form | L3 | 80-100 |
| | Korvar | 1 | Supergrill | 04 | J | Metallgaller | L5 | 40-50 |
| | Rostbiff (500 g) | 1 | Flernivå | 220°C | J | Bakplåt | L3 | 20-40 |
| | Köttfärslimpa (1 000-1 500 g) | 1 | Konventionell | 180°C | J | Bakplåt | L3 | 40-50 |
| | Ugnsstekt kyckling med potatis | 1 | Konventionell | 200°C | J | Djup bakplåt | L4 | 45-60 |
| Fisk och skaldjur | Grillade skaldjur | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallgaller | L5 | 15-30 |
| | Frysta fiskpinnar | 1 | AirFry | 200°C | N | Air fry-plåt** | L4 | 20-25 |
| | Ugnsbakad fisk | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgaller placera bakplåten på L1 | L3 | 40-60 |
| Grönsaker | Grönsaksgratäng | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgaller + Ugnsfast form | L3 | 80-90 |
| | Frysta pommes frites (300-500 g) | 1 | AirFry | 220°C | N | Air fry-plåt** | L4 | 18-25 |
| | Rostad potatis | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L4 | 30-50 |

Tillagningstider kan variera beroende på konsumentens recept och ingredienser.
*Om förvärmning krävs.
** Beroende på ugnsmodell.

## Modell med 7 nivåer **

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningsprogram | T°C | Förvärma | Matlagningstillbehör | Falsposition | Tillagningstid efter förvärmning* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Söta bakverk | Små kakor/ muffins | 1 | Konventionell Flernivå | 175°C 160°C | J | Bakplåt | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Flernivå | 150°C | | Bakplåtar+D-jupare plåtar | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Flernivå | 140°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sockerkakor (26 cm Ø) | 1 | Konventionell Flernivå | 170°C 150°C | J | Metallgaller + Kakform | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Flernivå | 150°C | | Metallgaller + Kakform | L3+L6 | 50-60 |
| | Kex/ mördegskakor | 1 | Konventionell Flernivå | 150°C | J | Bakplåt | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Konventionell | 140°C | | Bakplåt | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Konventionell | 140°C | | Bakplåt | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Konventionell | 190°C | J | Bakplåt | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Konventionell | 170°C | | Bakplåt | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L3 | 20-30 |
| | Maränger | 1 | Flernivå | 90°C | J | Bakplåt | L3 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konventionell | 150°C | J | Bakplåt | L3 | 15-20 |
| | Äppelpaj | 1 | Konventionell | 185°C | J | Metallgaller + Kakform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Flernivå | 170°C | J | Metallgaller + Kakform | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konventionell | 170°C | J | Metallgaller + Kakform | L2 | 40-60 |
| | Chokladsufflé | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt + formar | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Konventionell | 150°C | J | Metallgaller + Kakform | L2 | 50-65 |
| | Frysta croissanter | 1 | Konvektion + fläkt | 180°C | J | Bakplåt | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | | Bakplåtar +Djupare plåtar | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Flernivå | 160°C | | Bakplåt | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, fryst | 1 | Konventionell | 210°C | J | Bakplåt | L3 | 30-45 |
| Bröd och tunnbröd | Rostbröd | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallgaller | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L3 | 25-35 |
| | Bröd, hela | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L3 | 35-50 |

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningspro-gram | T°C | Förv-ärma | Matlagning-stillbehör | Falsposi-tion | Tillagningstid efter förvärmni-ng* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salta pajer och grytor | Salta bak-verk / pajer (26 cm Ø) | 1 | Konventionell Flernivå Pizza | 180°C 200°C | J N | Metallgaller + Pajform | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Metallgaller + Pajform | L2+L5 | 50-70 |
| | Ostsufflé | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, färsk | 1 | Konventionell Flernivå | 180°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, fryst | 1 | Konventionell | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, frysta | 1 | Konventionell | 180°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 | 45-55 |
| | Ugnsbakad pasta | 1 | Gratäng | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, färsk (plåt) | 1 | Konventionell Pizza | 250°C 300°C | J N | Bakplåt | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Bakplåtar + Djupare plåtar | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, färsk (rund) | 1 | Konventionell Pizza | 250°C 300°C | J N | Bakplåt | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Bakplåtar + Djupare plåtar | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, fryst (tunn skorpa) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metallgaller | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Flernivå | 180°C | J | Metallgaller | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Kött och fågel | Hel grillad kyckling (1-1,2 kg) | 1 | Flernivå Gratäng | 220°C | J | Metallgaller/ L4 Placera bakplåten på L1 med 150 ml vatten | L3 L4 | 40-60 |
| | Kycklinglår | 1 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 | 30-50 |
| | Stekt anka | 1 | Flernivå Gratäng | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | L3 L4 | 50-60 |
| | Tupp | 1 | Flernivå Gratäng | 220°C | J | Metallgaller placera bakplåten på L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningspro-gram | T°C | Förv-ärma | Matlagning-stillbehör | Falsposi-tion | Tillagningstid efter förvärmni-ng* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Stekt kalkon | 1 | Gratäng | 200°C | J | Metallgaller + Ugnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Revbensspjäll (1 000-1 200 g) | 1 | Konventionell | 200°C | J | Metallgaller + Ugnsfast form | L3 | 80-100 |
| | Korvar | 1 | Supergrill | 04 | J | Metallgaller | L5 | 40-50 |
| | Rostbiff (500 g) | 1 | Gratäng | 220°C | J | Bakplåt | L3 | 20-40 |
| | Köttfärslimpa (1 000-1500 g) | 1 | Konventionell | 180°C | J | Bakplåt | L3 | 40-50 |
| | Ugnsstekt kyckling med potatis | 1 | Gratäng | 200°C | J | Djup bakplåt | L4 | 45-60 |
| Fisk och skaldjur | Grillade skaldjur | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallgaller | L5 | 15-30 |
| | Frysta fiskpinnar | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry-plåt** | L4 | 20-25 |
| | Ugnsbakad fisk | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgaller placera bakplåten på L1 | L3 | 40-60 |
| Grönsaker | Grönsaksgratäng | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgaller + Ugnsfast form | L3 | 80-90 |
| | Frysta pommes frites (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | J | Air fry-plåt** | L4 | 18-25 |
| | Potatisgratäng | 1 | Gratäng | 200°C | J | Metallgaller + Ugnsfast form | L4 | 15-25 |
| | Rostad potatis | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | L4 | 30-50 |

Tillagningstider kan variera beroende på konsumentens recept och ingredienser.
*Om förvärmning krävs.
** Beroende på ugnsmodell.

## 5.2. TABELL EVERYDAY COOKING

Menyn för matkategorin gör det möjligt att laga en mängd olika recept utan att förvärma ugnen, tack vare särskilda matlagningsprogram som är skräddarsydda för varje kategoris behov.
Efter val av tillagningsprogram visas standardtiden och kan redigeras genom att vrida på höger vred; tillagningstemperaturen kan ändras genom att trycka på den särskilda ikonen. Båda parametrarna kan ställas in inom ett begränsat område som visas i tabellen nedan.

| Symbol | Beskrivning | Förvär-ma | Falsposi-tion | Vatten-volym i kärlet* | Tempera-turintervall (°C) | Tidsinter-vall (min) | Köttsond, temperatur (om tillgänglig) | Beskrivning |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Vitt kött | NEJ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | För fågel och vitt kött |
|  | Rött kött | NEJ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | För nötkött och rött kött |
|  | Fisk | NEJ | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | För hel fisk och filéer |
|  | Grönsaker | NEJ | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | För grillade grönsaker och potatis |

**OBSERVERA**: Om det finns behov av att fortsätta tillagningen efter att ugnen stängts av rekommenderarvi att du undviker att du använda programmen Everyday cooking och istället väljer standardfunktioner.

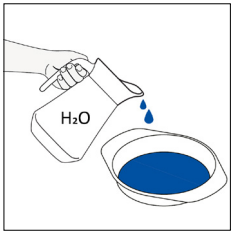
*** Efter användning av ångkärlet**
Beroende på hur ofta du använder den och vattnets hårdhet kan kalkfläckar finnas kvar i kärlet.
Låt apparaten svalna innan rengöring efter att du använt ångkärlet.
För att ta bort kalkfläckar, häll en blandning av 150 ml vinäger och 50 ml vatten i kärlet.
Efter cirka 10 minuter, torka med en mjuk trasa.



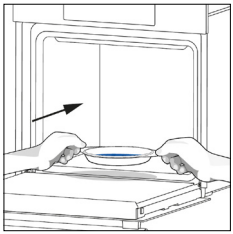
* Beroende på ugnsmodell.

## *SÅ HÄR ANVÄNDER DU ÅNGKÄRLET FÖR MATLAGNINGSPROGRAM MED ÅNGA

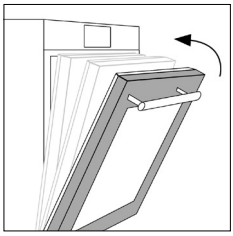
Efter att ha valt ångkokningsprogrammet, fortsätt enligt följande:



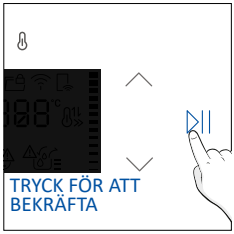

**1.** Tillsätt rekommenderad mängd vatten till ångkärlet från kranen eller med en kanna.



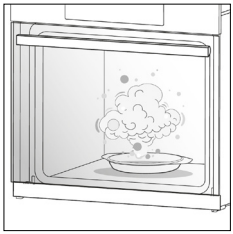
**2.** Placera ångkärlet längst ner i ugnsutrymmet.



**3.** Se till att ugnsluckan är stängd.




**4.** Tryck för att bekräfta.



* Beroende på ugnsmodell.

| Recept | Portionsstorlek | Tillagningspro-gram | T°C | Matlagningstil-lbehör | Falsposition | Tillagningstid (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Biffstek | 500-800g | Rött kött | 190°C | Metallgaller | L3 | 30-40 |
| Oxfilé | 200g | Rött kött | 200°C | Metallgaller | L3 | 20-25 |
| Köttfärslimpa | 1000-1500g | Rött kött | 180°C | Metallgaller | L3 | 40-50 |
| Beef wellin-gton | 500g | Rött kött | 200°C | Metallgaller | L3 | 50-80 |
| Porterstek | 800-1000g | Vitt kött | 200°C | Metallgaller | L3 | 40-70 |
| Revbensspjäll | 1000-1200g | Vitt kött | 200°C | Metallgaller | L3 | 80-100 |
| Lammrack | 800-1000g | Vitt kött | 200°C | Metallgaller | L3 | 60-80 |
| Lammben | 1500-2000g | Vitt kött | 190°C | Metallgaller | L3 | 80-100 |
| Laxfiléer | 200-600g | Fisk | 170°C | Bakplåt | L3 | 20-35 |
| Tonfiskbiffar | 600g (ca 4 st) | Fisk | 180°C | Metallgaller | L3 | 15-20 |
| Svärdfiskbiffar | 700g (ca 4 st) | Fisk | 200°C | Bakplåt | L3 | 15-20 |
| Torskfilé | 600g (ca 4 st) | Fisk | 150°C | Bakplåt | L3 | 15-20 |
| Havsruda, hel | 1 | Fisk | 170°C | Bakplåt | L3 | 35-45 |
| Havsruda, filé | 600g (ca 4 st) | Fisk | 150°C | Bakplåt | L3 | 15-20 |
| Havsabbor-refilé | 600g(ca 4 st) | Fisk | 150°C | Bakplåt | L3 | 15-20 |
| Saltbakad fisk | 1 | Fisk | 220°C | Bakplåt | L3 | 30-40 |
| Fiskspett | 8 stycken | Fisk | 150°C | Metallgaller | L3 | 20-30 |
| Fylld bläckfisk | 4 stycken | Fisk | 180°C | Bakplåt | L3 | 25-40 |
| Helt bröd/ brödlimpa | 1 | Bakverk | 200°C | Metallgaller | L3 | 35-50 |
| Rågbröd | 1 | Bakverk | 190°C | Metallgaller | L3 | 35-50 |
| Smörgåslimpa | 1 | Bakverk | 200°C | Metallgaller | L3 | 35-50 |
| Frysta baguet-ter | 1 | Bakverk | 200°C | Metallgaller | L3 | 15-25 |
| Frysta smördegss-nacks | 1 | Bakverk | 190°C | Metallgaller | L3 | 20-30 |
| Fänkål | 1 plåt | Grönsaker | 200°C | Metallgaller | L3 | 30-40 |

| Recept | Portionsstorlek | Tillagningspro-gram | T°C | Matlagningstil-lbehör | Falsposition | Tillagningstid (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mixed vegetables | 1 plåt | Grönsaker | 190°C | Metallgaller | L3 | 40-45 |
| Cauliflowers | 1 plåt | Grönsaker | 190°C | Metallgaller | L3 | 40-50 |
| Pumpkins, cubed | 1 plåt | Grönsaker | 200°C | Metallgaller | L3 | 30-40 |
| Stuffed peppers | 1 plåt | Grönsaker | 180°C | Metallgaller | L3 | 70-80 |
| Stuffed zucchini | 1 plåt | Grönsaker | 190°C | Metallgaller | L3 | 35-45 |
| Carrot sticks | 1 plåt | Grönsaker | 180°C | Bakplåt | L3 | 35-40 |
| Broccoli | 1 plåt | Grönsaker | 190°C | Bakplåt | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 plåt | Grönsaker | 190°C | Metallgaller | L3 | 40-45 |
| Vegetable flan | 6 små formar | Grönsaker | 180°C | Bakplåt + formar | L3 | 25-35 |

# 6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

## 6.1. ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER

Regelbunden rengöring kan förlänga din ugns livslängd. Vänta tills ugnen svalnat innan du utför manuell rengöring

- Om man utför en minimal rengöring efter varje användning av ugnen hålls den alltid i gott skick.
- Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- För att förhindra att det bildas överdriven smuts i ugnen och därav stark röklukt, rekommenderar vi att inte använda alltför höga tillagningstemperaturer. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och använda en lägre temperatur.
- Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder ugns- och bakformar som är resistenta mot mycket höga temperaturer.

## 6.2. RENGÖRING AV UGNEN

### 6.2.1. UGNENS INSIDA: rengöringsfunktioner

**Pyrolytisk rengöring** (beroende på ugnsmodell)

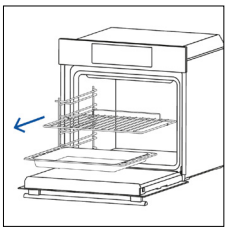
Denna process bygger på den kemiska processen med samma namn, som innebär att komplexa ämnen sönderdelas genom värmebehandling.
När den har initierats låser den automatiskt ugnsluckan och höjer snabbt temperaturen till 410 °C.
I slutet av rengöringscykeln återstår endast en minimal mängd smuts som enkelt torkas bort med en fuktig trasa.

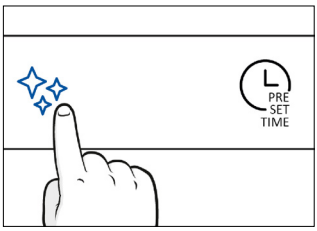
**How does it work:**

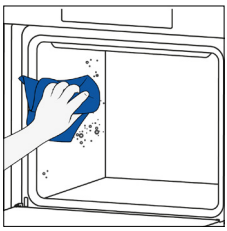
1. Ta bort eventuella tillbehör från ugnen, såsom galler, sidostativ och sidostativens skruvar (*).
2. Vrid funktionsvredet till ✧. Vrid reglaget för att ställa in det pyrolytiska programmet.Låt funktionen fungera under den förinställda tiden. Under denna process och efterföljande nedkylningsfas förblir ugnsluckan låst.
3. När apparaten är sval ska ugnens insida rengöras med en trasa.

⚠ **VARNING**: Se till att apparaten är sval innan du vidrör vid den. Var försiktig med alla heta ytor då risk för brännskador föreligger. Använd destillerat eller drickbart vatten.

(*) endast för modeller med 7 nivåer.





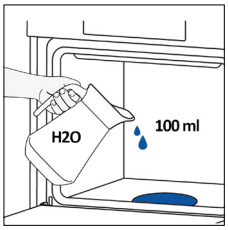



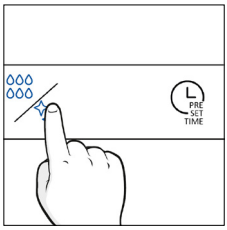
### H2O cleaning

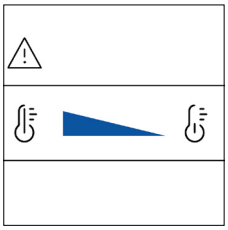
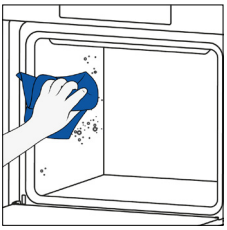
Funktionen H2O cleaning är utformad för att enkelt ta itu med lätt smuts och ge en snabb och miljöanpassad lösning för rengöring av ugnen med hjälp av ånga.

**Så här använder du funktionen:**

1. Häll 100 ml vatten med en droppe diskmedel i den nedre delen av ugnen.
2. Vrid vredet till . Vrid vid behov på reglaget för att ställa in Hydro Clean-programmet. Låt funktionen fungera under den förinställda tiden.
3. I slutet av rengöringsprocessen, låt ugnen svalna.
4. När apparaten är sval ska ugnens insida rengöras med en trasa.
5. **VARNING**: Se till att apparaten är sval innan du vidrör vid den. Var försiktig med alla heta ytor då risk för brännskador föreligger. Använd destillerat eller drickbart vatten. Torka av ugnsutrymmet och låt det torka helt för att undvika eventuella korrosioner.





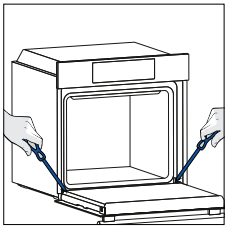



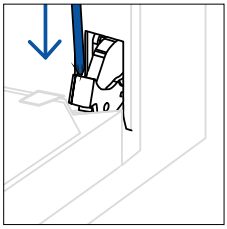
### Katalytisk rengöring (beroende på ugnsmodell)

De katalytiska panelerna klär ugnsutrymmet och ger dig lyxen att aldrig behöva tänka på en smutsig ugn.
Panelerna är belagda med en speciell emalj som har en mikroporös struktur som absorberar fett från stänk.
Genom en katalytisk kemisk reaktion omvandlar de effektivt det absorberade fettet till gasformiga element när de utsätts för höga temperaturer.
Rekommendation: Överväg att byta ut de katalytiska panelerna efter ca tre års användning, särskilt om du använder ugnen för två till tre tillagningscykler per vecka. Detta säkerställer optimal prestanda och renhet

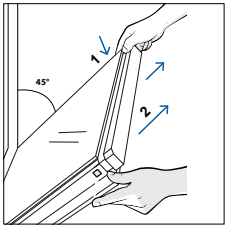
### 6.2.2. UGNENS UTSIDA: borttagning och rengöring av glasluckan

1. Ställ luckan i 90° vinkel. Vrid gångjärnens låsflikar utåt från ugnen.

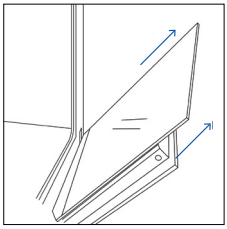




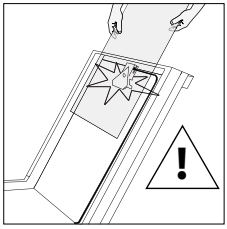
2. Ställ luckan i 45° vinkel. Tryck samtidigt på de två knapparna på båda sidorna av luckans sidor och dra mot dig själv för att ta bort det övre glasskyddet.



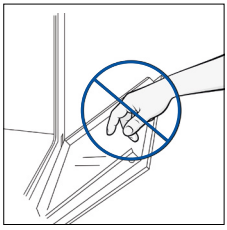

3. Ta försiktigt bort ugnsglaset och börja med det inre. Håll glaset stadigt med båda händerna och placera glaset på ett mjukt underlag (t.ex. på ett tyg).



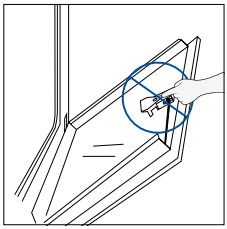
4. ⚠ **VARNING**: inner- och mellanglasen får inteträffa kameran (*) när de tas bort eller sättspå plats.



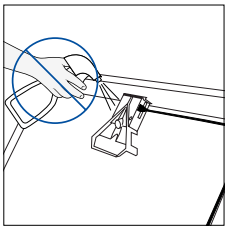
5. ⚠ **VARNING**: Det yttre glaset går inteatt ta bort.

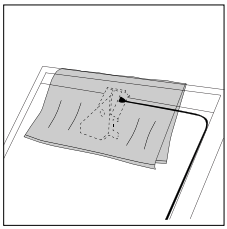


6. ⚠ **VARNING**: Kameran (*) får inte lossas, forceras, öppnas eller tas bort under rengöring.



7. ⚠ **VARNING**: Kameran får inte kommai kontakt med rengöringsmedelunder rengöring.

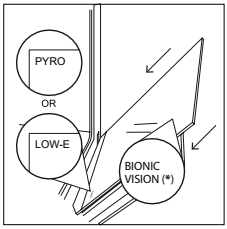




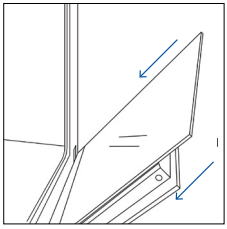
8. Rengör glaset med en mjuk trasa och lämpliga rengöringsmedel



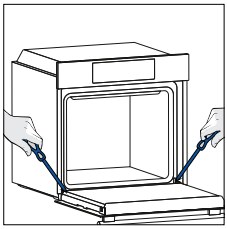

9. Sätt i glaspanelerna och se till att etiketten ”LOW-E / PYRO” är korrekt läsbar och placerad på den nedre vänstra sidan av luckan, nära det vänstra gångjärnet. På så sätt kommer den tryckta etiketten på det första glaset att sitta kvar på insidan av luckan. Se till att texten ”Bionic Vision” (Bionisk vision) visas enligt bilden, så att den är korrekt läsbar när ugnsluckan är öppen.

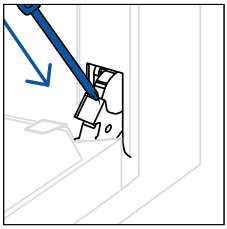



10. Sätt tillbaka det övre glasskyddet genom atttrycka det inåt tills du hör ett klickljud frånde två sidoknapparna.

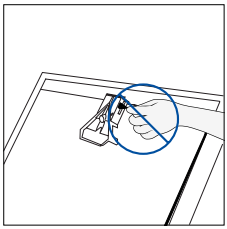


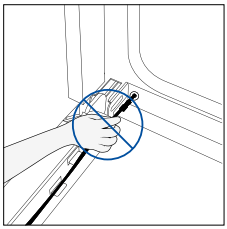
11. För sedan tillbaka luckan till 90° och vridgångjärnens låsflikar inåt mot ugnens insida.





12. ⚠ **VARNING**: Kamerans (*) anslutningar fårinte kopplas bort under rengöring.





* om det finns sådan

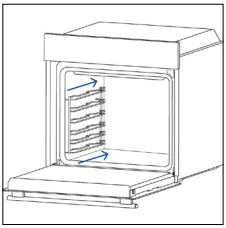
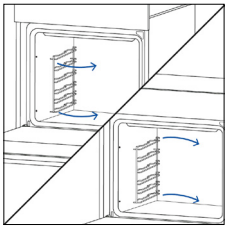
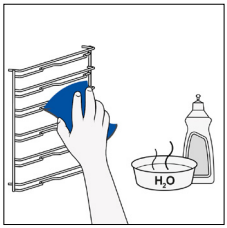
### 6.3. RENGÖRING AV TILLBEHÖR

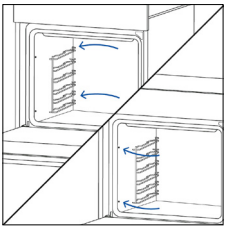
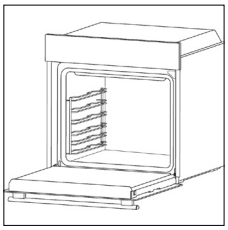
Se till att du rengör tillbehören noggrant efter varje användning och torka dem med en handduk. Om det finns kvarvarande rester kan du blötlägga tillbehören i en blandning av vatten och tvål i ca 30 minuter innan du tvättar dem en gång till.

**RENGÖRING AV SIDOSTATIV:**

– **Modell med 6 nivåer**

1. Ta bort sidostativen genom att dra dem i pilarnas riktning.
2. Sidostativen kan antingen diskas i diskmaskin eller rengöras för hand med en våt svamp. Torka dem efteråt.
3. Montera därefter tillbaka i omvänd ordning.

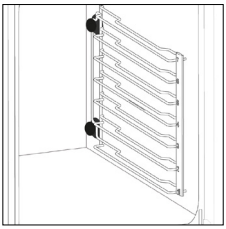
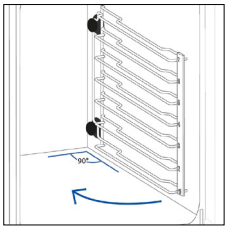




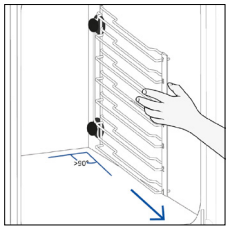



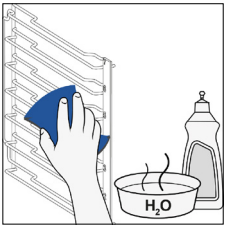
⚠ **VARNING**: Använd aldrig slipmedel, stålull eller vassa föremål vid rengöring, eftersom detta kan leda till skador på den emaljerade ytan som inte går att reparera. Använd endast vatten, tvål eller blekmedel (ammoniak).

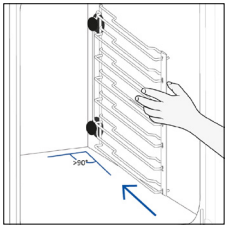
– **Modell med 7 nivåer**

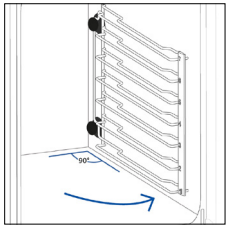
1. Ta bort sidostativen genom att först dra den främre delen i pilens riktning och lossa den bakre delen från skruvarna.
2. Sidostativen kan antingen diskas i diskmaskin eller rengöras för hand med en våt svamp. Torka dem efteråt.
3. Efter rengöring montera sidostativen i omvänd ordning: placera den bakre delen mellan skruvarna och skjut den främre delen i pilens riktning










* Beroende på ugnsmodell.

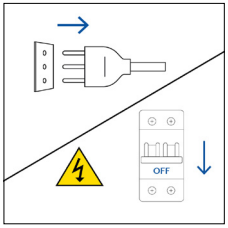
## 6.4. UNDERHÅLL

### BYTE AV DELAR

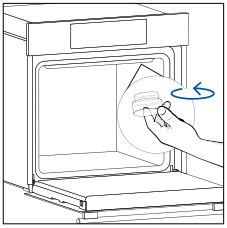
**Byte av övre glödlampa:**

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Ta bort lampans glaskåpa.
3. Ta ut glödlampan.
4. Byt ut glödlampan mot en ny av samma typ.
5. Sätt tillbaka lampans glaskåpa.
6. Återanslut strömförsörjningen till ugnen.

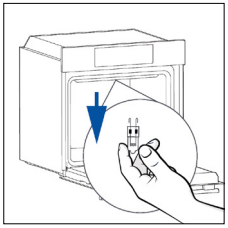
**Steg 1**



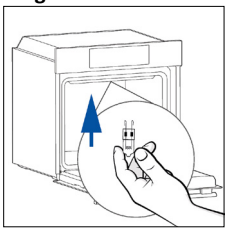

**Steg 2**



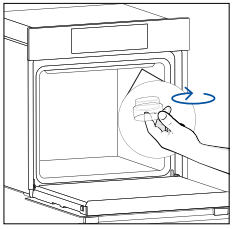
**Steg 3**



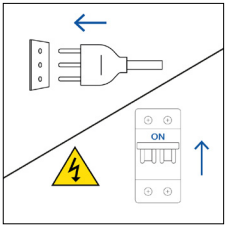
**Steg 4**

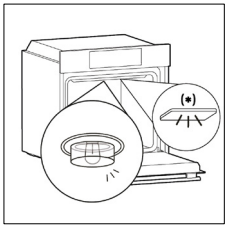


**Steg 5**



**Steg 6**



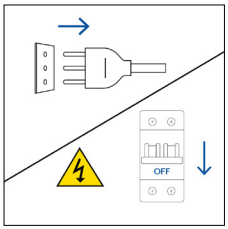



Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa).
Vid problem med denna lampa, kontakta kundtjänst.

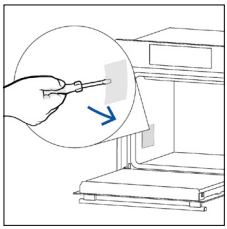
**Byte av sidoglödlampa:**

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Använd en platt skruvmejsel och tryck den försiktigt mot sidan av skyddsglaset för att ta bort det.
3. Ta försiktigt tag i glödlampan från dess bas.
4. Sätt i den nya.
5. Sätt tillbaka skyddsglaset genom att trycka på det försiktigt tills det låses på plats.
6. Återanslut strömförsörjningen till ugnen.

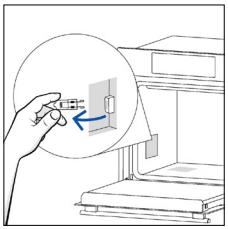
**Steg 1**



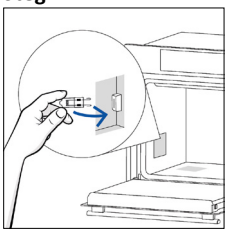

**Steg 2**



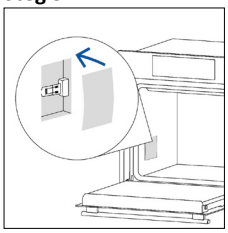
**Steg 3**



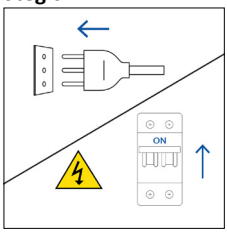
**Steg 4**



**Steg 5**



**Steg 6**




Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

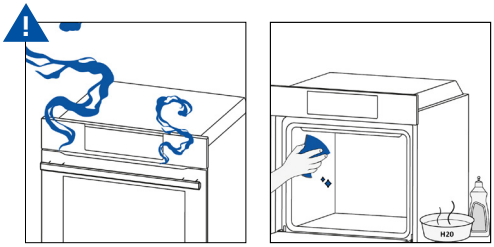
# 7. FELSÖKNING

Om ett fel uppstår under användning av ugnen kommer displayen att visa koden “ER” följt av två siffror som identifierar felet.
Stäng av ugnen och dra ut kontakten, vänta några minuter och anslut den sedan igen.
Om felet försvinner kan du fortsätta använda ugnen. Om den inte gör det, ring kundtjänst och meddela den kod (ERXX) som visas på displayen.

**Fel**




**Rök**



# 8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE

## 8.1.BORTSKAFFANDE AV APPARATER



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas.
Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem.
Det är viktigt att följa några grundläggande regler:
− WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.
− WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.
I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

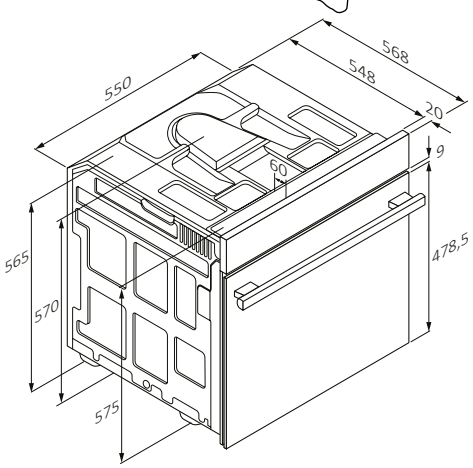
## 8.2. BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Undvik förvärmning av ugnen och försök alltid att fylla ungen helt, så långt det är möjligt.
Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt. Värmen släpps ut från ugnen varje gång den öppnas.
För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut.
Använd ugnens restvärme resten av tiden.
Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick. Om du har ett elkontrakt med timtaxa gör programmet “fördröjd tillagning” det enklare att spara energi genom att flytta matlagningsprocessen så att den börjar vid den reducerade taxan.

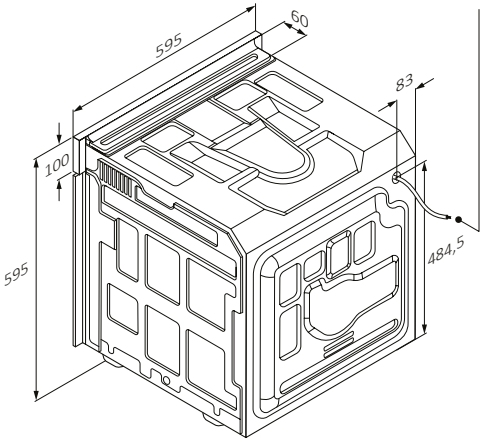
# 9. INSTALLATION

Du kan se produktens installationsvideo genom att skanna Qr-koden.

