

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
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 EASY STEAM)

- ⚠ **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 in the cavity bottom during the steam function.

WARNINGS WIRED TEMPERATURE PROBE*

- When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but it is never higher than 200°C: the selectable temperature is also limited to 200°C.

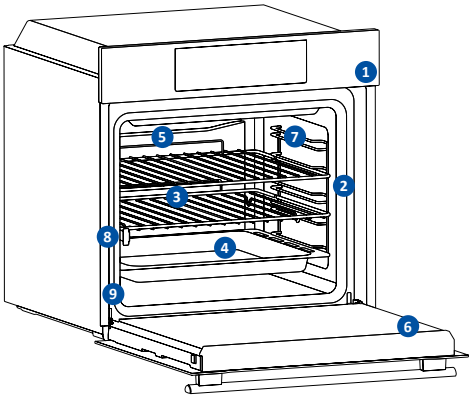
WARNINGS (*FOR STEAM VESSEL)

- ⚠ **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.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

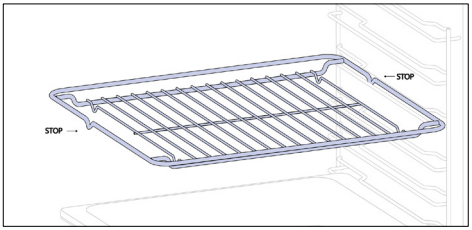


1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Telescopic Guides**
9. **Serial number & QRcode**

Write here your serial number for future reference.

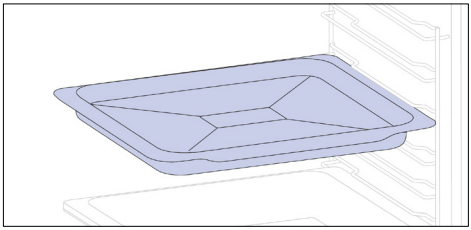
2.2. ACCESSORIES

Metal grid



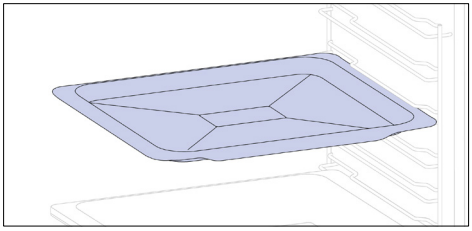
A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

Deeper Tray



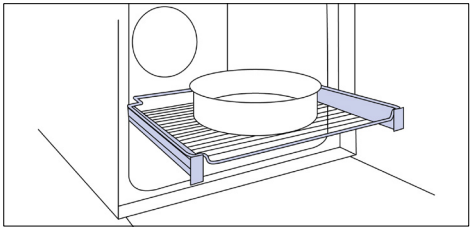
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Baking tray (only if present*)



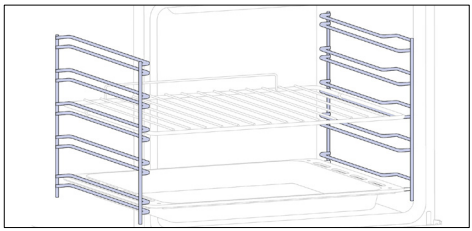
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

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.

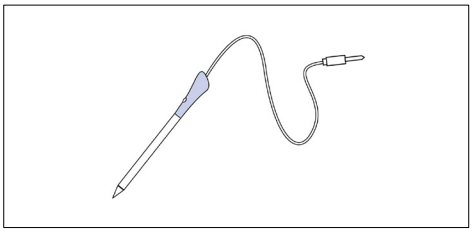
Lateral wire grids (only if present*)



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

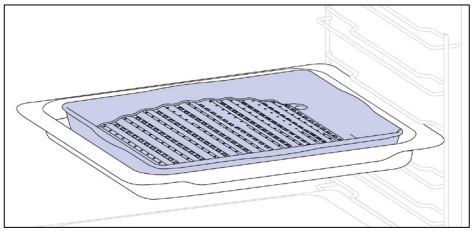
NOTE: 6 or 7 levels depending on the model.

Preci Probe (only if present*)



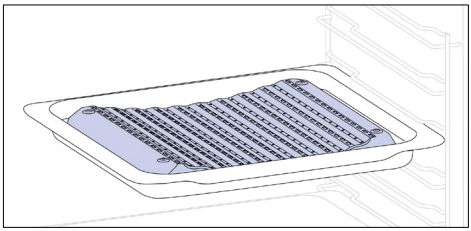
This Preci Probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

Dual tray – BBQ mode (only if present*)



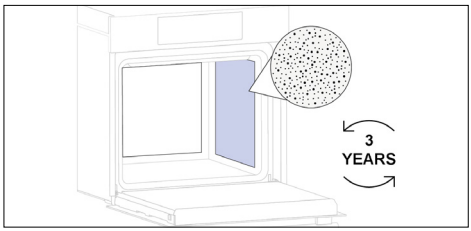
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Dual tray – STEAM mode (only if present*)

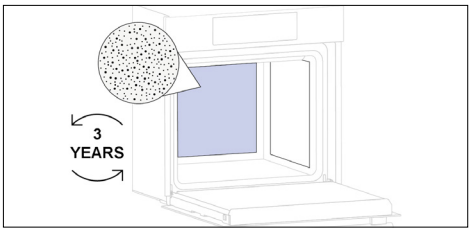


The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more “wet” cooking will be obtained.

Catalytic Panels (only if present*)

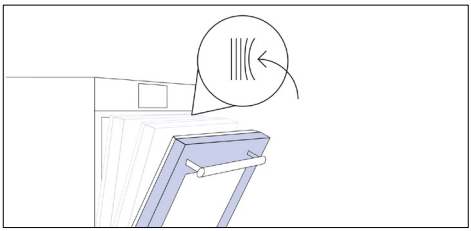


Catalytic Fan Cover (only if present*)



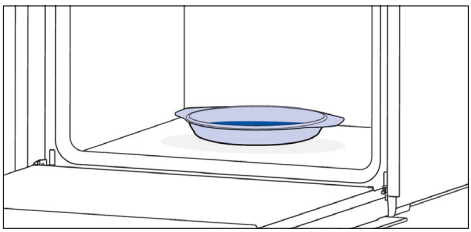
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



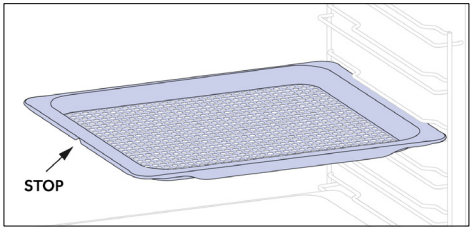
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

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.

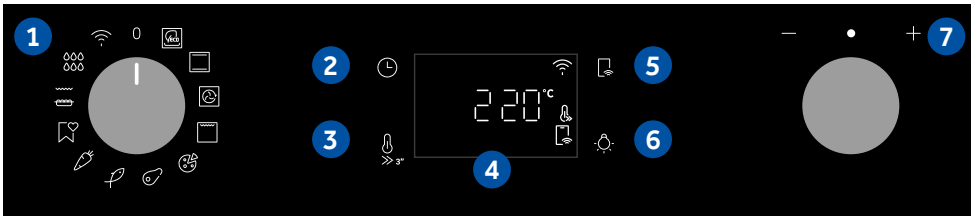
Airfry tray (only if present*)



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.

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



(EN) 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. Function selector knob
2. Time
3. Temperature
4. LED display
5. Remote control
6. Lamp
7. Dial control

MAIN FUNCTIONS

The display has 4 main functions:

Symbol	Function	Description
	Time	Press once for cooking duration, twice for the minute minder (available in standby mode), three times for delay start. In standby mode, only the kitchen timer is accessible.
3"	**Temperature**	Press once to check the cavity temperature, press and hold for 3 seconds to activate the fast-pre-heating option (only available during the oven's preheat phase). When the preheat is active, the releated icon will be shown on the display.
	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.

2.4. CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

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 function knob is set to a position different to zero.

How to deactivate wireless network port:
WIFI module is always off when the function knob is set to zero position.
If the knob is set to different position, go to WIFI menu and select off to deactivate the WIFI.

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.

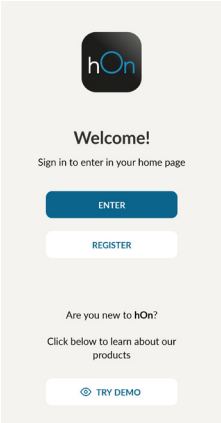
Available on the App Store

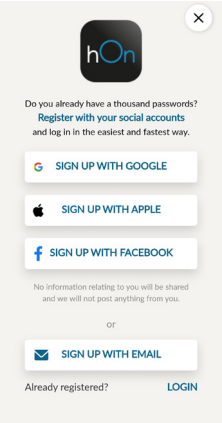
GET IT ON Google Play

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

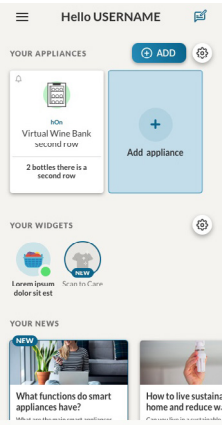




QUICK PAIR ENROLLMENT

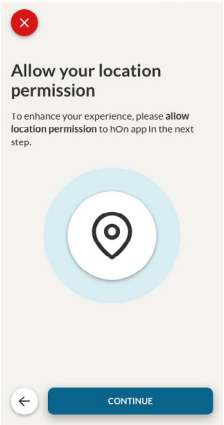
Step 1

- Select “Add appliance”.



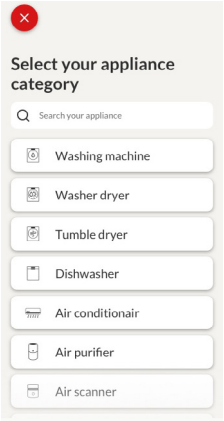
Step 2

- Allow your location permission.



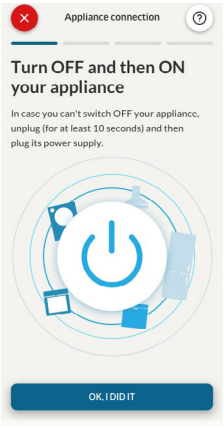
Step 3

- Select oven from the appliance category.



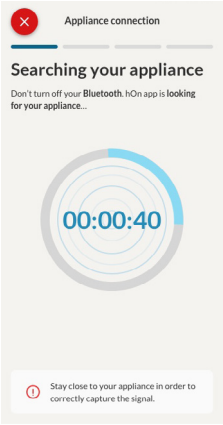
Step 4

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



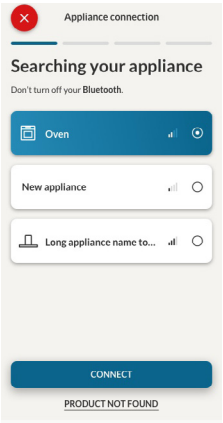
Step 5

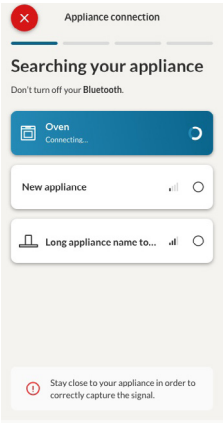
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



Step 6.1-6.2

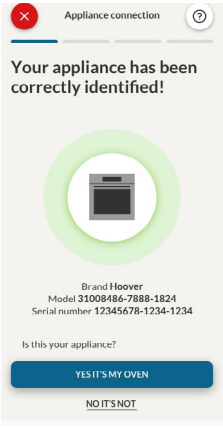
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.





Step 7

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

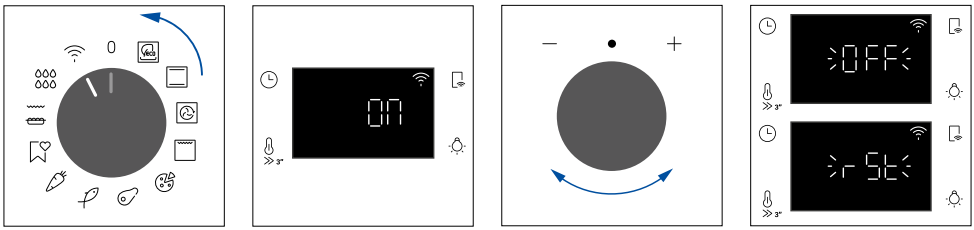


HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

Once the appliance is enrolled, the user can change the WIFI settings between:

- **WIFI ON:** It is only possible to monitor the oven status 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. Turn the function knob on WIFI menu.
2. On display appears “On”.
3. Rotate the dial control until “Off” or the reset setting “rSt” will be showed.



REMOTE CONTROL

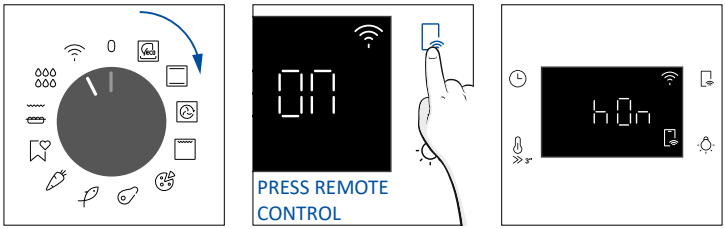
The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App

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 and Supergrill programs.

How to activate Remote Control:

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. Press .
3. On display appears “hOn”. Both WIFI and Remote Control icons will be shown.
4. 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.

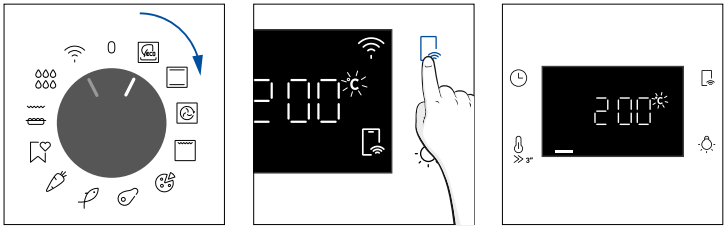


It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



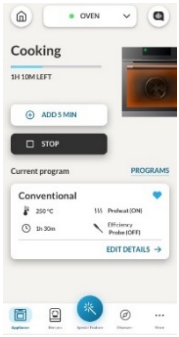
How to stop Remote Control:

While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by rotating the function knob to a different position. These actions interrupt the cooking process.
Another way is by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance. These actions interrupt the cooking process.



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. If available, once the oven is connected, when the knob is turned on “Wi-Fi” or a cooking program has just ended, the update will automatically initiate. “OtA” will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and all product commands will be temporarily unavailable. 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)

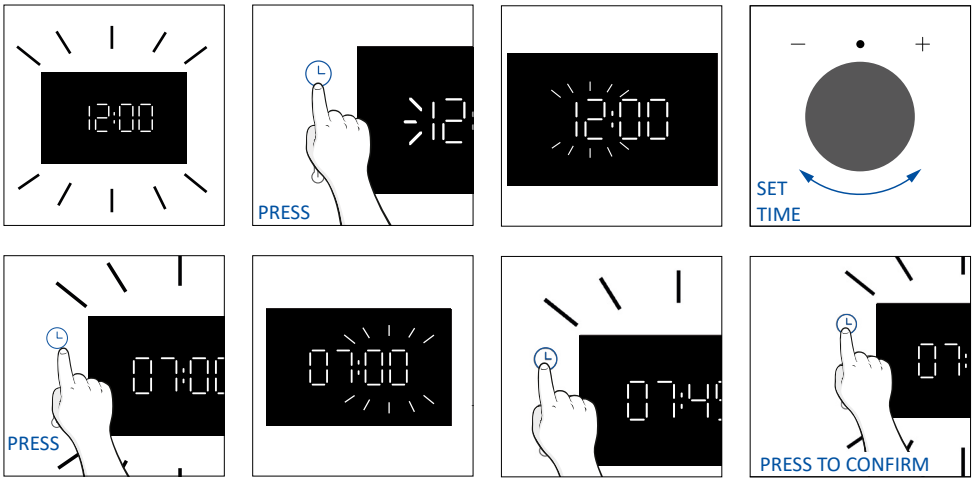
How status bar works

The status bar, based on the set programs, simplifies monitoring of temperature and time. Specifically, for functions involving preheating, it displays the temperature increase during this phase. In cooking programs and the pyrolytic cleaning function, it shows the countdown of cooking time and the cleaning cycle, respectively.

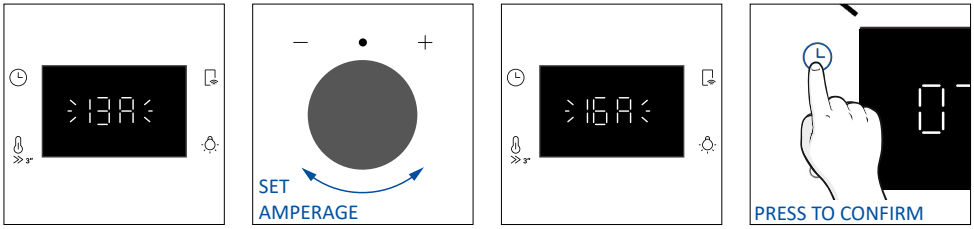
3.2. FIRST USAGE

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, press ⏲ and use the right knob to adjust the current hour. Press again ⏲ and follow the same procedure to set the minutes. To confirm, press ⏲ once more.