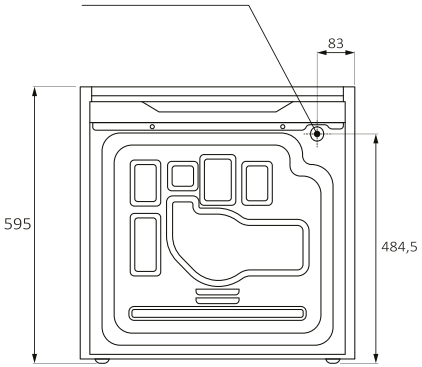
eller Tryck för att bekräfta link



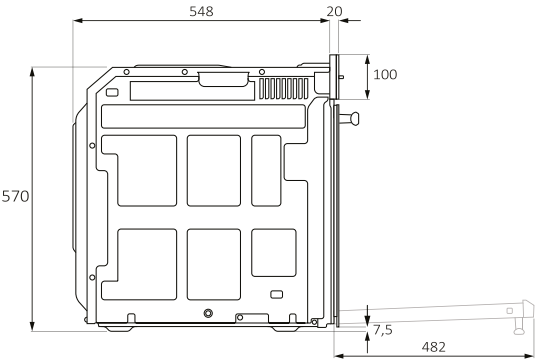

Kabel 1100




Kabel 1100

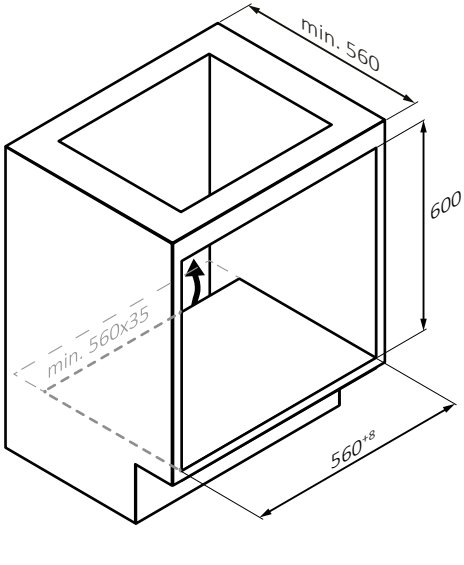


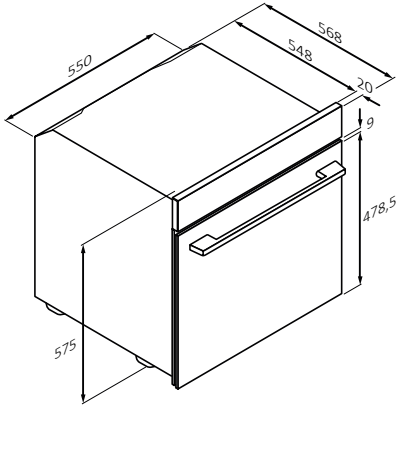

Baksida

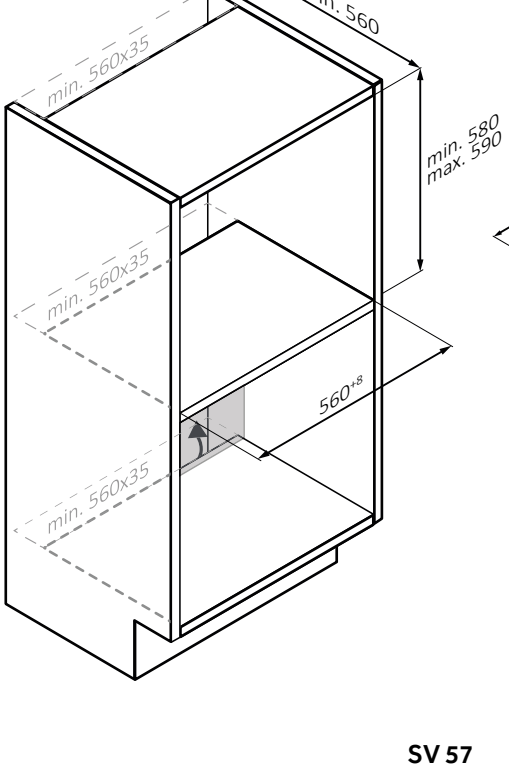


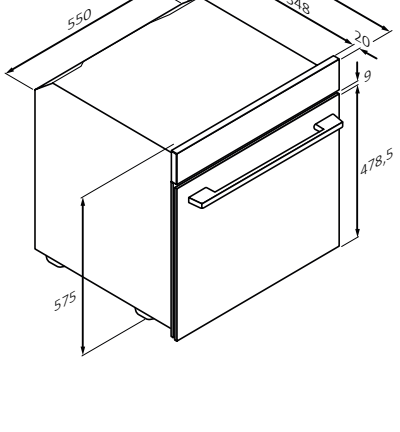

Sida

mm

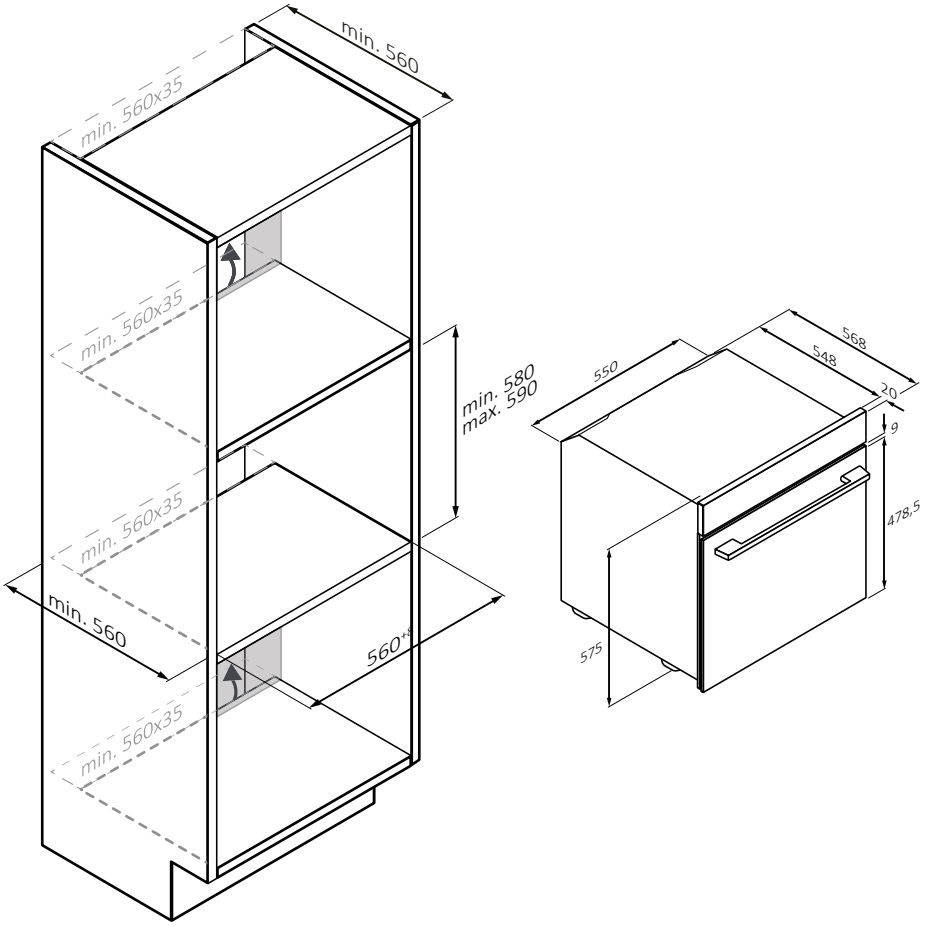

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

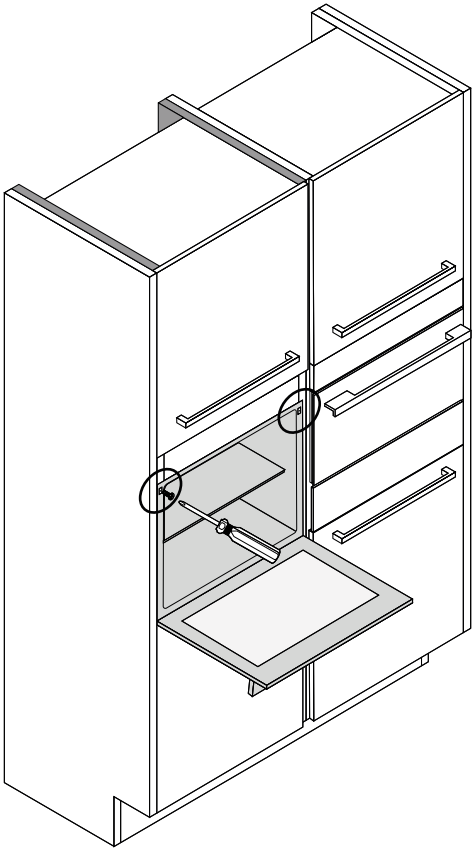

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

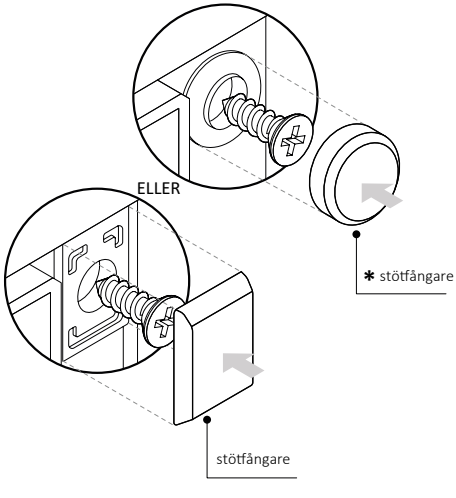

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(endast om det finns*)

mm

## ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо за вибір нашого виробу. Щоб забезпечити свою безпеку та отримати найкращі результати, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з техніки безпеки, і збережіть його для подальшого використання.

Перед встановленням духової шафи запишіть серійний номер, який може знадобитися для ремонту. Перш ніж почати використовувати цей прилад, перевірте, чи немає пошкоджень під час транспортування, і проконсультуйтеся з технічним спеціалістом, якщо ви маєте якісь сумніви. Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

**ПРИМІТКА.** Зверніть увагу, що функції та приналежності духової шафи можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

## ОГЛЯД


**1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

**2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ**
2.1. Огляд Продукту
2.2. Приладдя
2.3. Панель Керування
2.4. З’єднання

**3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ**
3.1. Інформація Для Початку Роботи
3.2. Перше Використання
3.3. Попереднє Очищення

**4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ**
4.1. Принцип Дії Виробу
4.2. Функції Приготування
4.2.1. Стандартні Функції
4.2.2. Спеціальні Функції
4.2.3. Функція Багатоступеневого Приготування

**5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ**
5.1. Загальна Таблиця Програм Приготування
5.2. Таблиця Програм Everyday Cooking

**6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ**
6.1. Загальні Рекомендації
6.2. Очищення Духової Шафи
6.2.1. Внутрішня Частина Духової Шафи: Функції Очищення
6.2.2. Зовні Духової Шафи: Зняття Та Очищення Скляних Дверцят
6.3. Очищення Приладдя
6.4. Технічне Обслуговування

**7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

**8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ**
8.1. Утилізація Приладу
8.2. Збереження Довкілля Та Дбайливе Ставлення До Нього

**9. ВСТАНОВЛЕННЯ**

# 1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник.
- Під час використання прилад сильно нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів усередині печі.

### Використання за призначенням

- Використовуйте духову шафу виключно за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, зокрема як джерела тепла, вважається неправильним і небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь- які пошкодження приладу, спричинені його неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням.

### Обмеження використання

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов’язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити чищення й обслуговування приладу без нагляду.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під належним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не проінструктовані цією особою щодо використання приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду, щоб вони не гралися з приладом.
- ⚠**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Виріб і його доступні частини сильно нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час використання приладу частини, яких може торкатися користувач, можуть нагріватися. Маленьких дітей не слід допускати до приладу.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею.
- Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку,

до якого встановлюється духова шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на ілюстраціях, згідно з типом з'єднання. Для прикріплення духової шафи до меблів обов'язково використовуйте гвинти, які постачаються з приладом.

- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії або налаштування.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Під час встановлення духова шафа має бути відключена від електромережі.
- Якщо для усунення несправностей, що виникли внаслідок неправильного встановлення, потрібна допомога з боку виробника, її не передбачено гарантією. Професійний кваліфікований персонал має дотримуватись інструкцій з установлення.
- Неправильне встановлення може призвести до пошкоджень майна або травмування людей чи тварин. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження або травми.
- Встановлення повинно здійснюватися кваліфікованим технічним спеціалістом, який повинен знати і дотримуватися законів, чинних у країні встановлення, та інструкцій виробника.
- Після розпакування приладу завжди перевіряйте його на відсутність пошкоджень. У разі виникнення проблеми зверніться до служби підтримки перед установкою та не підключайте прилад до джерела живлення.
- Видаліть пакувальні матеріали перед експлуатацією приладу.
- Під час встановлення не використовуйте ручку дверцят духової шафи для її підйому та переміщення.
- Меблі для встановлення та прилеглі до них повинні витримувати температуру 95°C.
- Рекомендується вдягати захисні рукавички під час монтажу, щоб уникнути травм від порізів.
- Не встановлюйте виріб на відкритому повітрі, де він може піддаватися впливу атмосферних факторів.
- Цей прилад призначений для використання на висоті нижче 2000 м.
- Зняти захисні плівки та рекламні наклейки на лицьовій поверхні духової шафи перед першим використанням.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНИХ СИСТЕМ

- Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під'єднаним робочим контактом

заземлення. Провідник заземлення має жовто- зелений колір. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією.

- Підключення до джерела живлення можна здійснити за допомогою штепсельної вилки або фіксованої проводки, встановивши багатополюсний вимикач із розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під'єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства.
- У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам країни, де здійснюється встановлення.
- Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з'єднання, мають бути легкодоступними після встановлення приладу.
- У випадку пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
- Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і вимагайте використання оригінальних запасних частин.
- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, потрібно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх на місце згідно з інструкціями.
- Застосування будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, які зазначено нижче:
  - Не тягніть за кабель живлення для від'єднання приладу від джерела живлення.
  - Не торкайтеся приладу мокрими руками або ногами.
  - Загалом не рекомендується використовувати адаптери, електричні розгалужувачі й подовжувальні кабелі.
  - У разі несправності та/або неналежної роботи вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.
- ⓘ **ПРИМІТКА.** Оскільки може виникнути потреба в технічному обслуговуванні духової шафи, доцільно залишити доступною ще одну настінну розетку для під'єднання духової шафи в разі її

демонтажу з попереднього місця.

- Будь-який ремонт, встановлення та технічне обслуговування, виконані неналежним чином, можуть створити серйозну небезпеку для користувача.
- Компанія-виробник цим заявляє, що не несе жодної відповідальності за прямі чи непрямі збитки, спричинені неправильним встановленням, обслуговуванням або ремонтом. Крім того, компанія не несе відповідальності за збитки, спричинені відсутністю або перериванням системи заземлення (наприклад, ураження електричним струмом).
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Для уникнення небезпеки внаслідок ненавмисного скидання термозапобіжника заборонено здійснювати живлення приладу за допомогою зовнішнього пристрою з вимикачем (зокрема, таймера) або під'єднувати прилад до мережі, яку регулярно вмикає та вимикає комунальне підприємство.
- Прилад не призначений для вмикання його зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Лоток для крапель накопичує залишки, які стікають під час приготування.
- Коли ви розміщуєте поддон або сітку Airfry на бічних стійках, переконайтеся, що коротший відрізок боку (між зупинкою та крайньою точкою) спрямований усередину печі. Якщо на сітці є декоративна металева смуга, зверніть увагу на те, щоб розмістити її зовні печі, щоб було видно та читабельно логотип бренду. Для правильного розміщення звертайтеся також до зображення в розділі "Аксесуари" цього посібника з експлуатації.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.
- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10—15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж покласти їжу всередину духової шафи. У будь-якому разі конденсація зникає, коли духова шафа досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш

ніж на 15—20 хвилин.

- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому випадку зверніться до служби підтримки клієнтів.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Не доливайте воду на дно камери під час приготування їжі або коли духова шафа гаряча.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духовки. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки.
- Вимийте все приладдя перед першим використанням із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ ПЕЧЕЙ З ПІРОЛІТИЧНИМ ОЧИЩЕННЯМ)

- Перед початком процедури очищення протріть усі місця, де було розлито багато рідини.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед запуском циклу автоматичного очищення виконайте зазначені нижче дії:
  - Очистіть дверцята духової шафи.
  - Приберіть великі або загрубілі залишки їжі зсередини духової шафи за допомогою вологої губки. Не використовуйте мийні засоби.
  - Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).
  - Приберіть із приладу кухонні рушники.
- Перед циклом очищення духових шаф із термощупом потрібно закрити отвір за допомогою гайки, що входить до комплекту постачання. Обов’язково закривайте отвір за допомогою гайки, коли термощуп не використовується.
- Під час процесу піролітичного очищення (за наявності) поверхні можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, тому дітей слід тримати подалі.
- Якщо над духовою шафою є встановлена варильна панель, ніколи не використовуйте варильну панель під час роботи піролізатора, щоб запобігти перегріву панелі.

* залежить від моделі

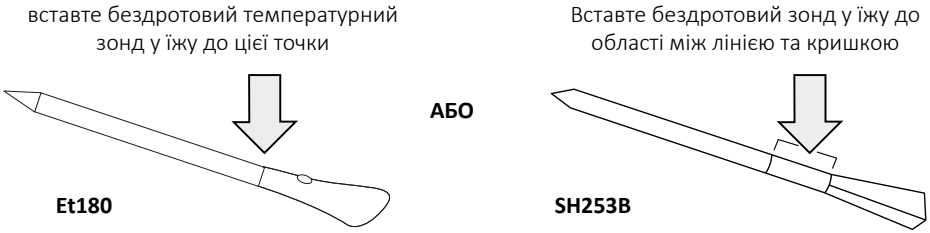
## ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ ПАРОВОГО РЕЗЕРВУАРА)

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Ризик опіків і пошкодження приладу: застосування функції обробки парою може призвести до опіків. Після використання функції приготування з парою обережно відчиняйте дверцята, щоб уникнути травмування.
- Для приготування з парою використовуйте лише питну воду для наповнення резервуара.
- ⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Після використання залишки води в резервуарі можуть бути ще гарячими. Поводьтеся з ним обережно.
- Зверніть увагу, що паровий резервуар призначений для використання лише всередині духової шафи. Не використовуйте паровий резервуар на варильних поверхнях або на відкритому полум'ї.
- Не рекомендується ставити резервуар всередину посудомийної машини. Мийте його вручну зі звичайним миючим засобом для посуду.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві шкребки для очищення парового резервуара.

* залежить від моделі

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо БЕЗДРОТОВОГО ТЕРМОЩУПА

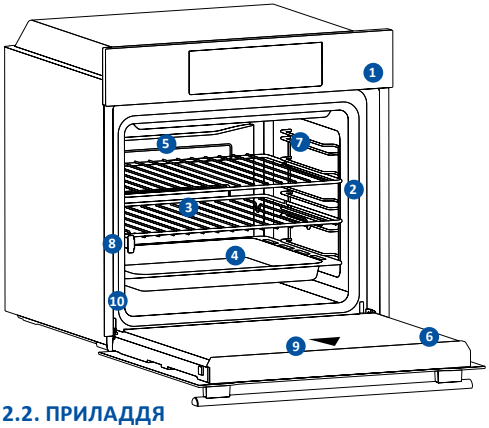
- Цей виріб призначено виключно для духових шаф. Його слід застосовувати лише згідно з інструкціями в цьому посібнику користувача.
- НЕ ТОРКАЙТЕСЯ ТЕРМОЩУПА Preci Probe ГОЛИМИ РУКАМИ ОДРАЗУ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ. Перш ніж вийняти термощуп Preci Probe після приготування їжі, обов'язково надягніть рукавиці для духової шафи.




- Уникайте безпосереднього нагрівання металевої частини термощупа Preci Probe від духової шафи.
- Не використовуйте термощуп Preci Probe в іншому приладі, окрім убудованої духової шафи.
- Не застосовуйте термощуп Preci Probe у мікрохвильовій печі.
- Термощуп Preci Probe можна очищати та промивати, проте заборонено занурювати його надовго у воду.
- Цей виріб не призначений для використання особами віком до 12 років.
- Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження термощупа Preci Probe унаслідок його неправильного використання.
- Очищайте термощуп Preci Probe перед використанням.
- Діапазон робочої температури термощупа: від 10°C до максимальної внутрішньої температури 100°C металевої частини. Якщо обрано програму приготування, на дисплеї відображається температура за замовчуванням, але вона ніколи не перевищує 250 °C: налаштування температури також обмежується 250 °C
- Якщо температура термощупа Preci Probe перевищить 100°C, процес приготування їжі припиниться, після чого термощуп потрібно якнайшвидше вийняти з духової шафи, використовуючи рукавиці, щоб уникнути його пошкодження.

# 2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

## 2.1. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

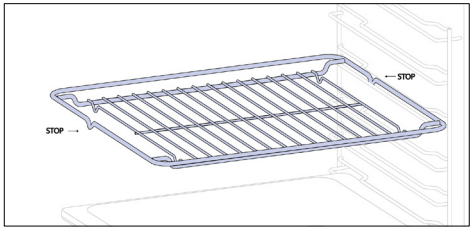



1. **Панель керування**
2. **Номери місць на полицях**
3. **Металеві решітки**
4. **Дека**
5. **Кришка вентилятора**
6. **Дверцята духової шафи**
7. **Бічні дротяні решітки** (за наявності: тільки для плаской камери)
8. **Телескопічні напрямні**
9. **Відеокамера**(лише за наявності*)
10. **Серійний номер і QR-код**

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

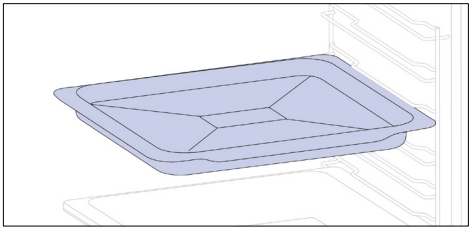
## 2.2. ПРИЛАДДЯ

### Металева решітка



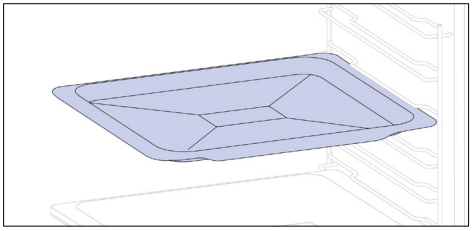

Решітка в духовці — це знімна та регульована полиця, на якій розміщено кухонне начиння, і яку можна налаштувати на різну висоту залежно від потреб приготування. Не кладіть продукти безпосередньо на неї; натомість використовуйте пергаментний папір або відповідні деки для випічки.

### Глибоке деко



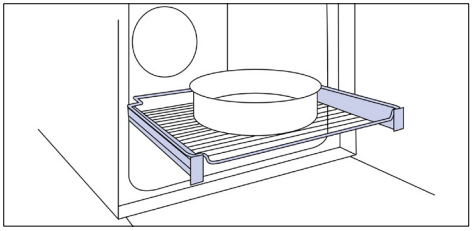
Глибоке деко ідеально підходить для приготу- вання страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

### **Деко для випікання** (лише за наявності*)



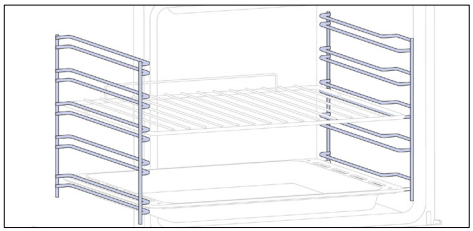
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

### **Висувні напрямні** (лише за наявності*)



Висувні напрямні для духової шафи є полицями, які можна висувати, що спрощує розміщення й виймання предметів без необхідності просовувати руки глибоко всередину гарячої духової шафи. Вони підвищують безпеку, стабільність та можуть бути відрегульовані на різних рівнях.

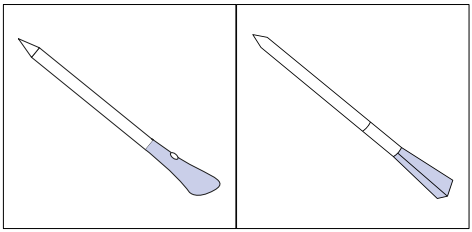
**Бічні дротяні напрямні** (лише за наявності*)



Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

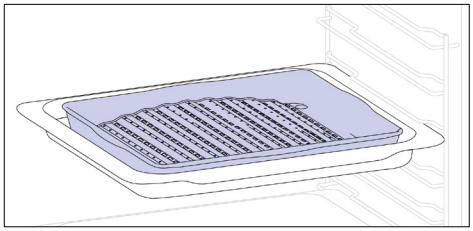
**ПРИМІТКА.** 6 або 7 рівнів залежно від моделі.

**Preci Probe** (лише за наявності*)



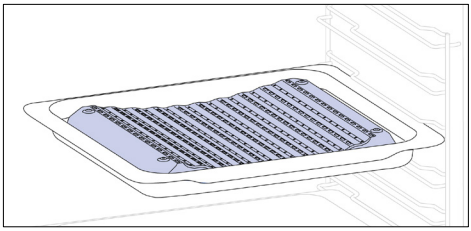
Цей зонд для м'яса є датчиком температури, який вставляється в продукт, підключається до духової шафи за допомогою кабелю і дозволяє контролювати внутрішню температуру продукту під час приготування. В основному викори-стовується для риби й м'яса.

**Подвійне деко – режим барбекю**
(лише за наявності*)



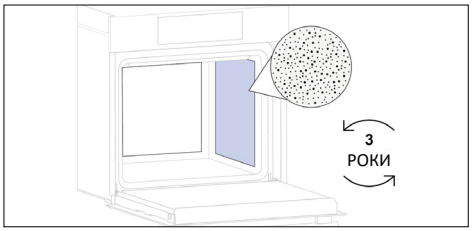
Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки дренажу жиру на дні деко.

**Подвійне деко – режим ПАРИ**
(лише за наявності*)

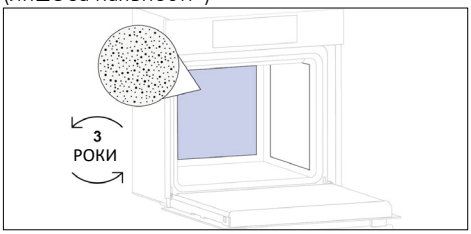


Увігнута форма забезпечує правильну цир-куляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або "волога" страва.

**Каталітичні панелі** (лише за наявності*)

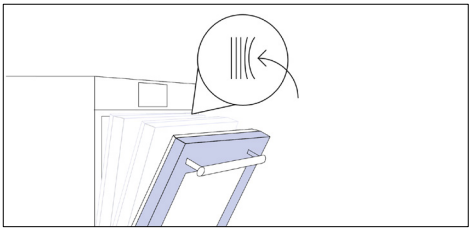



**Каталітичні Кришка вентилятора**
(лише за наявності*)



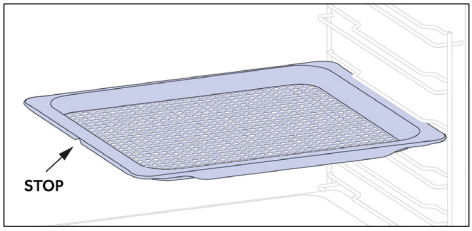

Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропористу структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

**Петлі з функцією плавного зачинення/ відчинення** (лише за наявності*)



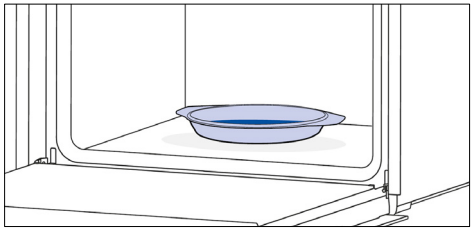
Петлі з функцією плавного зачинення / відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

**Деко-аерофритюрниця** (лише за наявності*)



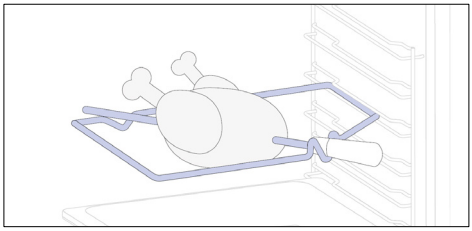

Деко-аерофритюрниця забезпечує рівномірний, з трьох боків, вплив гарячого повітря на продукти, внаслідок чого зовні вони стають більш хрусткими, зберігаючи при цьому ніжність усередині. Можна додатково розмістити деко для випічки на рівні L1 для збору соків або панірування.

**Ємність для парогенерації**
(лише за наявності*)



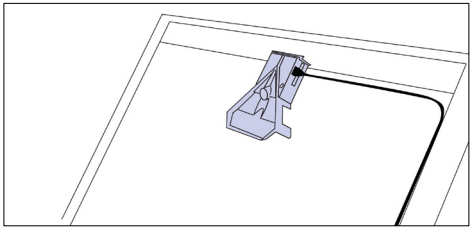
Парова ємність — це корисний аксесуар, який заповнюється водою для утворення пари під час приготування їжі, покращуючи смак, текстуру та вологість страв.

**Рожен** (лише за наявності*)



Рожен працює разом із верхнім нагрівальним елементом, обертаючи їжу, що дозволяє готувати її рівномірно. Найкраще використовувати його для продуктів середнього розміру. Ідеально підходить для того, щоб наново відкрити для себе смак традиційного смаженого м'яса.

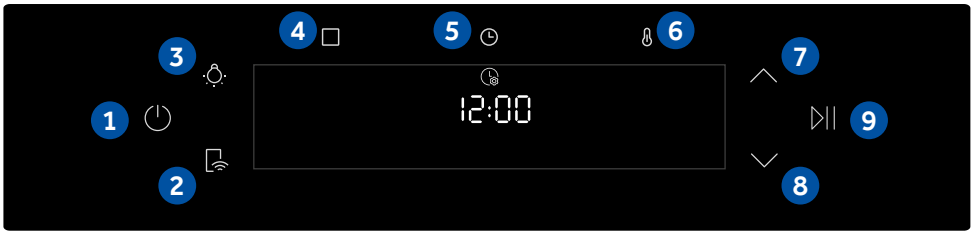
**Відеокамера** (лише за наявності*)



Відеокамера біонічного зору виявляє та розпізнає їжу, встановлюючи найбільш відповідні параметри для її приготування.

**UA:** Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духовки. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки.

## 2.3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ




**Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826**

Споживана потужність виробу в режимі очікування з відображенням інформації або стану: 0,8 Вт

Час, після закінчення якого обладнання автоматично переходить у режим очікування з відображенням інформації або стану: 20 хв

Функції та ранжування функцій можна змінювати залежно від моделі

1. Увімк/Вимк
2. Дистанційне керування
3. Лампочка
4. Функції
5. Час
6. Температура

7/8. Кнопки навігації

9. Пуск/Пауза

### ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

Панель керування має наступні основні функції:

| Символ | Функція | Опис |
|---|---|---|
| | **Увімк/Вимк** | Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути духову шафу. |
| | **Дистанційне керування УВІМК/ВИМК** | Натисніть цю кнопку, щоб активувати дистанційне керування після з'єднання духової шафи з додатком hOn (через додаток). |
| | **Освітлення** | Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути освітлення камери духової шафи |
| | **Функції** | Натисніть один раз, щоб отримати доступ до функцій ручного керування, двічі – до програм Everyday cooking, три рази – до меню очищеннята чотири рази – до меню WI-FI. |
| | **Час** | Натисніть один раз для тривалості приготування, двічі для таймера зворотного відліку (в режимі очікування), три рази для відкладеного запуску. У режимі очікування доступні кухонний таймер і, якщо натиснути протягом 3 секунд, час доби. |
| | **Температура** | Натисніть один раз, щоб перевірити температуру в камері, двічі, щоб активувати функцію швидкого попереднього нагрівання (доступна лише на етапі попереднього нагрівання духової шафи). |
| | **Кнопки навігації** | Натискайте кнопки навігації, щоб переміщатися між функціями та налаштовувати параметри. |
| | **Пуск/Пауза** | Натисніть, щоб почати/призупинити приготування або підтвердити функції. |

## 2.4. З'ЄДНАННЯ

### Параметри бездротового зв'язку

| Технологія | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Стандарт | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Частотні діапазони [МГц] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Максимальна потужність (мВт) | 100 | 10 |

### Бездротові параметри бездротового зонда

| * типовий | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Технологія | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Стандарт | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Частотні діапазони [МГц] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Максимальна потужність (мВт) | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Словесний знак та логотипи Bluetooth® є зареєстрованими торговими марками, що належать Bluetooth SIG, Inc., і будь-яке використання цих знаків компанією Candy Hoover Group SRL здійснюється за ліцензією. Інші торгові марки та торгові назви належать їхнім відповідним власникам.

* залежить від моделі

### Інформація про виріб для мережевого обладнання

Енергоспоживання виробу в мережевому режимі очікування, якщо всі порти дротової мережі під'єднано, водночас усі порти бездротової мережі активовано: 2,0 Вт.
Час, після закінчення якого обладнання автоматично переходить у стан мережевого режиму очікування: 20 хв

### Як активувати порт бездротової мережі:

Wi-Fi модуль вмикається, щойно користувач натискає кнопку ввімкнення.

### Порядок деактивації порту бездротової мережі:

Модуль Wi-Fi деактивується, щойно користувач натискає кнопку вимкнення живлення. Wi-Fi також можна деактивувати, коли духовка увімкнена, вибравши «вимк.» у меню налаштувань Wi-Fi.

Цим компанія Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає нормам Директиви 2014/53/EU й актуальним законодавчим вимогам для ринку Великої Британії. Повний текст декларації щодо відповідності доступний на вебсайті: **www.candy-group.com**

## ЯК ВЗАЄМОДІЯТИ З ДОДАТКОМ

Ваш прилад можна підключити до домашньої бездротової мережі та керувати ним дистанційно за допомогою додатка. Підключіть свій пристрій, щоб забезпечити його оновлення з найновішим програмним забезпеченням і функціями.

### ПРИМІТКА.

- Після увімкнення духової шафи піктограма Wi-Fi блимає протягом 30 хвилин. Протягом цього часу можна зареєструвати виріб.
- Переконайтеся, що домашню мережу Wi-Fi увімкнено.
- Вам будуть надані покрокові вказівки як на вашому приладі, так і на мобільному пристрої.
- Підключення духової шафи може тривати до 10 хвилин.
- Щоб дізнатися більше та усунути несправності, зверніться до додатку.

Завантажте на смартфон.

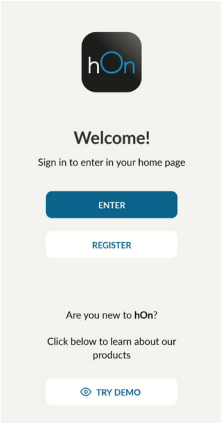
Available on the App Store

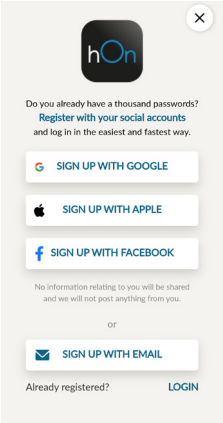
GET IT ON Google Play

Наступні зображення призначені лише для ілюстративних цілей.