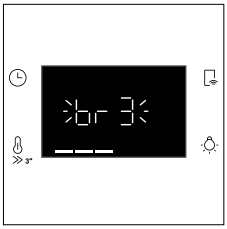
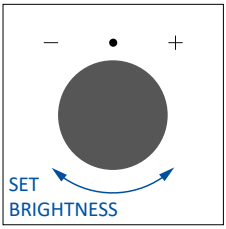


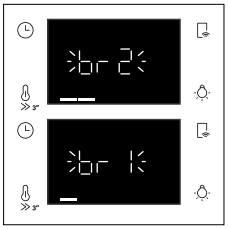
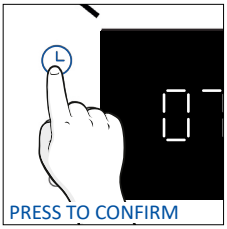
- **AMPERAGE:** This setting will only affect the power absorbed during fast preheating. 16A setting will guarantee a quicker preheating time when fast preheat is activated. If your home has lower available power, you can change this setting to 13A. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because the power absorption is increased). On the display, you'll see two choices: 13A and 16A. Just turn the right knob to pick the one you want, then press ⏲ to confirm.



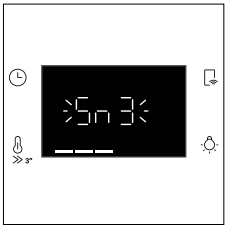
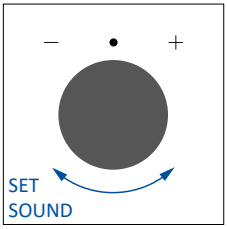
NOTE: The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

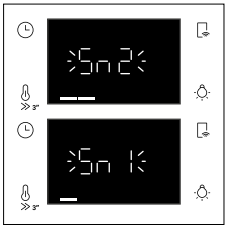
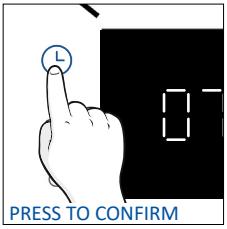
- **BRIGHTNESS:** The display shows the symbol “br”. The numbers represent the level of brightness intensity, editable turning the right knob. To confirm press ⏲

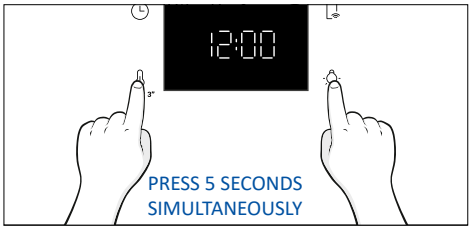
- **SOUND:** The display shows the symbol “Sn”. The numbers represent the level of sound intensity, editable turning the right knob. To confirm press ⏲

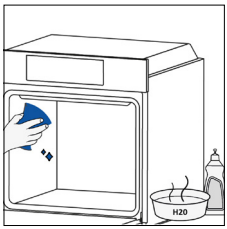
- **POST INSTALLATION INSTRUCTIONS**

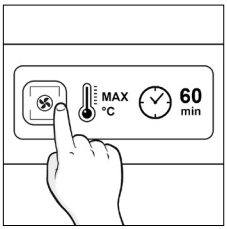
When oven is in stand-by mode, it is possible to go back to initial settings by pressing simultaneously Temperature and Lamp buttons for 5 sec.

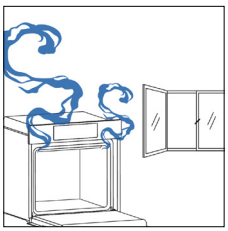


3.3. PRELIMINARY CLEANING

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.







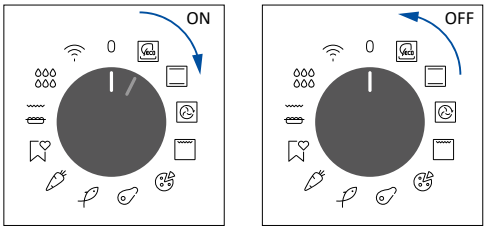
4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

The product is designed to be “ready in one touch” and, turning the selector knob, the oven starts working at default settings

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a cooking program. To turn it OFF, set the function knob to the ‘0’ position.

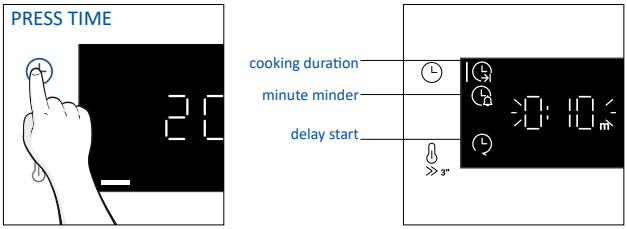


SET COOKING PROGRAM

Turn the function knob and select the desired program. On display will appear a default temperature that can be edit in every moment turning the right knob (clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature).

TIME MENU

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

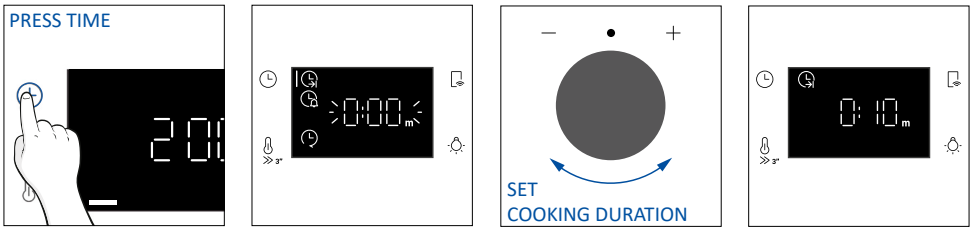


NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.

ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select “Cooking duration” function. Then use the dial control to regulate the value.



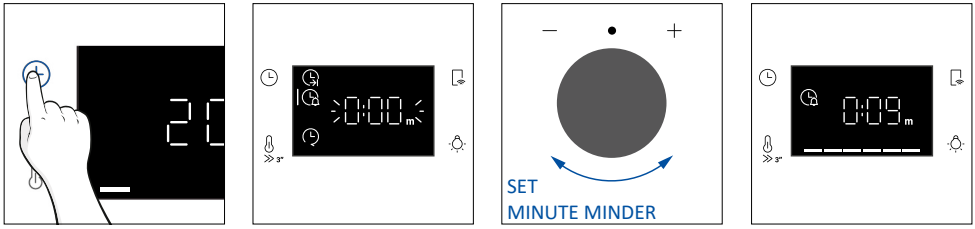
The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by turning the right knob. When duration is elapsed the cooking stops.

FUNCTIONS WITH PRE-HEATING: When a cooking duration is set, once the oven will notify the end of the preheating, place the food inside the oven and give manual confirmation (tap time button) to start the cooking countdown.

MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

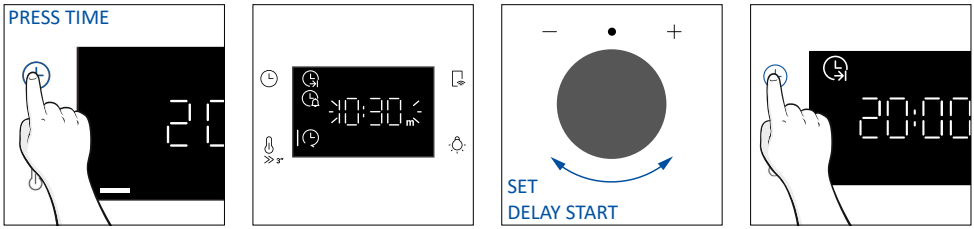
ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select “Minute minder” function. Then use the dial control to regulate the value.



When the function is set, the primary information showed on display is always the time. To edit the temperature, press to enter dedicated edit mode. When duration is elapsed, the cooking continues until the left knob is turned in 0 position.
This function can be set also when the oven is in stand by mode by pressing . When activated, the minute minder operates independently of the oven’s cooking functions.

DELAY START

Allows to choose the cooking start time.
ACTIVATION: press ⏲ to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select “Delay start” function. Then use the dial control to set the start time of cooking.

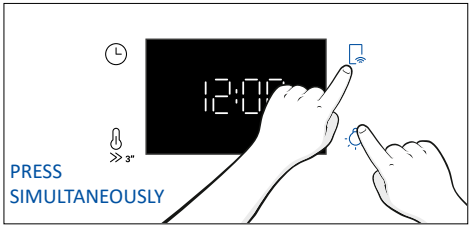


NOTE: Delay start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available with grill functions.

ADDITIONAL FUNCTIONS

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. **The child lock remains active even if the left knob is turned back to OFF.**
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. When a cooking duration is set, once the oven will notify the end of the pre-heating, place the food inside the oven and give manual confirmation (tap time button) to start the cooking countdown. NOTE: If the delay start has been set the manual confirmation is not necessary, cooking will automatically start according to the programmed delay start

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.
When preheating ends, the display will blink and a buzzer will beep: tap ⏲ to let the cooking program continue.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position (6 levels models)	Suggested shelf position (7 levels models)	Preheat	Suggestions
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off
	*Conventional	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Multi-Level	160°C 50-250/300°C***	L4 (one tray) L2+L5 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	L3 (one tray) L3+L6 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 for thin food, L4 for thicker food.	L7 for thin food, L5 for thicker food.	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).
	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

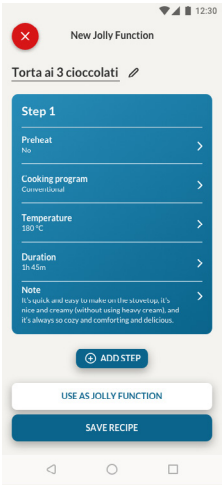
* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.
**Use with the door closed.
*** Depending on the oven model.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Pizza	300°C 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
	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.

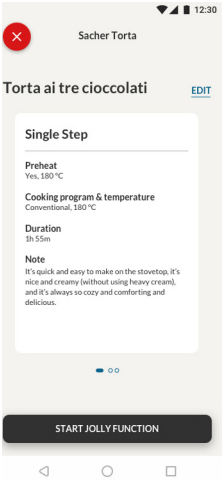


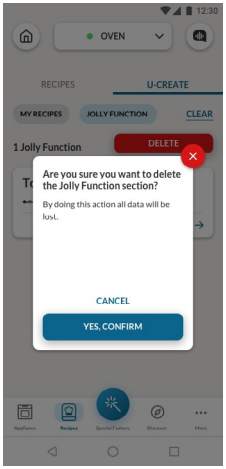
How to Set the Jolly Function:

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.





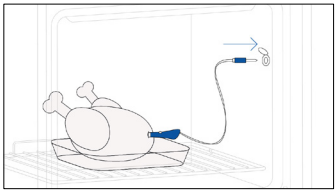
How to Delete the Jolly Function:

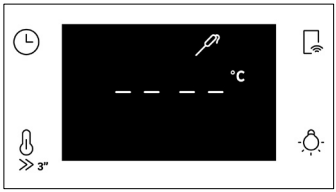
To remove the Jolly function from the oven's user interface, access the app's U-CREATE section.
By tapping on the card of the recipe designated as a Jolly function, it's possible to delete it by clicking the red button 'delete button'.
A pop-up will confirm the operation, asking for your confirmation.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

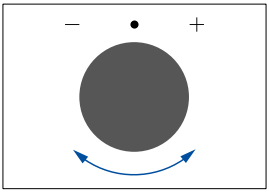
PRECI PROBE

How to use the probe:

1. Plug the Probe into designed port on the oven and insert the accessory in the food. If you want to use the probe, insert it before you start the function.
2. On display appears the Probe icon. Only dedicated functions or cooking programs are available. From this moment, the displayed temperature will be that of the probe
3. Choose the cooking function and set the Probe target temperature to begin. The oven will then use the Probe data to monitor your food's internal temperature and stop cooking once the desired temperature is reached.
   NOTE: When using the probe, there's no need to set a cooking timer; it will automatically stop once the desired temperature is reached.
4. Once the desired internal temperature is reached, the alarm sounds and the oven turns off. Before taking the food out of the oven, be sure to remove the Probe from the food carefully.





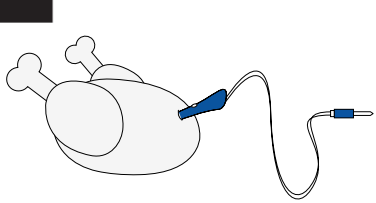


The Probe icon will be displayed on the screen. Only specific functions or cooking programs are accessible when this icon is active. If you attempt to use other functions, the oven will display a message saying "can't use probe."



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) and Gentle cooking.*

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

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 rotating the selector knob.
The feature is available for all the functions excepts for ECO and JOLLY.

* Depending on the oven model.

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	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 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 140°C	Y	Baking tray	L3 L4	25-30 35-45
		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	Conventional	180°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 or 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	Conventional Pizza	200°C	Y N	Metal grid + Quiche tin	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	Conventional	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	Conventional Pizza	220°C 200°C	Y 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	Air Fry**	220°C	N	Air Fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Multilevel Gratin**	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	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

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
	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	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	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 *	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Preci Probe temperature (if available)	Description
	Meat	NO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Meat +Steam (***)	NO	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish +Steam (***)	NO	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables +Steam (***)	NO	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Bread +Steam (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	For bread or bread loaves
	Bakery all in+Steam (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	For leavening and directly baking breads or bread loaves in container. The total cooking time is comprehensive of 60 min of leavening process.

[1] cavity bottom
[2] vessel

* Add water in the bottom of the cavity or in the dedicate vessel (if present). Do not put water when the oven is hot to avoid enamel damages.
*** Depending on the oven model.

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

NOTE: You can use the steam mode with the food category menu to cook your food. Steam mode can be used to obtain a crispier crust and a glossier surface. Use the steam mode for single level cooking and do not preheat. Put the volume of water specified in the table into the cavity **or into the vessel (placed it in the oven cavity)*** and activate the function when the oven is cold. The values in the table are average parameters for each food group. They can be changed according to preferences.

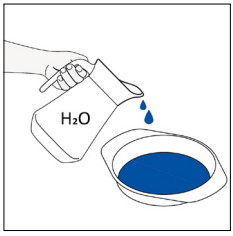
* Depending on the oven model.

*** After using the Easy Steam Mode**
Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain on the cavity bottom.
After using the easy steam mode, allow the appliance to cool before cleaning.
To remove limescale stains, pour a mixture of 100 ml vinegar and 50 ml water into the cavity bottom.
After waiting for about 10 min, wipe it with a soft cloth.

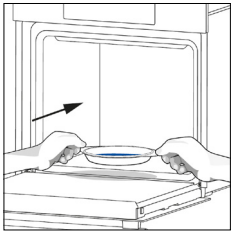
*** After using the Steam Vessel**
Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain in the vessel.
After using the Steam Vessel, allow the appliance to cool before cleaning.
To remove limescale stains, pour a mixture of 150 ml vinegar and 50 ml water into the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

*HOW TO USE THE STEAM VESSEL FOR STEAM COOKING PROGRAMS

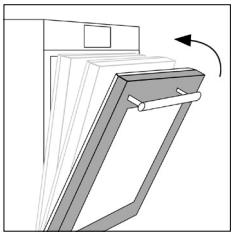
After selecting the steam cooking program, proceed as follows:

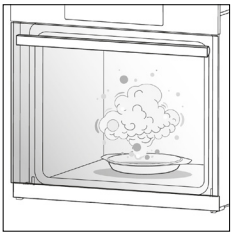


1. Add the recommended amount of water to the Steam Vessel from the sink or through a jug.



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





3. Make sure to close the oven door.

The default time will be then shown, and the cooking program will start automatically after one second. The time 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 above.

* Depending on the oven model.

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Meat	190°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	20-25
Meatloaf	1000-1500g	Meat	180°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Meat	200°C	Metal grid	L3	50-80
Pot roast	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	80
Lamb rack	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	Meat	190°C	Metal grid	L3	80
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	180°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	160°C	Baking tray	L3	15-20
Seabream, whole	1	Fish	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	160°C	Baking tray	L3	15-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	160°C	Baking tray	L3	15-20
Salt baked fish	1	Fish	180°C	Baking tray	L3	30-40
Fish skewers	8 pieces	Fish	160°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish	180°C	Baking tray	L3	25-40
Fennels	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40
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.

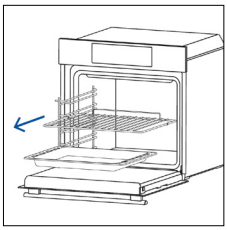
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

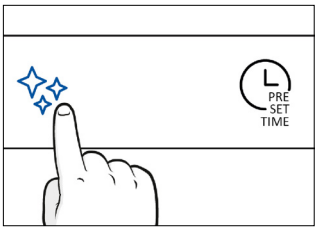
At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces. To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel wool. Suitable cleaning agents are hot soapy water or oven cleaner.

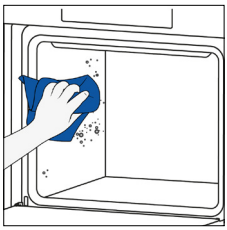
How does it work:

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.





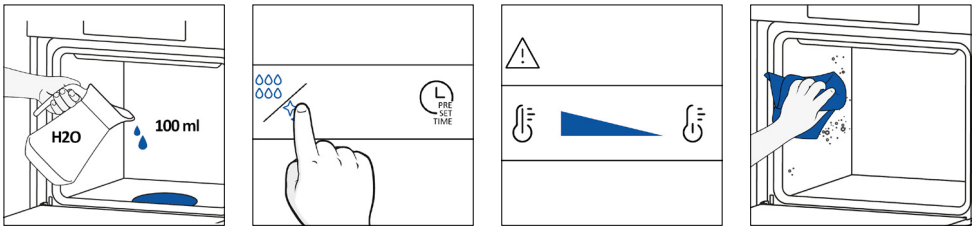


H2O cleaning

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.



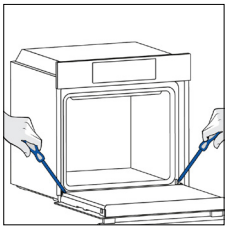
Catalytic cleaning (depending on the oven model)

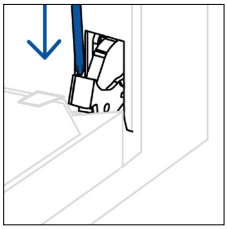
The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently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

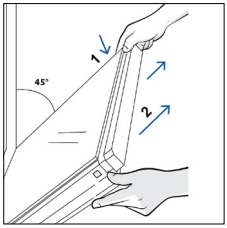
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

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

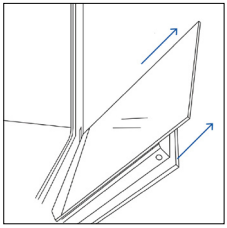




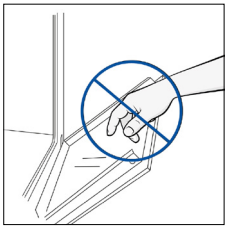
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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).



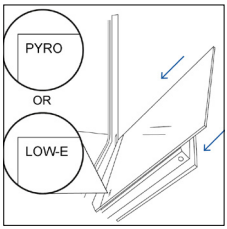
4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.



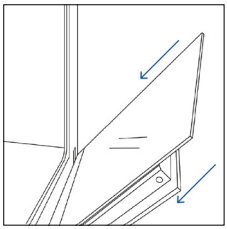
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



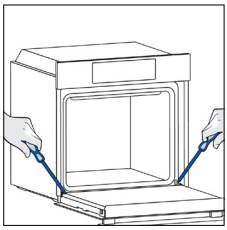
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

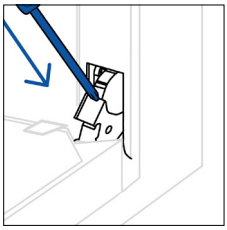


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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





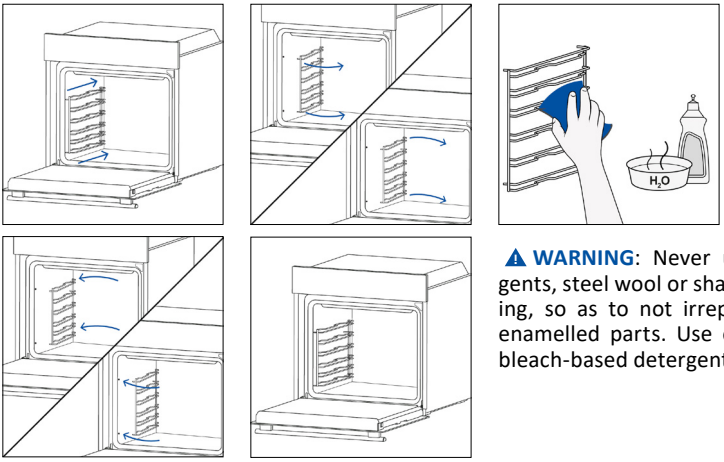
6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

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**

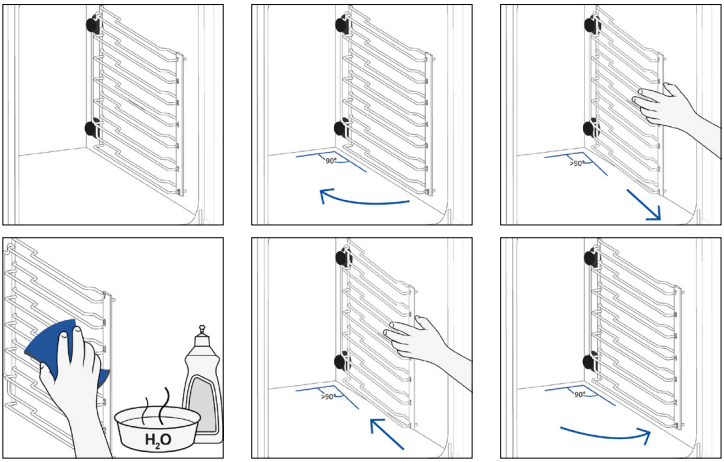
1. Remove the side racks by pulling them in the direction of the arrows.
2. To clean the side racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the side racks in reverse order.



⚠ **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.

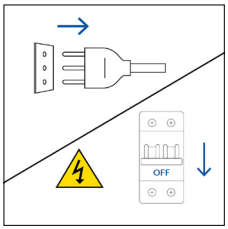
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

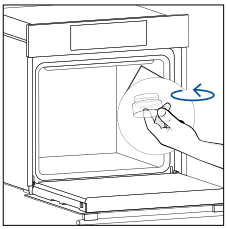
Changing the bulb on top:

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.

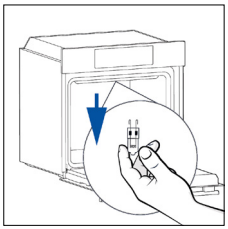
Step 1



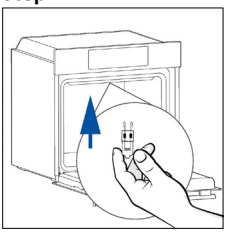
Step 2



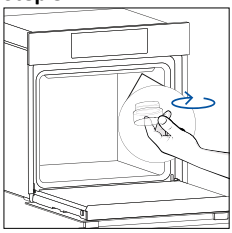
Step 3



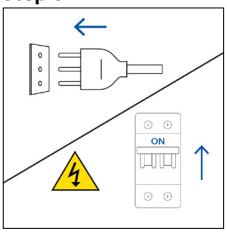
Step 4

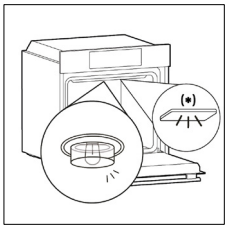


Step 5



Step 6



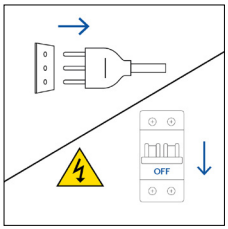


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)
* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

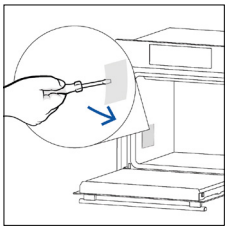
Changing the lateral bulb:

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.

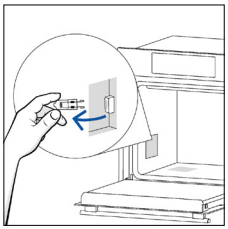
Step 1



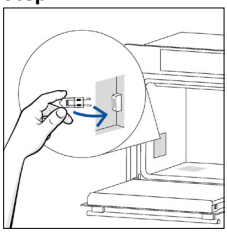
Step 2



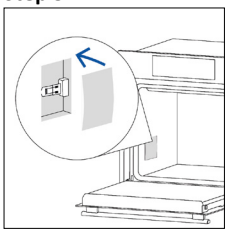
Step 3



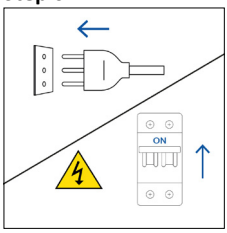
Step 4



Step 5



Step 6



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

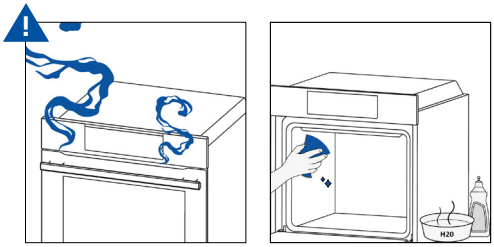
7. TROUBLESHOOTING

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.

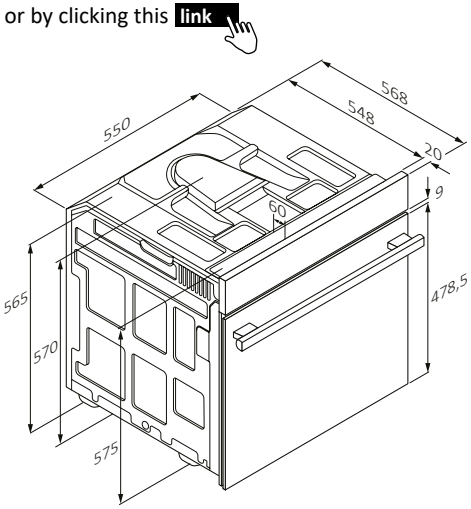
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

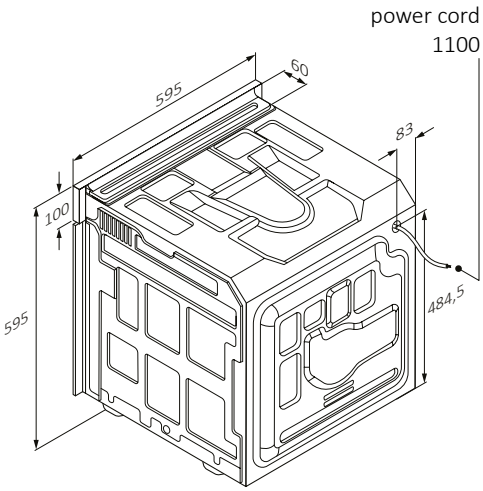
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, 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.

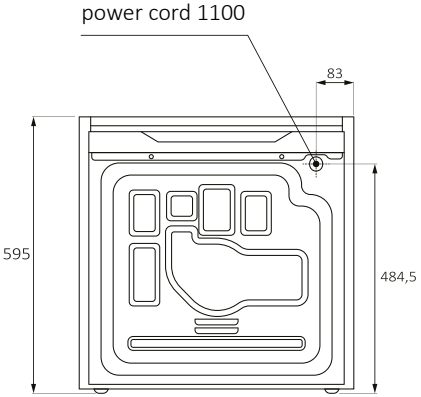
9. INSTALLATION

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

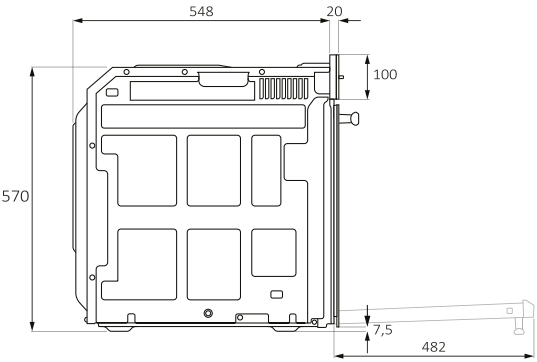
or by clicking this **link**





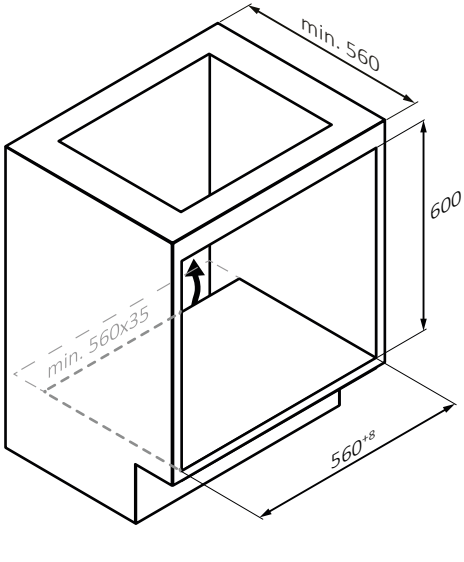


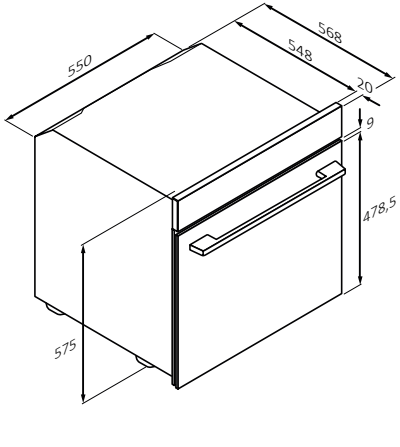
Back view

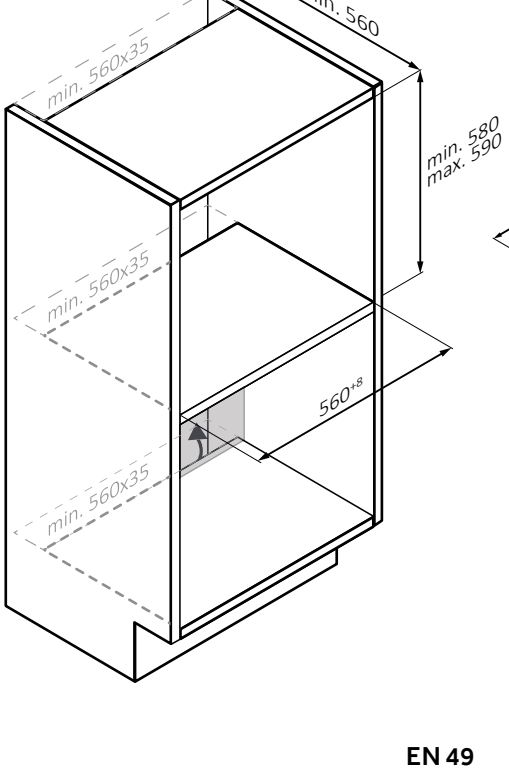


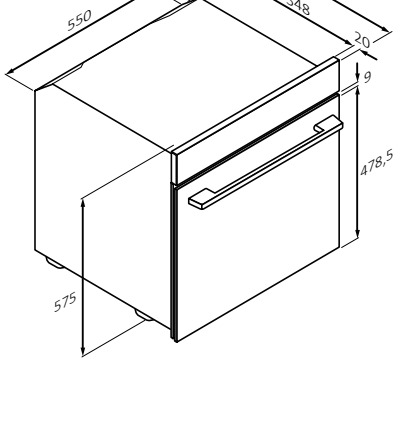
Side view

mm

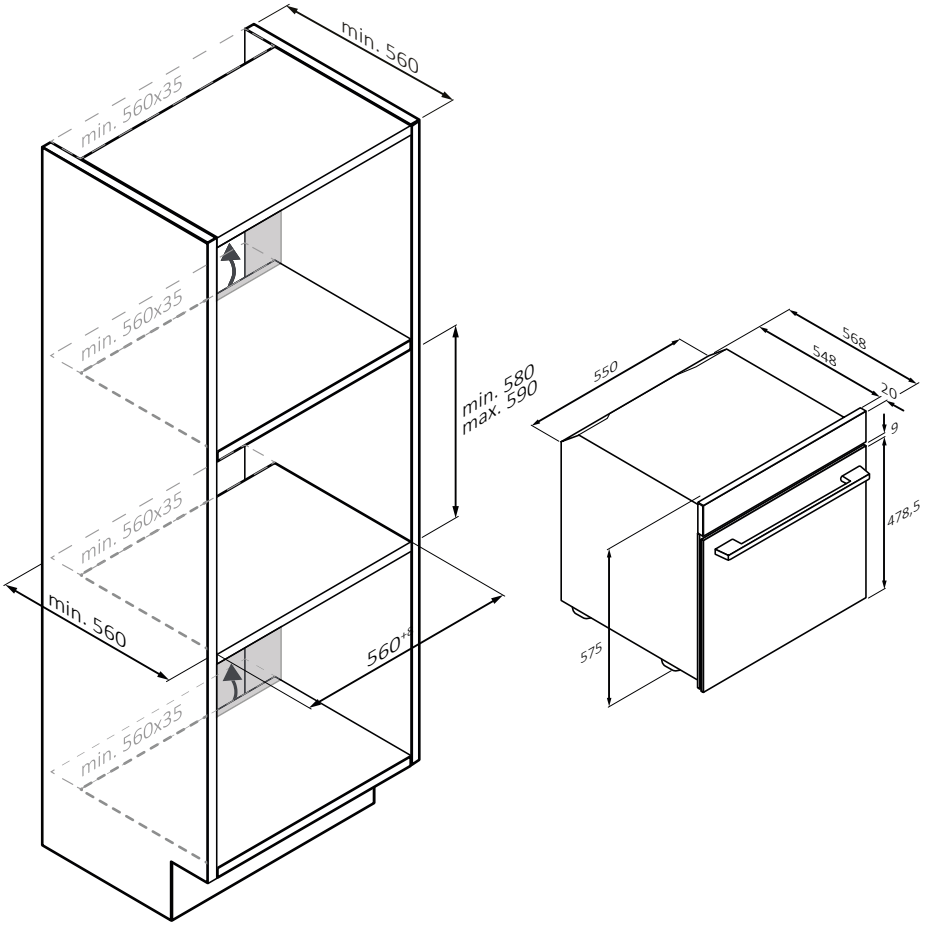

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

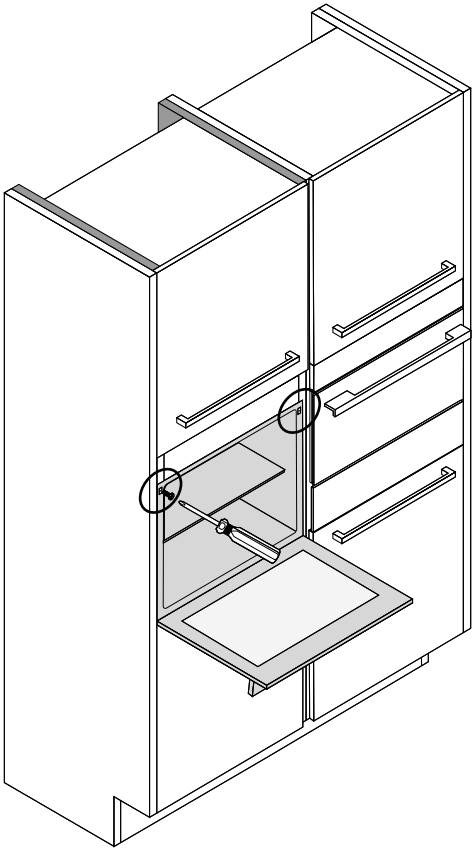

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

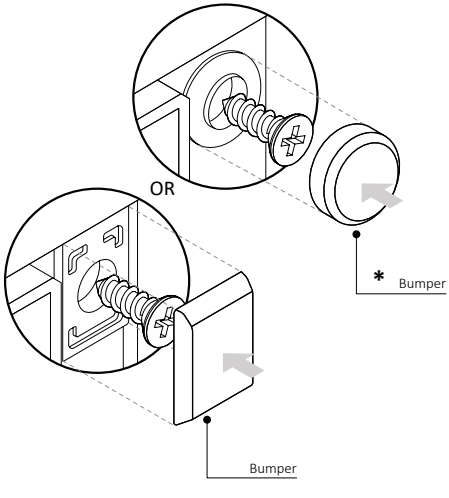

550
568
548
20
9
478,5
575

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 FACILITER LA VAPEUR)

- ⚠ **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 fond de la cavité pendant la fonction vapeur.