## РЕЄСТРАЦІЯ НОВОГО КОРИСТУВАЧА

- Натисніть "Зареєструватися”
- Ви можете зареєструватися через облікові записи в соціальних мережах або зареєструватися за допомогою особистої електронної пошти

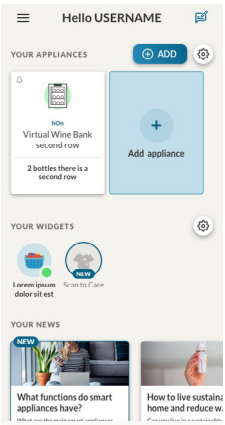



## ШВИДКА РЕЄСТРАЦІЯ З’ЄДНАННЯ

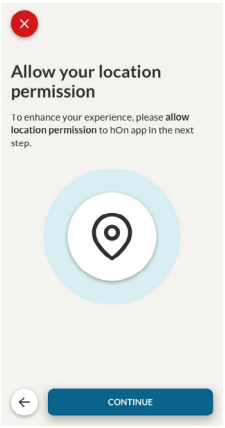
**Крок 1**

- Виберіть "Додати прилад”.



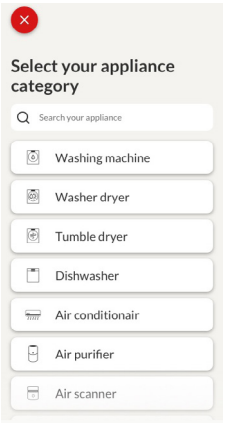
**Крок 2**

- Дозвольте доступ до даних про ваше місцезнаходження.



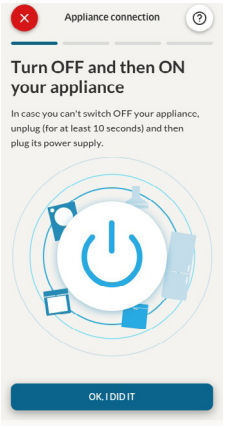

**Крок 3**

- Виберіть духову шафу з категорії приладів.



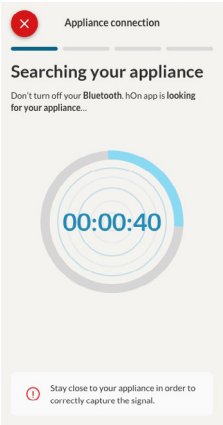

**Крок 4**

- Увімкніть прилад; якщо він вже увімкнений, вимкніть його та увімкніть знову.



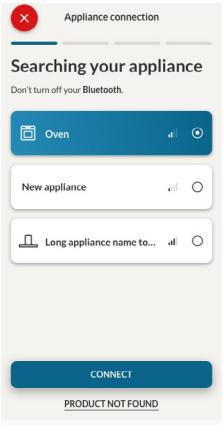
**Крок 5**

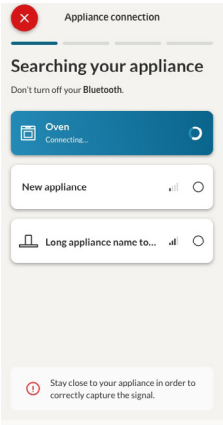
- Після увімкнення додаток hOn почне пошук вашої побутової техніки.




**Крок 6.1-6.2**

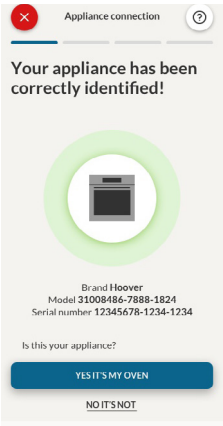
- Виберіть свій побутовий прилад, натисніть "підключитися" і зачекайте кілька секунд.




**Крок 7**

- Вашу духову шафу буде знайдено, і ви зможете керувати нею через hOn.



## ЯК ЗМІНИТИ НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Після реєстрації приладу користувач може змінити налаштування WI-FI між:

- **WIFI ON (WIFI УВІМКНЕНО):** Відстежувати стан духової шафи можна лише за допомогою додатка.
- **WIFI hOn:** Духовою шафою можна використовувати винятково через додаток.
- **WIFI OFF (WIFI ВИМКНЕНО):** Духову шафу не під'єднано, але все ще зареєстровано зі збереженими обліковими даними мережі.
- **WIFI RESET (СКИДАННЯ WIFI):** З'єднання скинуто, і можлива нова реєстрація.

1. Торкніться☐ й увійдіть у меню WI-FI. На дисплеї з'явиться "On" (Увімкнено).
2. На дисплеї з'явиться "On" (Увімкнено).
3. Натискайте стрілки, доки не з'явиться "Off" (Вимкнено) або налаштування скидання "rSt".




## ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

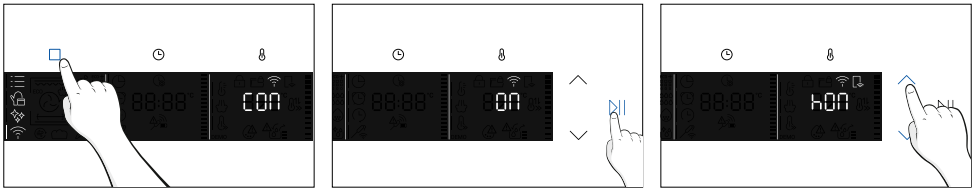
Дистанційне керування пропонує численні переваги для користувачів, підвищуючи зручність, ефективність та загальний досвід приготування їжі, надаючи можливість керувати приладом як безпосередньо з нього, так і з додатка hOn

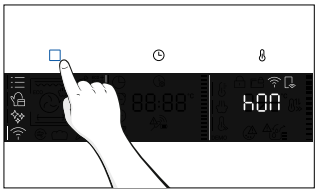
Ця функція дозволяє за допомогою пристрою користуватися різними функціями, такими як: миттєвий або запланований запуск рецептів або кулінарних програм, вже доступних у додатку; моніторинг у режимі реального часу прогресу ваших рецептів; регулювання параметрів приготування; моніторинг процесу приготування за допомогою термощупа; керування збереженими рецептами за допомогою "функції Jolly" на приладі (див. відповідний розділ). Крім того, можна отримувати сповіщення після завершення програм або рецептів. Дистанційне керування можна активувати виключно після реєстрації виробу.

**ПРИМІТКА.** Воно доступне для усіх функцій приготування у виробі, за винятком програм "Запікання" та "Supergrill".

### Як активувати дистанційне керування:

1. Торкніться ☐, щоб вибрати режим WI-FI.
2. На дисплеї з'явиться напис "Connect" (Підключити). Торкніться ⏯. Почне блимати "On" (Увімкнено).
3. Торкніться ⌄, щоб вибрати режим "hOn", потім торкніться ⏯, щоб активувати дистанційне керування.
4. Натисніть ☐, щоб вийти з режиму "hOn".
5. Увійдіть у додаток, виберіть програму та почніть готувати. Під час процесу можна контролювати та змінювати параметри програми як з приладу, так і з додатка





Також можна увімкнути дистанційне керування під час приготування їжі, натиснувши відповідну кнопку

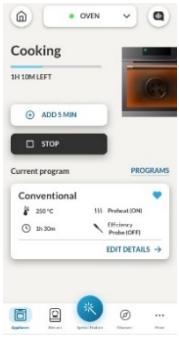



**Як зупинити дистанційне керування:**
Під час виконання програми приготування їжі її можна зупинити безпосередньо на самому приладі, натиснути відповідну кнопку пульта дистанційного керування, що йде в комплекті з приладом.



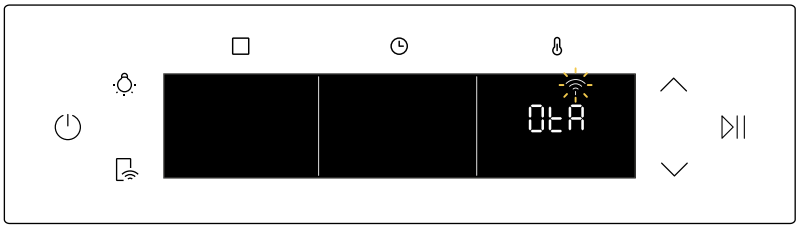

Ви також можете зупинити програму готування дистанційно за допомогою додатка, натиснувши кнопку “СТОП” на дисплеї пристрою. Духова шафа автоматично припинить готування.

**ПРИМІТКА.** Якщо користувач припиняє приготування їжі в духовій шафі, одночасно в додатку відображатиметься зупинка приготування.



### ОНОВЛЕННЯ ПО БЕЗДРОТОВОМУ ЗВ'ЯЗКУ (ОБЗ)

Духовка оснащена функцією оновлення через повітря (OTA), що дозволяє вам без зусиль підтримувати її актуальною з найновішими функціями. Якщо доступно, після підключення духовки, коли ручка перемкнута на «Wi-Fi» або програма приготування щойно завершилася, оновлення розпочнеться автоматично. На дисплеї з'явиться «OtA», іконка Wi-Fi блиматиме, і всі команди пристрою тимчасово будуть недоступні. Цей процес може зайняти кілька хвилин, тому не від'єднуйте та не вимикайте духовку під час оновлення. Після завершення оновлення на дисплеї почне блимати «12:00». Просто скиньте час і починайте готувати!






# 3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ

## 3.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ

Коли ви вперше вмикаєте духову шафу, ви можете помітити дим. Не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розвіється, перш ніж використовувати піч.

### Як працюють дверцята

Під час процесу піролітичного очищення дверцята духової шафи завжди залишаються заблокованими. Якщо прилад не заблоковано, на духовій шафі відобразиться код помилки 24 і буде призупинено функцію очищення.

### Як працює освітлення

Камера духової шафи освітлюється однією або декількома лампочками, які зазвичай вмикаються щоразу, коли запускається функція приготування.
Для духових шаф, обладнаних вимикачем на дверцятах (див. нижче), освітлення автоматично вмикається, коли дверцята відчиняються.
Для печей, обладнаних кнопкою лампи, її також можна використовувати для вмикання освітлення.
Якщо дверцята духовки залишатимуться відкритими більше 10 хвилин, освітлення автоматично вимкнеться.
Під час процесу піролітичного очищення освітлення залишається вимкненим. *

### Як працює вентилятор охолодження

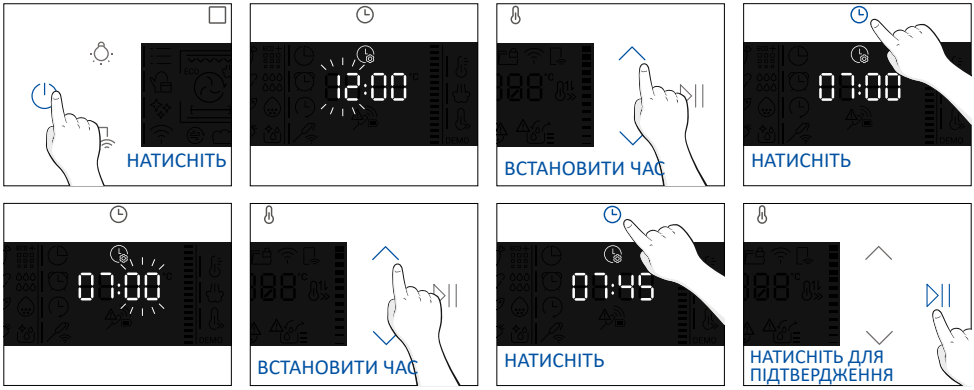
Вентилятор охолодження відповідає за розсіювання тепла, запобігання занадто високому нагріванню духової шафи і навколишнього середовища, а також за захист кухонних приладів від впливу високих температур. З цієї причини вентилятор охолодження залишається чутним протягом певного періоду часу навіть після вимкнення духової шафи.
Він працює під час та після циклу приготування залежно від внутрішньої температури духової шафи.
Коли вентилятор охолодження працює, він зазвичай генерує легкий гул або дзижчання.
Ви також можете помітити теплий потік повітря, що виходить із зазору між дверцятами духовки та панеллю керування. Під час піролітичного очищення та коли дверцята заблоковані, вентилятор охолодження вмикається. *
Під час функції ECO освітлення залишатиметься вимкненим.

(*лише для печей з піролітичним очищенням)

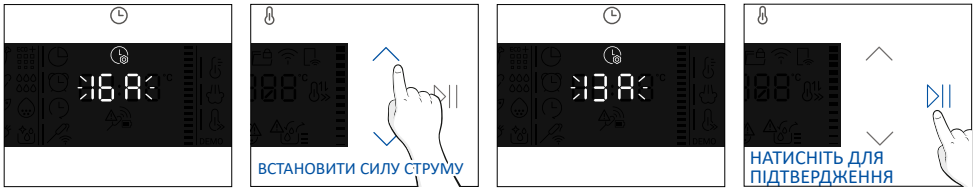
### 3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Коли прилад вмикається вперше, першим кроком є встановлення часу доби, вибір між 13 або 16 амперами, вибір яскравості та рівня звуку.

- **УСТАНОВІТЬ ТАЙМЕР:** на дисплеї блиматиме попередньо встановлений час “12:00”. Щоб налаштувати його, утримуйте ⏻ та використовуйте стрілки, щоб встановити поточну годину. Натисніть 🕒, щоб підтвердити години. Виконайте ту ж процедуру, щоб встановити хвилини. Для підтвердження натисніть ⏯.

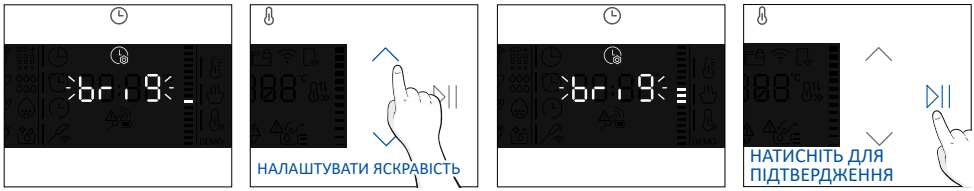



- **СИЛА СТРУМУ:** За замовчуванням піч налаштована на роботу з більшою потужністю, що підходить для домогосподарств з потужністю понад 3 кВт (16 А). Якщо ваше помешкання має меншу потужність, ви можете змінити це налаштування на ⏯ 13 А. Це налаштування впливає на швидкість нагрівання духової шафи. Вибір більш високого варіанту (16А) означає, що піч нагрівається швидше (оскільки поглинання енергії збільшується). На дисплеї відображатимуться два варіанти: 13А і 16А. Виберіть потрібний варіант за допомогою стрілок. Для підтвердження натисніть ⏯.

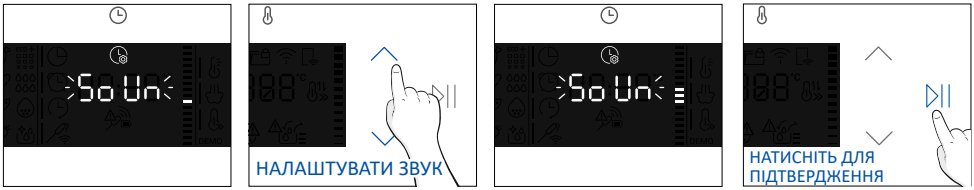



**ПРИМІТКА.** Опція налаштування сили струму доступна лише під час початкового встановлення. Щоб змінити налаштовану силу струму, зверніться до інструкцій по використанню після встановлення.

- **ЯСКРАВІСТЬ:** На дисплеї відображається символ “brig”. Цифри відображають рівень інтенсивності яскравості, який можна редагувати за допомогою стрілок. Для підтвердження натисніть ⏯.

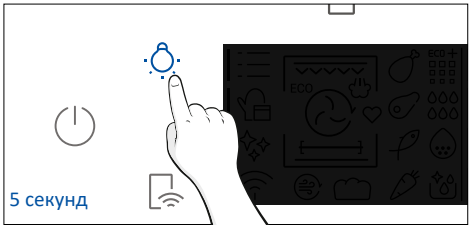


- **ЗВУК:** На дисплеї відображається символ "Soun" (Звук). Цифри відображають рівень інтенсивності звуку, який можна редагувати за допомогою стрілок. Для підтвердження натисніть ⏯.



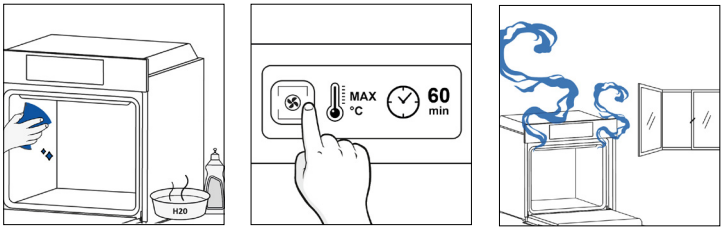

- **ІНСТРУКЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ**

Можна повернутися до початкових налаштувань, натиснувши кнопку Лампи протягом 5 секунд.




### 3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим використанням. Протріть зовнішні поверхні вологою м'якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть максимальну робочу температуру порожньої духової шафи приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.

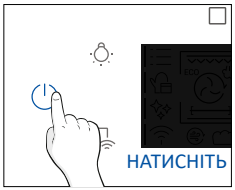


# 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

## 4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ

### УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Утримуйте ⏻, щоб увімкнути/вимкнути духову шафу




### МЕНЮ ФУНКЦІЙ

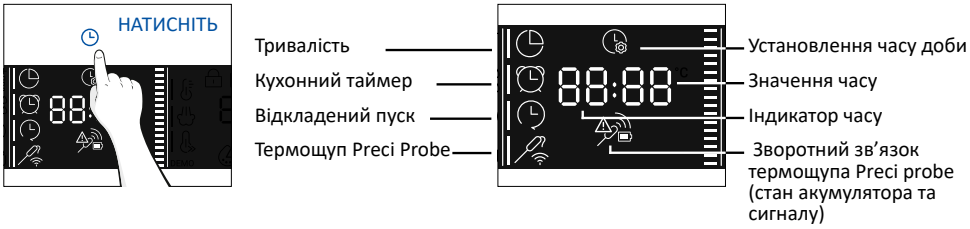
Відкрийте меню функцій, натиснувши ☐.
Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:




| Символ | Функція | Опис |
|---|---|---|
| | **Основні Функції** | Ця функція дозволяє вибрати потрібну програму приготування за допомогою стрілок. Торкніться 🕒 і 🌡 щоб налаштувати час і температуру. Натисніть ⏯ щоб запустити функцію. Щоб призупинити програму, натисніть ще раз. |
| | **Категорії Їжі** | У цьому меню за допомогою стрілок можна отримати доступ до 4 передбачених категорій продуктів для приготування в духовій шафі. На дисплеї відображатимуться час і температура за замовчуванням. |
| | **Wifi** | У цьому режимі можна підключити духову шафу до мережі й зареєструвати її за допомогою додатка hOn. |
| | **Функції Очищення** | Ця функція дає змогу вибрати систему очищення, доступну у вашій духовій шафі. |

## МЕНЮ ЧАСУ

Вибравши програму приготування, перейдіть до меню Time (Час), натиснувши ⏲.
Натискайте ⏲ стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:



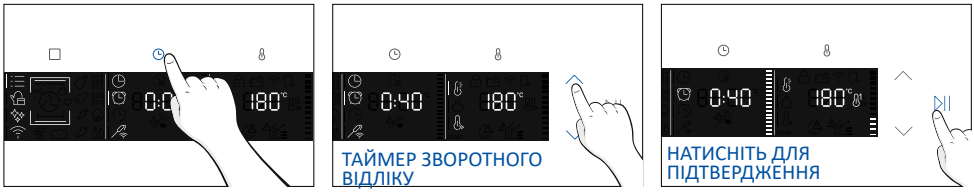

**ПРИМІТКА**: : кілька параметрів не можуть бути встановлені одночасно, тому в пам'яті залишається лише останнє налаштування, а попереднє видаляється.

| Символ | Функція | Опис |
|---|---|---|
| | **A)Ривалість Готування** | Дозволяє попередньо встановити час приготування, необхідний для вибраного рецепта.<br>Натисніть ⏲ , щоб увійти в меню Time (Час). Натисніть ⏲ потрібну кількість разів, щоб вибрати функцію "Тривалість готування". Потім за допомогою стрілок відрегулюйте значення та натисніть ⏯ для підтвердження. Зворотний відлік починається в кінці попереднього розігрівання (якщо є). Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, натиснувши ⏲ та скориставшись стрілками. Коли тривалість закінчиться, на дисплеї з'явиться напис «End» (Кінець), і приготування припиниться. |
| | **B)Таймер Зворотного Відліку** | Дозволяє використовувати духову шафу як будильник.<br>Натисніть⏲ , щоб увійти в меню Time (Час). Натискайте ⏲ стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати функцію "Таймер зворотного відліку". Потім за допомогою стрілок відрегулюйте значення та натисніть ⏯ для підтвердження.<br>Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, натиснувши ⏲ , щоб перезапустити приготування. Коли тривалість вичерпана, приготування продовжується до тих пір, доки не буде перервано вручну.<br>Цю функцію можна також налаштувати, коли духова шафа перебуває в режимі очікування, натиснувши ⏲ . Після увімкнення таймер працює незалежно від функцій готування в духовій шафі. |
| | **C)Відкла-Дений Пуск** | Дозволяє вибрати час початку приготування.Натисніть ⏲ , щоб увійти в меню Time (Час). Натискайте ⏲ стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати функцію "Відкладений пуск". Потім за допомогою стрілок відрегулюйте значення та натисніть ⏯ для підтвердження. ПРИМІТКА. Відкладений пуск активується лише після встановлення Тривалості приготування, і він недоступний для функцій grill |

## a. Тривалість Готування




## b. Таймер Зворотного Відліку

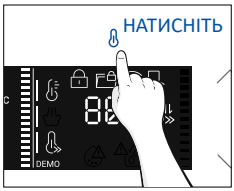


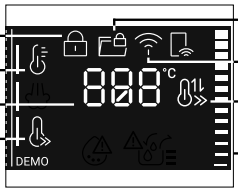

## c. Відкладений Пуск



## МЕНЮ ТЕМПЕРАТУРИ

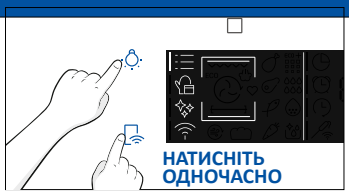
Вибравши програму приготування, перейдіть до меню Time (Час), натиснувши 🌡 .Натискайте 🌡 стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:




| Символ | Функція | Опис |
|---|---|---|
| | **Температура** | Натисніть 🌡 , щоб встановити температуру, і за допомогою стрілок відрегулюйте значення. |
| | **Швидкий попередній нагрів** | Натисніть двічі 🌡 , щоб установити температуру швидкого розігрівання. |

## ADDITIONAL FUNCTION

| Символ | Функція | Опис |
|---|---|---|
| | **Блокування Від Дітей** |  Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти небажаному використанню неповнолітніми. Щоб активувати її, одночасно натисніть кнопки «Лампа» та «Пульт дистанційного керування» протягом 3 секунд. На інтерфейсі користувача з'явиться значок із замком. У цьому стані інтерфейс користувача духовки заблоковано, і зміни в налаштуваннях неможливі. Щоб вимкнути блокування від дітей, знову натисніть кнопки «Лампа» та «Пульт дистанційного керування» протягом 3 секунд (значок із ключем зникне). |

## 4.2. ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

### ОПЦІЯ ШВИДКОГО ПОПЕРЕДНЬОГО РОЗІГРІВАННЯ

Щоб прискорити фазу попереднього розігрівання, можна вибрати опцію швидкого попереднього розігрівання, натиснувши піктограму температури протягом 3 секунд після вибору програми приготування та температури. Ця опція активує комбінацію вентилятора та нагрівальних елементів незалежно від обраної функції приготування.
Щоб заощадити енергію, коли увімкнено швидке попереднє розігрівання, вентилятор камери буде ВИМКНЕНО, доки духова шафа не досягне потрібної температури.

### 4.2.1. СТАНДАРТНІ ФУНКЦІЇ

**ПРИМІТКА.** Для функцій, які вимагають попереднього розігрівання, переконайтеся, що все приладдя зняте під час цього етапу. Дотримуйтесь інструкцій у таблиці нижче щодо попереднього нагрівання. “ТАК/ШВИДКЕ ПЕРЕДНАГРІВАННЯ” означає, що переднагрівання необхідне, і є можливість швидкого переднагрівання; “НІ” означає, що переднагрівання недоступне, і їжу потрібно вставити в холодну духовку.

| Символ | Функція | T°C за замовчуванням T°C діапазон | Рекомендоване положення полиці | Попереднє розігрівання | Рекомендації |
|---|---|---|---|---|---|
|  | *Традиційна | 200°C 30-250/300°C *** | L2/L3 | Так/ Швидке попереднє розігрівання | ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування пирогів, хліба, печива, кішів (на одному рівні з верхнім і нижнім нагріванням). Можна використовувати разом із термощупом Preci Probe. |
|  | Конвекція + Вентилятор | 175°C 50-250/300°C *** | L2/L3/L4 | Так/ Швидке попереднє розігрівання | ДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування печені, запіканок, овочів і пирогів із вологими начинками (на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування страв із високим умістом води.Можна використовувати разом із термощупом Preci Probe. |
|  | Багаторівневе приготування | 160°C 50-250/300°C *** | L4 (одне деко) L2+L5 (два дека) L2+L4+L6 (три дека) | Так/ Швидке попереднє розігрівання | ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування пирогів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування різних страв. Можна використовувати разом із термощупом Preci Probe |
|  | Нижній нагрів | 170°C 50-230°C | L2 | Так/ Швидке попереднє розігрівання | ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування крему-карамелі, пудингів і страв на водяній бані (на одному рівні). Цю функцію також можна застосувати на завершальному етапі приготування страви.Можна використовувати разом із термощупом Preci Probe |
|  | Нижній нагрів + вентилятор | 170°C 50-230°C | L2 | Так/ Швидке попереднє розігрівання | ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування піци, солоних пирогів, тартів і страв із рідкими начинками (на одному рівні). Можна використовувати разом із термощупом Preci Probe. |
|  | Grill | L5 L1-L5 | L6 для тонких продуктів L5 для більш товстих продуктів | Ні | ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування гратенів, а також м’яса, риби й овочів на грилі.Ця функція використовує лише внутрішній верхній нагрівальний елемент. Використовуйте із зачиненими дверцятами. Помістіть лоток під ним, щоб зібрати соки. |
|  | **Supergrill | L5 L1-L5 | 6 Levels:L6 7 Levels:L7 | Ні | ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування. |

| Символ | Функція | T°C за замовчуванням T°C діапазон | Рекомендоване положення полиці | Попереднє розігрівання | Рекомендації |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Запікання | 200°C 150-250°C | L4/L5 | Так/ Швидке попереднє розігрівання | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ цілих шматків м’яса (обсмажування) або запечених продуктів. Використовуйте із зачиненими дверцятами. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби. |
|  | Багаторівневий режим + | 200°C 150-250°C | 6 Levels L1+L2+L3+L6 7 Levels L1+L3+L5+L7 | Так/ Швидке попереднє розігрівання | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ повного приготування страв з меню без змішування запахів. Продукти не потрібно витягувати одночасно під час приготування |
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3 | Ні | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування м’яса, риби або овочів Ця функція дозволяє заощаджувати енергію під час приготування, зберігаючи їжу вологою та ніжною.Лампа камери вимкнена. |
|  | Аерофритюрниця | 200°C 150-250°C | L4 | Ні | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування заморожених продуктів або панірованих смажених продуктів. Завдяки спеціальному деко гаряче повітря може рівномірно протікати по їжі. |
|  | Хліб | 210°C 190-220°C | L2/L3 | Ні | ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: випікання хліба та буханців хліба |
|  | Pizza (***) | 300°C 200-300°C | L2/L3 | Ні | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ всіх видів піцибезпопереднього розігрівання духовоїшафи Використовуйте нижчі температури для замороженихпродуктів і 300°C для домашніх рецептів |
|  | Біле м'ясо | 190°C 180-200°C | L3/L4 | Ні | ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: птиці та шматків білого м'яса |
|  | Червоне м'ясо | 190°C 180-200°C | L3/L4 | Ні | ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: яловичини та шматків червоного м'яса |
|  | Риба | 170°C 160-180°C | L3/L4 | Ні | ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: цілої риби та філе |
|  | Овочі | 190°C 180-200°C | L3/L4 | Ні | ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: смажених овочів та картоплі |

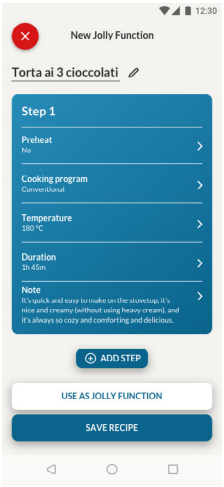
* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.
**Використовуйте із зачиненими дверцятами.
*** Залежно від моделі духової шафи

### 4.2.2. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

| Символ | Функція | T°C за замовчуванням T°C діапазон | wРекомендоване положення полиці | Попереднє розігрівання | Рекомендації |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Додайте до попередньо встановленого списку функцій улюблену функцію, якої ще немає у вашій духовій шафі. Ви можете налаштувати її через додаток hOn. |

### ♡ Функція Jolly

Завдяки функції Jolly цей прилад пропонує повністю налаштовуваний досвід, що дозволяє зберігати ваші персоналізовані рецепти безпосередньо в духовій шафі. Ви можете виконувати ці рецепти скільки завгодно часто, навіть без необхідності входити в додаток.




**Як налаштувати функцію Jolly:**

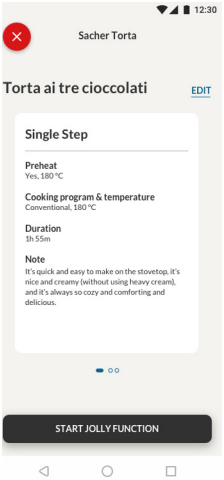
Щоб встановити функцію Jolly на духовці, відкрийте розділ U-CREATE додатка, виберіть рецепт, який ви хочете використовувати, і натисніть “Use As Jolly Function” (Використовувати як функцію Jolly).

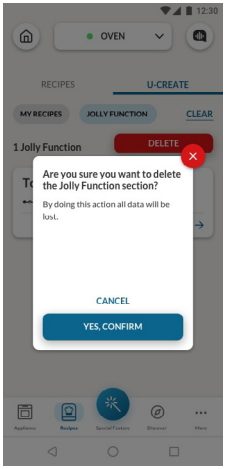
З цього моменту ви можете запустити його з приладу навіть без взаємодії з додатком. Просто поверніть перемикач функцій в положення Jolly, щоб розпочати процес приготування.

На дисплеї відобразиться попередньо встановлена температура.

### Як відредагувати функцію Jolly:

Щоб відредагувати функцію Jolly, перейдіть до розділу рецептів додатка та виберіть картку рецепта, призначену для функції Jolly.
Натисніть кнопку “edit” (Редагувати), щоб налаштувати рецепт і змінити раніше встановлені налаштування.
У спливаючому повідомленні буде повідомлено, що для збереження нещодавно зміненої функції Jolly потрібно видалити попередню.
Якщо ви підтвердите, попередня функція Jolly буде видалена, а нові параметри будуть збережені на приладі та відображатимуться в додатку.



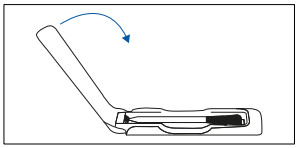

### Як видалити функцію Jolly:

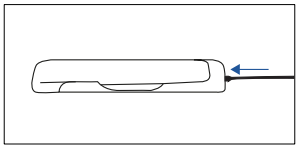
Щоб видалити функцію Jolly з інтерфейсу користувача духової шафи, перейдіть до розділу U-CREATE додатка.
Натиснувши на картку рецепта, позначену як функція Jolly, можна видалити її, натиснувши червону кнопку “delete button” (Видалити кнопку).
У спливаючому вікні буде підтверджено операцію з проханням надати підтвердження. Якщо ви продовжите, функцію Jolly, збережену в духовій шафі, буде видалено, і вона більше не буде доступна в додатку.

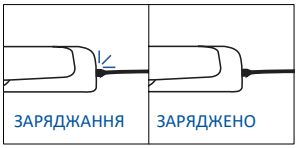
## PRECI PROBE

**Перед використанням перевірте рівень заряду термощупа Preci Probe, як зазначено нижче.**

1. Вставте термощуп Preci Probe у зарядний пристрій і закрийте кришку.
2. Під'єднайте зарядний пристрій до джерела живлення USB, зокрема до USB-адаптера або USB-роз'єму ПК чи ноутбука, за допомогою USB-кабелю. Зарядний пристрій може не працювати належним чином разом із портативним зовнішнім акумулятором з огляду на наявну функцію автоматичного вимкнення.
3. Світлодіодний індикатор зарядного пристрою ввімкнеться та блиматиме під час заряджання. Після повного заряджання термощупа Preci Probe цей індикатор вимкнеться.

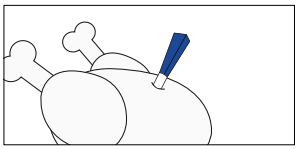


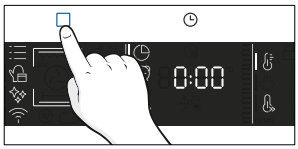


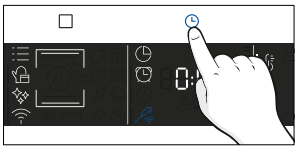


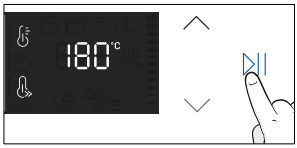

**Як зареєструватися та використовувати Preci Probe:**

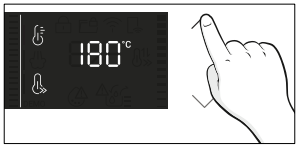
1. Вставте термощуп у страву.
2. Торкніться □, щоб вибрати потрібну функцію, і торкніться◷ стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати піктограму термощупа.
3. Через деякий час духова шафа розпізнає код термощупа. Торкніться ⏯, та за допомогою стрілок встановіть цільову температуру.
4. Торкніться ⏯ щоб підтвердити. З цього моменту піч використовуватиме дані з термощупа для моніторингу внутрішньої температури страви.
5. Після досягнення бажаної внутрішньої температури пролунає сигнал, і духова шафа вимкнеться. Обережно вийміть термощуп зі страви.