AVERTISSEMENTS SUR LA SONDE DE TEMPÉRATURE FILAIRE*

- Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 200°C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 200°C.

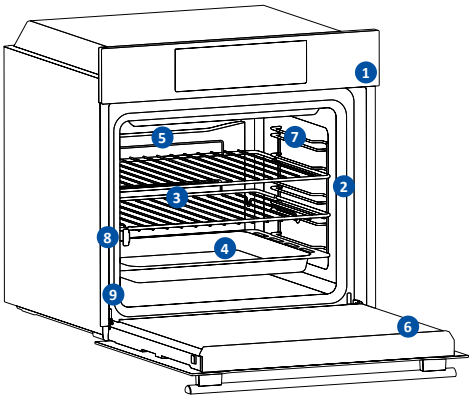
AVERTISSEMENTS (*POUR LE BAC À EAU)

- ⚠ **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.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

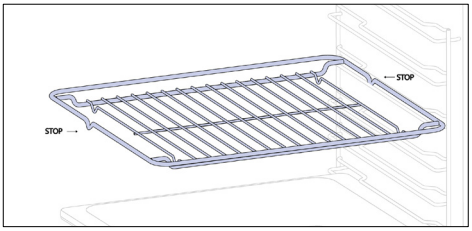


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des positions de la grille**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Cache ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. **Rails Télescopiques**
9. **Numéro de série & QR Code**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

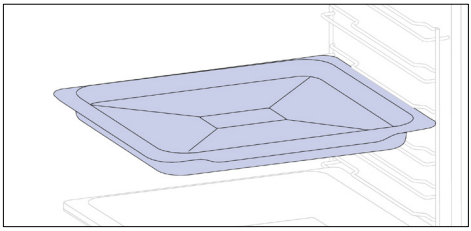
2.2 ACCESSOIRES

Grilles



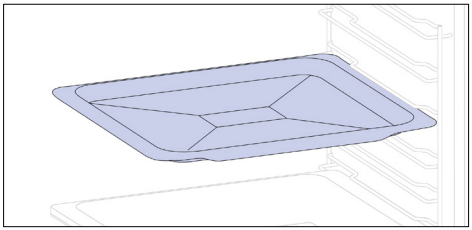
Une grille de four est une plaque amovible et réglable qui supporte les ustensiles de cuisine et peut être réglée à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins. Ne placez pas les aliments directement dessus ; utilisez plutôt du papier sulfurisé ou des plaques de cuisson adaptées.

Plaque plus profonde



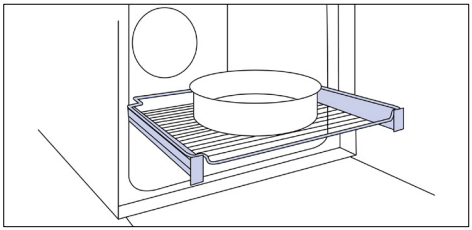
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Plaque du four (seulement si présent*)



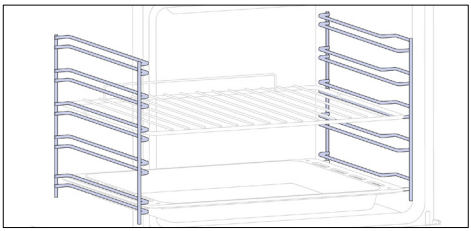
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Rails Télescopiques (seulement si présent*)



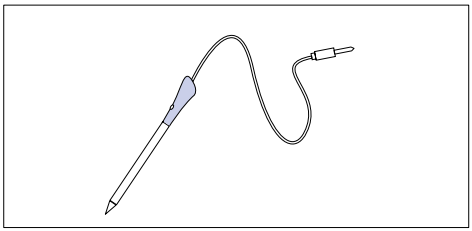
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Grilles Latérales (seulement si présent*)



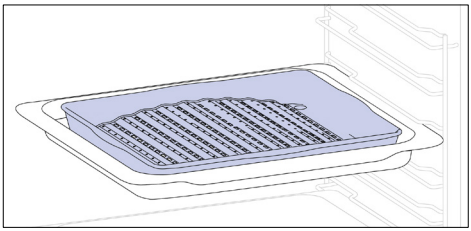
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.
REMARQUE: 6 ou 7 niveaux selon le modèle.

Preci Probe (seulement si présent*)



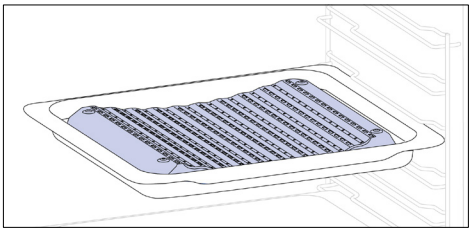
Cette sonde de cuisson est une sonde de température qui, insérée dans l'aliment et reliée au four par un câble, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

Double Plaque - Mode BBQ (seulement si présent*)



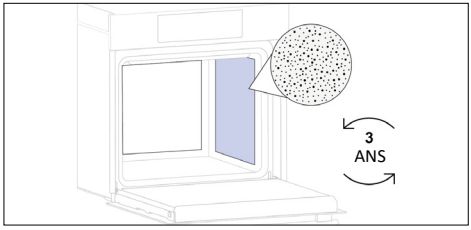
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Double Plaque - Mode Vapeur (seulement si présent*)

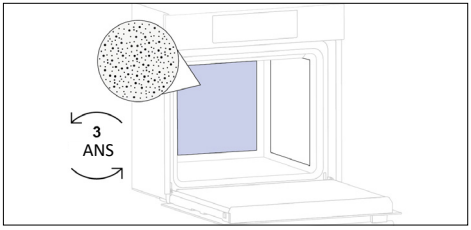


La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Panneaux Catalytiques (seulement si présent*)

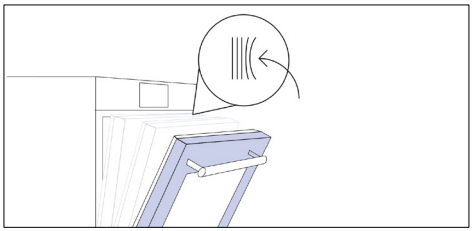


Cache ventilateur Catalytiques
(seulement si présent*)



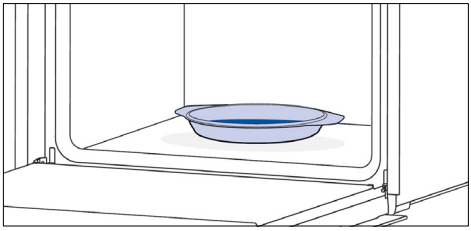
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

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



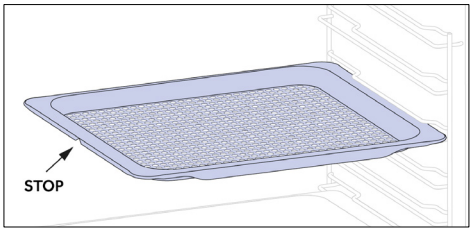
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

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.

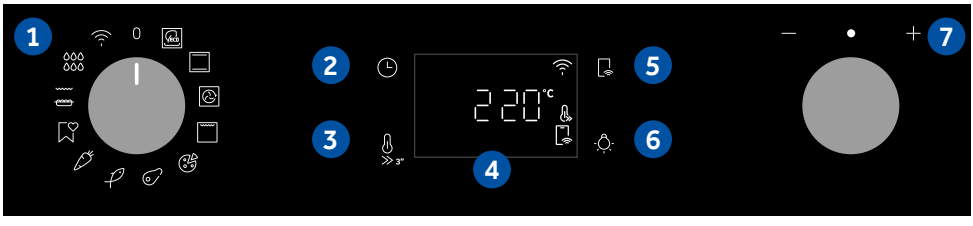
Plat de cuisson Air Fry (seulement si présent*)



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.

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. Bouton sélecteur de fonction
2. Temps
3. Température
4. Affichage LED
5. Contrôle à distance
6. Lampe
7. Commande rotative

FONCTIONS PRINCIPALES

L'écran a 4 fonctions principales :

Symbole	Fonction	Description
	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, seule la minuterie est accessible.
3"	**Température**	Appuyez une fois pour vérifier la température de la cavité, appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour activer l'option de préchauffage rapide (disponible uniquement pendant la phase de préchauffage du four). Lorsque la fonction de préchauffage est activée, l'icône correspondante s'affichera sur l'écran.
	Contrôle à distance ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ	Appuyez sur le bouton pour activer le contrôle à distance, après avoir appairé le four à l'application hOn (via l'application).
	Lumière	Press to turn on/off Appuyez pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four. the oven cavity light.

2.4 CONNECTIVITÉ

Paramètres Sans Fil

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

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 le bouton de fonction est placé dans une position différente de zéro

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi est toujours éteint lorsque le bouton de fonction est réglé sur la position zéro.
Si le bouton est réglé sur une autre position, allez dans le menu Wi-Fi et sélectionnez off pour désactiver le 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.

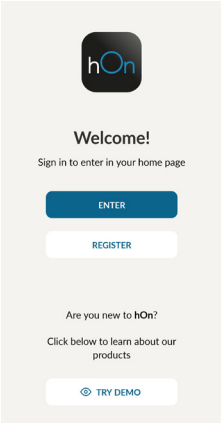
Téléchargez l'application hOn sur votre smartphone

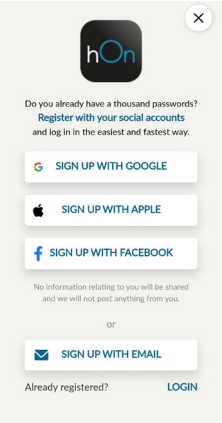
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

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

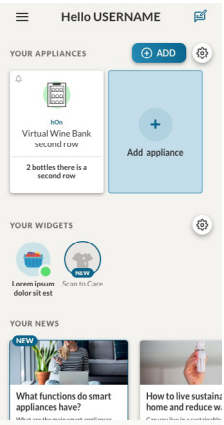




APPAIRAGE RAPIDE

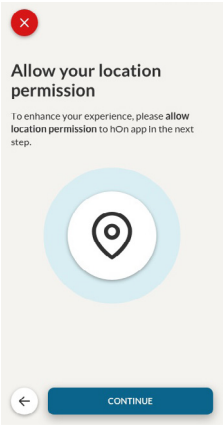
Étape 1

- Sélectionnez "Ajouter un appareil"



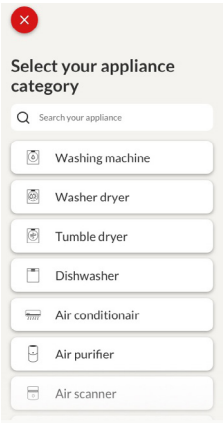
Étape 2

- Autorisez votre localisation



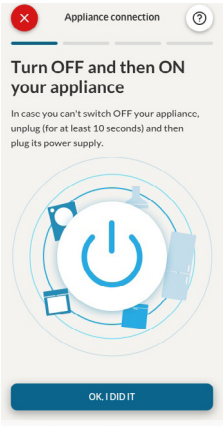
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils



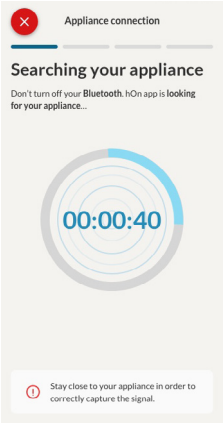
Étape 4

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



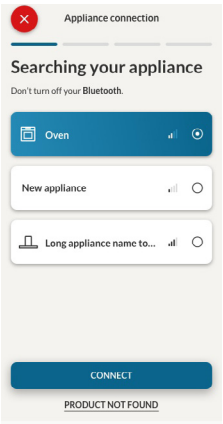
Étape 5

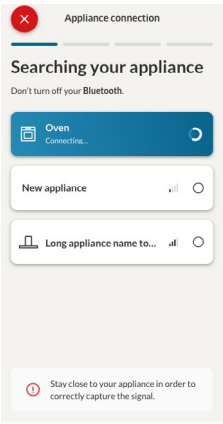
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager. L'icône Wi-Fi se met à clignoter sur votre écran



Étape 6.1-6.2

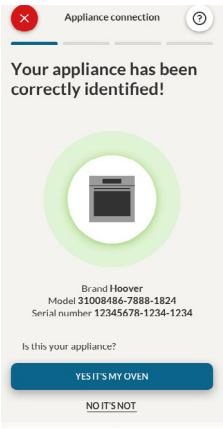
- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur "connecter" et attendez quelques secondes





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

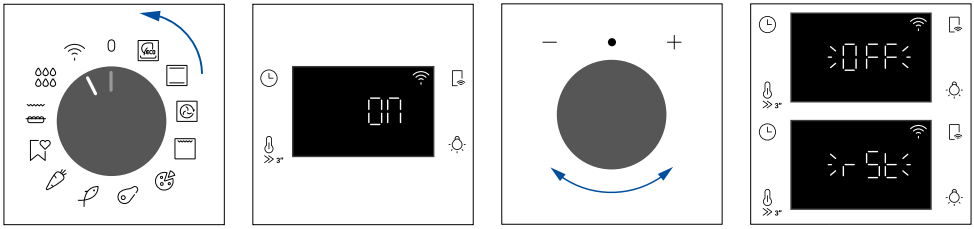


COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

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.
- **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. Tournez le bouton de fonction sur le menu WI-FI.
2. L'écran affiche « On ».
3. Tournez la molette jusqu'à ce que « Off » ou le réglage de réinitialisation « rSt » s'affiche.



CONTRÔLE À DISTANCE

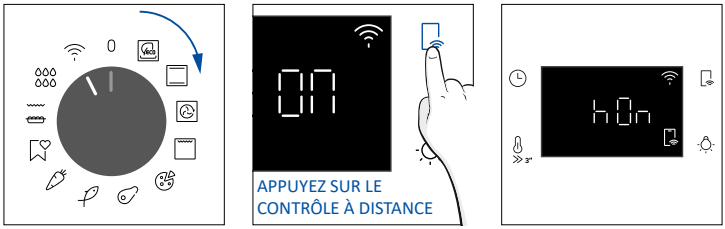
Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn

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. Tournez le bouton de fonction sur le menu WI-FI.
2. Appuyez sur .
3. L'écran affiche « hOn ». Les icônes WI-FI et Contrôle à distance s'affichent.
4. 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.



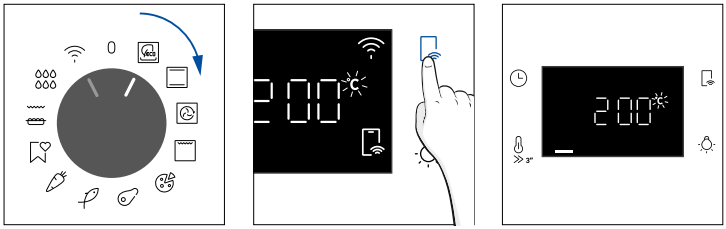
Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante



Comment arrêter le contrôle à distance :

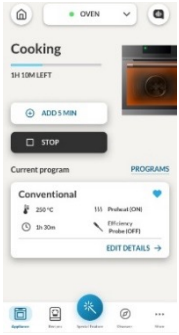
Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement à partir du produit lui-même en tournant le bouton de fonction sur une autre position. Ces actions interrompent le processus de cuisson.