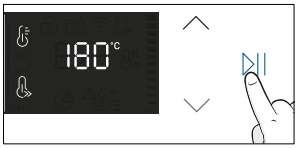




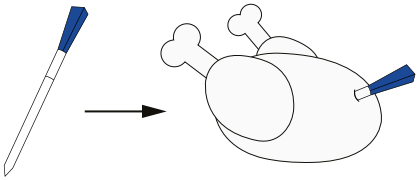


### Поради з приготування їжі

Термощуп оснащений єдиною точкою вимірювання. Вставте його повністю в страву, розмістивши металевий наконечник у центрі страви. Помістіть цю точку вимірювання якомога ближче до найтовстішої (найхолоднішої) частини страви, щоб точ



Термощуп можна використовувати з ручними функціями (Статична, Статична + вентилятор, Grill, Super grill, Запікання та Багаторівневий режим), з КАТЕГОРІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (м’ясо, риба й овочі) та Gentle cooking.

| Категорія продукту | Рекомендована температура серцевини, °C | Пропоноване позиціонування |
|---|---|---|
| Смажена яловичина | 45°C | По діагоналі в найтовстішій частині. У разі приготування страв циліндричної форми (зокрема, ростбіфа) розташуйте наконечник якнайближче до геометричного центру продукту |
| Смажене м’ясо | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Птиця | 83-85°C | У найтовщу частину грудки |
| Риба (ціла/стейки) | 65°C | По діагоналі в найтовстішій частині |
| Хліб/запіканки | 90°C | Близько до геометричного центру страви |

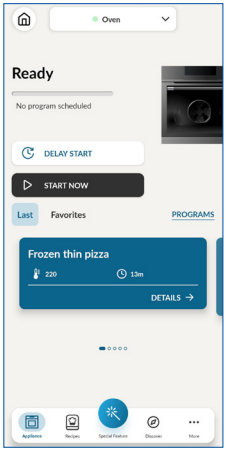
## ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВІДЕОКАМЕРОЮ *

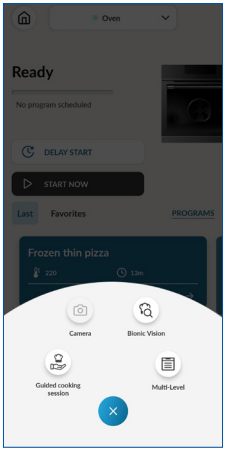
Відеокамера біонічного зору працює з функцією Preci Taste, доступною в додатку. Відеокамера може розпізнати їжу та встановити відповідні параметри, щоб правильно її приготувати. Ви можете відстежувати стан процесу приготування безпосередньо в додатку.

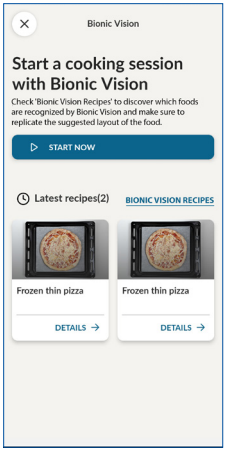
Відеокамера недоступна під час попереднього нагрівання, функцій Eco та піролізу.

Щоб використовувати відеокамеру, дистанційне керування має бути увімкненим.

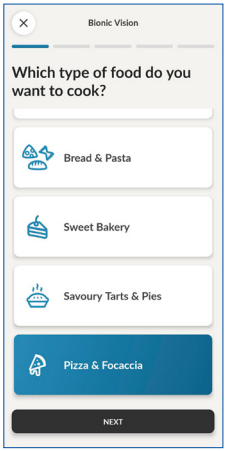
**Крок 1.** У додатку натисніть “Спеціальна функція”, потім виберіть “Preci Taste” і натисніть “Почати зараз”.



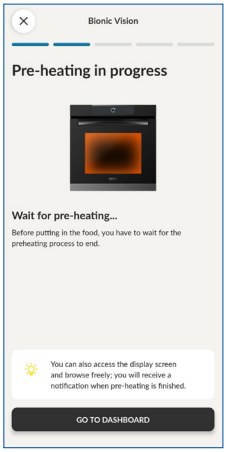




**Крок 2.** Виберіть категорію страви, яку потрібно приготувати, а потім натисніть “Далі”, щоб підтвердити.

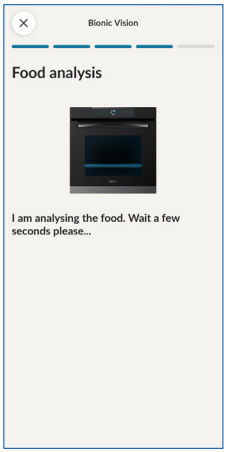


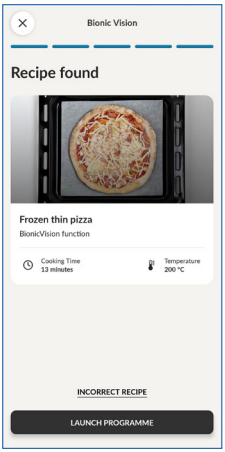

* лише за наявності

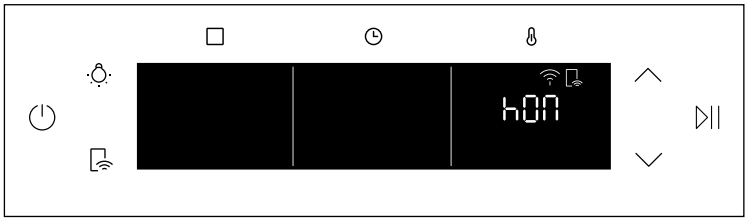
**Крок 3.** Після запуску рецепта Preci Taste з додатка почнеться попереднє нагрівання. Щоб запустити цю функцію, камера духовки має бути порожньою.



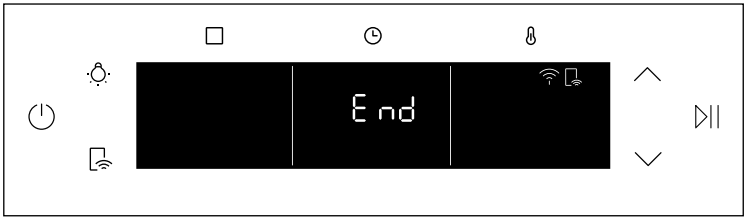

**Крок 4.** Після фази попереднього розігріву страву можна помістити в камеру. Закрийте дверцята духовки, щоб вона могла розпізнати страву. Духовка розпізнає страву за допомогою камери та встановить відповідні параметри. Під час цього процесу на дисплеї духовки відображатиметься «hOn». Після отримання підтвердження від користувача процес приготування розпочнеться автоматично.



**Крок 5.** Після завершення приготування на дисплеї з'явиться напис «End» (Кінець). Час приготування можна збільшити, якщо ви бажаєте, щоб страва була більш просмаженою.




**ПРИМІТКА**: Перед використанням відеокамери переконайтеся, що скло в зоні дії відеокамери чисте, щоб гарантувати чіткий огляд.

### 4.2.3. Функція Багатоступеневого Приготування

Функція «Багато кроків» дозволяє підтримувати попередньо встановлені параметри приготування (температуру та час) під час зміни функції натисканням кнопки. ☐

Ця функція доступна для всіх ОСНОВНИХ ФУНКЦІЙ ☰, окрім програм ECO та JOLLY.

# 5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

## 5.1. ЗАГАЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Цей продукт постачається у двох варіантах бокових решіток з 6 або 7 рівнями приготування. Будь ласка, зверніться до відповідної таблиці приготування.

**ПРИМІТКА.** Для пирогів, кішів та інших рецептів, для приготування яких потрібно використовувати форми або ємності на 2 рівнях, розмістіть у шаховому порядку: верхнє деко з лівого боку, а нижнє деко з правого боку.

**6-рівнева модель ****

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Солодка випічка | Маленькі тістечка/ маффіни | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 175°C 160°C | Так | Деко для випікання | L3 L4 | 20-30 30-40 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 150°C | | Глибше + Деко для випікання | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Деко для ипіканняs | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Бісквітні коржі (26 см Ø) | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 170°C 150°C | Так | Металева решітка+ форма для випікання | L2 L4 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 150°C | | Металева решітка+ форма для випікання | L1+L4 | 50-60 |
| | Печиво | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 150°C | Так | Деко для випікання | L3 L4 | 25-30 30-35 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Глибше + Деко для випікання | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Деко для ипіканняs | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Шокети | 1 | Багаторівневе приготування | 190°C | Так | Деко для випікання | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 170°C | | Деко для випікання | L2+L5 | 25-35 |
| | Йоркшир-ський пудинг | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-30 |
| | Меренги | 1 | Багаторівневе приготування | 90°C | Так | Деко для випікання | L4 | 90-160 |
| | Макарон | 1 | Традиційна | 150°C | Так | Деко для випікання | L3 | 15-20 |
| | Яблучний пиріг | 1 | Традиційна | 185°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Багаторівневе приготування | 170°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L4 | 65-75 |
| | Тарт-татен | 1 | Традиційна | 170°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 | 40-60 |
| | Шоколадне суфле | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання +форми | L3 | 10-15 |
| | Чізкейк | 1 | Традиційна | 150°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 | 50-65 |
| | Заморожені круасани | 1 | Конвекція + Вентилятор | 175°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | | Глибше + Деко для випікання | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 160°C | | Деко для випікання | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Штрудель, заморожений | 1 | Традиційна | 210°C | Так | Деко для випікання | L3 | 30-45 |
| Хліб і кор-жики | Тостовий хліб | 1 | Supergrill | 05 | Ні | Металева решітка | L6 | 4-6 |
| | Фокачча | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L2 or L3 | 25-35 |
| | Хліб, цілий | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 35-50 |

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Пікантні пироги та запіканки | Солоні тістечка / кіші (26 см Ø) | 1 | Конвекція + Вентилятор Піца | 180°C 200°C | Так Ні | Металева решітка + Форма для кішу | L2 | 30-50 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Металева решітка + Форма для кішу | L1+L4 | 50-70 |
| | Сирне суфле | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-35 |
| | Лазанья, свіжа | 1 | Конвекція + Вентилятор | 200°C | Так | Металева решітка +жаростійкий посуд | L3 | 40-60 |
| | Лазанья, заморожена | 1 | Традиційна | 180°C | Так | Металева решітка +жаростійкий посуд | L3 | 50-60 |
| | Каннеллоні, заморожені | 1 | Запіканка | 200°C | Так | Металева решітка + жаростійкий посуд | L4 | 20-30 |
| | Запечені макаронні вироби | 1 | Традиційна | 180°C | Так | Металева решітка + жаростійкий посуд | L3 | 45-55 |
| Піца | Піца, свіжа (деко) | 1 | Традиційна Піца | 250°C 300°C | Так Ні | Деко для випікання | L2 / L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Глибше+Деко для випіканняs | L2+L5 | 25-35 |
| | Піца, свіжа (кругла) | 1 | Традиційна Піца | 250°C 300°C | Так Ні | Деко для випікання | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Глибше+ Деко для випіканняs | L2+L5 | 30-40 |
| | Піца, заморожена (тонка скоринка) | 1 | Традиційна Піца | 220°C 200°C | Так Ні | Металева решітка | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Металева решітка | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 180°C | | Металева решітка | L2+L4+L6 | 25-35 |
| М'ясо та птиця | Смажена ціла курка (1-1,2 кг) | 1 | Багаторівневе приготування Запіканка | 220°C | Так | Металева решітка. Поставте деко на рівень L1, налийте 150 мл води. | L4 | 40-60 |
| | Курячі стегна | 1 | Аерофритюрниця | 220°C | Ні | Деко-аерофритюрниця** | L4 | 30-50 |
| | Смажена качка | 1 | Багаторівневе приготування Запіканка | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 50-60 |
| | Півень | 1 | Багаторівневе приготування Запіканка | 220°C | Так | Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1. | L4 | 20-40 |
| | Смажена індичка | 1 | Багаторівневе приготування Запіканка | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 50-60 |

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Свинячі реберця (1000-1200 г) | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 80-100 |
| | Ковбаси | 1 | Supergrill | 04 | Так | Металева решітка | L5 | 40-50 |
| | Ростбіф (500 г) | 1 | Багаторівневе приготування | 220°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-40 |
| | М'ясний рулет (1000-1500 г) | 1 | Традиційна | 180°C | Так | Деко для випікання | L3 | 40-50 |
| | Смажена курка з картоплею | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Глибше піднос | L4 | 45-60 |
| Риба та морепродукти | Морепродукти на грилі | 1 | Supergrill | 04 | Ні | Металева решітка | L5 | 15-30 |
| | Заморожені рибні палички | 1 | Аерофритюрниця | 200°C | Ні | Деко-аерофритюрниця** | L4 | 20-25 |
| | Запечена риба | 1 | ECO | 200°C | Ні | Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1. | L3 | 40-60 |
| Овочі | Овочевий гратен | 1 | ECO | 200°C | Ні | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 80-90 |
| | Картопля фрі заморожена (300-500г) | 1 | Аерофритюрниця | 220°C | Ні | Деко-аерофритюрниця** | L4 | 18-25 |
| | Смажена картопля | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L4 | 30-50 |

Час приготування може відрізнятися залежно від рецепту та інгредієнтів.
* якщо потрібне попереднє розігрівання
** Залежно від моделі духової шафи.

**7-рівнева модель ****

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Солодка випічка | Маленькі тістечка/ маффіни | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 175°C 160°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 150°C | | Глибше + Деко для випікання | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Деко для випіканняs | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Бісквітні коржі (26 см Ø) | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 170°C 150°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 150°C | | Металева решітка+форма длявипікання | L3+L6 | 50-60 |
| | Печиво | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 150°C | Так | Деко для випікання | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Деко для випіканняs | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Деко для випіканняs | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Шокети | 1 | Багаторівневе приготування | 190°C | Так | Деко для випікання | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 170°C | | Деко для випікання | L3+L6 | 25-35 |
| | Йоркшир-ський пудинг | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-30 |
| | Меренги | 1 | Багаторівневе приготування | 90°C | Так | Деко для випікання | L3 | 90-160 |
| | Макарон | 1 | Традиційна | 150°C | Так | Деко для випікання | L3 | 15-20 |
| | Яблучний пиріг | 1 | Традиційна | 185°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Багаторівневе приготування | 170°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L3 | 65-75 |
| | Тарт-татен | 1 | Традиційна | 170°C | Так | Металева решітка+форма для випікання | L2 | 40-60 |
| | Шоколадне суфле | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання+ форми | L3 | 10-15 |
| | Чізкейк | 1 | Традиційна | 150°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Конвекція + Вентилятор | 180°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | | Глибше + Деко для випікання | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 160°C | | Деко для випіканняs | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Штрудель, заморожений | 1 | Традиційна | 210°C | Так | Деко для випікання | L3 | 30-45 |
| Хліб і коржики | Тостовий хліб | 1 | Supergrill | 05 | Ні | Металева решітка | L7 | 4-6 |
| | Фокачча | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 25-35 |
| | Хліб, цілий | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 35-50 |

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Пікантні пироги та запіканки | Солоні тістечка / кіші (26 см Ø) | 1 | Конвекція + Вентилятор Піца | 180°C<br>200°C | Так<br>Ні | Металева решітка + Форма для кішу | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Металева решітка + Форма для кішу | L2+L5 | 50-70 |
| | Сирне суфле | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-35 |
| | Лазанья, свіжа | 1 | Конвекція + Вентилятор | 180°C | Так | Металева решітка +жаростійкий посуд | L3 | 40-60 |
| | Лазанья, заморожена | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Металева решітка + жаростійкий посуд | L3 | 50-60 |
| | Запечені макаронні вироби | 1 | Традиційна | 180°C | Так | Металева решітка + жаростійкий посуд | L3 | 45-55 |
| | Каннеллоні, заморожені | 1 | Запіканка | 200°C | Так | Металева решітка +жаростійкий посуд | L4 | 20-30 |
| Піца | Піца, свіжа (деко) | 1 | Традиційна Піца | 250°C<br>300°C | Так<br>Ні | Деко для випікання | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Глибше + Деко для випікання | L2+L5 | 25-35 |
| | Піца, свіжа (кругла) | 1 | Традиційна Піца | 250°C<br>300°C | Так<br>Ні | Деко для випікання | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Глибше+Деко для випікання | L2+L5 | 30-40 |
| | Піца, заморожена (тонка скоринка) | 1 | Піца | 200°C | Ні | Металева решітка | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Металева решітка | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Металева решітка | L2+L4+L6 | 25-35 |
| М'ясо та птиця | Смажена ціла курка (1-1,2 кг) | 1 | Багаторівневе приготування Запіканка | 220°C | Так | Металева решітка. Поставте деко на рівень L1, налийте 150 мл води. | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Курячі стегна | 1 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 30-50 |
| | Смажена качка | 1 | Багаторівневе приготування Запіканка | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Півень | 1 | Багаторівневе приготування Запіканка | 220°C | Так | Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1. | L3<br>L4 | 20-40 |

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Смажена індичка | 1 | Запіканка | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 50-60 |
| | Свинячі реберця (1000-1200 г) | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 80-100 |
| | Ковбаси | 1 | Supergrill | 04 | Так | Металева решітка | L5 | 40-50 |
| | Ростбіф (500 г) | 1 | Запіканка | 220°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-40 |
| | М'ясний рулет (1000-1500 г) | 1 | Традиційна | 180°C | Так | Деко для випікання | L3 | 40-50 |
| | Смажена курка з картоплею | 1 | Запіканка | 200°C | Так | Глибше піднос | L4 | 45-60 |
| Риба та морепродукти | Морепродукти на грилі | 1 | Supergrill | 04 | Ні | Металева решітка | L5 | 15-30 |
| | Заморожені рибні палички | 1 | Аерофритюрниця | 200°C | Ні | Деко-аерофритюрниця** | L4 | 20-25 |
| | Запечена риба | 1 | ECO | 200°C | Ні | Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1. | L3 | 40-60 |
| Овочі | Овочевий гратен | 1 | ECO | 200°C | Ні | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 80-90 |
| | Картопля фрі заморожена (300-500г) | 1 | Аерофритюрниця | 220°C | Так | Деко-аерофритюрниця** | L4 | 18-25 |
| | Potato Запіканка | 1 | Запіканка | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L4 | 15-25 |
| | Смажена картопля | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L4 | 30-50 |

Час приготування може відрізнятися залежно від рецепту та інгредієнтів.
* якщо потрібне попереднє розігрівання
** Залежно від моделі духової шафи.

* залежить від моделі

## 5.2. ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ EVERYDAY COOKING

Меню категорії продуктів дозволяє готувати різноманітні рецепти без попереднього розігрівання духової шафи завдяки спеціальним кулінарним програмам, адаптованим до потреб кожної категорії.
Після вибору програми приготування відображатиметься час за замовчуванням, який можна редагувати, повертаючи праву ручку; температуру приготування можна змінити, натискаючи спеціальну піктограму. Обидва параметри можна встановити в обмеженому діапазоні, як показано в таблиці нижче.

| Символ | Опис | Попереднє розігрівання | Положення полиці | Об'єм води * | Температурний діапазон (°C) | Діапазон часу (хв) | Температура термощупа для м'яса (за наявності) | Опис |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Біле м'ясо | Ні | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Для птиці та шматків білого м'яса |
|  | Червоне м'ясо | Ні | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Для яловичини та шматків червоного м'яса |
|  | Риба | Ні | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Для цілої риби й філе. |
|  | Овочі | Ні | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Для смажених овочів і картоплі. |

**ПРИМІТКА.** Якщо після вимкнення духової шафи потрібно продовжити готування, рекомендується уникати використання програм everyday cooking, а замість цього вибрати стандартні функції.

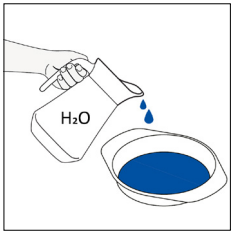
*** Після використання парового посуду**
Залежно від частоти використання та жорсткості води, у посуді можуть залишатися плями накипу.
Після використання парової ємності дайте приладу охолонути перед очищенням.
Щоб видалити плями накипу, налийте в ємність суміш із 150 мл оцту та 50 мл води.
Через приблизно 10 хвилин витріть м'якою ганчіркою.



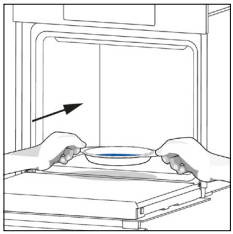
* залежить від моделі

## *ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПАРОВИЙ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ З ПАРОЮ

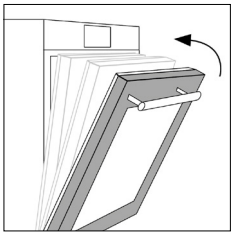
Після вибору програми приготування на пару дійте так:




**1.** Додайте рекомендовану кількість води в паровий посуд з крана або за допомогою глечика.



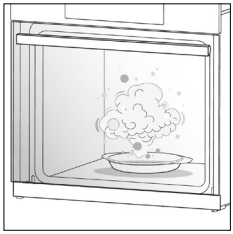
**2.** Помістіть паровий посуд на дно камери духовки.



**3.** Переконайтеся, що дверцята духовки зачинені.




**4.** Натисніть для підтвердження.



* залежить від моделі

| Рецепт | Розмір порції | Програма приготування | T°C | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготу-вання (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ростбиф | 500-800g | M'ясо | 190°C | Металева решітка | L3 | 30-40 |
| Яловиче філе | 200g | M'ясо | 200°C | Металева решітка | L3 | 20-25 |
| M'ясний рулет | 1000-1500g | M'ясо | 180°C | Металева решітка | L3 | 40-50 |
| Біф- Веллінгтон | 500g | M'ясо | 200°C | Металева решітка | L3 | 50-80 |
| Печеня в горщику | 800-1000g | M'ясо | 200°C | Металева решітка | L3 | 40-70 |
| Свинячі реберця | 1000-1200g | M'ясо | 200°C | Металева решітка | L3 | 80 |
| Баранячий бік | 800-1000g | M'ясо | 200°C | Металева решітка | L3 | 60-80 |
| Бараняча нога | 1500-2000g | M'ясо | 190°C | Металева решітка | L3 | 80 |
| Філе лосося | 200-600g | Риба | 170°C | Деко для випікання | L3 | 20-35 |
| Стейки з тунця | 600g (прибл. 4 шт.) | Риба | 180°C | Металева решітка | L3 | 15-20 |
| Стейки з меч-риби | 700g (прибл. 4 шт.) | Риба | 180°C | Деко для випікання | L3 | 15-20 |
| Філе тріски | 600g (прибл. 4 шт.) | Риба | 160°C | Деко для випікання | L3 | 15-20 |
| Морський окунь, цілий | 1 | Риба | 170°C | Деко для випікання | L3 | 35-45 |
| Морський окунь, філе | 600g (прибл. 4 шт.) | Риба | 160°C | Деко для випікання | L3 | 15-20 |
| Філе морського окуня | 600g (прибл. 4 шт.) | Риба | 160°C | Деко для випікання | L3 | 15-20 |
| Риба, запечена в солі | 1 | Риба | 180°C | Деко для випікання | L3 | 30-40 |
| Рибні шашлички | 8 штуки | Риба | 160°C | Металева решітка | L3 | 20-30 |
| Фарши-рований кальмар | 4 штуки | Риба | 180°C | Деко для випікання | L3 | 25-40 |
| Цільний хліб | 1 | Хлібобулочні вироби | 200°C | Металева решітка | L3 | 35-50 |
| Житній хліб | 1 | Хлібобулочні вироби | 190°C | Металева решітка | L3 | 35-50 |
| Сендвіч-батон | 1 | Хлібобулочні вироби | 200°C | Металева решітка | L3 | 35-50 |
| Заморожені багети | 1 | Хлібобулочні вироби | 200°C | Металева решітка | L3 | 15-25 |
| Заморожені закуски з листкового тіста | 1 | Хлібобулочні вироби | 190°C | Металева решітка | L3 | 20-30 |
| Фенхелі | 1 деко | Овочі | 200°C | Металева решітка | L3 | 30-40 |

| Рецепт | Розмір порції | Програма приготування | T°C | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготу-вання (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Змішані овочі | 1 деко | Овочі | 190°C | Металева решітка | L3 | 40-45 |
| Цвітна капуста | 1 деко | Овочі | 190°C | Металева решітка | L3 | 40-50 |
| Гарбузи, кубики | 1 деко | Овочі | 200°C | Металева решітка | L3 | 30-40 |
| Фарширова-ний перець | 1 деко | Овочі | 180°C | Металева решітка | L3 | 70-80 |
| Кабачки фарши-ровані | 1 деко | Овочі | 190°C | Металева решітка | L3 | 35-45 |
| Морквяні палички | 1 деко | Овочі | 180°C | Деко для випікання | L3 | 35-40 |
| Броколі | 1 деко | Овочі | 190°C | Деко для випікання | L3 | 30-40 |
| Рататуй | 1 деко | Овочі | 190°C | Металева решітка | L3 | 40-45 |
| Овочевий флан | 6 рамекінів | Овочі | 180°C | Деко для випікання + форми | L3 | 25-35 |

# 6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

## 6.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Регулярне очищення може подовжити термін експлуатації приладу. Перш ніж здійснювати очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне.

- Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.
- Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- Щоб уникнути надмірного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру.
- Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

## 6.2. ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

### 6.2.1. ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: функції очищення

**Піролітичне очищення** (залежно від моделі духової шафи)

Цей процес спирається на хімічний процес з однойменною назвою, який передбачає розкладання складних речовин шляхом застосування термічної обробки.

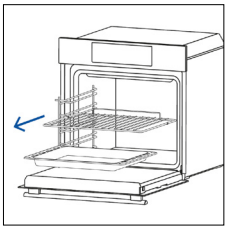
Після запуску циклу автоматично блокуються дверцята духової шафи і швидко підвищується температура до 410°C.

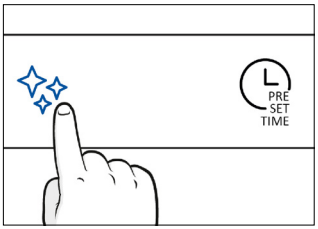
Після закінчення циклу очищення залишки їжі залишать білий наліт на емальованих поверхнях. Щоб видалити ці частинки, протріть відповідні місця тканиною, змоченою в гарячій мильній воді, і скористайтеся щіткою або металевою губкою. Належними засобами для чищення є гаряча мильна вода або засіб для чищення духовок.

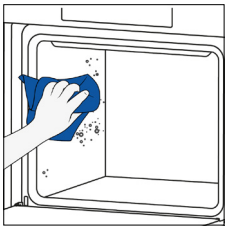
**Як це працює:**

1. Вийміть з духової шафи усе приладдя, як от решітки, бічні стійки та гвинт бічних стійок (*);
2. Поверніть перемикач функцій на ✧. Поверніть дисковий регулятор, щоб налаштувати піролітичну програму; Дайте функції працювати протягом попередньо встановленого часу. Під час цього процесу та наступної фази охолодження дверцята духовки залиша тимуться заблокованими.
3. Щойно прилад охолоне, очистіть його внутрішні поверхні за допомогою тканини.
   ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перш ніж торкатися приладу, переконайтеся, що він охолонув. З усіма гарячими поверхнями потрібно поводитися обережно, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.

(*) лише для моделей з 7 рівнями.





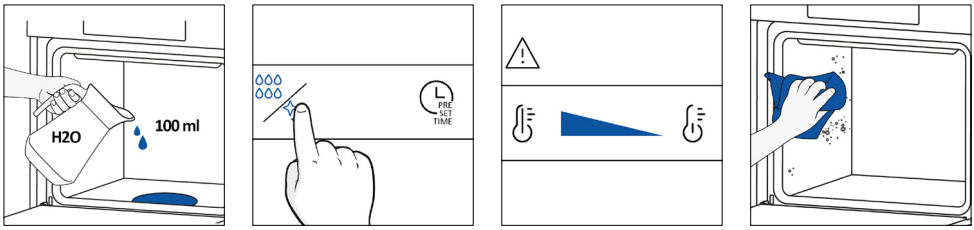



### H2O cleaning

Функція H2O cleaning призначена для легкого усунення легкого бруду та забезпечення швидкого та екологічного рішення для очищення камери духової шафи за допомогою пари.

**Як це працює:**

1. Налийте 100 мл води з краплею миючого засобу в нижню рельєфну частину духовки.
2. Поверніть ручку на . Якщо необхідно, поверніть дисковий регулятор, щоб налаштувати програму Hydro clean. Дайте функції працювати протягом попередньо встановленого часу.
3. Наприкінці процесу очищення дайте духовці охолонути.
4. Щойно прилад охолоне, очистіть його внутрішні поверхні за допомогою тканини.
5. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перш ніж торкатися приладу, переконайтеся, що він охолонув. З усіма гарячими поверхнями потрібно поводитися обережно, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду. Протріть робочу камеру і дайте їй повністю висохнути, щоб уникнути можливої корозії.



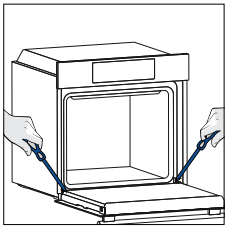

**Каталітичне очищення** (залежно від моделі духової шафи)

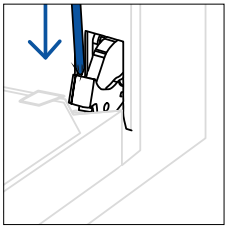
Каталітичні панелі вистилають камеру духової шафи та дарують вам розкіш ніколи не боротися з брудом у духовій шафі.
Панелі покриті спеціальною емаллю, що має мікропористу структуру, здатну поглинати жир від бризок.
Завдяки каталітичній хімічній реакції вони ефективно перетворюють поглинений жир у газоподібні речовини під дією високих температур.

Рекомендація: Подумайте про заміну каталітичних панелей приблизно через три роки використання, особливо якщо ви використовуєте духову шафу протягом двох-трьох циклів приготування на тиждень. Це забезпечить оптимальну ефективність і чистоту.

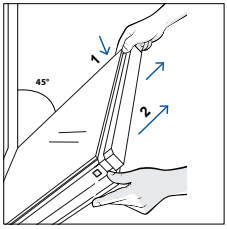
### 6.2.2. ЗОВНІ ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Розташуйте дверцята під кутом 90°. Поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

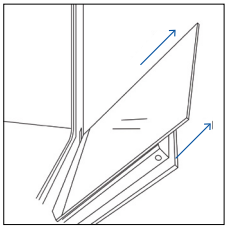




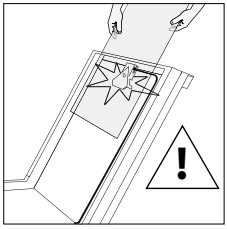
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.



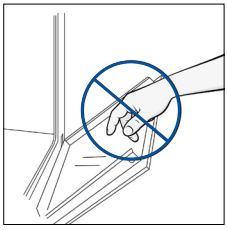

3. Дуже обережно зніміть скло духовки, починаючи з внутрішнього. Під час процедури міцно тримайте скло обома руками і покладіть його на м'яку рівну поверхню (наприклад, на тканину).



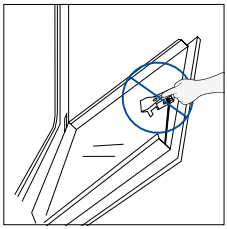
4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Внутрішнє і середнє стекла не повинні вдарятися об відеокамеру (*) під час їх знімання або вставлення.



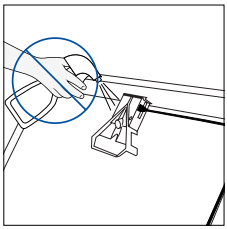
5. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Зовнішнє склоне знімне.

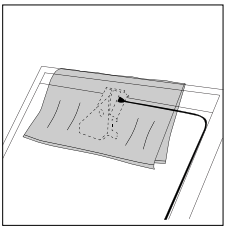


6. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**Відеокамеру (*) не можна від'єднувати, застосовувати силу,відкривати чи знімати під час операційочищення



7. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Слід уникати контактувідеокамери з будь-якими миючимизасобами під час чищення

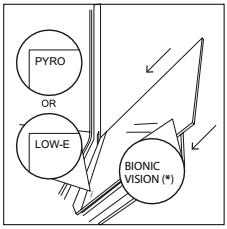




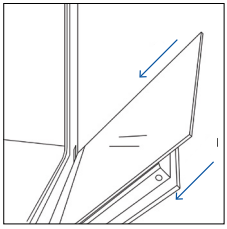
8. Очистіть скло за допомогою м’якої тканинита відповідних засобів для чищення



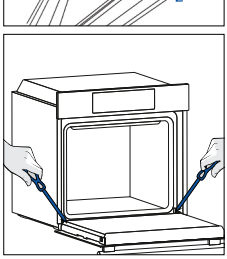

9. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка “LOW-E / PYRO” правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят. Переконайтеся, що текст “Bionic Vision” (Біонічне бачення) відображається так, як показано тут, щоб його можна було правильно прочитати, коли дверцята духовки відчинені.

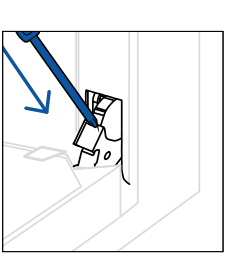



10. Встановіть на місце кришку верхньогоскла дверцят, натиснувши її всередину,поки не почуєте клацання двохбічних кнопок.

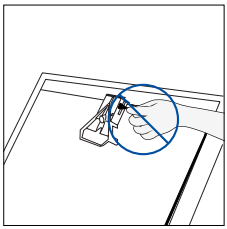


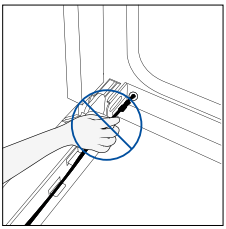
11. Потім поверніть дверцята на 90° і повернітьфіксатори петель всередину до внутрішньоїчастини духової шафи.





12. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Роз’єми відеокамери (*) не можна від’єднувати під час очищення





* лише за наявності

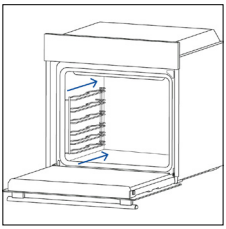
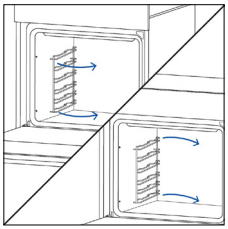
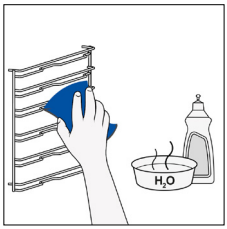
### 6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

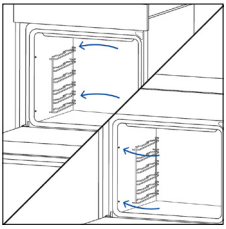
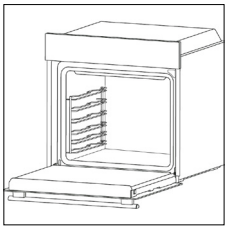
Ретельно очищуйте приладдя після кожного використання та висушуйте його за допомогою рушника. У разі стійких залишків замочіть приладдя у суміші води та мила приблизно на 30 хвилин перед повторним миттям.

### ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ СТІЙОК:

– **6-рівнева модель**

1. Зніміть бічні стійки, потягнувши їх у напрямку, зазначеному стрілками.
2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після завершення очищення встановіть бічні стійки в порядку, зворотному до зазначеного вище.

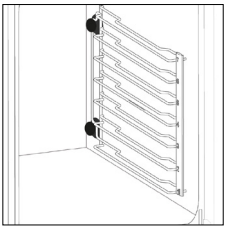
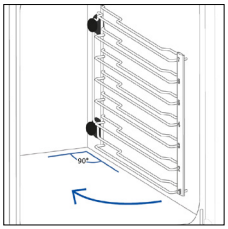




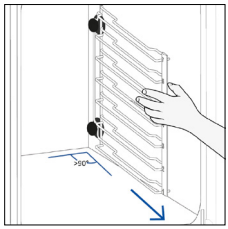



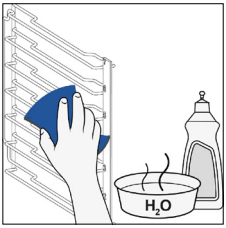
**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Ешқашан тазарту үшін түрпілі еріткіштерді, металдан жасалған щеткаларды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз, өтікені бұл эмальдалған жабынын қалпына келместей етіп бүлінуіне әкеледі. Тазарту үшін тек суды, сабында және хлорлы негіздегі жуғыш құралдарды (аммиак) пайдаланыңыз.

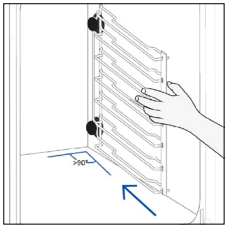
– **7-рівнева модель ***

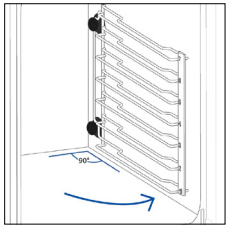
1. Зніміть бічні стійки, спочатку потягнувши передню частину у напрямку стрілки та від'єднавши задню частину від гвинтів.
2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після процесу очищення встановіть бічні стійки у зворотному порядку: розташуйте задню частину між гвинтами та проштовхніть передню частину у напрямку стрілки.










* залежить від моделі

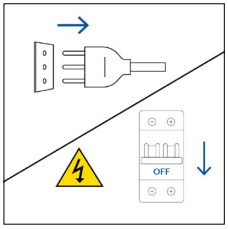
## 6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

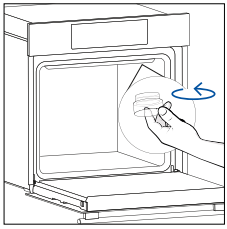
**Заміна лампи зверху:**

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку лампи.
3. Вийміть лампу.
4. Замініть лампу на нову того ж типу.
5. Встановіть на місце скляну кришку лампи.
6. Підключіть духову шафу до електромережі.

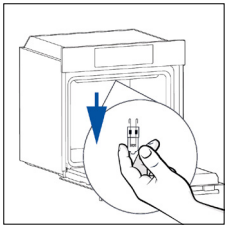
**Крок 1**



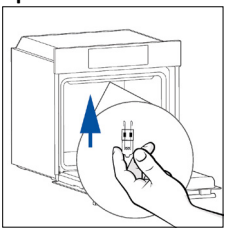

**Крок 2**



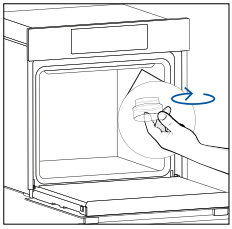
**Крок 3**



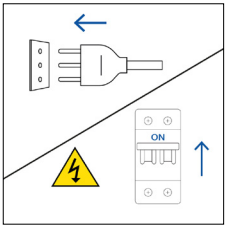
**Крок 4**



**Крок 5**



**Крок 6**



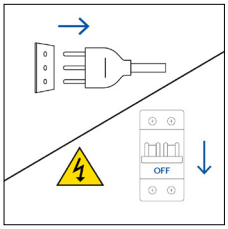



Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)
* У разі проблем з цією лампою звертайтеся до служби підтримки клієнтів.

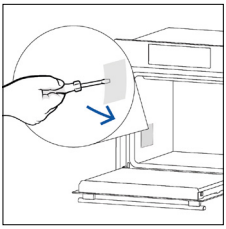
**Заміна бічної лампи:**

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Використовуйте плоску викрутку, розмістивши її збоку від захисного скла, і обережно натисніть, щоб зняти його.
3. Обережно візьміть лампу за її основу.
4. Вставте нову.
5. Встановіть захисне скло на місце, обережно натиснувши на нього, поки воно не зафіксується на місці.
6. Підключіть духову шафу до електромережі.

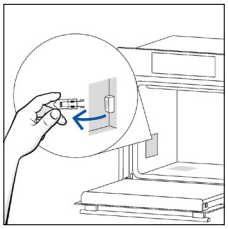
**Крок 1**



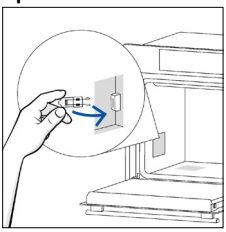

**Крок 2**



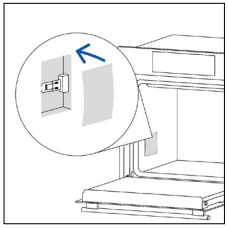
**Крок 3**



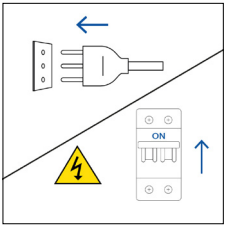
**Крок 4**



**Крок 5**



**Крок 6**




Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

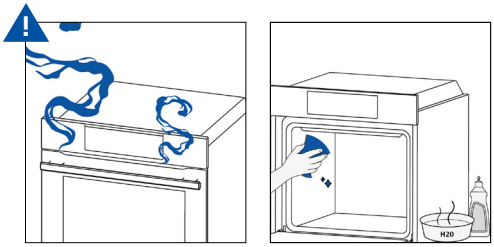
# 7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо під час використання духової шафи виникає помилка, на дисплеї відображається код “ER”, а потім дві цифри, які ідентифікують помилку.
Вимкніть духову шафу та від’єднайте її від електромережі, зачекайте кілька хвилин, а потім знову підключіть.
Якщо помилка зникне, ви можете відновити використання духової шафи. Якщо ні, зателефонуйте в службу підтримки клієнтів і повідомте код (ERXX), який ви бачите на дисплеї.

**Помилка**




**Дим**



# 8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

## 8.1. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ



Цей прилад марковано згідно з Директивою ЄС 2012 / 19 / EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного й електронного обладнання містять не тільки забруднювальні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна використовувати повторно. Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правильного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів.
Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля;
необхідно дотримуватися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям.
- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору,

що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.
У багатьох країнах місцеві програми збирання можуть бути доступні для великого електричного та електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогічного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

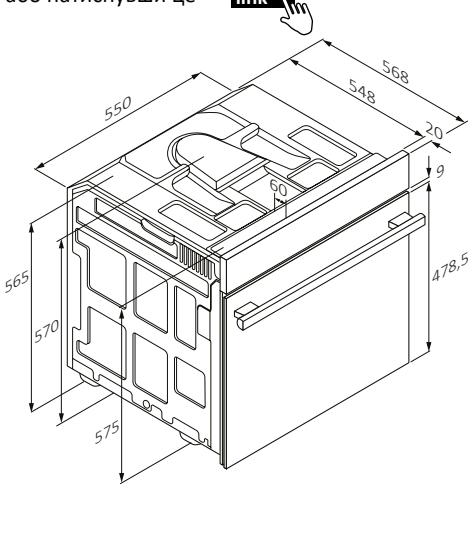
## 8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи.
Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5-10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишкового тепла.
Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі порожнини. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування їжі на період зі зниженим тарифом.

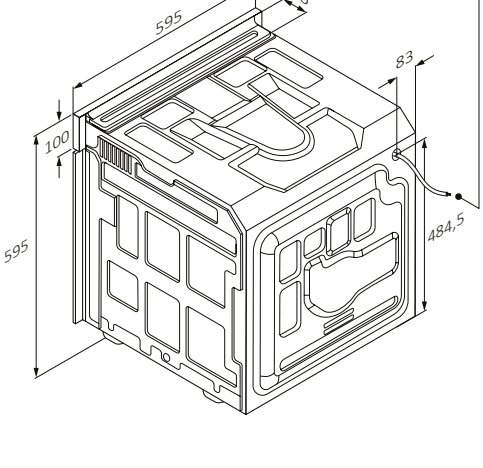
# 9. ВСТАНОВЛЕННЯ

Ви можете переглянути відео встановлення продукту, відсканувавши Qr-код.

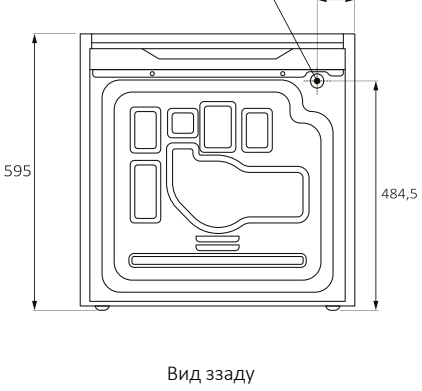
або натиснувши це link



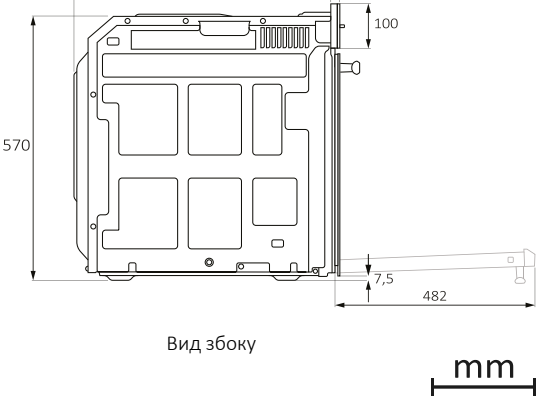

Кабель 1100




Кабель 1100

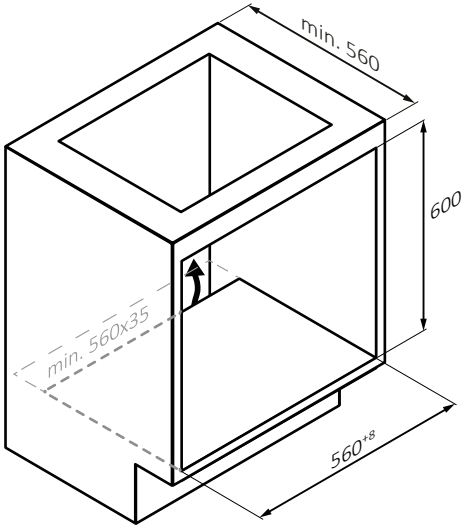


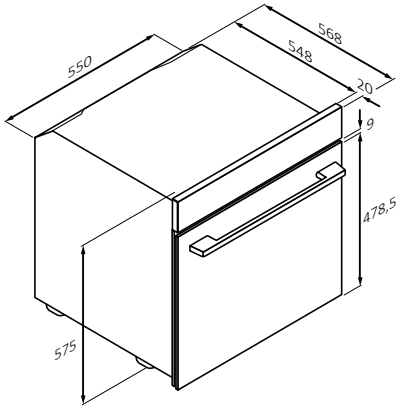

Вид ззаду

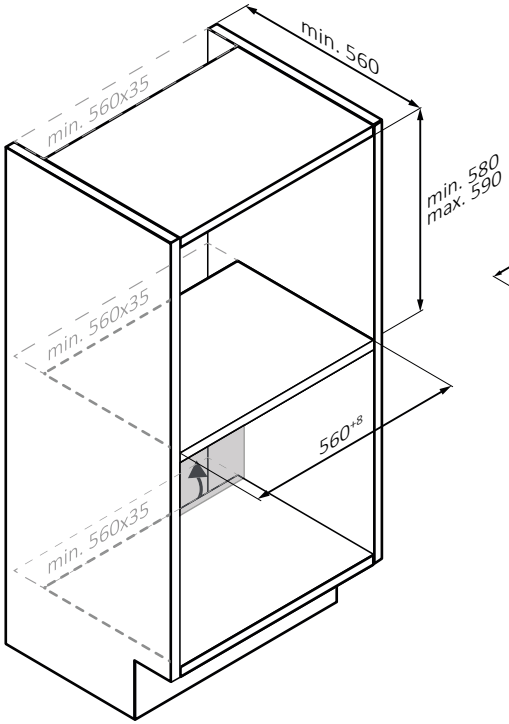


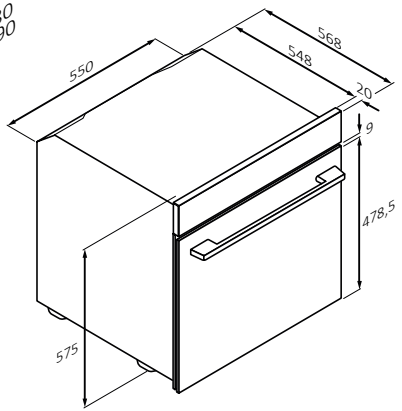

Вид збоку

mm

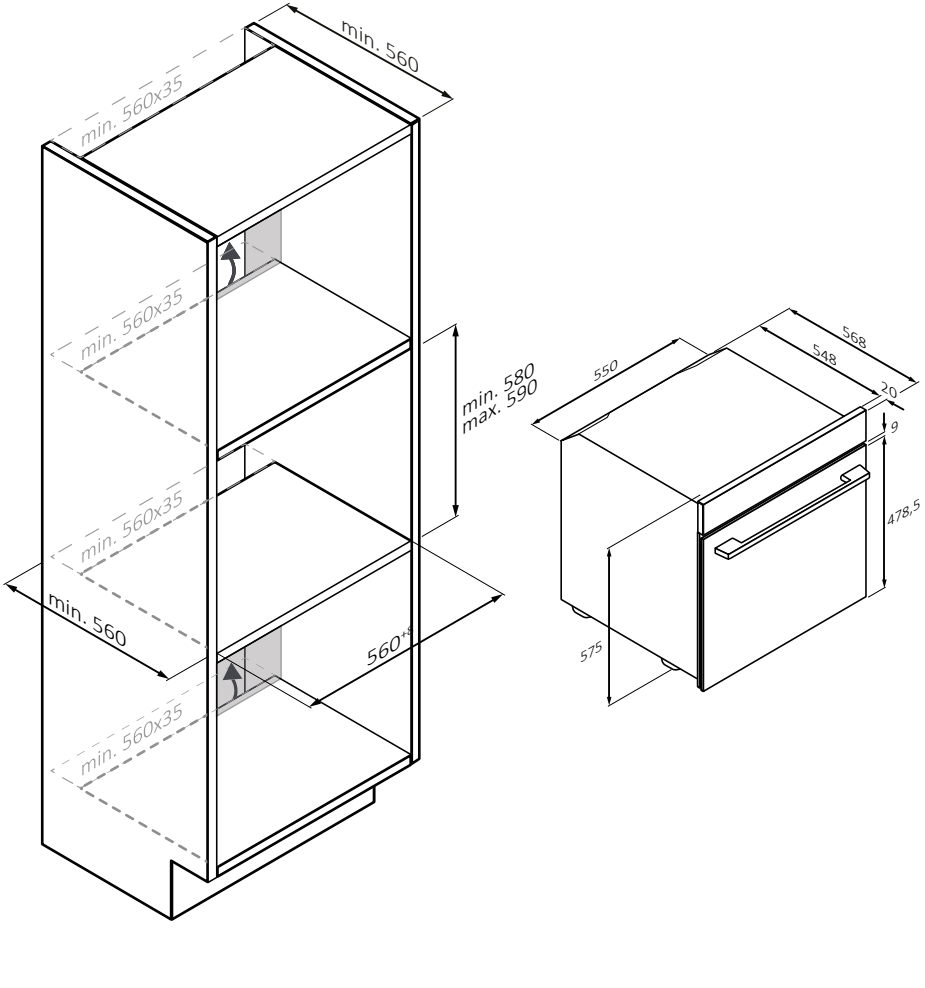

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

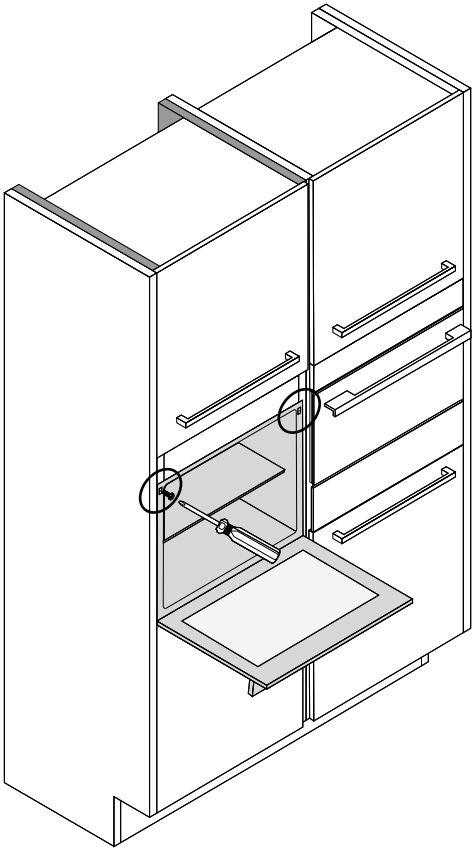

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

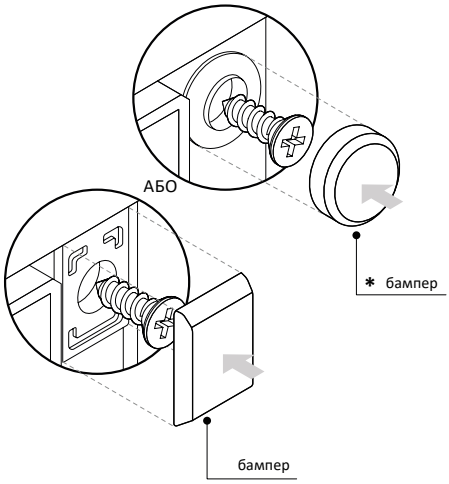

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(лише за наявності*)

mm

## HOŞ GELDİNİZ

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Güvenliğinizi sağlamak ve en iyi sonuçları almak için lütfen bu kılavuzu, güvenlik talimatları da dahil olmak üzere dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.
Fırını kurmadan önce, onarım için ihtiyaç duyabileceğiniz seri numarasını kontrol edin. Taşıma sırasında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin ve emin değilseniz kullanmadan önce bir teknisyene danışın.
Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

**NOT:** Satın aldığınız modele göre fırının özellik ve aksesuarlarının değişebileceğini lütfen unutmayın.

**ÖZET**

**1. GÜVENLİK BİLGİSİ**

**2. ÜRÜN TANITIMI**
2.1. Ürüne Genel Bakiş
2.2. Aksesuarlar
2.3. Kumanda Paneli
2.4. Bağlantı

**3. BAŞLATMADAN ÖNCE**
3.1. Başlatma Bilgisi
3.2. İlk Kullanim
3.3. Ön Temizlik

**4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI**
4.1. Ürün Nasil Çalişir?
4.2. Pişirme İşlevleri
4.2.1. Standart İşlevler
4.2.2. Özel İşlevler
4.2.3. Çoklu Adım Özelliği

**5. PİŞİRME YÖNERGELERİ**
5.1. Genel Pişirme Tablosu
5.2. Everyday Cooking Tablosu

**6. BAKIM VE TEMİZLİK**
6.1. Genel Öneriler
6.2. Fırının Temizlenmesi
6.2.1. Fırının İçi: Temizleme İşlevleri
6.2.2. Fırının Dışında: Cam Kapağın Çıkarılması ve Temizlenmesi
6.3. Aksesuar Temizliği
6.4. Bakım

**7. SORUN GİDERME**

**8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF**
8.1. Cihazın Bertaraf Edilmesi
8.2. Çevreyi Koruma ve Saygı

**9. KURULUM**

# 1. GÜVENLİK BİLGİSİ

## GENEL UYARILAR

- Temizlik işlemlerinde buharlı temizleyici kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.

### Kullanım amacına uygun olarak kullanın

- Fırını yalnızca amacına uygun olarak, yani yalnızca gıdaların pişirilmesi için kullanın; örneğin bir ısı kaynağı olarak başka herhangi bir kullanım uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir. Üretici, uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.

### Kullanım sınırlamaları

- Cihaz, güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verildiyse ve içerdiği tehlikeleri anlıyorlarsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmedikçe, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- ⚠**UYARI:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan özellikle kaçınılmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

## KURULUM UYARILARI

- Fırın bir sütunun yüksek bir yerine veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir.
- Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Resimlerde belirtilen açıklıkları bağlantı tipine göre hazırlayın. Fırını mutlaka cihazla birlikte verilen vidalarla mobilyaya sabitleyin.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif bir kapının arkasına monte

edilmemelidir.
- Kurulum sırasında fırının elektrik şebekesiyle bağlantısı kesilmelidir.
- Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında olmayacaktır. Profesyonel kalifiye personel, mevcut kurulum talimatlarına uymalıdır.
- Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir. Üretici bu tür zarar veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.
- Kurulum, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan yasaları ve üreticinin talimatlarını bilmesi ve bunlara uyması gereken kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra mutlaka hasarlı olup olmadığını kontrol edin; sorun olması durumunda, kurulumdan önce müşteri hizmetlerine başvurun ve elektrik prizine bağlamayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemesini çıkarın.
- Kurulum sırasında fırını kaldırmak ve taşımak için fırın kapısının kolunu kullanmayın.
- Monta edildiği mobilya ve çevresindeki unsurlar 95°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- Kesilme yaralanmalarını önlemek için kurulum sırasında koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir.
- Ürünü atmosferik etkenlere maruz kalan açık ortamlara kurmayın.
- Bu cihaz 2000 m'den daha düşük rakımlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- İlk kullanımdan önce fırının ön yüzeyindeki koruyucu filmleri ve reklam etiketlerini çıkarın.

## ELEKTRİKSEL UYARILAR

- Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarıyeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır.
- Güç kaynağı bağlantısı fişle veya cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve yürürlükteki mevzuata uygun güç kaynağı arasına aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı bir çok kutuplu kesici yerleştirerek sabit kabloyla yapılabilir.
- Priz ile cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, kalifiye bir elektrik teknisyeninden prizi uygun başka bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz, kurulum yapılan ülkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır.
- Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan priz veya çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda

kolayca erişilebilir olmalıdır.

- Besleme kablosu hasarlıysa, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Herhangi bir onarım için yalnızca Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parça kullanılmasını talep edin.
- Üzerinde herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesin.
- ⚠ **UYARI:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Çıkarılabilir parçalar çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara uyarak yeniden monte edin.
- Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:
  - Cihazı güç kaynağından ayırmak için güç kablosundan çekmeyin;
  - Cihaza ıslak veya nemli el veya ayaklarla dokunmayın;
  -Genel olarak adaptörler, çoklu prizler ve uzatma kabloları kullanılması tavsiye edilmez.
  -Arıza ve/veya kötü çalışma durumunda, cihazı kapatın ve kurcalamayın.
- ⓘ **NOT:** Fırın bakım işlemleri gerektirebileceğinden, fırının kurulduğu yerden çıkarılması durumunda bağlanabilmesi için başka bir duvar prizinin hazır bulundurulması tavsiye edilir.
- Doğru şekilde yapılmayan herhangi bir onarım, kurulum ve bakım, kullanıcıyı ciddi şekilde tehlikeye atabilir.
- Üretici firma, hatalı kurulum, bakım veya onarım çalışmalarından kaynaklanan doğrudan veya dolaylı hasarlar nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmediğini beyan eder. Ayrıca topraklama sisteminin yokluğundan veya kesintisinden kaynaklanan hasarlardan (örn. elektrik çarpması) sorumlu değildir.
- ⚠ **DİKKAT:** termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı aracılığıyla beslenmemeli veya şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile etkinleştirilmek üzere tasarlanmamıştır.

## KULLANIM VE BAKIM

- Damlama tavası, pişirme sırasında damlayan artıkları toplar.
- Airfry tepsisi veya ızgarayı yan rafların üzerine yerleştirirken, yan tarafın kısa kısmını (durdurma ile uç arası) fırının iç kısmına doğru yönlendirmeye dikkat edin. Izgarada dekoratif metal çubuk varsa, marka logosunun

görülebilmesi ve okunabilmesi için fırının dış kısmına yerleştirmeye dikkat edin. Doğru konumlandırma için bu kullanım kılavuzunun Aksesuarlar bölümündeki resme de bakın.

- Fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğuşması olabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, gücü açtıktan sonra yiyecekleri fırına koymadan önce 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir tencerede pişirin.
- Yiyecekleri, 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra fırının içinde bırakmaktan kaçının.
- Bir pişirme sırasında uzun süreli bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir; bu durumda müşteri hizmetlerine başvurun.
- ⚠ **UYARI:** Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskini taşır.
- ⚠ **UYARI**: Fırın kapağı contasını asla çıkarmayın.
- ⚠ **DİKKAT:** Pişirme sırasında veya fırın sıcakken hazne tabanını tekrar su ile doldurmayın.
- ⚠ **UYARI**: Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.
- İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sıcak su ve bulaşık deterjanı solüsyonuyla yıkayın.

## UYARILAR (*PİRO FIRINLAR İÇİN)

- Temizlemeden önce döküntü fazlası giderilmelidir.
- ⚠ **UYARI:** otomatik temizleme döngüsünü başlatmadan önce:
  - Fırın kapağını temizleyin;
  - Fırının içindeki büyük veya iri taneli yemek artıklarını nemli bir sünger kullanarak temizleyin. Deterjan kullanmayın;
  - Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;
  - Kurulama bezi ile örtmeyin.
- Et pişirme sensörlü fırınlarda, temizleme işlemi yapılmadan önce deliğin verilen somun ile kapatılması gereklidir. Et pişirme sensörünün kullanılmayacağı her zaman deliği somunla kapatın.

* Fırın modeline göre değişmektedir.

- Pirolitik temizleme işlemi (varsa) sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Fırının üzerine bir ocak yerleştirilmişse, ocağın aşırı ısınmasını önlemek için Piroliz çalışırken ocağı kesinlikle kullanmayın.

## UYARILAR (*BUHAR KABI İÇİN)

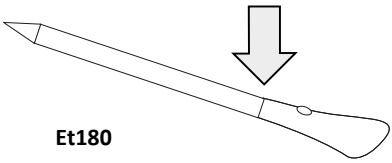
- ⚠ **UYARI:** Yanma ve cihazda hasar tehlikesi: buhar fonksiyonunun kullanımı sırasında serbest kalan buhar yanıklara neden olabilir: Buharla pişirme işlevini kullandıktan sonra yaralanmayı önlemek için kapağı dikkatli bir şekilde açın.
- Buhar işlevi sırasında kabı doldurmak için sadece içme suyu kullanın.
- ⚠ **UYARI:** Kullanımdan sonra kapta kalan su hala sıcak olabilir. Lütfen dikkatli kullanın.
- Buhar Kabının yalnızca bir fırının içinde kullanılmak üzere tasarlandığını lütfen unutmayın. Buhar Kabını ocak üzerinde veya açık alevde kullanmayın.
- Kabın bulaşık makinesine konulması tavsiye edilmez. Normal bir bulaşık deterjanı ile elde yıkayın.
- Buhar Kabı üzerinde sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

* Fırın modeline göre değişmektedir.

## KABLOSUZ SICAKLIK PROBU İÇİN UYARILAR

- Bu ürün fırın cihazlarına özeldir. Yalnızca bu Kullanım Kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanılmalıdır.
- PİŞİRME İŞLEMİNDEN HEMEN SONRA Preci Probe'a ÇIPLAK ELLERLE DOKUNMAYIN. Pişirme sonrasında Preci Probe'u gıdadan çıkarmak için daima fırın eldiveni takın.

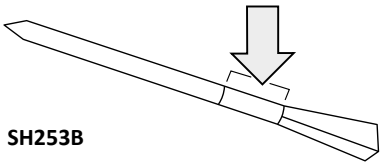
Kablosuz sıcaklık probunu yiyeceğin içine şu noktaya kadar yerleştirin.



**Et180**

**veya**

Kablosuz probu, çizgi ile kapak arasındaki alana kadar yiyeceğin içine yerleştirin.

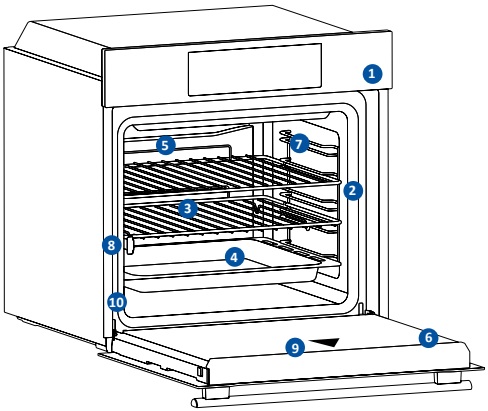


**SH253B**

- Preci Probe'un metal kısmını doğrudan fırının ürettiği ısıya maruz bırakmayın.
- Preci Probe'u ankastre fırın dışında başka bir cihazda kullanmayın.
- Preci Probe'u mikrodalga fırında kullanmayın.
- Preci Probe temizlenebilir ve yıkanabilir ancak uzun süreli olarak suya
- batırmayın.
- Bu ürün 12 yaş ve altındaki kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Tedarikçi, Preci Probe'un yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- Kullanımdan önce Preci Probe'u temizleyin.
- Prob, 10°C'den metal parçanın iç maksimum sıcaklığı olan 100°C'ye kadar olan sıcaklık aralığında çalışabilir. Bir pişirme programı seçildiğinde, ekran varsayılan sıcaklığı gösterir, ancak bu sıcaklık asla 250°C'nin üzerine çıkmaz: Seçilebilir sıcaklık da 250°C ile sınırlıdır.
- Preci Probe'un sıcaklığı 100°C'yi aşarsa pişirme durdurulur ve pişirme sensörünün hasar görmesini önlemek için Preci Probe mümkün olan en kısa sürede eldiven giyilerek fırından çıkarılmalıdır.

# 2. ÜRÜN TANITIMI

## 2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

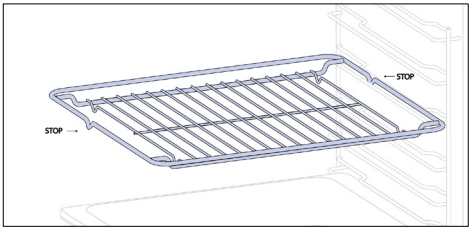



1. **Kumanda paneli**
2. **Raf konum numaraları**
3. **Izgaralar**
4. **Tepsi**
5. **Fan Kapağı**
6. **Fırın Kapısı**
7. **Yanal tel ızgaralar**
   (varsa: sadece düz boşluk için)
8. **Teleskopik Raylar**
9. **Kamera** (sadece varsa*)
10. **Seri numarası ve QR Kodu**

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

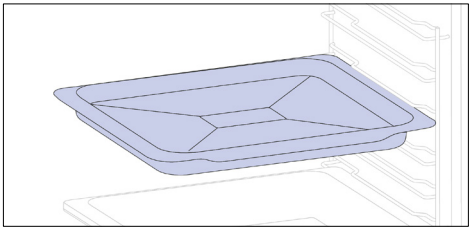
## 2.2. AKSESUARLAR

### Metal ızgara



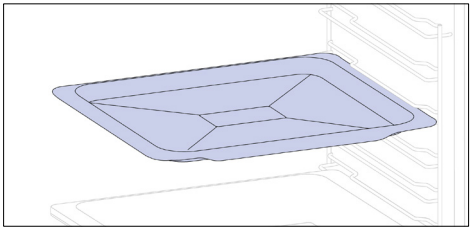

Fırın tel ızgarası, pişirme kaplarını destekleyen ve farklı pişirme ihtiyaçları için farklı yüksekliklere ayarlanabilen çıkarılabilir ve ayarlanabilir bir raftır. Yiyecekleri doğrudan üzerine koymayın; bunun yerine yağlı kağıt veya uygun fırın tepsileri kullanın.

### Daha derin Tepsi



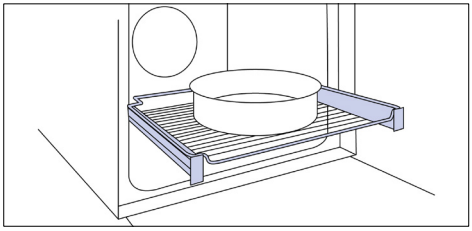
Derin tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman gerektiren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

### Fırın tepsisi (sadece varsa*)



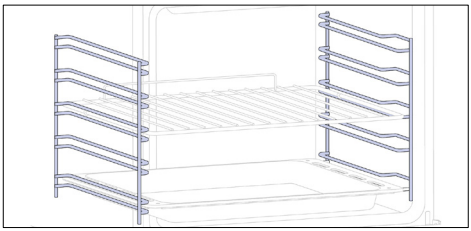
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

### Teleskopik Kılavuzlar (sadece varsa*)



Teleskopik fırın rayları, sıcak fırının derinliklerine ulaşmaya gerek kalmadan ögeleri yerleştirmeyi veya çıkarmayı kolaylaştıran, uzatılabilen raflardır. Güvenliği ve stabiliteyi artırırlar ve farklı seviye konumlarında ayarlanabilirler.

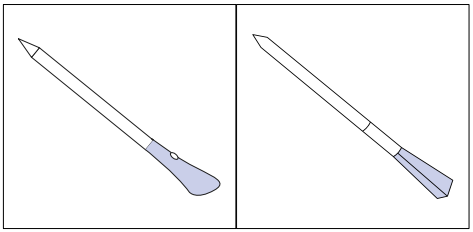
**Yan tel ızgaralar** (sadece varsa*)



Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır..

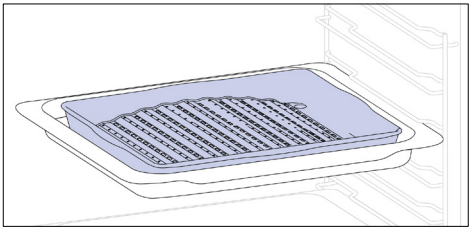
**NOT**: Modele bağlı olarak 6 veya 7 seviye.