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)

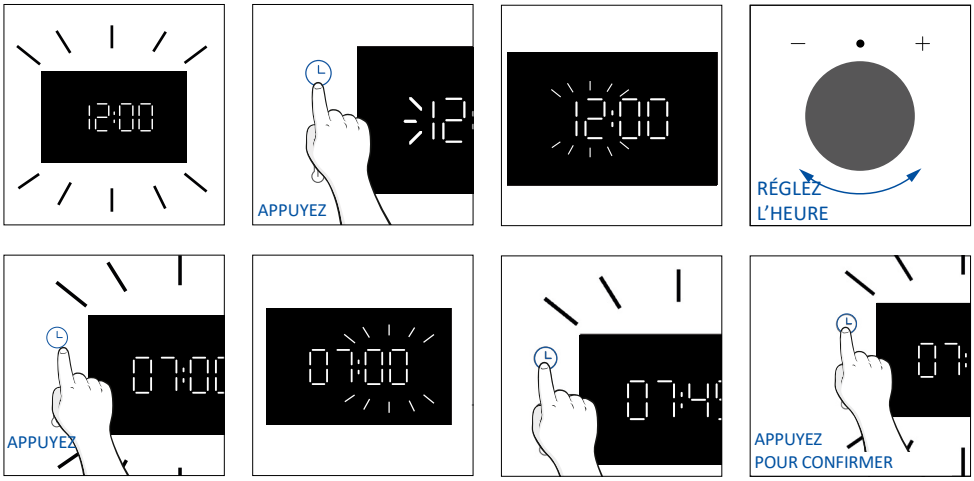
Fonctionnement de la barre d'état

La barre d'état, basée sur les programmes définis, simplifie le contrôle de la température et du temps. Plus précisément, pour les fonctions prévoyant un préchauffage, elle affiche l'augmentation de la température pendant cette phase. Dans les programmes de cuisson et la fonction pyrolyse, elle indique respectivement le compte à rebours du temps de cuisson et du cycle de nettoyage.

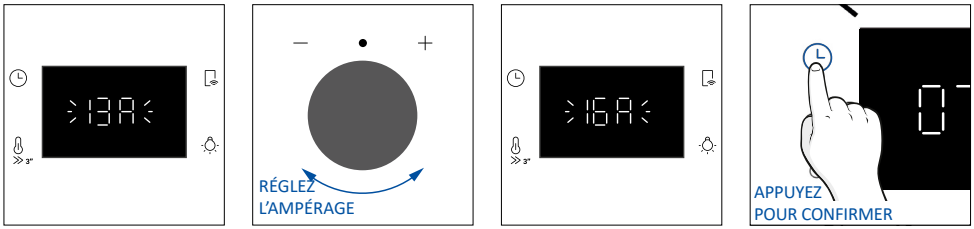
3.2. PREMIÉRE UTILISATION

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 affiche l'heure prédéfinie clignotante '12:00'. Pour la modifier, appuyez sur ⏲ et utilisez le bouton droit pour ajuster l'heure actuelle. Appuyez à nouveau sur ⏲ et suivez la même procédure pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez une nouvelle fois sur ⏲.

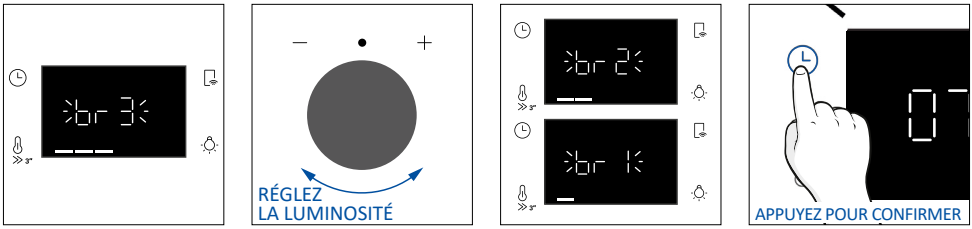


- **AMPÉRAGE:** Ce réglage affectera uniquement la puissance absorbée lors du préchauffage rapide. Le réglage sur 16A garantit un temps de préchauffage plus court lorsque le préchauffage rapide est activé. Si la puissance disponible dans votre logement est inférieure, vous pouvez changer ce réglage à 13A. Le choix de l'option la plus élevée (16 A) signifie qu'il chauffe plus rapidement (parce que l'absorption de puissance est plus importante). Sur l'écran, deux choix s'offrent à vous : 13 A et 16 A. Il suffit de tourner le bouton droit pour choisir celui que vous voulez, puis d'appuyer sur ⏲ pour confirmer.

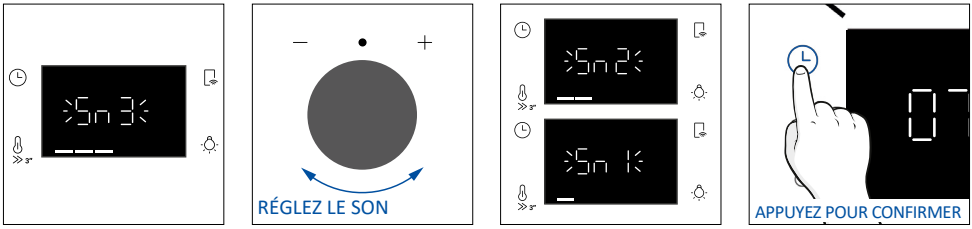


REMARQUE: l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

- **LUMINOSITÉ:** L'écran affiche le symbole « br ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur ⏲



- **SON:** L'écran affiche le symbole « Sn ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur ⏲



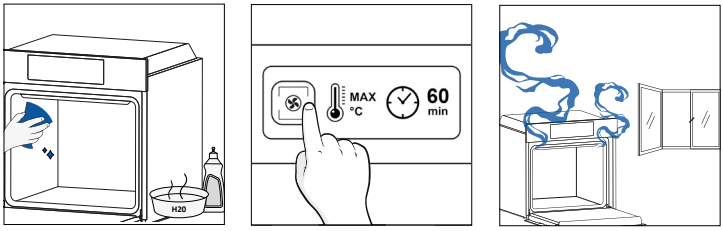
- **INSTRUCTIONS POST-INSTALLATION**

Lorsque le four est en mode veille, il est possible de revenir aux réglages initiaux en appuyant simultanément sur les touches Température et 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 ».



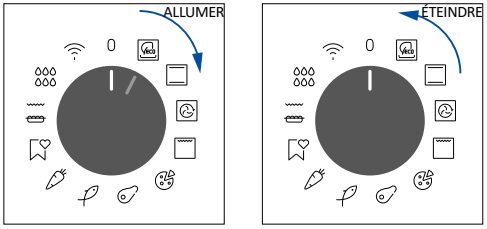
4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

Le produit est conçu pour être « immédiatement prêt à l'emploi » et en tournant le bouton de sélection, le four commence à fonctionner selon les réglages par défaut.

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer le four, tournez le bouton de fonction (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) et sélectionnez un programme de cuisson. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonction sur la position « 0 ».

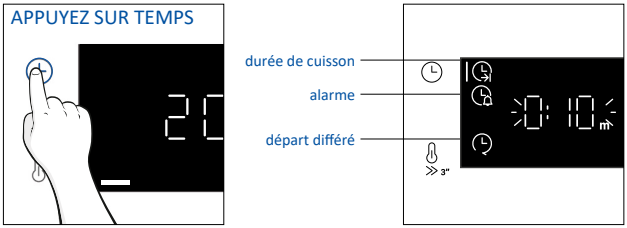


RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez le bouton de fonction et sélectionnez le programme souhaité. L'écran affiche une température par défaut qui peut être modifiée à tout moment en tournant le bouton de droite (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse pour la diminuer).

MENU TEMPS

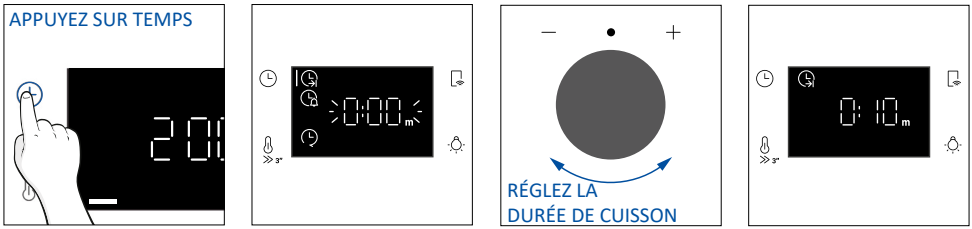
Accédez au menu Temps en appuyant sur ⏲. Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



REMARQUE: il n'est pas possible de régler plusieurs paramètres en même temps, donc seul le dernier réglé reste en mémoire alors que le précédent est effacé.

DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.
ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.



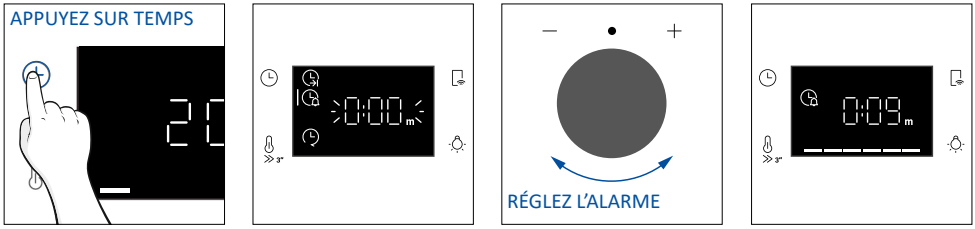
Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage (le cas échéant). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en tournant le bouton de droite. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson s'arrête.

FONCTIONS AVEC PRÉCHAUFFAGE: Quand une durée de cuisson est programmée, lorsque le four signale la fin du préchauffage, placez les aliments dans le four et confirmez manuellement (appuyez sur la touche du temps) pour lancer le compte à rebours de la cuisson.

ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

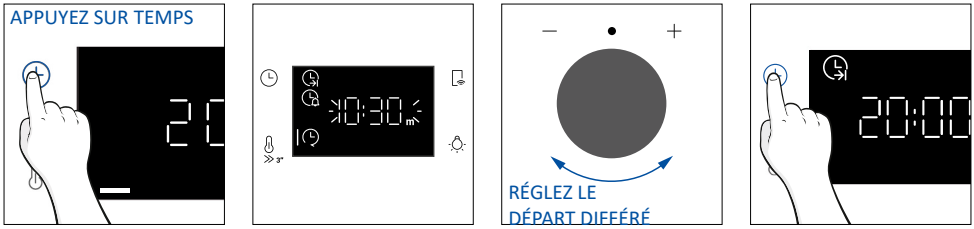
ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.



Lorsque la fonction est activée, l'information principale affichée à l'écran est toujours l'heure. Pour modifier la température, appuyez sur pour entrer dans le mode de modification dédié. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que le bouton de gauche soit tourné sur la position 0.
Cette fonction peut également être réglée lorsque le four est en mode veille en appuyant sur . Lorsqu'elle est activée, l'alarme fonctionne indépendamment des fonctions de cuisson du four.

DÉPART DIFFÉRÉ

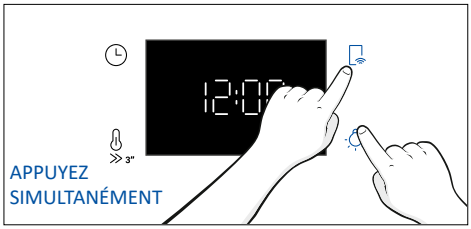
Permet de choisir l'heure de début de la cuisson.
ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Temps. Appuyez autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Départ différé ». Utilisez ensuite la molette pour régler l'heure de début de la cuisson.



REMARQUE: Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et il n'est pas disponible avec les fonctions du gril.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES
SÉCURITÉ 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 un cadenas 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 lampe sera éteint jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée. Quand une durée de cuisson est programmée, lorsque le four signale la fin du préchauffage, placez les aliments dans le four et confirmez manuellement (appuyez sur la touche du temps) pour lancer le compte à rebours de la cuisson. REMARQUE: Si le démarrage programmé a été réglé, la confirmation manuelle n'est pas nécessaire ; la cuisson commencera automatiquement selon le démarrage programmé.

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.

Lorsque le préchauffage est terminé, l'écran clignote et un signal sonore retentit : touchez ◷ pour

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille (Modèle à 6 niveaux)	Position suggérée pour la grille (Modèle à 7 niveaux)	Préchauffage	Suggestions
	*ÉCO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Convection naturelle	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	Oui/ Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisée avec Preci Probe.
	Multiniveaux	160°C 50-250/300°C***	L4 (une plaque) L2+L5 (deux plaques) L2+L4+L6 (trois plaques)	L3 (une plaque) L3+L6 (deux plaques) 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 Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 pour les aliments fins, L4 pour les aliments plus épais.	L7 pour les aliments fins, L5 pour les aliments plus épais.	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).
	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Oui/ Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.

	Friture à l'air (***)	200°C 150-250°C	L4	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.

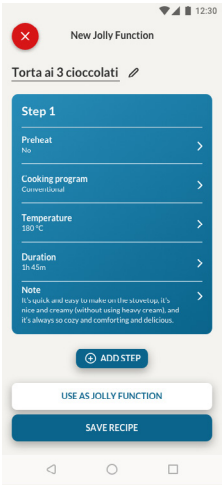
* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.
**À utiliser avec la porte fermée.
*** En fonction du modèle de four.

4.2.2. FONCTIONS SPECIALES

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	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.
	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.

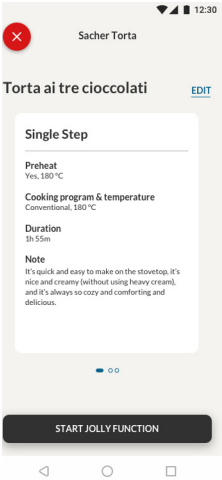


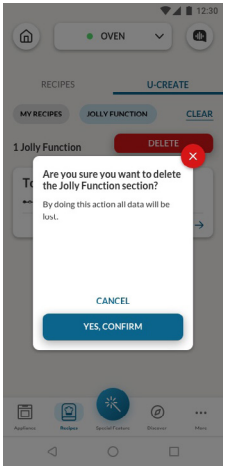
Comment régler la fonction Jolly :

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.





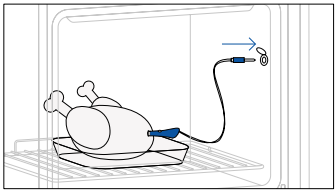
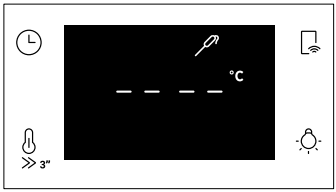
Comment supprimer la fonction Jolly :

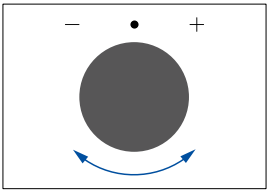
Pour supprimer la fonction Jolly de l'interface utilisateur du four, accédez à la section des U-CREATE de l'application.
En appuyant sur la carte de la recette désignée comme fonction Jolly, il est possible de la supprimer en cliquant sur la touche rouge « touche de suppression ».
Une fenêtre contextuelle 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

Comment utiliser la sonde :

1. Branchez la sonde dans l'orifice prévu à cet effet sur le four et introduisez l'accessoire dans l'aliment. Si vous souhaitez utiliser la sonde, insérez-la avant de lancer la fonction.
2. L'icône de la sonde apparaît à l'écran. Seules les fonctions ou les programmes de cuisson dédiés sont disponibles. À partir de ce moment, la température affichée sera celle de la sonde.
3. Choisissez la fonction de cuisson et réglez la température cible de la sonde pour commencer. Le four utilise alors les données de la sonde pour surveiller la température interne de vos aliments et arrête la cuisson lorsque la température souhaitée est atteinte.
   REMARQUE: lorsque vous utilisez la sonde, il n'est pas nécessaire de régler une minuterie ; elle s'arrête automatiquement lorsque la température souhaitée est atteinte.
4. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, l'alarme retentit et le four s'éteint. Avant de sortir les aliments du four, veillez à retirer soigneusement la sonde de l'aliment.

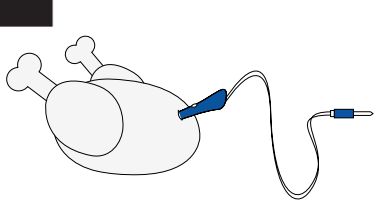


L'icône de la sonde s'affiche à l'écran. Seules des fonctions ou des programmes de cuisson spécifiques sont accessibles lorsque cette icône est active. Si vous tentez d'utiliser d'autres fonctions, le four affiche un message indiquant « impossible d'utiliser la sonde ».



Astuces de cuisson

La sonde est équipée d'un seul point de mesure. Introduisezla 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 coeur conseillée °C	Positionnement suggéré
Rôti de boeuf	45°C	En diagonale dans la partie la plus épaisse. Pour les aliments de forme cylindrique (p. ex. les rôtis de boeuf), 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

4.2.3. CARACTÉRISTIQUE MULTI-ÉTAPES

La fonction multi-étapes permet de conserver les paramètres de cuisson précédemment définis (température et temps) tout en changeant de fonction pendant la cuisson, en tournant le bouton de sélection. La fonction est disponible pour toutes les fonctions sauf ECO et JOLLY.

* Selon le modèle de four.

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	Préchauff-age	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	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 métalliq-ue + moule à gâteau	L2 L4	30-40 40-50
		2	Multiniveaux	150°C		Grille métalliq-ue + 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 métalliq-ue + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multiniveaux	170°C	O	Grille métalliq-ue + moule à gâteau	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170°C	O	Grille métalliq-ue + 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 métalliq-ue + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180°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 naturelle 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 naturelle	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+Fan Pizza	180°C 200°C	O N	Grille métall-ique+ Moule à gâteau	L3 L2	45-60 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+Fan	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 Pizza	250°C 300°C	O N	Plaque du four	L2	15-20 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	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	NO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Poisson	NO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Légumes	NO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Viande +Vapeur (***)	NO	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Poisson +Vapeur (***)	NO	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Légumes +Vapeur (***)	NO	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Pain +Vapeur (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	For bread or bread loaves
	boulangerie en tout +Vapeur (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	De 40 à 200	80-130	95°C	For leavening and directly baking breads or bread loaves in container. The total cooking time is comprehensive of 60 min of leavening process.

[1] cavity bottom
[2] vessel

* Ajoutez de l'eau au fond de la cavité ou dans le récipient prévu à cet effet (si présent). Ne mettez pas d'eau lorsque le four est chaud afin d'éviter d'endommager l'émail.
*** Selon le modèle de four.

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.

REMARQUE: Vous pouvez utiliser le mode « Easy Steam » avec le menu des catégories d'aliments pour cuire vos aliments. Le mode « Easy Steam » peut être utilisé pour obtenir une croûte plus croustillante et une surface plus brillante. Utilisez le mode « Easy Steam » pour une cuisson à un seul niveau et ne préchauffez pas. Mettez le volume d'eau indiqué dans le tableau au fond de la cavité et activez la fonction lorsque le four est froid. Les valeurs du tableau sont des paramètres moyens pour chaque groupe alimentaire. Elles peuvent être modifiées selon les préférences.

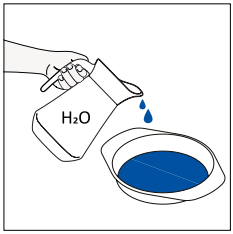
* Selon le modèle de four.

*** Après avoir utilisé le mode « Easy Steam »**
En fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau, des taches de calcaire peuvent subsister au fond de la cavité.
Après avoir utilisé le mode « Easy Steam », laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Pour éliminer les taches de calcaire, versez un mélange de 100 ml de vinaigre et de 50 ml d'eau dans le fond de la cavité.
Attendez environ 10 minutes, puis essuyez avec un chiffon doux.

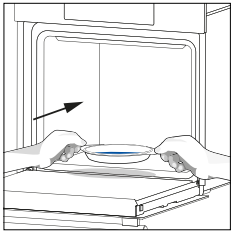
*** Après utilisation du récipient vapeur**
Selon la fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau, des taches de calcaire peuvent rester dans le récipient.
Après avoir utilisé le récipient vapeur, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Pour éliminer les taches de calcaire, versez un mélange de 150 ml de vinaigre et 50 ml d'eau dans le récipient.
Après environ 10 minutes, essuyez avec un chiffon doux.

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

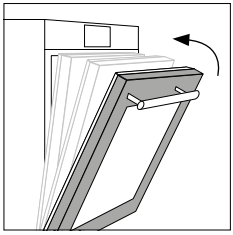
Après avoir sélectionné le programme de cuisson à la vapeur, procédez comme suit :

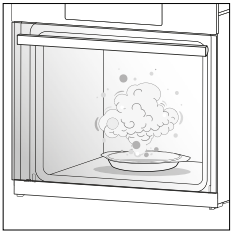


1. Ajoutez la quantité d'eau recommandée dans le récipient vapeur depuis le robinet ou à l'aide d'un pichet.



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





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

L'heure par défaut s'affichera, et le programme de cuisson démarrera automatiquement après une seconde. L'heure peut être modifiée en tournant le bouton droit ; La température de cuisson peut être modifiée en appuyant sur l'icône dédiée. Les deux paramètres peuvent être définis dans une plage limitée, comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

* 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
Fenouils	1 plaque	Légumes	200°C	Grille métallique	L3	30-40
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.

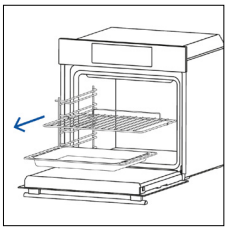
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.

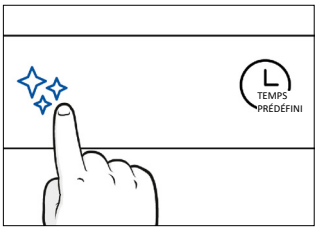
À la fin du cycle de nettoyage, les résidus alimentaires laissent une couche blanche sur les surfaces émaillées. Pour éliminer ces particules, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et utilisez une brosse ou de la laine d'acier. Les produits de nettoyage adéquats sont l'eau chaude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

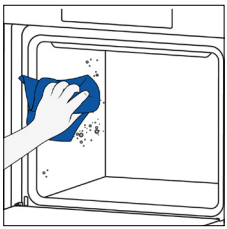
Comment ça marche :

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.





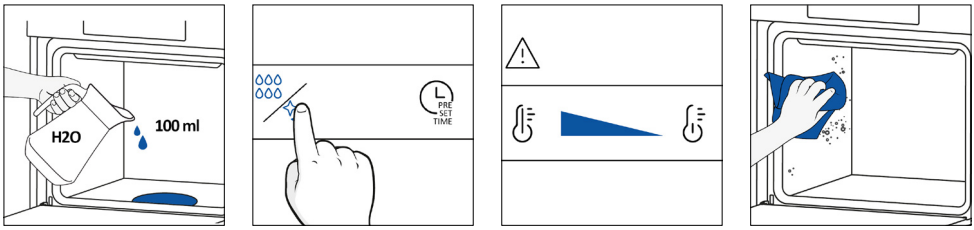


H2O-Clean

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.



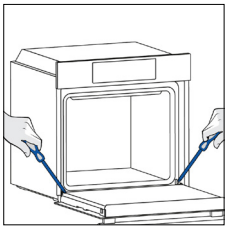
Nettoyage par catalyse (selon le modèle de four)

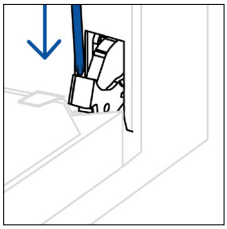
Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.
Grâce à une réaction chimique catalytique, 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.

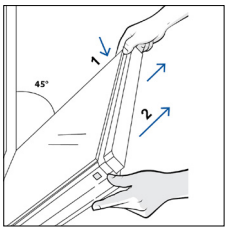
6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

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

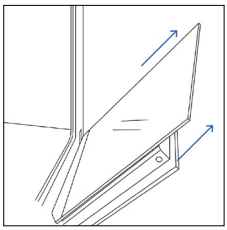




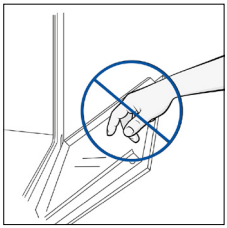
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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).



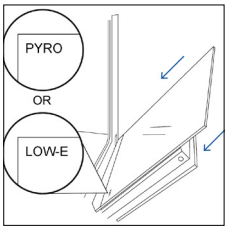
4. ⚠ **AVERTISSEMENT**: la vitre extérieure n'est pas amovible.



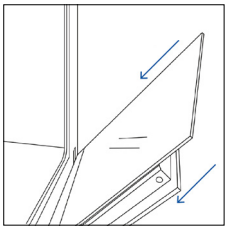
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



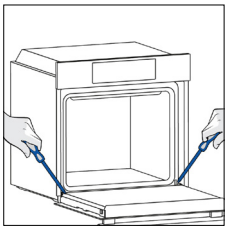
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « PYRO ou LOW-E » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

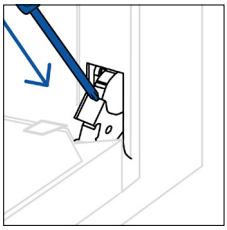


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



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





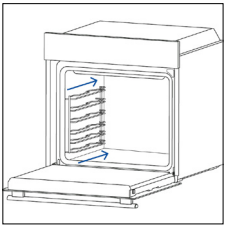
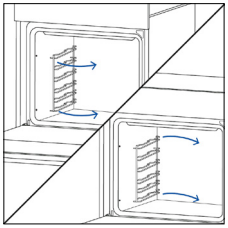
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

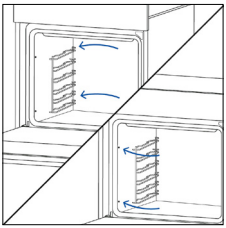
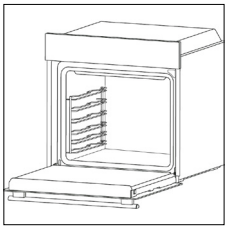
Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

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.

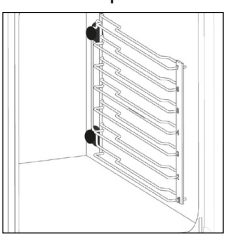
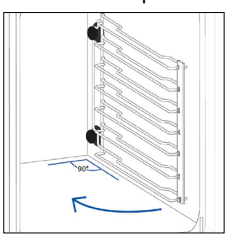



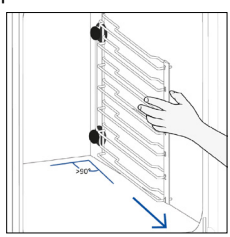




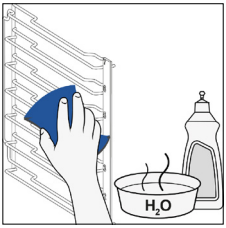
⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

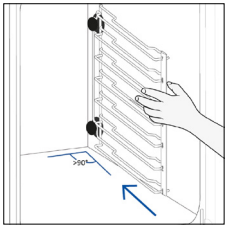
– **Modèle à 7 niveaux***

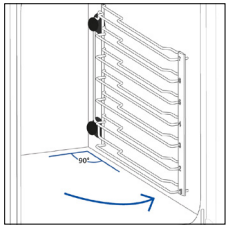
1. Retirez les grilles latérales en tirant d'abord la partie avant dans le sens de la flèche et en détachant la partie arrière des vis.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage,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

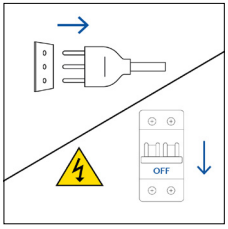
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

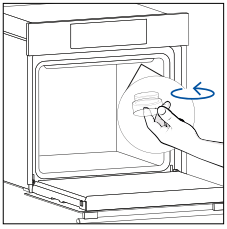
Changement de l'ampoule du haut :

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.

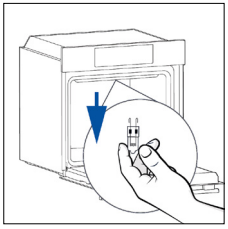
Étape 1



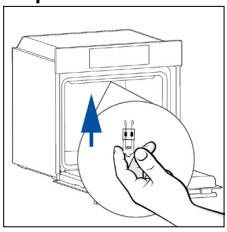
Étape 2



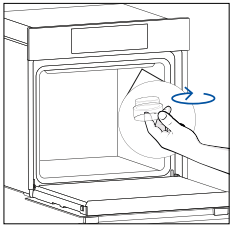
Étape 3



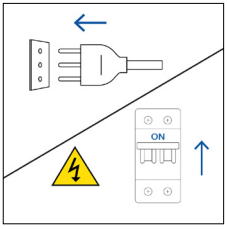
Étape 4

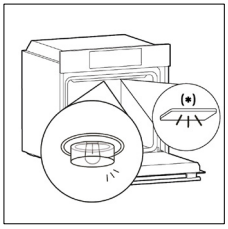


Étape 5



Étape 6



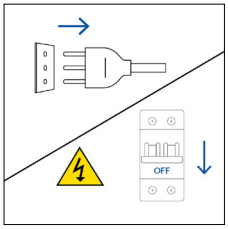


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)
* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service clientèle.

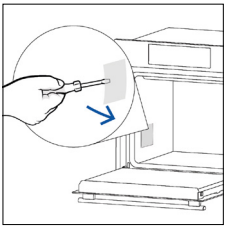
Changement de l'ampoule latérale :

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.

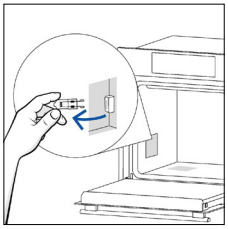
Étape 1



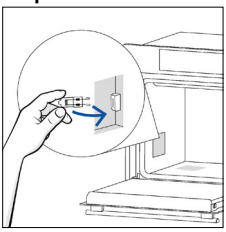
Étape 2



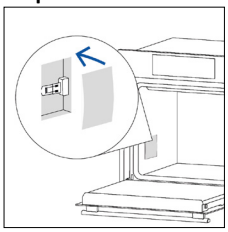
Étape 3



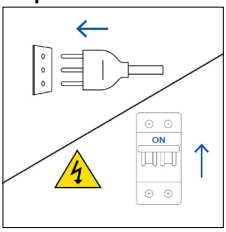
Étape 4



Étape 5



Étape 6



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

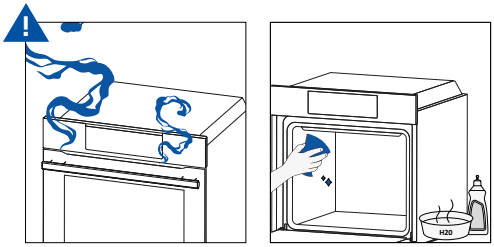
7. DÉPANNAGE

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.

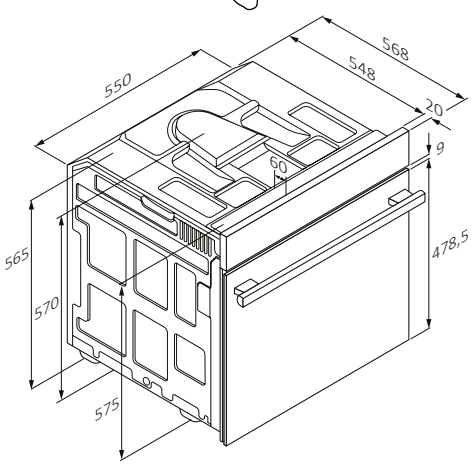
Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