**Preci Probe** (sadece varsa*)



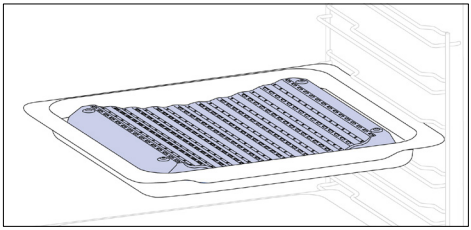
Bu Et Pişirme Sensörü, yiyeceğin içine yerleştirilen ve pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığının kontrol edilmesini sağlayan bir sıcaklık sensörüdür. Esas olarak balık ve et için kullanılır.

**Çift Tepsi – Barbekü modu** (sadece varsa*)



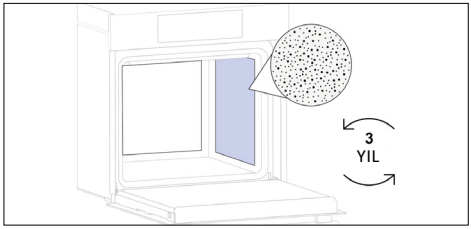
Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

**Çift Tepsi – BUHAR modu** (sadece varsa*)

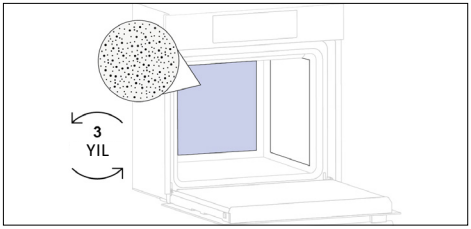


İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha “ıslak” bir pişirme elde edilebilir.

**Katalitik paneller** (sadece varsa*)

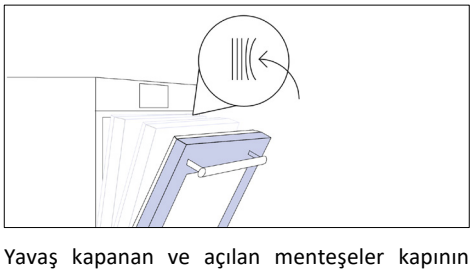



**Katalitik Fan Kapağı** (sadece varsa*)



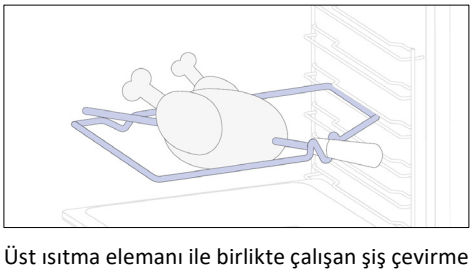

Yağları, çıkarılması kolay gazlı elementlere dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahip, emaye kaplı özel paneller. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

**Softclose/Soft open menteşeler** (sadece varsa*)



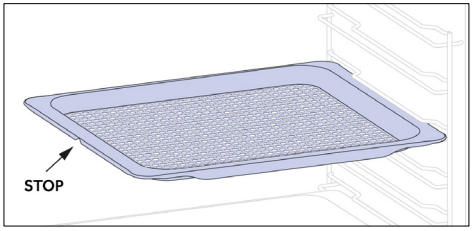
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

**Şiş çevirme** (sadece varsa*)



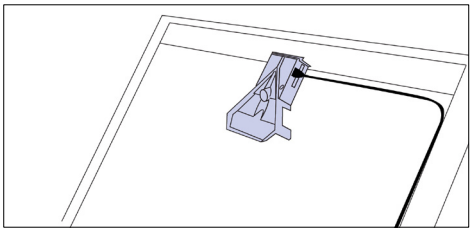
Üst ısıtma elemanı ile birlikte çalışan şiş çevirme döndürülerek yiyeceklerin homojen bir şekilde pişirilmesi sağlanır. En iyi kullanım biçimi orta boy yiyeceklerdir. Geleneksel ızgara lezzetini yeniden keşfetmek için idealdir.

**Airfry tepsisi** (sadece varsa*)



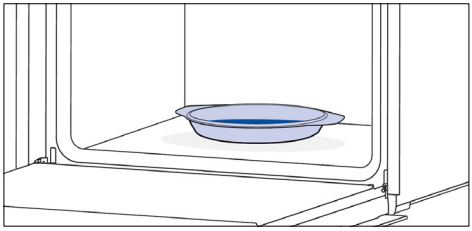

Airfry tepsisi, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlar, böylece yiyeceğin iç kısmı yumuşak kalırken dış kısmı daha çıtır olur. İsteğe bağlı olarak L1'e, su veya galeta ununu toplamak için bir fırın tepsisi yerleştirilebilir.

**Kamera** (sadece varsa*)



Biyonik görüş kamerası yiyeceği algılar ve tanır, pişirmek için en uygun parametreleri ayarlar.

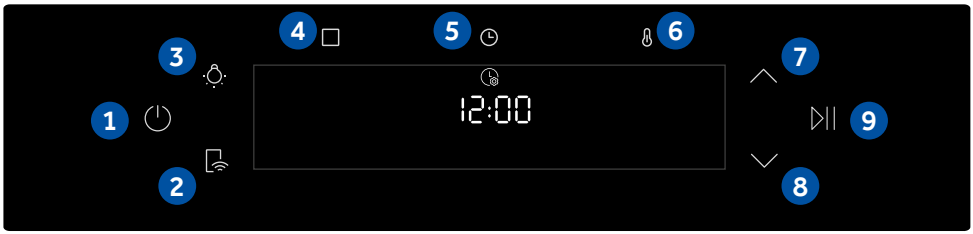
**Buhar Kabı** (sadece varsa*)



Buhar kabı, pişirme sırasında buhar üretmek için suyla doldurulan, yemeğin lezzetini, dokusunu ve nemini artıran kullanışlı bir aksesuardır.

**TR:** Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.

## 2.3. KUMANDA PANELİ




**(TR) Komisyon Yönetmeliği (AB) 2023/826'ya göre düşük güç tüketimi verileri**
Bilgi veya durum ekranı ile bekleme modu durumunda ürünün güç tüketimi: 0,8 W
Ekipmanın bilgi veya durum ekranı ile otomatik olarak bekleme modu durumuna ulaştığı süre: 20 dk.

Modele bağlı olarak işlevler ve işlev sıralaması değiştirilebilir
1. Açık/Kapalı
2. Uzaktan Kumanda
3. Lamba
4. İşlevler
5. Zaman
6. Sıcaklık
7/8. Yön düğmeleri
9. Başlat/Duraklat

### ANA İŞLEVLER

Kumanda paneli aşağıdaki ana işlevlere sahiptir:

| Sembol | İşlev | Açıklama |
|---|---|---|
| | **Açık/Kapalı** | Fırını açmak/kapatmak için basın. |
| | **Uzaktan Kumanda AÇIK/KAPALI** | Fırını hOn uygulamasıyla (uygulama aracılığıyla) eşleştirdikten sonra uzaktan kumandayı etkinleştirmek için düğmeye basın. |
| | **Işık** | Fırın boşluğu ışığını açmak/kapatmak için basın. |
| | **İşlevler** | Manuel işlevlere erişmek için bir kez, Everyday Cooking programları için iki kez, Temizleme menüsü için üç kez ve WIFI menüsü için dört kez basın. |
| | **Zaman** | Pişirme süresi için bir kez, dakika hatırlatıcı için iki kez (bekleme modunda kullanılabilir), gecikmeli başlatma için üç kez basın. Bekleme modunda mutfak zamanlayıcısı ve 3 saniye basıldığında günün Saati kullanılabilir. |
| | **Sıcaklık** | ç bölme sıcaklığını kontrol etmek için bir kez basın, hızlı ön ısıtma seçeneğini etkinleştirmek için iki kez basın (yalnızca fırının ön ısıtma aşamasında kullanılabilir). |
| | **Yön düğmeleri** | İşlevler arasında geçiş yapmak ve parametreleri ayarlamak için Yön düğmelerine basın. |
| | **Başlat/Duraklat** | Pişirmeyi Başlatmak/Duraklatmak veya işlevleri onaylamak için basın. |

## 2.4. BAĞLANTI

### Kablosuz parametreleri

| Teknoloji | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standart | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekans Bantları [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimum Güç [mW] | 100 | 10 |

### Kablosuz Prob Kablosuz Parametreleri

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Teknoloji | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standart | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekans Bantları [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimum Güç [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth ® kelime markası ve logoları, Bluetooth SIG, Inc.'e ait tescilli ticari markalardır ve Candy Hoover Group SRL tarafından bu markaların kullanımı lisans altındadır. Diğer ticari markalar ve ticari isimler, ilgili sahiplerine aittir.

* Fırın modeline göre değişmektedir.

### Ağ bağlantılı donanım için ürün bilgileri

Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi: 2,0 W.

Ekipmanın otomatik olarak ağ bağlantılı bekleme koşuluna ulaşma süresi: 20 dk

### Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir:

Wifi modülü, kullanıcı güç açma düğmesine bastığı anda açılır.

### Kablosuz ağ bağlantı noktasının devre dışı bırakılması:

Kullanıcı güç kapatma düğmesine bastığı anda Wi-Fi modülü devre dışı kalır. Wi-Fi, fırın açıkken de Wi-Fi ayarları menüsünden "kapalı" seçeneği seçilerek devre dışı bırakılabilir.

Candy Hoover Group Srl işbu belge ile telsiz ekipmanının 2014/53/EU Direktifine ve İngiltere pazarı için ilgili yasal gerekliliklere uygun olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: **www.candy-group.com**

## UYGULAMAYLA NASIL ETKİLEŞİM KURULUR

Cihazınız evinizin kablosuz ağına bağlanabilir ve uygulama kullanılarak uzaktan çalıştırılabilir. En son yazılım ve özelliklerle güncel kalmasını sağlamak için cihazınızı bağlayın.

**NOT:**

- Fırın açıldığında WIFI simgesi 30 dakika boyunca yanıp söner. Bu süre zarfında ürünü kaydettirmek mümkündür.
- Ev Wi-Fi ağınızın açık olduğundan emin olun.
- Hem cihazınız hem de mobil cihazınız hakkında size adım adım rehberlik verilecektir.
- Fırınınızın bağlanması 10 dakika kadar sürebilir.
- Daha fazla rehberlik ve sorun giderme için lütfen uygulamaya bakın.

Akıllı telefonunuza indirin.

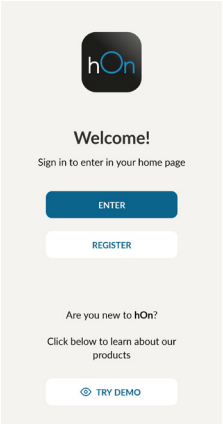
Available on the App Store

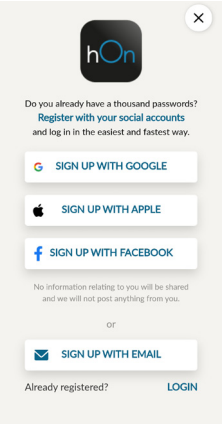
GET IT ON Google Play

Aşağıdaki görseller yalnızca ilustrasyon amaçlıdır.

## YENİ KULLANICI KAYDI

- “Kaydol” ögesine tıklayın
- Sosyal hesaplar aracılığıyla veya kişisel e-posta adresinizle kayıt olabilirsiniz

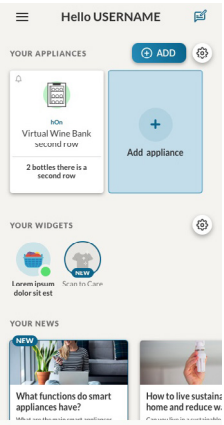



## HIZLI EŞLEŞTİRME KAYDI

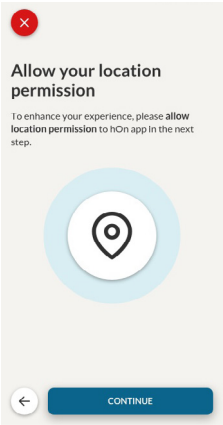
**Adım 1**

- “Cihaz ekle” ögesini seçin.



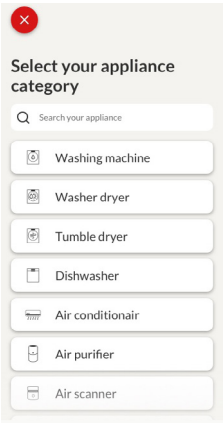
**Adım 2**

- Konum izninize izin verin.



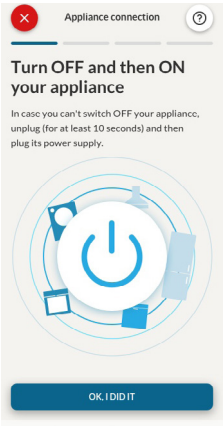

**Adım 3**

- Cihaz kategorisinden fırını seçin.



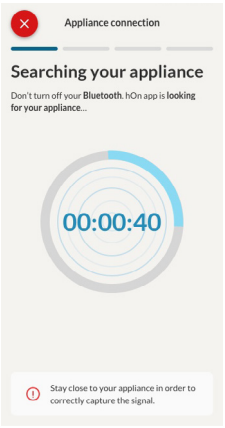

**Adım 4**

- Cihazınızı açın; zaten açıksa, kapatıp tekrar açın.



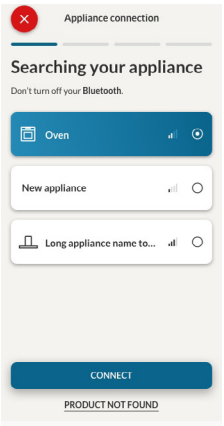
**Adım 5**

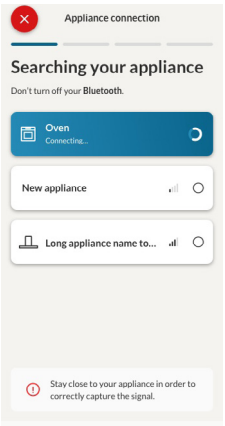
- Açıldıktan sonra hOn uygulaması cihazınızı aramaya başlayacaktır.




**Adım 6.1-6.2**

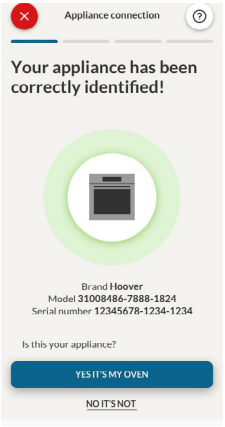
- Cihazınızı seçin, "bağlan" ögesine dokunun ve birkaç saniye bekleyin.




**Adım 7**

- Fırınınız bulunacaktır; fırınınızı hOn aracılığıyla kontrol edebilirsiniz.

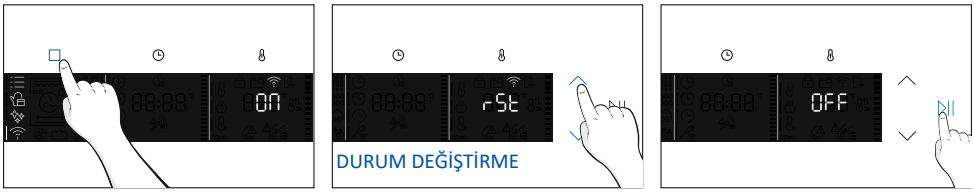


## WIFI AYARLARI NASIL DEĞİŞTİRİLİR

Cihaz kaydolduktan sonra kullanıcı WIFI ayarlarını aşağıdakiler arasında değiştirebilir:

- **WIFI AÇIK:** Fırın durumu yalnızca Uygulama ile izlenebilir.
- **WIFI hOn:** Fırın yalnızca Uygulama ile kullanılabilir.
- **WIFI KAPALI:** Fırın bağlı değil ancak ağ kimlik bilgileri kaydedilmiş olarak kayıtlı.
- **WIFI SIFIRLAMA:** Bağlantı sıfırlanır ve yeni bir kayıt yapılabilir.

1. ☐ 'a dokunun ve WIFI menüsüne girin. Ekranda "Açık" görünür.
2. Ekranda "Açık" görünür.
3. "Kapalı" veya sıfırlama ayarı "rSt" görüntüleninceye kadar okları kullanın.




## UZAKTAN KUMANDA

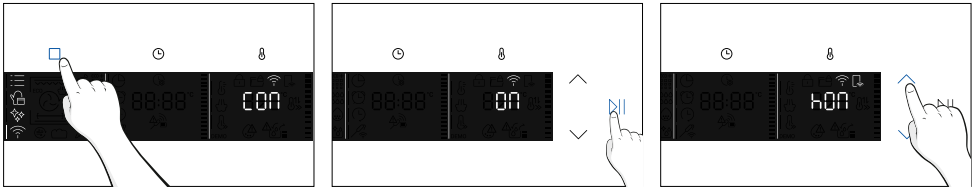
Uzaktan Kumanda, ürünü hem cihazdan hem de hOn Uygulamasından doğrudan kontrol etme olanağı sağlayarak kullanıcılara kolaylık, verimlilik ve genel pişirme deneyimini artıran çok sayıda avantaj sunar.

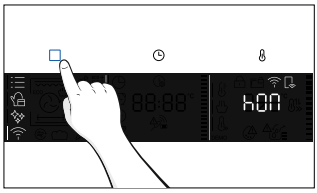
Bu işlev, cihazınız aracılığıyla, uygulamada hali hazırda mevcut olan tariflerin veya pişirme programlarının anında veya programlı olarak başlatılması; tariflerinizin ilerleyişinin gerçek zamanlı olarak izlenmesi; kullanılan pişirme parametrelerinin ayarlanması; prob kullanılarak pişirme sürecinin izlenmesi; üründeki "Jolly işlevini" kullanarak kayıtlı tariflerin yönetilmesi (ilgili bölüme bakın) gibi çeşitli özelliklerin keyfini çıkarmanızı sağlar. Ayrıca, programlar veya tarifler tamamlandığında bildirim almak da mümkündür. Uzaktan Kumanda yalnızca ürün kaydedildiğinde etkinleştirilebilir.

**NOT**: Graten ve Supergrill programları hariç, üründeki tüm pişirme işlevleri için kullanılabilir.

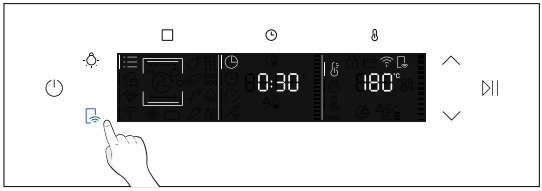
### Uzaktan Kumanda nasıl etkinleştirilir:

1. WIFI modunu seçmek için ögesine dokunun.☐
2. Ekranda "bağlan" görünür. ⏯'e dokunun. "Açık" yanıp sönmeye başlayacaktır.
3. "hOn" modunu seçmek için ⌄ 'e dokunun ve Uzaktan Kumandayı etkinleştirmek için ⏯ üzerine dokunun.
4. "hOn" modundan çıkmak için ☐'e basın.
5. Uygulamaya erişim sağlayın, bir program seçin ve pişirme işlemini başlatın. İşlem sırasında program parametrelerini hem üründen hem de Uygulamadan kontrol etmek ve değiştirmek mümkündür.

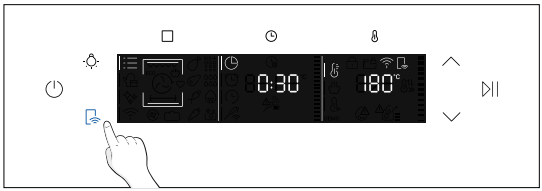




Uzaktan Kumandayı, pişirme işlemi sırasında ilgili tuşa basarak etkinleştirmek de mümkündür

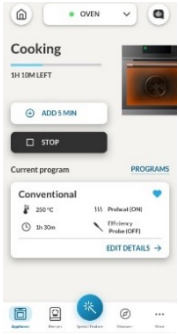



**Uzaktan Kumanda nasıl durdurulur:**
Pişirme programı devam ederken, cihazınızla birlikte gelen Uzaktan Kumandanın ilgili düğmesine basılarak doğrudan ürünün kendisinden durdurulabilir.



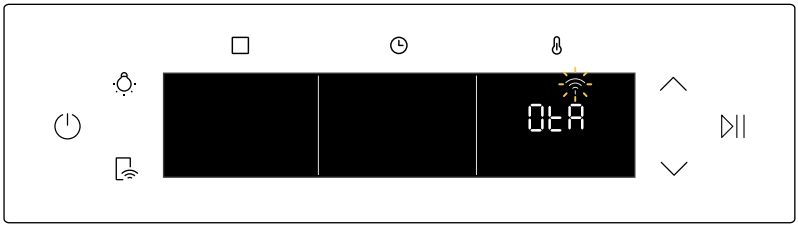

Ayrıca uygulamayı kullanarak pişirme programını, görüntüleme cihazındaki 'DURDUR' Düğmesine tıklayarak uzaktan durdurabilirsiniz. Fırın pişirme işlemini otomatik olarak durduracaktır.

**NOT**: Kullanıcı, devam eden pişirme işlemini fırından durdurursa, aynı anda durdurulan pişirme işlemi de Uygulamada görülür.



### KABLOSUZ GÜNCELLEME (OTA)

Fırın, en son özelliklerle fırınınızı zahmetsizce güncel tutmanızı sağlayan hava üzerinden güncelleme (OTA) işleviyle donatılmıştır.
Eğer mevcutsa, fırın bağlandığında, düğme "Wi-Fi" moduna çevrildiğinde veya bir pişirme programı sona erdiğinde güncelleme otomatik olarak başlar. Ekranda "OtA" görünecek, Wi-Fi simgesi yanıp sönecek ve tüm ürün komutları geçici olarak kullanılamaz olacaktır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir, bu nedenle lütfen bu süre içinde fırını çıkarmayın veya fişten çekmeyin. Güncelleme tamamlandığında, ekranda "12:00" yanıp sönecektir. Sadece saati yeniden ayarlayın ve pişirmeye başlayın!






# 3. BAŞLATMADAN ÖNCE

## 3.1. BAŞLATMA BİLGİSİ

Fırını ilk açtığınızda bir miktar duman görebilirsiniz. Endişelenmeyin, fırını kullanmadan önce dumanın dağılmasını bekleyin.

### Kapı nasıl çalışır?

Pirolitik temizleme işlemi sırasında fırın kapısı her zaman kilitli kalır. Kilitli değilse, fırında hata kodu 24 gösterilir ve temizleme işlevi duraklatılır.

### Aydınlatma nasıl çalışır?

Fırın boşluğu bir veya daha fazla ampulle aydınlatılır ve genellikle pişirme işlevi her başladığında etkinleştirilir.
Kapı anahtarıyla donatılmış fırınlarda (aşağıya bakın), kapı açıldığında ışık otomatik olarak açılır.
Lamba düğmesi bulunan fırınlarda, aydınlatmayı etkinleştirmek için de kullanılabilir.
Fırın kapısı 10 dakikadan fazla açık kalırsa, ışıklar otomatik olarak söner.
Pirolitik temizleme işlemi sırasında ışık kapalı kalır.*

### Soğutma fanı nasıl çalışır?

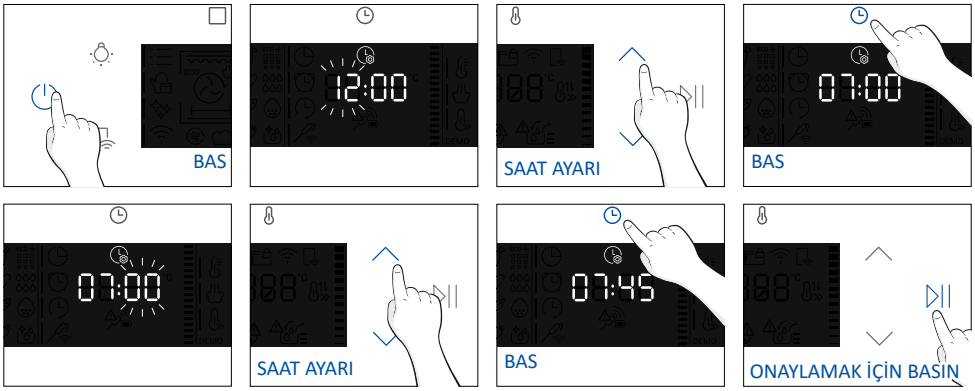
Soğutma fanı, ısıyı dağıtmak, fırının ve çevresinin çok ısınmasını önlemek ve mutfak aletlerini yüksek sıcaklıkların etkilerinden korumakla görevlidir. Bu nedenle, fırın kapatıldıktan sonra soğutma fanının çalışması bir süre daha duyulabilir.
Fırının iç sıcaklığına bağlı olarak, pişirme işlemi sırasında ve sonrasında çalışır.
Soğutma fanı çalışırken genellikle hafif bir uğultulu bir ses veya pırpır sesi çıkarır. Ayrıca, fırın kapısı ile kumanda paneli arasındaki boşluktan sıcak bir hava akımının çıktığını da fark edebilirsiniz.
Pirolitik temizleme sırasında ve kapı kilitliyken soğutma fanı açılır.*
ECO işlevi sırasında ışık kapalı kalacaktır.

(*yalnızca piro fırınlar için)

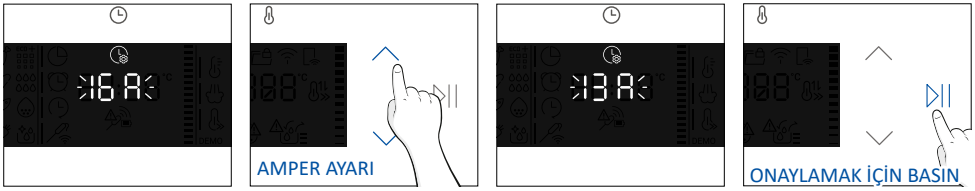
### 3.2. İLK KULLANIM

Cihaz ilk kez açıldığında ilk adım, günün saatini ayarlamak, 13 amper veya 16 amper arasında seçim yapmak, parlaklık ve ses seviyesini seçmektir.

- **ZAMAN AYARI:** Ekranda yanıp sönen önceden ayarlanmış saat "12:00" gösterilir. Değiştirmek için ⏻ basılı tutun ve okları kullanarak geçerli saati ayarlayın. Saati onaylamak için 🕒 tuşuna basın. Dakikayı ayarlamak için aynı işlemi izleyin. Onaylamak için ⏯ tuşuna basın.

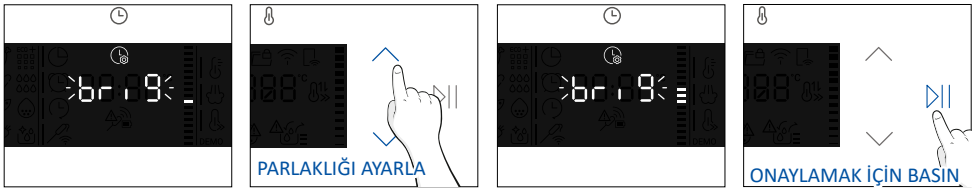



- **AMPER:** Fırın, varsayılan olarak 3 kW'dan (16 A) fazla güce sahip evler için uygun olan daha yüksek güçle çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Evinizin gücü daha düşükse, bu ayarı 13 A olarak değiştirebilirsiniz ⏯. Bu ayar, fırının ne kadar hızlı ısınacağını etkiler. Daha yüksek seçeneği (16 A) seçmek, fırının daha hızlı ısınacağı anlamına gelir (çünkü güç tüketimi artar). Ekranda iki seçenek göreceksiniz: 13 A ve 16 A. Okları kullanarak tercih ettiğiniz seçeneği seçin. Onaylamak için ⏯ tuşuna basın.

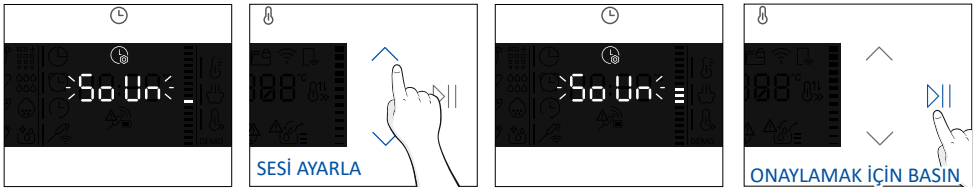



ⓘ **NOT:** Amper ayarlama seçeneği yalnızca ilk kurulum sırasında kullanılabilir. Ayarlanan amperi değiştirmek için lütfen kurulum sonrası talimatlara bakın.

- **PARLAKLIK:** Ekranda "brig" sembolü görünür. Sayılar, oklar kullanılarak düzenlenebilen parlaklık yoğunluğunu temsil eder. Onaylamak için ⏯ tuşuna basın.

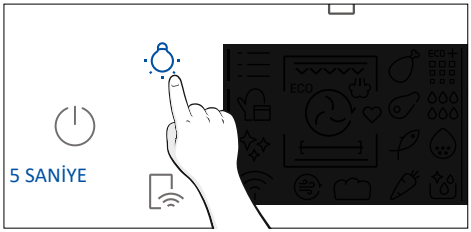


- **SES:** Ekranda "Soun" sembolü görüntülenir. Sayılar, oklar kullanılarak düzenlenebilen ses yoğunluğu seviyesini temsil eder. Onaylamak için ⏯ tuşuna basın.



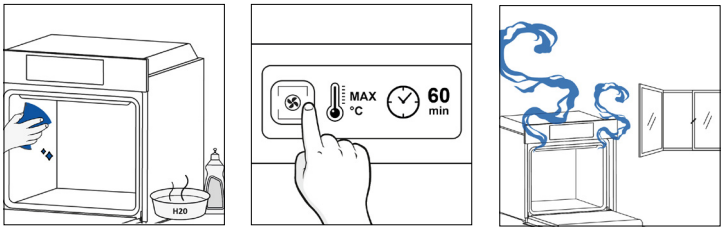

- **KURULUM SONRASI TALİMATLARI**

Lamba tuşuna 5 saniye basılarak başlangıç ayarlarına dönülebilir




### 3.3. ÖN TEMİZLİK

İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.

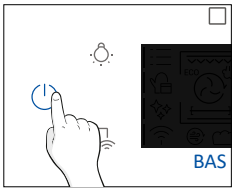


# 4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

## 4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

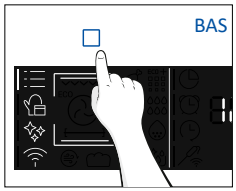
### FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

Fırını açmak/kapatmak için ⏻ tuşunu basılı tutun




### İŞLEVLER MENÜSÜ

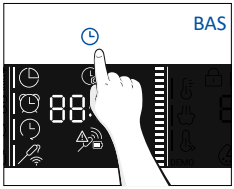
tuşuna basarak İşlev menüsüne erişin. ☐.
Aşağıdaki ayarlara girmek için tuşa gerektiği kadar dokunun:

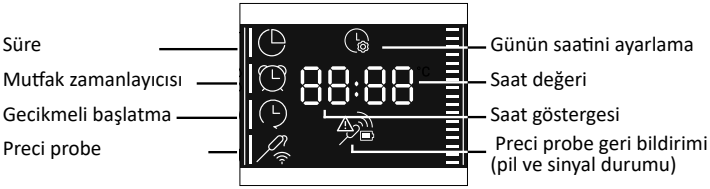



| Sembol | İşlev | Açıklama |
|---|---|---|
| | **Ana İşlevler** | Bu işlev, okları kullanarak istenilen pişirme programının seçilmesini sağlar. Saati ve sıcaklığı ayarlamak için ◷ ve 🌡 tuşlarına dokunun. İşlevi başlatmak için ⏯ tuşuna basın. Programı duraklatmak için tekrar tıklayın. |
| | **Gıda Kategorileri** | Bu menüdeki okları kullanarak, fırınınıza entegre edilmiş 4 yemek pişirme kategorisine erişebilirsiniz.<br>Ekranda varsayılan zaman ve sıcaklık gösterilir. |
| | **Wifi** | Bu modda fırınınızı bir ağa bağlayabilir ve hOn Uygulamasına kaydedebilirsiniz. |
| | **Temizleme İşlevleri** | Bu işlev, fırınınızda bulunan bir temizleme sistemini seçmenizi sağlar. |

## ZAMAN MENÜSÜ

Pişirme programını seçtikten sonra ⏲ tuşuna basarak Zaman menüsüne erişin.
Aşağıdaki ayarlara girmek için ⏲ tuşuna gerektiği kadar dokunun:

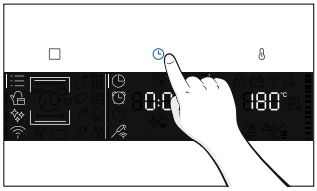


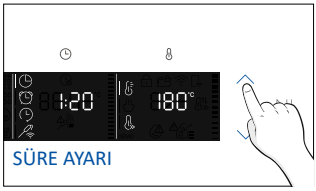




ⓘ **NOT**: birkaç parametre aynı anda ayarlanamayacağı için önceki ayar silinirken yalnızca son ayar bellekte kalır.

| Sembol | İşlev | Açıklama |
|---|---|---|
| | **a)Pişirme Süresi** | Seçilen tarif için gereken pişirme süresinin önceden ayarlanmasına olanak sağlar.<br>Zaman menüsüne girmek için⏲ tuşuna basın. “Pişirme süresi” işlevini seçmek için ⏲ tuşuna gerektiği kadar dokunun.<br>Daha sonra okları kullanarak değeri ayarlayın ve onaylamak için ⏯ tuşuna basın.<br>Geri sayım ön ısıtmanın (varsa) sonunda başlar.<br>Pişirme aşamasında ⏲ düğmesine basarak ve okları kullanarak süre değerini değiştirmek mümkündür. Süre dolduğunda ekranda “End” yazısı görünür ve pişirme işlemi durur. |
| | **b)Dakika Hatırlatıcı** | Fırını çalar saat olarak kullanmanıza olanak sağlar.<br>Zaman menüsüne girmek için ⏲nıza olanak sağlar.<br>Zaman menüsüne girmek için tuşuna basın. “Dakika hatırlatıcı” işlevini seçmek için ⏲ tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra okları kullanarak değeri ayarlayın ve onaylamak için ⏯ tuşuna basın.Pişirme aşamasında ⏲ düğmesine basarak ve okları kullanarak süre değerini değiştirmek mümkündür. Daha sonra pişirmeyi yeniden başlatmak için⏯ tuşuna basın. Süre dolduğunda pişirme işlemi manuel olarak durdurulana kadar devam eder. Bu işlev, fırın bekleme modundayken de ⏲. tuşuna basılarak ayarlanabilir. Dakika sayacı etkinleştirildiğinde fırının pişirme işlevlerinden bağımsız olarak çalışır |
| | **c)Gecikmeli Başlatma** | Pişirme başlangıç zamanının seçilmesine olanak sağlar.<br>Zaman menüsüne girmek için ⏲ tuşuna basın. “Gecikmeli başlatma” işlevini seçmek için ⏲ tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra okları kullanarak değeri ayarlayın ve onaylamak için ⏯ tuşuna basın.<br>NOT: Gecikmeli başlatma yalnızca Pişirme Süresi ayarlandıktan sonra etkinleştirilebilir ve ızgara işlevlerinde kullanılamaz |

## a. Pişirme Süresi

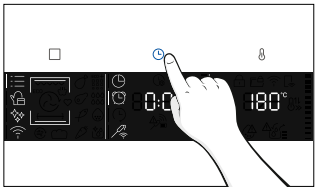








## b. Dakika Hatirlatici

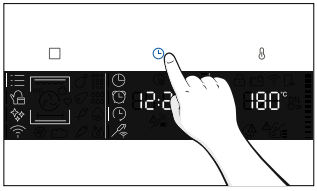


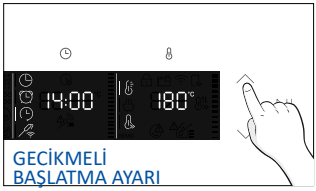






## c. Gecikmeli Başlatma

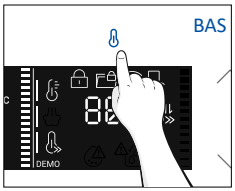


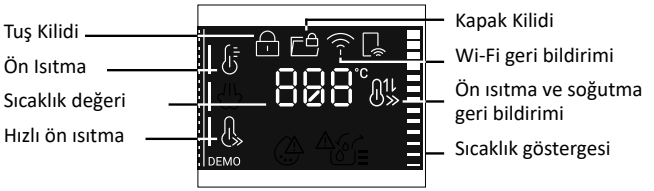





## SICAKLIK MENÜSÜ

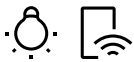
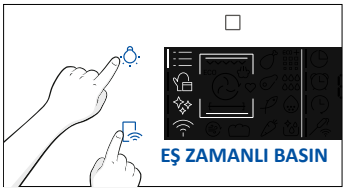
Pişirme programını seçtikten sonra 🌡 tuşuna basarak Sıcaklık menüsüne erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için 🌡 tuşuna gerektiği kadar dokunun:




| Sembol | İşlev | Açıklama |
|---|---|---|
|  | **Sicaklık** | Sıcaklığı ayarlamak için 🌡 tuşuna basın ve değeri düzenlemek için okları kullanın. |
|  | **Hizli Ön Isıtma** | Hızlı sıcaklığı ayarlamak için 🌡 düğmesine iki kez basın. |

## EK İŞLEV

| Sembol | İşlev | Açıklama |
|---|---|---|
|  | **Çocuk Kilidi** | <br>Bu işlev, küçüklerin istenmeyen kullanımını önlemek için ekranı kilitlemenizi sağlar. Etkinleştirmek için Lamba ve Uzaktan Kumanda düğmelerine aynı anda 3 saniye basın.<br>Kullanıcı arayüzünde asma kilit simgesi görünecektir. Bu durumda, fırın kullanıcı arayüzü kilitlidir ve ayarlarda herhangi bir değişiklik yapılamaz.<br>Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için Lamba ve Uzaktan Kumanda düğmelerine tekrar 3 saniye basın (anahtar simgesi kaybolacaktır). |

## 4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ

### HIZLI ÖN ISITMA SEÇENEĞİ

Ön ısıtma aşamasını hızlandırmak için pişirme programı ve sıcaklık seçildikten sonra sıcaklık ikonuna 3 saniye basılarak hızlı ön ısıtma seçeneği seçilebilir. Bu seçenek, seçilen pişirme işlevinden bağımsız olarak bir fan ve ısıtma elemanları kombinasyonunu etkinleştirir.
Enerjiden tasarruf etmek için hızlı ön ısıtma etkinleştirildiğinde, fırın istenilen sıcaklığa ulaşana kadar lamba KAPALI duruma getirilecektir.

### 4.2.1. STANDART İŞLEVLER

**NOT**: ön ısıtma gerektiren işlevler için bu aşamada tüm aksesuarların çıkarıldığından emin olun. Önceden ısıtma ile ilgili aşağıdaki tablodaki talimatları izleyin. "EVET/HIZLI ÖN ISITMA" ön ısıtmanın gerektiğini ve hızlı ön ısıtma seçeneğinin mevcut olduğunu belirtir; "HAYIR" ön ısıtmanın mevcut olmadığını ve yiyeceklerin soğuk fırına konması gerektiğini belirtir.

| Sembol | İşlev | T°C varsayılan T°C aralığı | Önerilen raf konumu | Ön ısıtma | Öneriler |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Geleneksel | 200°C<br>30-250/300°C<br>*** | L2/L3 | Evet/Hızlı ön ısıtma | İDEAL ALANLAR:hem üst hem de alt ısıtmanın kullanıldığı bir seviyede kekler, ekmekler, bisküviler, kişler. Preci Probe ile birlikte kullanılabilir. |
| | Geleneksel + fan | 175°C<br>50-250/300°C<br>*** | L2/L3/L4 | Evet/Hızlı ön ısıtma | İDEAL ALANLAR: bir seviyede rostolar, güveçler, sebzeler ve ıslak dolgulu turtalar. Yüksek su içeriğine sahip yiyecekleri pişirmek için idealdir. Preci Probe ile birlikte kullanılabilir. |
| | Çok Seviyeli | 160°C<br>50-250/300°C<br>*** | Tek seviye için L4<br>Çift seviye için L2+L5<br>Üçlü seviye için L2+L4+L6 | Evet/Hızlı ön ısıtma | İDEAL ALANLAR: : bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir. Preci Probe ile birlikte kullanılabilir. |
| | Alttan ısıtma | 170°C<br>50-230°C | L2 | Evet/Hızlı ön ısıtma | İDEAL ALANLAR:bir seviyede krem karamel, pudingler ve benmari pişirme. Bu işlev, bir hazırlığı bitirmek için de kullanılabilir.Preci Probe ile birlikte kullanılabilir |
| | Alttan ısıtma+fan | 170°C<br>50-230°C | L2 | Evet/Hızlı ön ısıtma | İDEAL ALANLAR: : bir seviyede pizzalar, tuzlu kekler, turtalar ve sıvı dolgulu yiyecekler.Preci Probe ile birlikte kullanılabilir. |
| | Izgara | L5<br>L1-L5 | İnce yiyecekler için L6<br>Daha kalın yiyecekler için L5 | HAYIR | İDEAL ALANLAR:graten, ızgara et, balık, sebzeler.Bu işlev yalnızca iç üst ısıtma elemanını kullanır. Kapak kapalıyken kullanın. Yiyeceğin sularını toplamak için altına bir tepsi yerleştirin. |
| | **Supergrill | L5<br>L1-L5 | 6 Levels:L6<br>7 Levels:L7 | HAYIR | İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek.Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse). |

| Sembol | İşlev | T°C varsayılan T°C aralığı | Önerilen raf konumu | Ön ısıtma | Öneriler |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Graten | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | Evet/ Hızlı ön ısıtma | İDEAL ALANLAR: bütün et parçaları (kızartmalar) veya graten edilmiş yiyecekler.Kapak kapalıyken kullanın. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirme işleminin yarısında yiyecekleri ters çevirin. |
|  | Çok seviyeli + | 200°C<br>150-250°C | 6 Levels<br>L1+L2+L3+L6<br>7 Levels<br>L1+L3+L5+L7 | Evet/ Hızlı ön ısıtma | İDEAL ALANLAR: Kokular karışmadan eksiksiz menü çıkarma. Yiyeceklerin aynı pişirme süresinde çıkarılmasına gerek yoktur |
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3 | HAYIR | İDEAL ALANLAR: et, balık veya sebze pişirmek.<br>Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar.Boşluk lambası kapalı. |
|  | Airfry | 200°C<br>150-250°C | L4 | HAYIR | İDEAL ALANLAR: Dondurulmuş yiyeceklerin veya genellikle kızartılan, panelenmiş ve önceden pişirilmiş yiyeceklerin hazırlanması. Özel tepsisi sayesinde sıcak hava yiyeceklerin üzerinden eşit şekilde akabilir |
|  | Unlu Mamüller | 210°C<br>190-220°C | L2/L3 | HAYIR | İDEAL: ekmek ve ekmek somunları pişirmek için |
|  | Pizza<br>(***) | 300°C<br>200-300°C | L2/L3 | HAYIR | İDEAL ALANLAR: Fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan her tür pizza. Dondurulmuş ürünler için daha düşük sıcaklıklar, ev yapımı tarifler için ise 300°C sıcaklığı kullanın |
|  | Beyaz et | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | HAYIR | İDEAL: kümes hayvanları ve beyaz et parçaları |
|  | Kırmızı et | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | HAYIR | İDEAL: sığır eti ve kırmızı et parçaları |
|  | Balık | 170°C<br>160-180°C | L3/L4 | HAYIR | İDEAL: bütün balık ve filetolar |
|  | Sebze | 190°C<br>180-200°C | L3/L4 | HAYIR | İDEAL: kızarmış sebzeler ve patatesler |

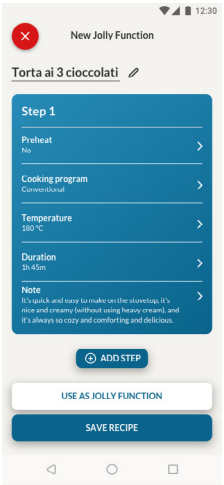
* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.
**Kapak kapalıyken kullanın.
*** Fırın modeline bağlıdır.

### 4.2.2. ÖZEL İŞLEVLER

| Sembol | İşlev | T°C varsayılan T°C aralığı | Önerilen raf konumu | Ön ısıtma | Öneriler |
|---|---|---|---|---|---|
| ♡ | Jolly | - | - | - | Fırınınızda bulunmayan favori işlevleri önceden ayarlanmış işlevler listesine ekleyin. hOn uygulaması aracılığıyla yapılandırabilirsiniz. |

### ♡ Jolly işlevi

Jolly işlevi sayesinde bu ürün, kişiselleştirilmiş tariflerinizi doğrudan fırında saklamanıza olanak tanıyarak tamamen özelleştirilebilir bir deneyim sunar. Uygulamaya giriş yapmanıza gerek kalmadan bu tarifleri istediğiniz sıklıkta uygulayabilirsiniz.




**Jolly İşlevi Nasıl Ayarlanır:**

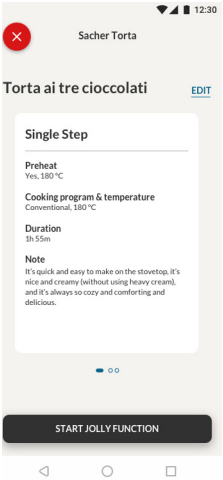
Jolly işlevini fırınınıza ayarlamak için uygulamanın U-CREATE bölümünü açın, kullanmak istediğiniz tarifi seçin ve "Jolly İşlevi Olarak Kullan" ögesine tıklayın.

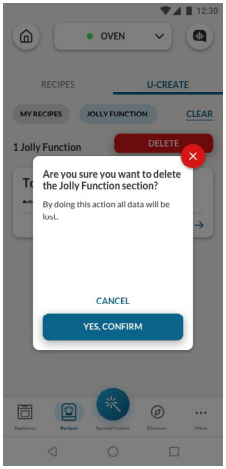
Bu noktadan itibaren işlevi, uygulamayla etkileşime girmeden doğrudan üründen başlatabilirsiniz. Pişirme işlemini başlatmak için işlev düğmesini Jolly işlevine çevirmeniz yeterlidir.

Ekranda önceden ayarlanmış sıcaklık gösterilecektir.

## Jolly işlevi nasıl düzenlenir:

Bir Jolly işlevini düzenlemek için uygulamanın tarif bölümüne gidin ve Jolly işlevi olarak belirlenen tarifin kartını seçin. Tarifi özelleştirmek ve önceden ayarlanmış ayarları değiştirmek için “düzenle” düğmesine dokunun.
Bir açılır mesaj, yeni değiştirilen Jolly işlevini kaydetmek için öncekini kaldırmanız gerektiğini bildirecektir. Onaylarsanız önceki Jolly işlevi silinir, ürüne yeni parametreler kaydedilir ve uygulamada görünür olur.



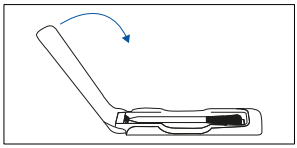

## Jolly İşlevi Nasıl Silinir:

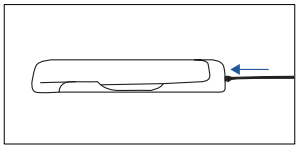
Jolly işlevini fırının kullanıcı arayüzünden kaldırmak için uygulamanın U-CREATE bölümüne erişim sağlayın.
Jolly işlevi olarak belirlenen tarifin kartına dokunduğunuzda, kırmızı “sil düğmesine” tıklayarak tarifi silmek mümkündür.
Bir açılır pencerede onayınız istenerek işlem onaylanır. Devam ederseniz, fırında kayıtlı Jolly işlevi kaldırılır ve artık uygulamada kullanılamaz olur.

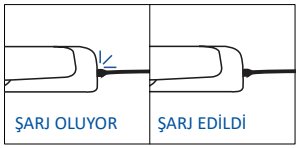
## PRECI PROBE

**Kullanmadan önce Preci Probe'un yeterli şarjının olduğundan emin olun:**

1. Preci Probe'u şarj cihazına yerleştirin ve kapağı kapatın.
2. Şarj cihazını USB kablosuyla USB adaptörü veya bilgisayarın/dizüstü bilgisayarın USB yuvası gibi bir USB güç kaynağına bağlayın. Şarj cihazı, otomatik kapanma işlevi nedeniyle güç bankasıyla düzgün çalışmayabilir.
3. Şarj cihazının LED'i yanar ve şarj sırasında yanıp söner. Preci Probe tamamen şarj olduğunda kapanacaktır.

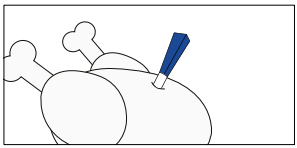


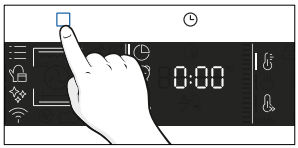


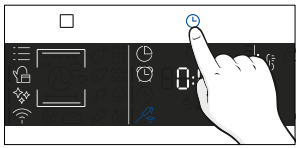


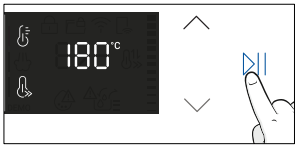

**Preci Probe'a Kaydolma ve Kullanım:**

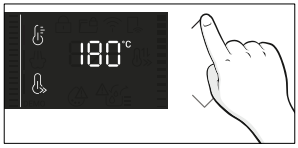
1. Probu yiyeceğe yerleştirin.
2. İstediğiniz işlevi seçmek için □ tuşuna dokunun ve Prob simgesini seçmek için ◷ tuşuna istediğiniz sayıda dokunun.
3. Bir süre sonra fırın Prob kodunu tanıyacaktır. ⏯, tuşuna dokunun ve hedef sıcaklığı ayarlamak için okları kullanın.
4. Onaylamak için ⏯ tuşuna dokunun. Bu andan itibaren fırın, yemeğinizin iç sıcaklığını izlemek için Probun verilerini kullanacaktır.
5. İstenilen iç sıcaklığa ulaşıldığında alarm çalar ve fırın kapanır. Probu yiyeceklerden dikkatlice çıkarın.

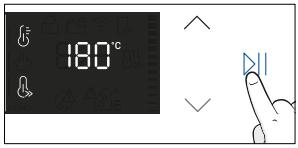




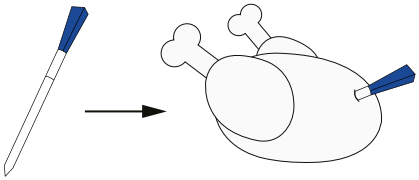


### Pişirme ipuçları

Prob tek bir ölçüm noktasıyla donatılmıştır. Metal ucu yiyeceğin ortasına gelecek şekilde tamamen yiyeceğin içine sokun. Pişirme sürecini doğru bir şekilde izlemek için bu noktayı yiyeceğin en kalın (en soğuk) kısmına mümkün olduğunca yakın yerleştirin.



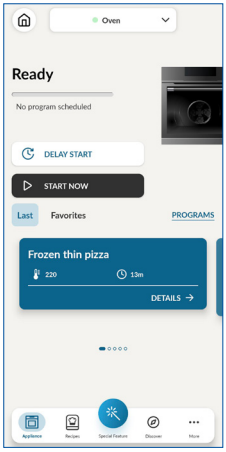
Prob, manuel işlevlerle (Statik, Statik + Fan, Izgara, Supergrill, Graten ve Çok seviyeli), YEMEK PİŞİRME KATEGORİLERİ (Et, Balık ve Sebze) ile kullanılabilir.

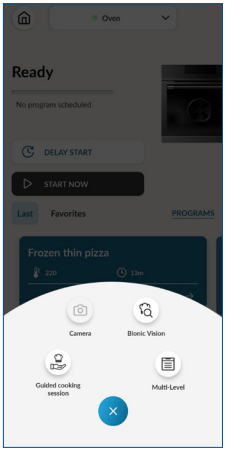
| Gıda kategorisi | Önerilen çekirdek T°C | Önerilen konumlandırma |
|---|---|---|
| Dana rosto | 45°C | Çapraz olarak en kalın kısımda. Silindirik şekilli yiyeceklerde (yani dana rostolar) ucunu, geometrik merkeze mümkün olduğunca yakın yerleştirin |
| Rosto et | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Kümes hayvanları | 83-85°C | Göğsün en kalın kısmına |
| Balık (bütün/biftek) | 65°C | Çapraz olarak en kalın kısımda |
| Ekmek/güveç | 90°C | Yiyeceğin geometrik merkezine yakın |

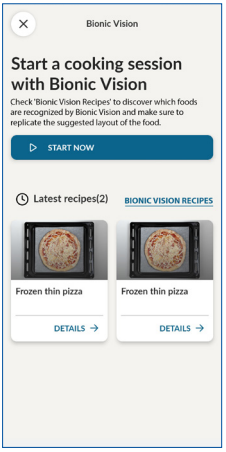
## KAMERA NASIL KULLANILIR *

Biyonik görüş kamerası, Uygulamada bulunan Preci Taste işlevi ile çalışır. Kamera yiyeceği tanıyabilir ve düzgün pişirmek için ilgili parametreleri ayarlayabilir. Pişirme işleminin durumunu doğrudan Uygulamadan izleyebilirsiniz.
Kamera ön ısıtma, Eco ve Piroliz işlevleri sırasında kullanılamaz.
Kamerayı kullanmak için Uzaktan Kumanda etkin olmalıdır.

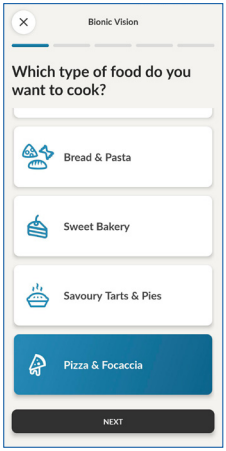
**Adım 1.** Uygulamada, “Özel Özellik”e basın, ardından “Preci Taste”i seçin ve “Şimdi Başlat”a basın.



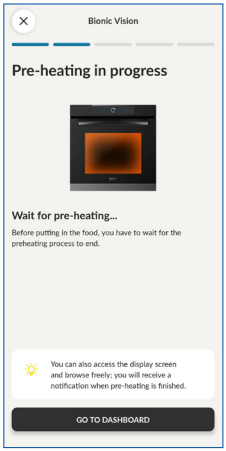




**Adım 2.** Pişirmek istediğiniz yiyecek kategorisini seçin, ardından onaylamak için “İleri” düğmesine basın.

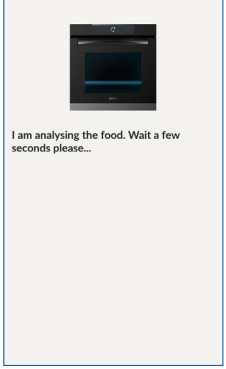


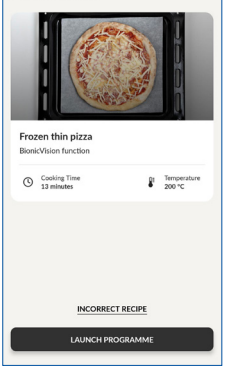

* yalnızca mevcutsa

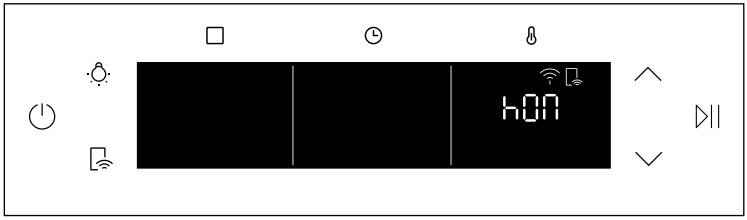
**Adım 3.** Preci Taste tarifi Uygulamadan başlatıldıktan sonra ön ısıtma başlayacaktır. Bu işlevi başlatmak için fırın bölmesi boş olmalıdır.



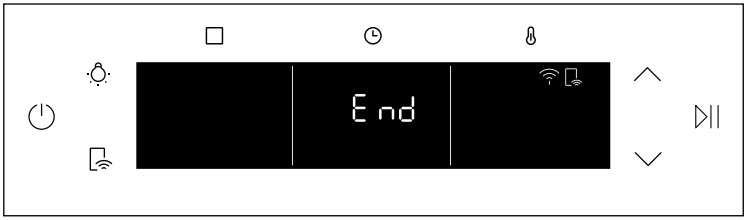

**Adım 4.** Ön ısıtma aşamasından sonra yiyecekler fırının içine yerleştirilebilir. Yiyeceklerin algılanabilmesi için fırın kapağını kapatın. Fırın, kamera aracılığıyla yiyecekleri tanıyacak ve uygun parametreleri ayarlayacaktır. Bu işlem sırasında, fırın ekranında "hOn" mesajı görünecektir. Kullanıcıdan onay alındıktan sonra pişirme işlemi otomatik olarak başlayacaktır.



**Adım 5.** Pişirme işlemi sona erdiğinde ekranda “End” yazısı görünecektir. Yemeğinizin daha pişmiş olmasını tercih ederseniz, pişirme süresini uzatabilirsiniz.




**NOT**: Kamerayı çalıştırmadan önce, net bir görüş sağlamak için kameranın menzilindeki camın temiz olduğundan emin olun



### 4.2.3. ÇOKLU ADIM ÖZELLİĞİ

Çok Adımlı özellik, pişirme sırasında düğmeye basarak fonksiyonu değiştirirken önceden ayarlanmış pişirme parametrelerinin (sıcaklık ve süre) korunmasını sağlar. ☐

Bu özellik, ECO ve JOLLY programları hariç tüm ANA FONKSİYONLAR ☰ için kullanılabilir.

# 5. PİŞİRME YÖNERGELERİ

## 5.1. GENEL PİŞİRME TABLOSU

Bu ürün, 6 veya 7 pişirme seviyesine sahip iki farklı yan ızgara seçeneğiyle gelir. Lütfen ilgili pişirme tablosuna bakınız.

**NOT**: Kek, kiş ve 2 katlı bir kalıp veya kap gerektiren diğer tarifleri pişirmek için kademeli olarak yerleştirin: üst tepsi sol tarafa ve alt tepsi sağ tarafa.

### 6 Seviyeli Model **

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tatlıunlu mamul-ler | Küçük pastalar/ kekler | 1 | Geleneksel<br>Çok Seviyeli | 175°C<br>160°C | E | Fırın tepsisi | L3<br>L4 | 20-30<br>30-40 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 150°C | | Derin + Fırın tepsisi | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 140°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Pandispanya (26 cm çap) | 1 | Geleneksel<br>Çok Seviyeli | 170°C<br>150°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2<br>L4 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 150°C | | Metal ızgara + Kek kalıbı | L1+L4 | 50-60 |
| | Bisküvi | 1 | Geleneksel<br>Çok Seviyeli | 150°C | E | Fırın tepsisi | L3<br>L4 | 25-30<br>30-35 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 140°C | | Derin + Fırın tepsisi | L2+L5 | 30-40 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 140°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Çikolatalar | 1 | Çok Seviyeli | 190°C | E | Fırın tepsisi | L4 | 25-35 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 170°C | | Fırın tepsisi | L2+L5 | 25-35 |
| | Yorkshire puding | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-30 |
| | Beze | 1 | Çok Seviyeli | 90°C | E | Fırın tepsisi | L4 | 90-160 |
| | Makaron | 1 | Geleneksel | 150°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 15-20 |
| | Elmalı tart | 1 | Geleneksel | 185°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Çok Seviyeli | 170°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L4 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Geleneksel | 170°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 40-60 |
| | Çikolatalı sufle | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi + kalıplar | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Geleneksel | 150°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 50-65 |
| | Donmuş kruvasanlar | 1 | Geleneksel + fan | 175°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | | Derin + Fırın tepsisi | L2+L5 | 25-35 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 160°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 210°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 30-45 |
| Ekmekler ve Gözleme | Tost ekmeği | 1 | Supergrill | 05 | H | Metal ızgara | L6 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L2/L3 | 25-35 |
| | Ekmek, bütün | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 35-50 |

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lezzetli turtalar ve güveçler | Tuzlu kek / Kiş (26 cm çap) | 1 | Geleneksel + fan Pizza | 200°C | E H | Metal ızgara + Kiş kalıbı | L3 L2 | 30-50 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Metal ızgara + Kiş kalıbı | L1+L4 | 50-70 |
| | Peynirli sufle | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-35 |
| | Lazanya, taze | 1 | Geleneksel + fan | 200°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 40-60 |
| | Lazanya, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 180°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 50-60 |
| | Fırında makarna | 1 | Graten | 200°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L4 | 20-30 |
| | Cannelloni, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 180°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 45-55 |
| Pizza | Pizza, taze (Tepsi) | 1 | Geleneksel Pizza | 250°C 300°C | E H | Fırın tepsisi | L2/L3 | 10-15 18-25 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Derin+ Fırın tepsisis | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, taze (Yuvarlak) | 1 | Geleneksel Pizza | 250°C 300°C | E H | Fırın tepsisi | L2/L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Derin+ Fırın tepsisis | L2+L5 | 30-40 |
| | Dondurulmuş pizza (ince hamur) | 1 | Geleneksel Pizza | 220°C 200°C | E H | Metal ızgara | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Metal ızgara | L2+L5 | 15-25 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 180°C | | Metal ızgara | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Et ve Kümes Hayvanları | Kızarmış bütün tavuk (1-1,2kg) | 1 | Çok Seviyeli Graten | 220°C | E | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e 150 ml su ile yerleştirin | L4 | 40-60 |
| | Tavuk budu | 1 | Air Fry | 220°C | H | Air Fry tepsisi** | L4 | 30-50 |
| | Kızarmış ördek | 1 | Çok Seviyeli Graten | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 50-60 |
| | Horoz | 1 | Çok Seviyeli Graten | 220°C | E | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin | L4 | 20-40 |
| | Kızarmış hindi | 1 | Çok Seviyeli Graten | 200°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 50-60 |

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Domuz pirzolası (1000 - 1200g) | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 80-100 |
| | Sosis | 1 | Supergrill | 04 | E | Metal ızgara | L5 | 40-50 |
| | Kızarmış dana eti (500 g) | 1 | Çok Seviyeli | 220°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-40 |
| | Köfte (1000 1500g) | 1 | Geleneksel | 180°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 40-50 |
| | Patatesli kavrulmuş tavuk | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Derin tepsi | L4 | 45-60 |
| Balık ve Deniz Ürünleri | Izgara deniz ürünleri | 1 | Supergrill | 04 | H | Metal ızgara | L5 | 15-30 |
| | Dondurulmuş balık çubukları | 1 | Air Fry | 200°C | H | Air Fry tepsisi** | L4 | 20-25 |
| | Pişmiş balık | 1 | ECO | 200°C | H | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin | L3 | 40-60 |
| Sebzeler | Sebze graten | 1 | ECO | 200°C | H | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 80-90 |
| | Dondurulmuş patates kızartması (300 - 500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | H | Air Fry tepsisi** | L4 | 18-25 |
| | Kızarmış patates | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L4 | 30-50 |

Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
* ön ısıtma gerekiyorsa
** Fırın modeline bağlıdır.

## 7 Seviyeli Model **

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tatlı unlu mamuller | Küçük pastalar/ kekler | 1 | Geleneksel<br>Çok Seviyeli | 175°C<br>160°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 150°C | | Derin + Fırın tepsisi | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 140°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Pandispanya (26 cm çap) | 1 | Geleneksel<br>Çok Seviyeli | 170°C<br>150°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2<br>L3 | 30-40<br>40-50 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 150°C | | Metal ızgara + Kek kalıbı | L3+L6 | 50-60 |
| | Bisküvi | 1 | Geleneksel<br>Çok Seviyeli | 150°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 25-30<br>20-25 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 140°C | | Fırın tepsisis | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 140°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Çikolatalar | 1 | Çok Seviyeli | 190°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 170°C | | Fırın tepsisi | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire puding | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-30 |
| | Beze | 1 | Çok Seviyeli | 90°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 90-160 |
| | Makaron | 1 | Geleneksel | 150°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 15-20 |
| | Elmalı tart | 1 | Geleneksel | 185°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Çok Seviyeli | 170°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Geleneksel | 170°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 40-60 |
| | Çikolatalı sufle | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi + kalıplar | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Geleneksel | 150°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 50-65 |
| | Dondurulmuş kruvasanlar | 1 | Geleneksel+Fan | 180°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | | Derin + Fırın tepsisi | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 160°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 210°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 30-45 |
| Ekmekler ve Gözleme | Tost ekmeği | 1 | Supergrill | 05 | H | Metal ızgara | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 25-35 |
| | Ekmek, bütün | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 35-50 |

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lezzetli turtalar ve güveçler | Tuzlu kek / Kiş (26 cm çap) | 1 | Geleneksel+Fan<br>Pizza | 180°C<br>200°C | E<br>H | Metal ızgara + Kiş kalıbı | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Metal ızgara + Kiş kalıbı | L2+L5 | 50-70 |
| | Peynirli sufle | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-35 |
| | Lazanya, taze | 1 | Geleneksel+Fan | 180°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 40-60 |
| | Lazanya, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 180°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 45-55 |
| | Fırında makarna | 1 | Graten | 200°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, taze (Tepsi) | 1 | Geleneksel<br>Pizza | 250°C<br>300°C | E<br>H | Fırın tepsisi | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Derin + Fırın tepsisi | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, taze (Yuvarlak) | 1 | Geleneksel<br>Pizza | 250°C<br>300°C | E<br>H | Fırın tepsisi | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Derin + Fırın tepsisi | L2+L5 | 30-40 |
| | Dondurulmuş pizza (ince hamur) | 1 | Pizza | 200°C | H | Metal ızgara | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Metal ızgara | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Metal ızgara | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Et ve Kümes Hayvanları | Kızarmış bütün tavuk (1-1,2kg) | 1 | Çok Seviyeli Graten | 220°C | E | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e 150 ml su ile yerleştirin | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Tavuk budu | 1 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 30-50 |
| | Kızarmış ördek | 1 | Çok Seviyeli Graten | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Horoz | 1 | Çok Seviyeli Graten | 220°C | E | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Kızarmış hindi | 1 | Graten | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 50-60 |
| | Domuz pirzolası (1000 - 1200 g) | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 80-100 |
| | Sosis | 1 | Supergrill | 04 | E | Metal ızgara | L5 | 40-50 |
| | Kızarmış dana eti (500 g) | 1 | Graten | 220°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-40 |
| | Köfte (1000 1500g) | 1 | Geleneksel | 180°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 40-50 |
| | Patatesli kavrulmuş tavuk | 1 | Graten | 200°C | E | Derin tepsi | L4 | 45-60 |
| Balık ve Deniz Ürünleri | Izgara deniz ürünleri | 1 | Supergrill | 04 | H | Metal ızgara | L5 | 15-30 |
| | Dondurulmuş balık çubukları | 1 | Air Fry | 200°C | H | Air Fry tepsisi** | L4 | 20-25 |
| | Pişmiş balık | 1 | ECO | 200°C | H | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin | L3 | 40-60 |
| Sebzeler | Sebze graten | 1 | ECO | 200°C | H | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 80-90 |
| | Dondurulmuş patates kızartması (300 - 500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | E | Air Fry tepsisi** | L4 | 18-25 |
| | Potato Graten | 1 | Graten | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L4 | 15-25 |
| | Kızarmış patates | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L4 | 30-50 |

Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
* ön ısıtma gerekiyorsa
** Fırın modeline bağlıdır.

## 5.2. EVERYDAY COOKING TABLOSU

Gıda kategorisi menüsü, her kategorinin ihtiyaçlarına uygun özel pişirme programları sayesinde, fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan çeşitli tarifler pişirmenize olanak tanır.
Pişirme programını seçtikten sonra, sağ düğme çevrilerek düzenlenebilen varsayılan süre gösterilir; pişirme sıcaklığı özel simgeye basılarak değiştirilebilir. Her iki parametre de aşağıdaki tabloda gösterildiği gibi sınırlı bir aralıkta ayarlanabilir.

| Sembol | Açıklama | Ön ısıtma | Raf konumu | Su Hacmi * | Sıcaklık aralığı (°C) | Zaman Aralığı (dk) | Et Pişirme Sensörü sıcaklığı (varsa) | Açıklama |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Beyaz Et | HAYIR | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 40-80 | 70-85°C | Kümes hayvanları ve beyaz et parçaları için |
|  | Kırmızı Et | HAYIR | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 20-80 | 58-65°C | Sığır eti ve kırmızı et parçaları için |
|  | Balık | HAYIR | L3/L4 | 75 ml | 160-180 | 15-45 | 55-65°C | Bütün balık ve filetolar için. |
|  | Sebzeler | HAYIR | L3/L4 | 100 ml | 180-200 | 30-80 | 70-90°C | Kızarmış sebzeler ve patatesler için |

**NOT**: Fırını kapattıktan sonra pişirmeye devam edilmesi gerekiyorsa, everyday cooking programlarından kaçınılması ve bunun yerine standart işlevlerin tercih edilmesi tavsiye edilir.

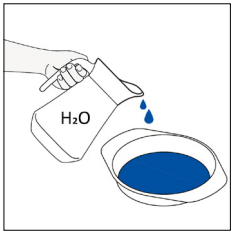
***Buhar kabı kullanıldıktan sonra**
Kullanım sıklığına ve suyun sertliğine bağlı olarak, kaptan kireç lekeleri kalabilir.
Buhar kabını kullandıktan sonra cihazı temizlemeden önce soğumaya bırakın.
Kireç lekelerini çıkarmak için kaba 150 ml sirke ve 50 ml su karışımı dökün.
Yaklaşık 10 dakika bekledikten sonra yumuşak bir bezle silin.



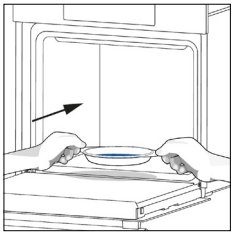
* Fırın modeline bağlıdır.

## *BUHARLI PİŞİRME PROGRAMLARI İÇİN BUHAR KABI NASIL KULLANILIR

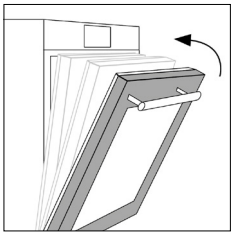
Buhar pişirme programını seçtikten sonra şu adımları izleyin:




**1.** Buhar kabına musluktan veya sürahiden önerilen miktarda su ekleyin.



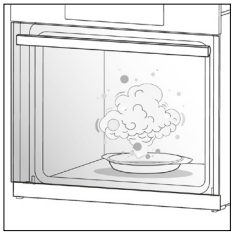
**2.** Buhar kabını fırın boşluğunun alt kısmına yerleştirin.



**3.** Fırın kapısının kapalı olduğundan emin olun.




**4.** Onaylamak için basın.



* Fırın modeline bağlıdır.

| Tarif | Servis boyutu | Pişirme programı | T°C | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Pişirme süresi (dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dana eti kavurma | 500-800g | Et | 190°C | Metal ızgara | L3 | 30-40 |
| Dana filetosu | 200g | Et | 200°C | Metal ızgara | L3 | 20-25 |
| Dalyan köfte | 1000-1500g | Et | 180°C | Metal ızgara | L3 | 40-50 |
| Beef wellington | 500g | Et | 200°C | Metal ızgara | L3 | 50-80 |
| Porto rostosu | 800-1000g | Et | 200°C | Metal ızgara | L3 | 40-70 |
| Domuz kaburga | 1000-1200g | Et | 200°C | Metal ızgara | L3 | 80 |
| Kuzu kafesi | 800-1000g | Et | 200°C | Metal ızgara | L3 | 60-80 |
| Koyun bacağı | 1500-2000g | Et | 190°C | Metal ızgara | L3 | 80 |
| Somon fileto | 200-600g | Balık | 170°C | Fırın tepsisi | L3 | 20-35 |
| Ton balığı bifteği | 600g (uygulama 4 adet) | Balık | 180°C | Metal ızgara | L3 | 15-20 |
| Kılıç balığı bifteği | 700g (uygulama 4 adet) | Balık | 180°C | Fırın tepsisi | L3 | 15-20 |
| Morina Balığı Filetosu | 600g (uygulama 4 adet) | Balık | 160°C | Fırın tepsisi | L3 | 15-20 |
| Çipura, bütün | 1 | Balık | 170°C | Fırın tepsisi | L3 | 35-45 |
| Çipura, fileto | 600g (uygulama 4 adet) | Balık | 160°C | Fırın tepsisi | L3 | 15-20 |
| Levrek fileto | 600g (uygulama 4 adet) | Balık | 160°C | Fırın tepsisi | L3 | 15-20 |
| Tuzda balık | 1 | Balık | 180°C | Fırın tepsisi | L3 | 30-40 |
| Şişte balık | 8 adet | Balık | 160°C | Metal ızgara | L3 | 20-30 |
| Kalamar dolması | 4 adet | Balık | 180°C | Fırın tepsisi | L3 | 25-40 |
| Tam ekmek | 1 | Unlu mamuller | 200°C | Metal ızgara | L3 | 35-50 |
| Çavdar ekmeği | 1 | Unlu mamuller | 190°C | Metal ızgara | L3 | 35-50 |
| Sandviç somunu | 1 | Unlu mamuller | 200°C | Metal ızgara | L3 | 35-50 |
| Dondurulmuş bagetler | 1 | Unlu mamuller | 200°C | Metal ızgara | L3 | 15-25 |
| Dondurulmuş puf böreği atıştırmalıkları | 1 | Unlu mamuller | 190°C | Metal ızgara | L3 | 20-30 |
| Rezene | 1 tepsi | Sebzeler | 200°C | Metal ızgara | L3 | 30-40 |

| Tarif | Servis boyutu | Pişirme programı | T°C | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Pişirme süresi (dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Karışık sebze | 1 tepsi | Sebzeler | 190°C | Metal ızgara | L3 | 40-45 |
| Karnabahar | 1 tepsi | Sebzeler | 190°C | Metal ızgara | L3 | 40-50 |
| Kabaklar, küp şeklinde | 1 tepsi | Sebzeler | 200°C | Metal ızgara | L3 | 30-40 |
| Biber dolması | 1 tepsi | Sebzeler | 180°C | Metal ızgara | L3 | 70-80 |
| Kabak dolması | 1 tepsi | Sebzeler | 190°C | Metal ızgara | L3 | 35-45 |
| Havuç çubukları | 1 tepsi | Sebzeler | 180°C | Fırın tepsisi | L3 | 35-40 |
| Brokoli | 1 tepsi | Sebzeler | 190°C | Fırın tepsisi | L3 | 30-40 |
| Ratatouille | 1 tepsi | Sebzeler | 190°C | Metal ızgara | L3 | 40-45 |
| Sebzeli kiş | 6 adet ramekins | Sebzeler | 180°C | Fırın tepsisi + kalıplar | L3 | 25-35 |

# 6. BAKIM VE TEMİZLİK

## 6.1. GENEL ÖNERİLER

Düzenli temizlik, cihazınızın kullanım ömrünü uzatabilir. Elle temizlik yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.

- Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.
- Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır.
- Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir.
- Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kapla ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

## 6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ

### 6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri

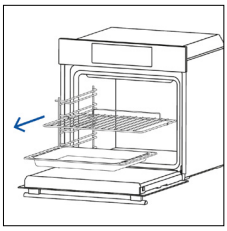
**Pirolitik temizleme** (fırın modeline bağlı olarak)
Bu işlem, karmaşık maddelerin ısıl işlem uygulanarak ayrıştırılmasını içeren, aynı adı taşıyan kimyasal işleme dayanır.

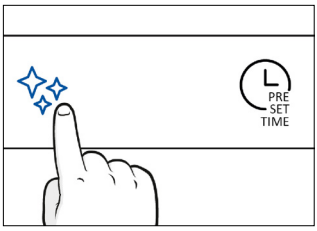
Başlatıldığında fırın kapağını otomatik olarak kilitler ve sıcaklığı hızla 410°C'ye yükseltir.
Temizleme döngüsünün sonunda yemek artıkları emaye yüzeylerde beyaz bir kat film bırakır. Bu parçacıkları gidermek için bir fırça veya çelik yünü kullanın ve sıcak sabunlu suya batırılmış bir bezle silin. Uygun temizlik maddeleri sıcak sabunlu su veya fırın temizleyicisidir.

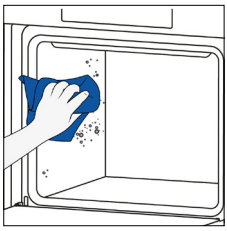
**Nasıl çalışır:**

1. Izgaralar, yan raflar ve yan raf vidaları (*) gibi aksesuarları fırından çıkarın;
2. işlev düğmesini açın Pirolitik programını ayarlamak için kadran kontrolünü çevirin; İşlevin önceden ayarlanan süre boyunca çalışmasına izin verin. Bu işlem sırasında ve sonraki soğuma aşamasında fırın kapısı kilitli kalacaktır.
3. Cihaz soğuduğunda fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.
   ⚠ **UYARI:** Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun. Yanma riski olduğundan tüm sıcak yüzeylerde dikkatli olunmalıdır. Damıtılmış veya içilebilir su kullanın.

(*) yalnızca 7 seviyeli modeller için.





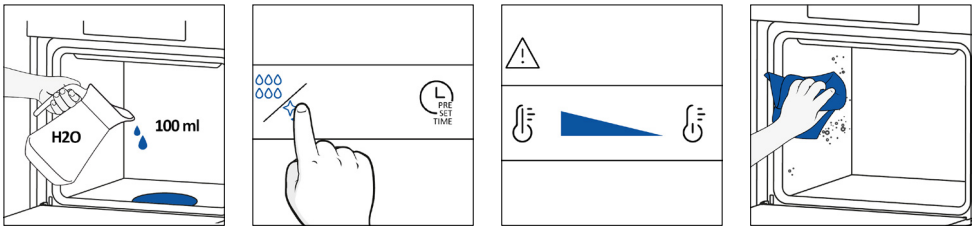



### H₂O Clean

H₂O Clean işlevi, hafif kirleri zahmetsizce gidermek ve buharın gücünü kullanarak fırınınızın iç kısmını temizlemek için hızlı ve çevre dostu bir çözüm sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.

**Nasıl çalışır:**

1. Fırının alt bölmesine 100 ml su ve bir damla bulaşık deterjanı dökün.
2. düğmesini açın. Gerekirse, kadran kontrolünü çevirerek Hydro clean programını ayarlayın. İşlevin önceden ayarlanan süre boyunca çalışmasına izin verin.
3. Temizleme işleminin sonunda fırının soğumasını bekleyin.
4. Cihaz soğuduğunda fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.
5. **UYARI:** Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun. Yanma riski olduğundan tüm sıcak yüzeylerde dikkatli olunmalıdır. Damıtılmış veya içilebilir su kullanın. Olası aşınmayı önlemek için pişirme alanını silin ve tamamen kurumasını bekleyin.



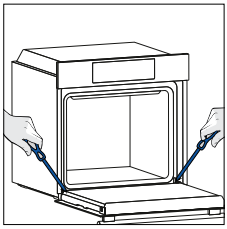

**Katalitik temizleme** (fırın modeline bağlı olarak)

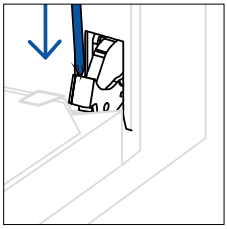
Fırın boşluğunu kaplayan katalitik paneller, size asla kirli bir fırınla uğraşmak zorunda kalmama lüksünü sunar.
Mikro gözenekli bir yapıya sahip olan paneller, sıçramalardan kaynaklanan yağları emme konusunda usta olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.
Katalitik bir kimyasal reaksiyon yoluyla, yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında emilen gresi etkili bir şekilde gaz halindeki elementlere dönüştürürler.

Öneri: Özellikle fırınınızı haftada iki ila üç pişirme işlemi için kullanıyorsanız, yaklaşık üç yıllık kullanımdan sonra katalitik panelleri değiştirin. Bu, optimum performans ve temizlik sağlar.

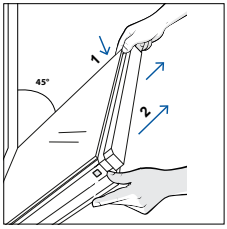
### 6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla konumlandırın. Menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

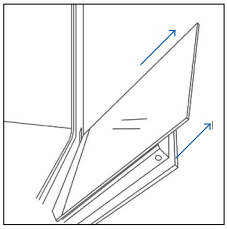




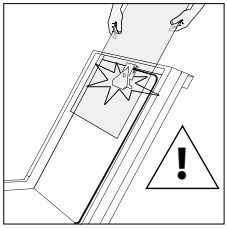
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.



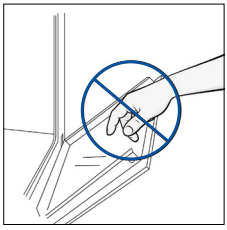

3. Fırın camını içten başlayarak çok dikkatli bir şekilde çıkarın. İşlem sırasında camı iki elinizle sıkıca tutun ve yastıklı düz bir yüzeye (örneğin bir kumaşın üzerine) yerleştirin.



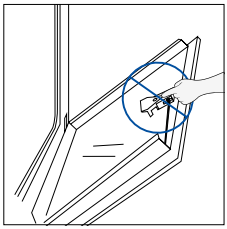
4. ⚠ **UYARI:** İç ve orta camlar çıkarılırken veya takılırken kameraya (*) çarpmamalıdır..



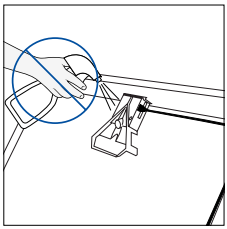
5. ⚠ **UYARI:**Dış cam çıkarılamaz.

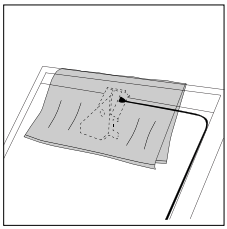


6. ⚠ **UYARI:** Kamera (*) temizlik işlemlerisırasında sökülmemeli, zorlanmamalı,açılmamalı veya çıkarılmamalıdır.



7. ⚠ **UYARI**: Temizlik işlemleri sırasında kameranın herhangi bir deterjanla temas etmesi önlenmelidir

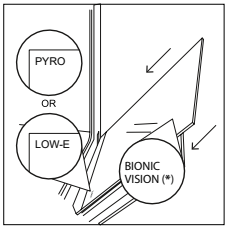




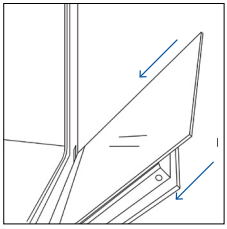
8. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.



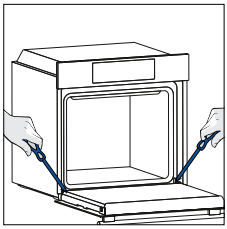

9. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan “LOW-E / PYRO” etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır. “Bionic Vision” (Biyonik Görüş) yazısının burada gösterildiği gibi göründüğünden emin olun, böylece fırın kapağı açıkken doğru şekilde okunabilir.

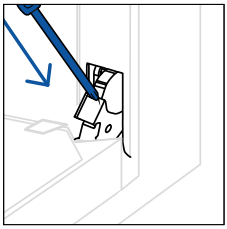



10. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.

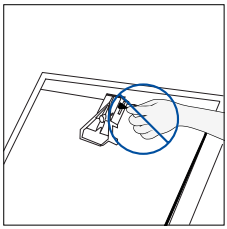


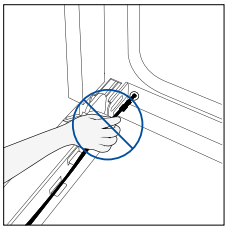
11. Daha sonra kapıyı tekrar 90°’ye getirinve menteşe kilitleme tırnaklarını fırınıniç kısmına doğru döndürün.





12. ⚠ **UYARI**: Temizleme işlemleri sırasında kamera (*) konektörlerinin bağlantısı kesilmemelidir.





* sadece varsa

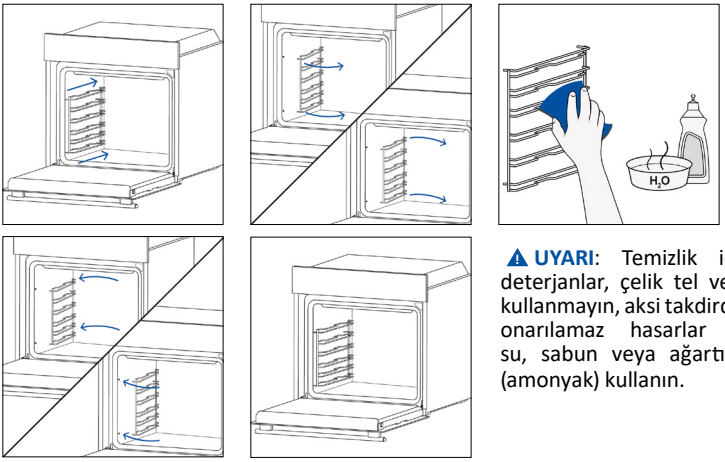
### 6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ

Aksesuarları, her kullanımdan sonra iyice temizlediğinizden ve havluyla kuruladığınızdan emin olun. Kalıcı kalıntılar için aksesuarları, ikinci bir yıkamadan önce yaklaşık 30 dakika su ve sabun karışımında bekletmeyi düşünün.

**YAN RAFLARIN TEMİZLİĞİ:**

– **6 seviyeli model**

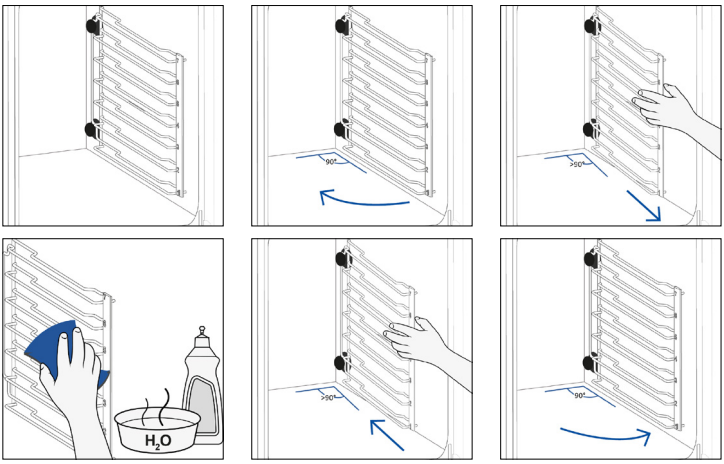
1. Yan rafları ok yönünde çekerek çıkarın.
2. Yan rafları, bulaşık makinesine koyarak veya ıslak bir süngerle temizleyin ve daha sonra iyice kurumasını bekleyin.
3. Temizleme işleminden sonra yan rafları ters sıradan takın.




⚠ **UYARI**: Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

– **7 seviyeli model***

1. Yan rafları önce ön kısmını ok yönünde çekip arka kısmını vidalardan ayırarak çıkartın.
2. Yan rafları, bulaşık makinesine koyarak veya ıslak bir süngerle temizleyin ve daha sonra iyice kurumasını bekleyin.
3. Temizleme işleminden sonra yan rafları ters sırayla takın. Arka kısmı vidaların arasına yerleştirin ve ön kısmı ok yönünde itin.




* Fırın modeline bağlıdır.

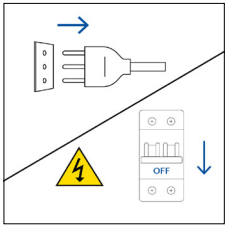
## 6.4. BAKIM

### PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

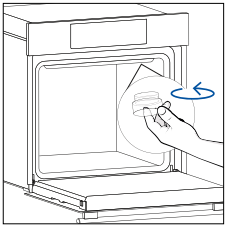
**Üstteki ampulün değiştirilmesi:**

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
2. Lambanın cam kapağını çıkarın.
3. Ampulü sökün.
4. Ampulü aynı türden yeni bir ampulle değiştirin.
5. Lambanın cam kapağının yerini değiştirin.
6. Fırını elektrik şebekesine tekrar bağlayın.

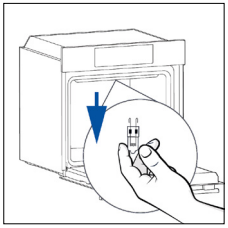
**Adım 1**



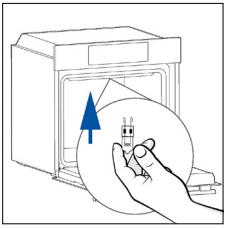

**Adım 2**



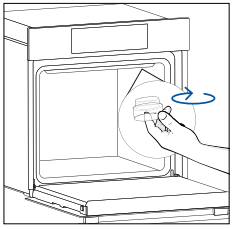
**Adım 3**



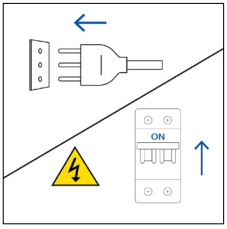
**Adım 4**

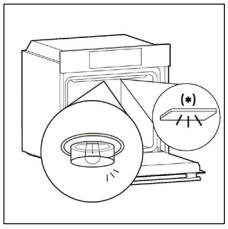


**Adım 5**



**Adım 6**



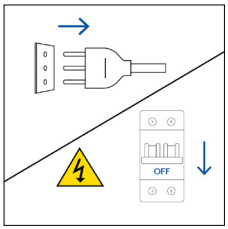




Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir
* Bu lamba ile ilgili sorunlarınız varsa, müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

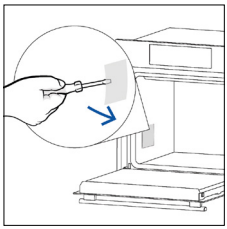
**Yan ampulün değiştirilmesi:**

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
2. Koruyucu camın yan tarafına yerleştirdiğiniz düz uçlu bir tornavida ile hafifçe baskı uygulayarak çıkarın.
3. Ampulü dikkatlice tabanından tutun.
4. Yenisini takın.
5. Koruyucu camı, yerine kilitlenene kadar hafifçe bastırarak yeniden takın.
6. Fırını elektrik şebekesine tekrar bağlayın.

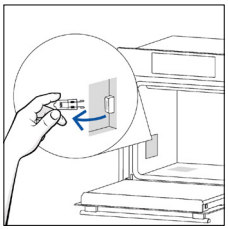
**Adım 1**



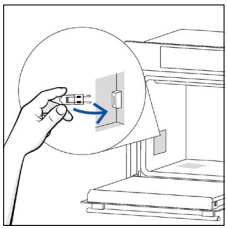

**Adım 2**



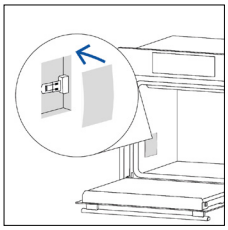
**Adım 3**



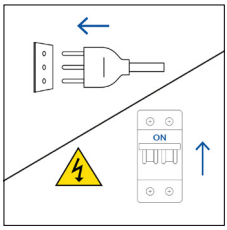
**Adım 4**



**Adım 5**



**Adım 6**




Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

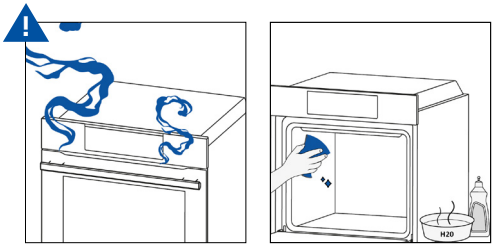
# 7. SORUN GİDERME

Fırın kullanımı sırasında bir hata meydana gelirse, ekranda “ER” kodu ve ardından hatayı tanımlayan iki rakam görüntülenir.
Fırını kapatıp fişini çekerek devam edin, birkaç dakika bekleyin ve ardından tekrar bağlayın.
Hata ortadan kalkarsa fırını kullanmaya devam edebilirsiniz. Aksi takdirde müşteri hizmetlerini arayın ve ekranda gördüğünüz kodu (ERXX) iletin.

**Hata**




**Duman**



# 8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF

## 8.1. CİHAZIN BERTARAF EDİLMESİ



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de temel elementleri (yeniden kullanılabilecek) içerir. WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir.

Bireyler, WEEE'nin bir çevre sorunu haline gelmemesini sağlamada önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

## 8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE SAYGI

Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın.

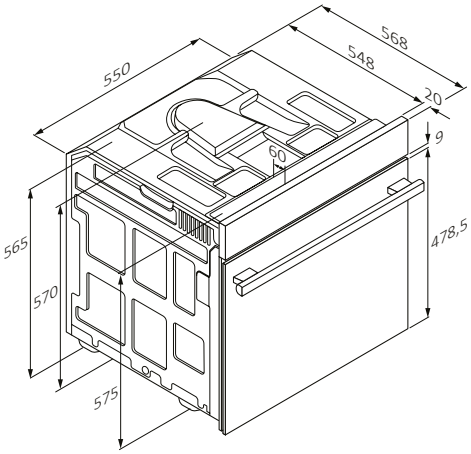
Fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açın, çünkü her açıldığında boşluktan gelen ısı dağılır. Önemli düzeyde enerji tasarrufu için, planlanan pişirme süresinin bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatın ve fırının üretmeye devam ettiği artık ısıyı kullanın. Boşluğun dışına herhangi bir ısı dağılımını önlemek için contaları temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, "gecikmeli pişirme" programı, enerji tasarrufunu daha basit hale getirerek, pişirme sürecini indirimli tarifeli zaman diliminde başlayacak şekilde ayarlar.

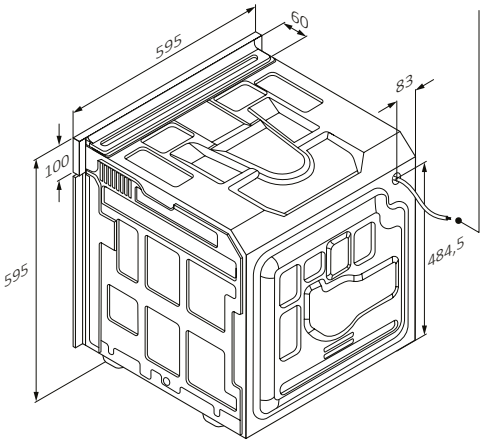
# 9. KURULUM

Qr Kodunu taratarak ürün kurulum videosunu görüntüleyebilirsiniz.

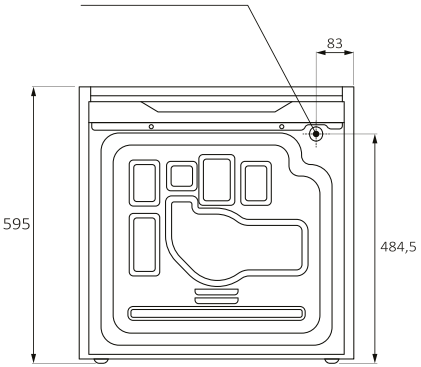
veya buraya tıklayarak **link**

Kablo 1100

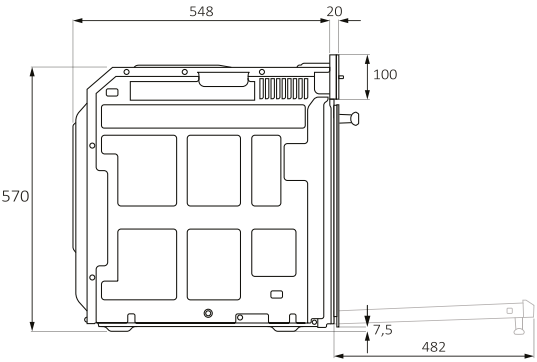



Kablo 1100

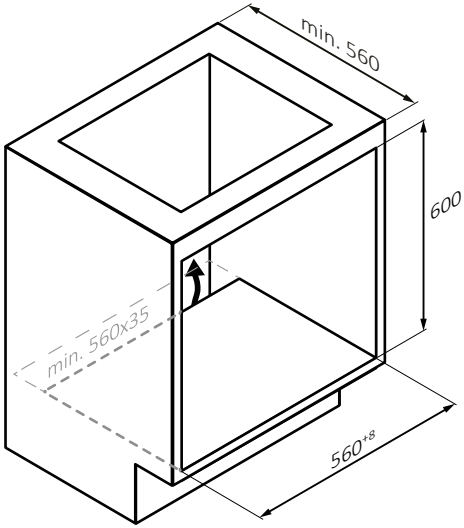


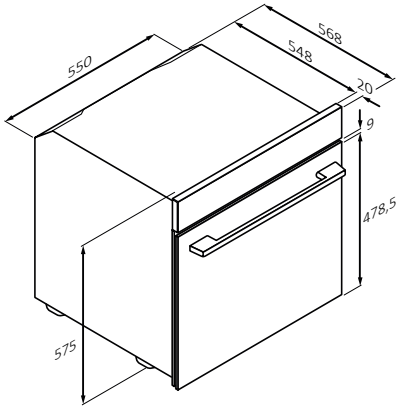

Arkadan görünüm

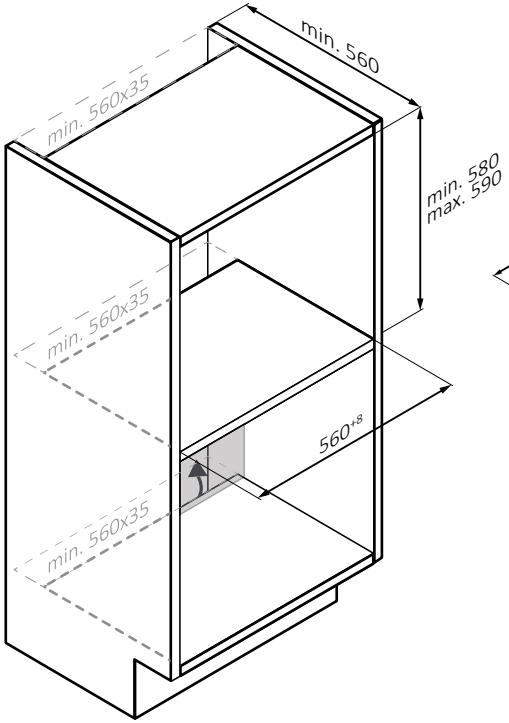


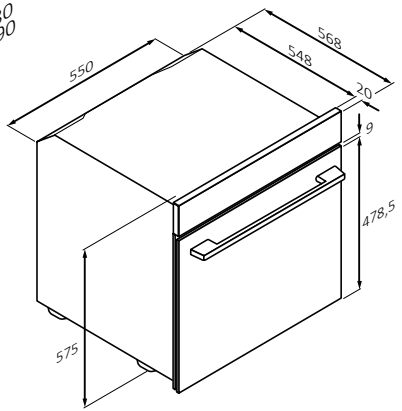

Yandan görünüm

mm

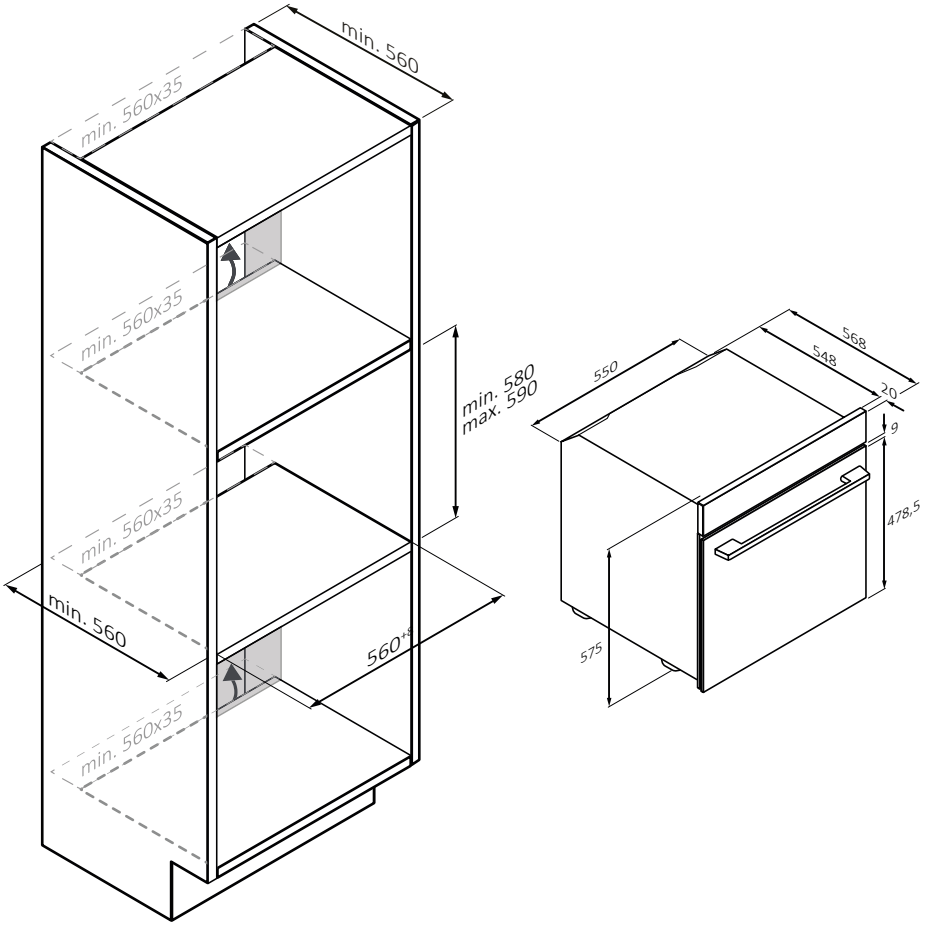

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

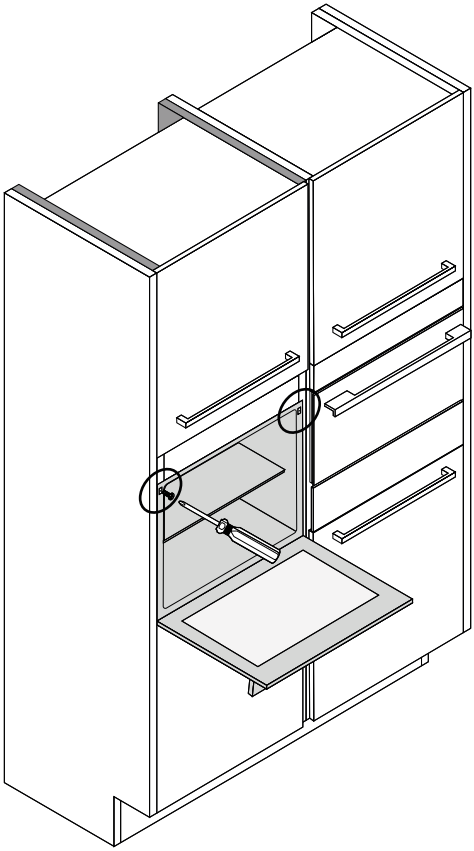

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

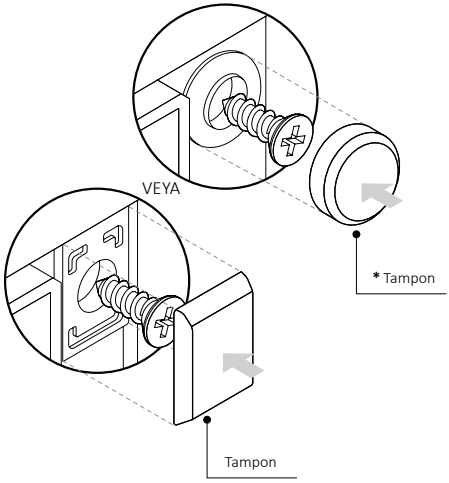

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm






(Sadece varsa*)

mm

Haier

70079455 • Rev_A • 03.2026