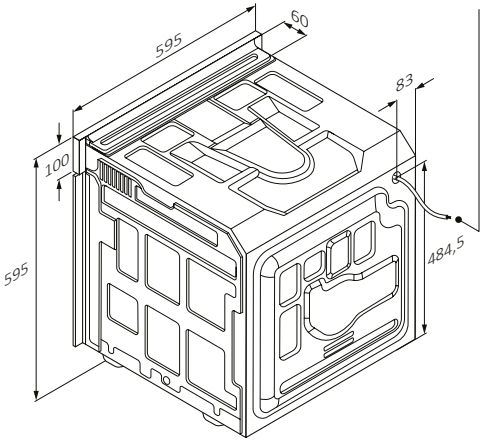
9. INSTALLATION

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

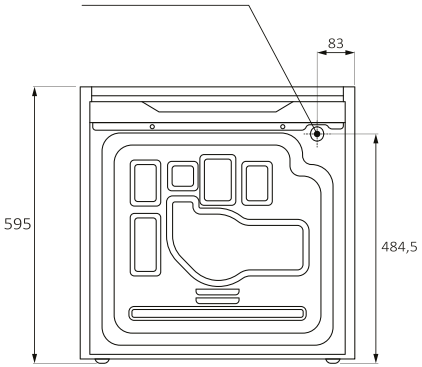
ou en cliquant ici **link**



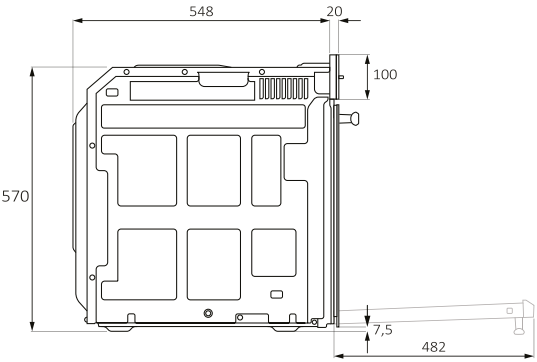
Câble 1100



Câble 1100

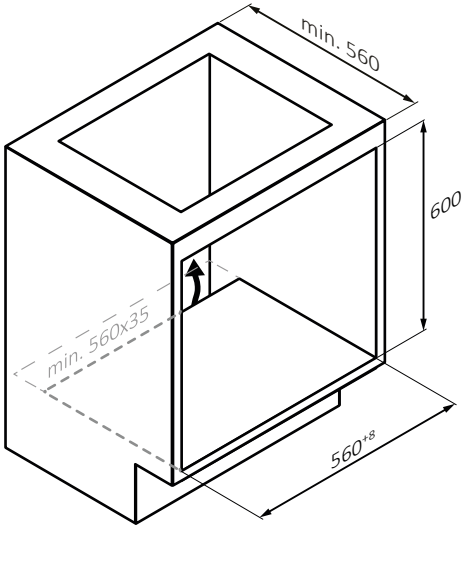


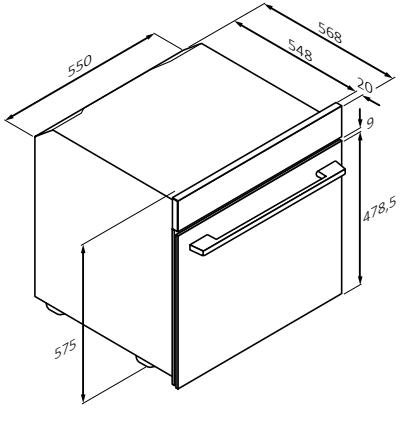
Vue arrière

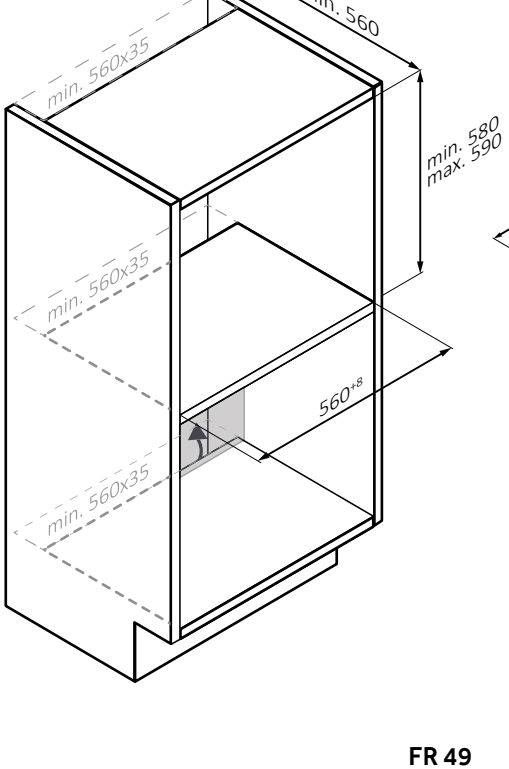


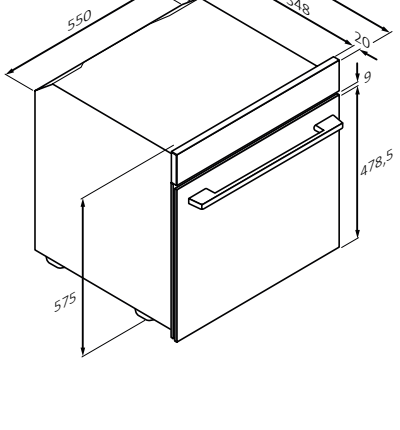
Vue d'ensemble

mm

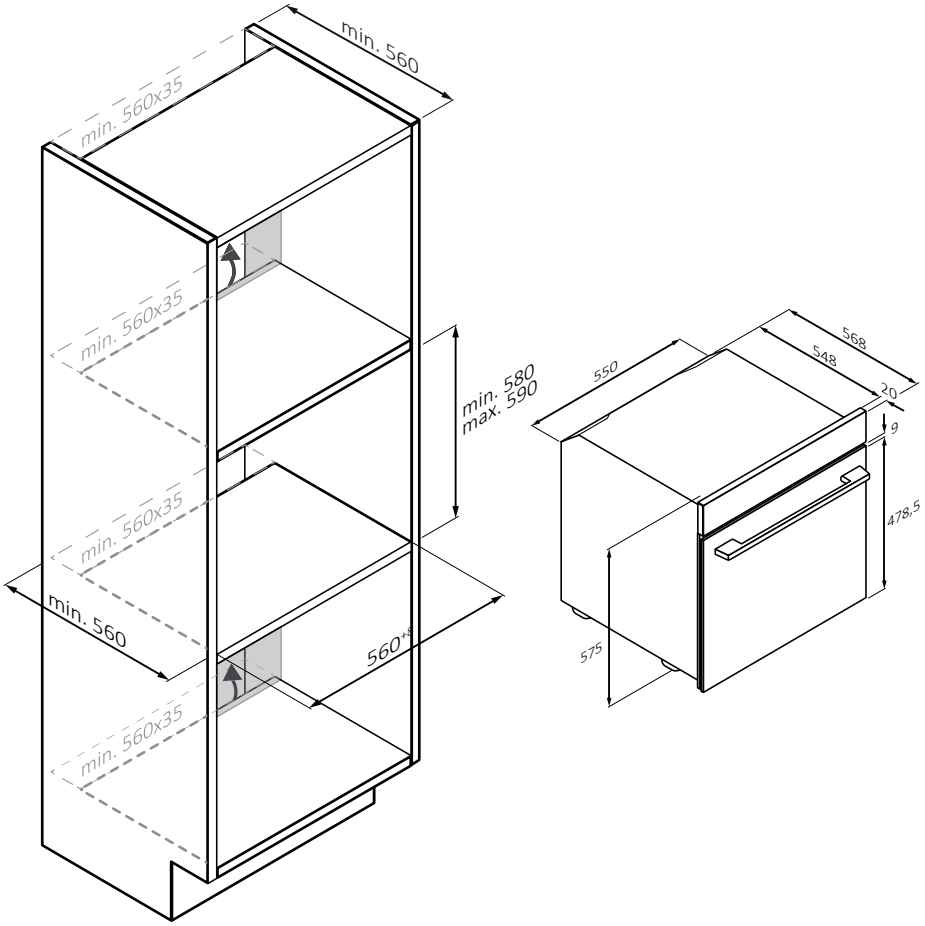

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

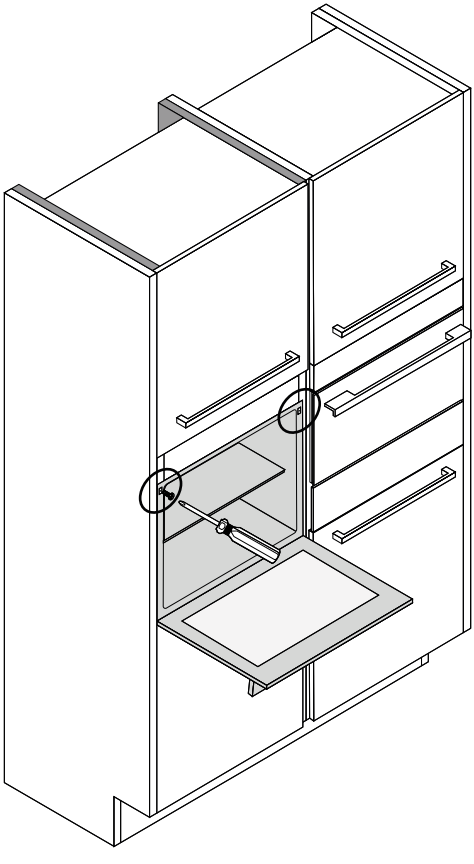

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

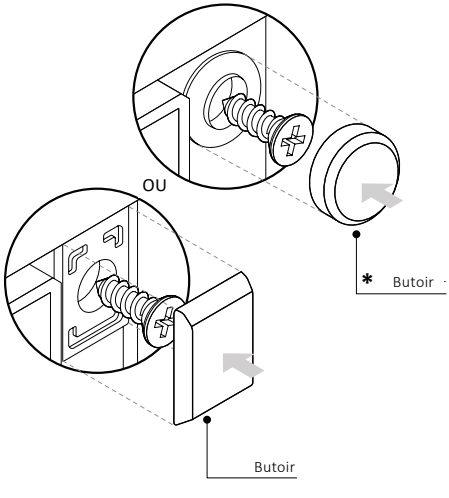

550
568
548
20
9
478,5
575

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. SAFETY INFORMATION

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 collegato 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:

* A seconda del modello di forno.

  - 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 EASY STEAM)

- ⚠ **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
- Quando viene utilizzata la funzione vapore, riempire il fondo della cavità solo con acqua potabile.

AVVERTENZE SONDA DI TEMPERATURA CABLATA*

- Quando viene selezionato un programma di cottura, il display visualizza la temperatura di default, ma non è mai superiore a 200 ° C: la temperatura selezionabile è limitata a 200 ° C

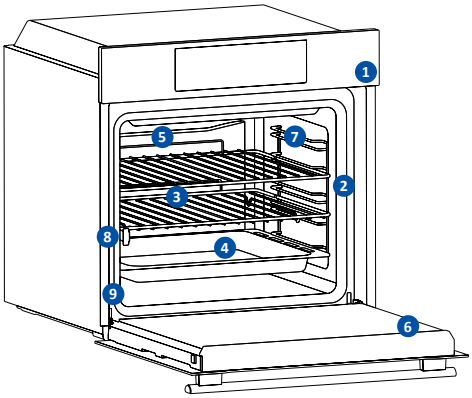
AVVERTENZE (*PER PIATTO ACQUA PER COTTURA A VAPORE)

- ⚠ **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.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

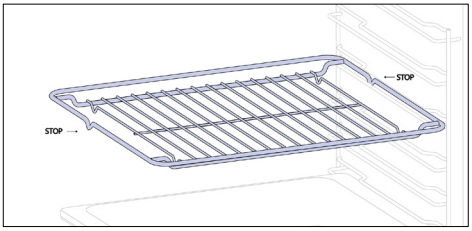


1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglie
4. Vassoi
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Guide Telescopiche
9. Numero di serie & QR Code

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

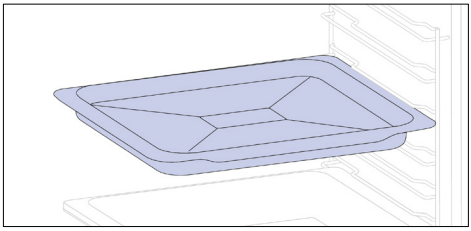
2.2. ACCESSORI

Griglia metallica



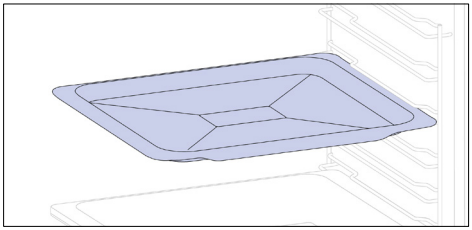
Una griglia metallica in un forno è un ripieno rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura e può essere inserita a diverse altezze per esigenze di cottura. Non posizionare cibo a diretto contatto, ma usare invece carte forno o teglie idonee.

Teglia profonda



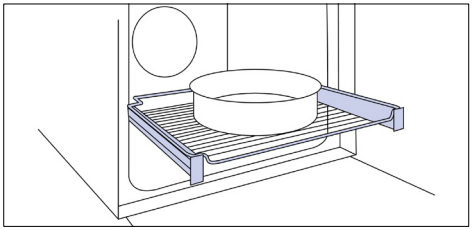
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Teglia (solo se presente*)



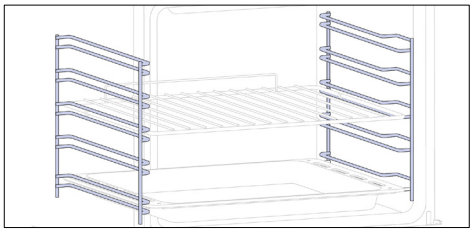
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

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.

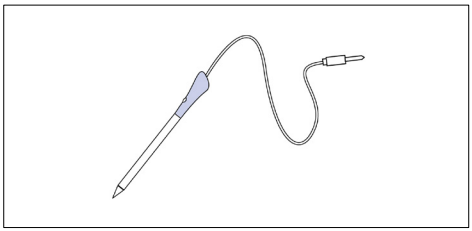
Griglie metalliche laterali (solo se presente*)



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.

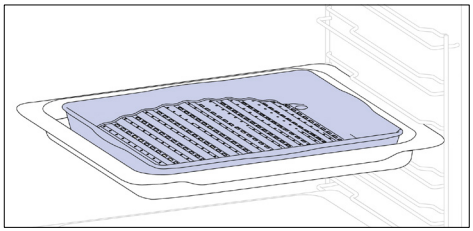
NOTA: 6 o 7 livelli a seconda del modello.

Preci Probe (solo se presente*)



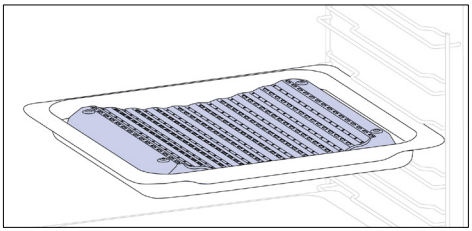
Questa sonda per la carne è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite cavo, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

Dual tray – BBQ mode (solo se presente*)



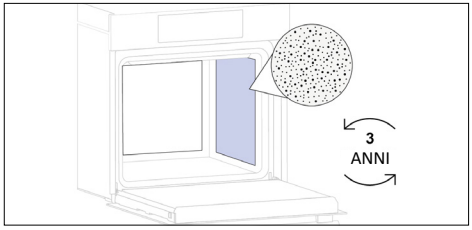
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo un risultato da barbeque anche in casa con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

Dual tray – STEAM mode (solo se presente*)

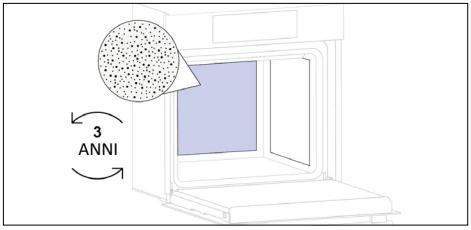


La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Pannelli catalitici (solo se presente*)

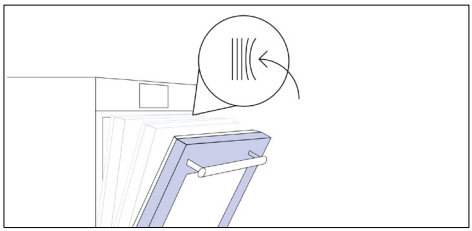


Catalitici copertura della ventola
(solo se presente*)



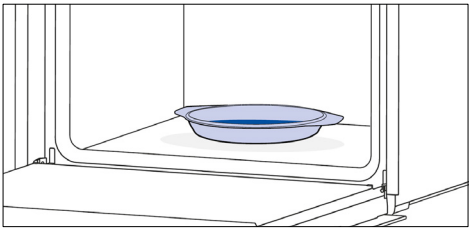
Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

Cerniere Softclose/Soft open (solo se presente*)



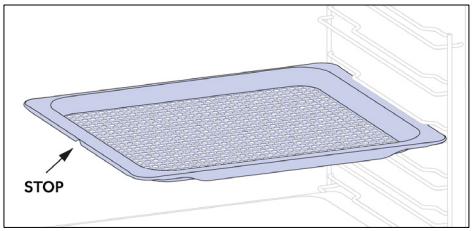
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

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.

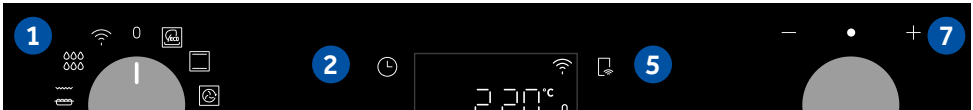
Teglia Airfry (solo se presente*)



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.

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 relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.

1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Tempo
3. Temperatura
4. Display a LED
5. Controllo da remoto
6. Lampadina
7. Manopola di controllo

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 4 funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Tempo	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti (disponibile in modalità standby), tre volte per la partenza differita. In modalità standby è accessibile solo il timer da cucina.
3"	**Temperatura**	Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, tenere premuto per 3 secondi per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno). Quando il preriscaldamento è attivo, sul display verrà visualizzata la relativa icona.
	Controllo da remoto ON/OFF	Premere il pulsante per attivare il controllo da remoto, dopo aver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramite l'applicazione).
	Illuminazione	Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno.

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

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

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 WIFI si accende non appena la manopola funzioni viene impostata su una posizione diversa da zero.

Come disattivare la porta di rete wireless:

Il modulo WIFI è sempre spento quando la manopola delle funzioni è impostata sulla posizione zero. Se la manopola è impostata su una posizione diversa, accedere al menu WIFI e selezionare off per disattivare il WIFI.

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

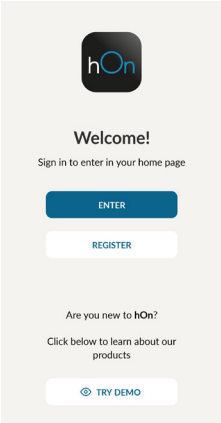
GET IT ON Google Play

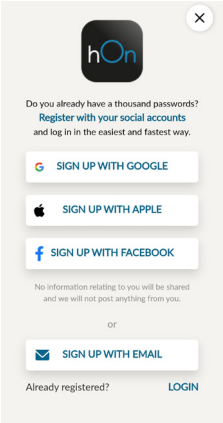
Le immagini seguenti sono unicamente a scopo illustrativo.

NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"

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

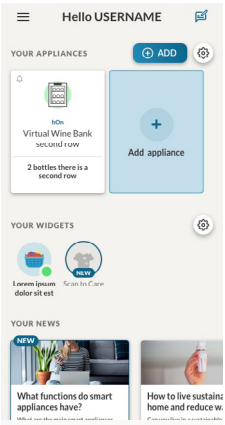




REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

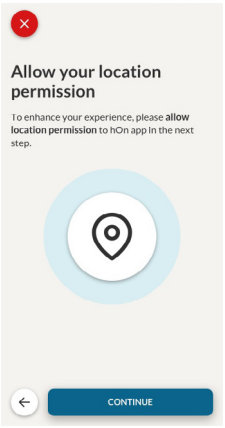
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



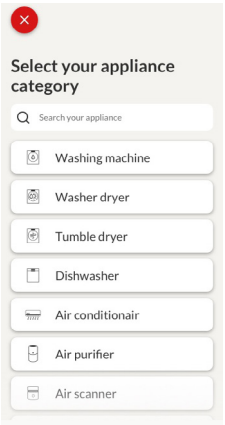
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



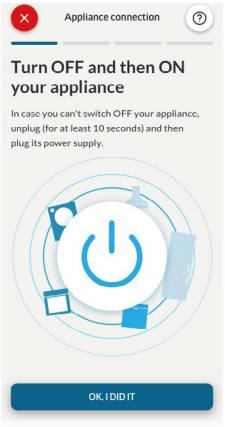
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



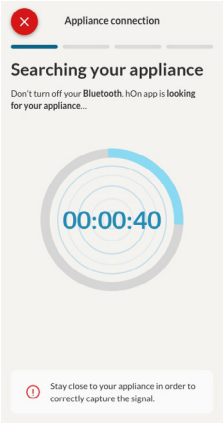
Passo 4

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



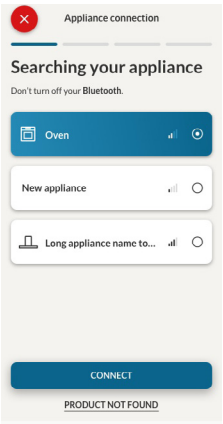
Passo 5

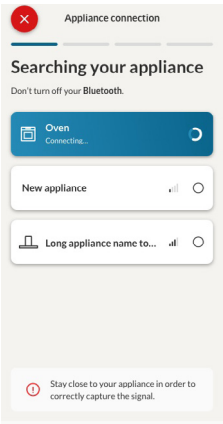
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



Passo 6.1-6.2

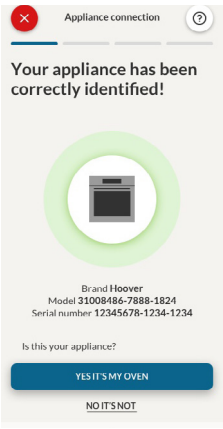
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo.





Passo 7

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

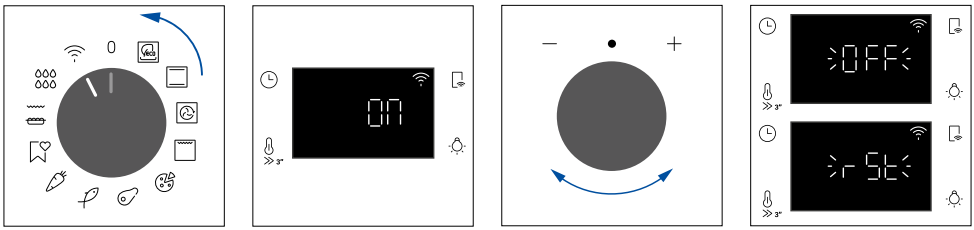


COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WIFI

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 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. Ruotare la manopola delle funzioni sul menu WIFI.
2. Sul display appare "On".
3. Ruotare la manopola di controllo finché non verrà visualizzato "Off" o l'impostazione di ripristino "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:

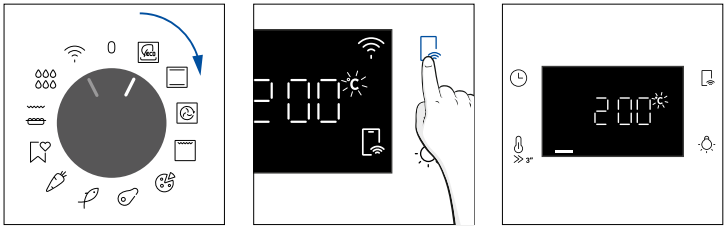
1. Ruotare la manopola delle funzioni sul menu WIFI.
2. Premere .
3. Sul display appare "hOn". Vengono visualizzate le icone del WIFI e del controllo da remoto.
4. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.



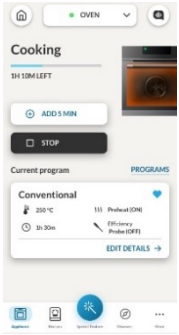
È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante



Come interrompere il controllo da remoto:
Mentre è in corso, è possibile interrompere il programma di cottura direttamente dal prodotto stesso ruotando la manopola delle funzioni in una posizione diversa. 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)

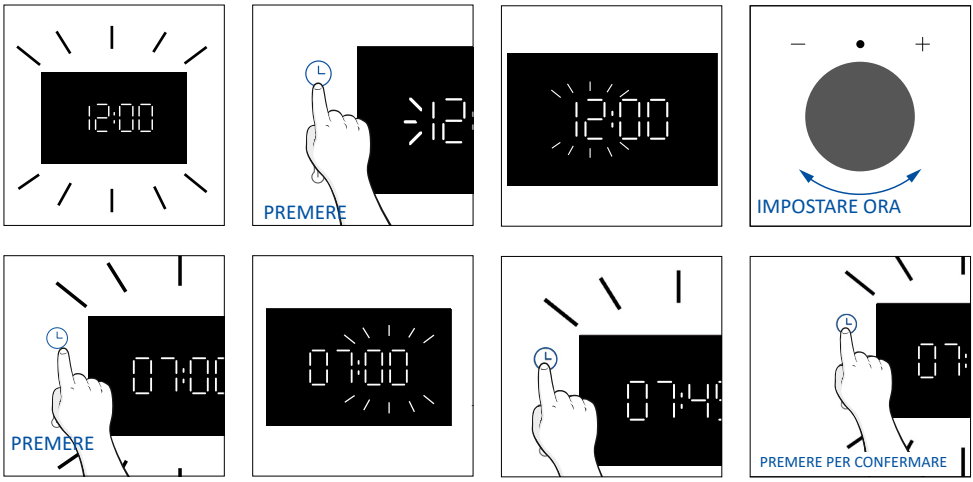
Come funziona la barra di stato

In base ai programmi impostati, la barra di stato semplifica il monitoraggio della temperatura e del tempo. Nello specifico, per le funzioni che prevedono il preriscaldamento, visualizza l'incremento di temperatura durante questa fase. Nei programmi di cottura e nella funzione di pulizia pirolitica, mostra rispettivamente il conto alla rovescia del tempo di cottura e del ciclo di pulizia.

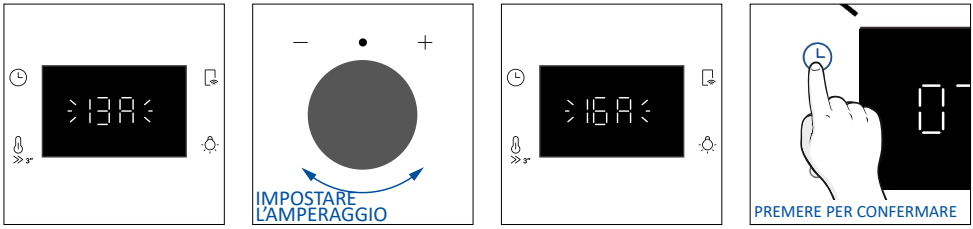
3.2. PRIMO UTILIZZO

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:** Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante '12:00'. Per modificarla, premere ⏲ e utilizzare la manopola destra per regolare l'ora corrente. Premere nuovamente ⏲ e seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Per confermare, premere ancora una volta ⏲.

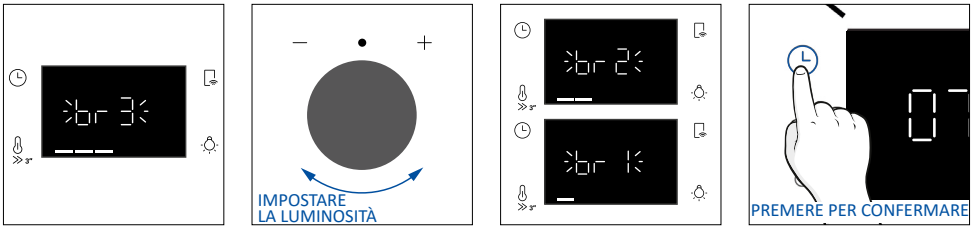


- **AMPERAGGIO:** Questa impostazione influirà solo sulla potenza assorbita durante il preriscaldamento rapido. L'impostazione a 16A garantisce un tempo di preriscaldamento più rapido quando il preriscaldamento veloce è attivato. Se la potenza disponibile nella tua casa è inferiore, puoi modificare questa impostazione a 13A. Scegliendo l'opzione più alta (16 A) significa che il forno si riscalda più velocemente (perché l'assorbimento di potenza aumenta). Sul display verranno mostrate due scelte: 13 A e 16 A. È sufficiente ruotare la manopola destra per scegliere quella desiderata, quindi premere ⏲ per confermare.

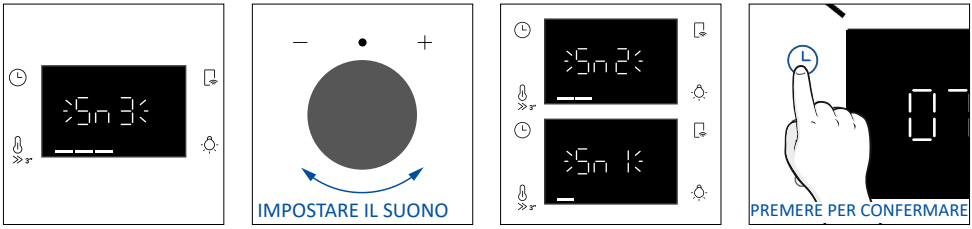


NOTA: L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

- **LUMINOSITÀ:** Sul display viene visualizzato il simbolo “br”. I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere ⏲



- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo “Sn”. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere ⏲



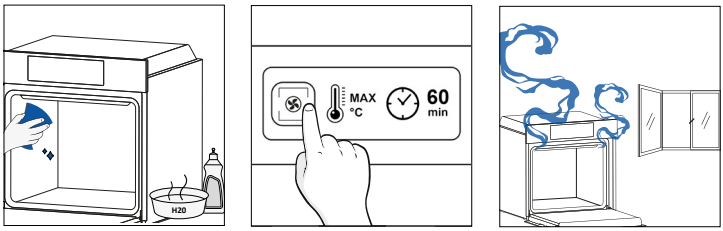
- **ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE**

Quando il forno è in modalità stand-by, è possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo contemporaneamente i pulsanti della temperatura e della lampada 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.



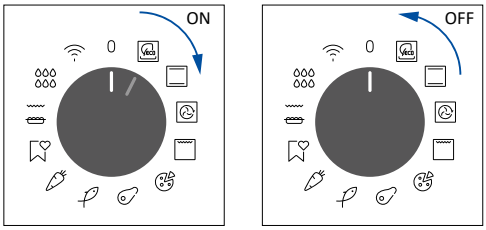
4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Il prodotto è progettato per essere “pronto con un tocco”: ruotando la manopola del selettore, il forno inizia a funzionare con le impostazioni predefinite.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma di cottura. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione ‘0’.

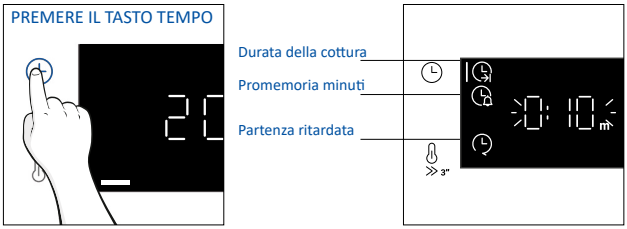


IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

Ruotare la manopola delle funzioni e selezionare il programma desiderato. Sul display apparirà una temperatura predefinita che potrà essere modificata in ogni momento ruotando la manopola destra (in senso orario per aumentare e in senso antiorario per diminuire la temperatura).

MENU TEMPO

Accedere al menu Tempo premendo ⏲. Per navigare, toccare ⏲ tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

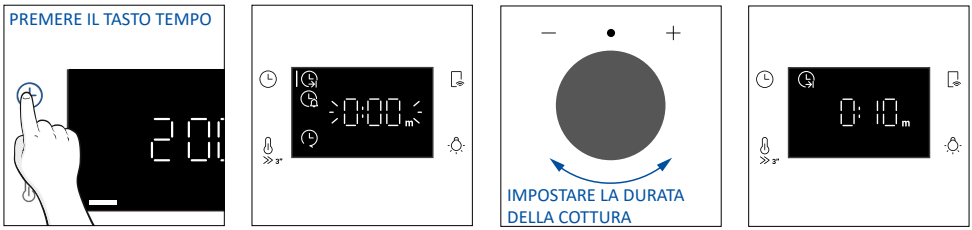


NOTA: non è possibile impostare più parametri contemporaneamente, pertanto rimane in memoria solo l’ultimo impostato mentre quello precedente viene cancellato.

DURATA DELLA COTTURA

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.

ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione “Durata della cottura”. Quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il valore.



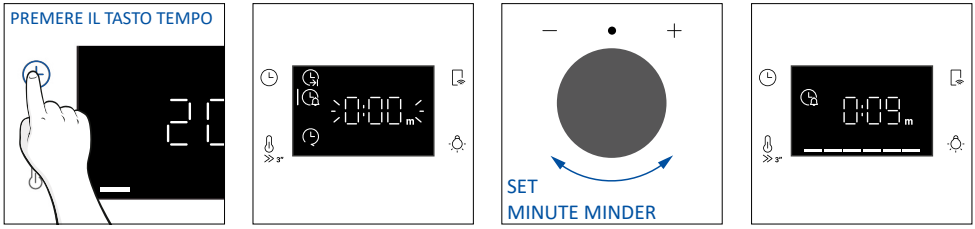
Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata ruotando la manopola destra. Trascorsa la durata, la cottura si interrompe.

FUNZIONI CON PRERISCALDAMENTO: Una volta impostata la durata della cottura, quando il forno segnala la fine del preriscaldamento, infornare il cibo e dare conferma manuale (toccare il pulsante del tempo) per avviare il conto alla rovescia della cottura.

PROMEMORIA MINUTI

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

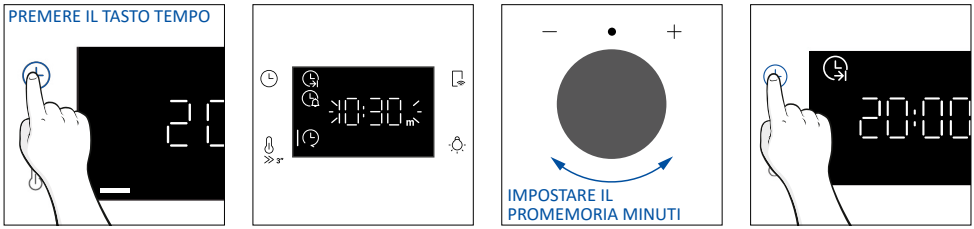
ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione “Promemoria minuti”. Quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il valore.



Quando la funzione è impostata, la prima informazione visualizzata sul display è sempre l’ora. Per modificare la temperatura, premere per accedere alla modalità di modifica dedicata. Trascorsa la durata, la cottura continua finché la manopola sinistra non viene ruotata in posizione 0.
Questa funzione può essere impostata anche quando il forno è in modalità stand by premendo . Quando attivato, il promemoria minuti funziona indipendentemente dalle funzioni di cottura del forno.

PARTENZA RITARDATA

Consente di selezionare l'orario di inizio cottura.
ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Partenza ritardata". Quindi utilizzare la manopola di controllo per impostare l'ora di inizio della cottura.

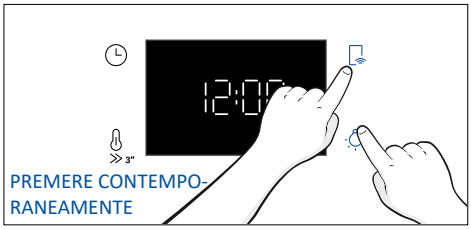


NOTA: La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

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 lucchetto sull'interfaccia utente. In questa condizione, l'interfaccia utente del forno è bloccata e non è possibile apportare modifiche alle impostazioni. Il blocco bambini rimane attivo anche se la manopola sinistra viene riportata su OFF. 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. Una volta impostata la durata della cottura, quando il forno segnala la fine del preriscaldamento, infornare il cibo e dare conferma manuale (toccare il pulsante del tempo) per avviare il conto alla rovescia della cottura. NOTA: Se è stato impostato l'avvio programmato, non è necessaria la conferma manuale, la cottura inizierà automaticamente in base all'avvio programmato.

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.
Al termine del preriscaldamento, il display lampeggerà e un segnale acustico suonerà: tocca ◷ per continuare il programma di cottura.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano (Modello a 6 livelli)	Posizione consigliata sul ripiano (Modello a 7 livelli)	Preriscaldare	Suggerimenti
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	NO	IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdure Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta
	*Convenzionale	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Cottura multilivello	160°C 50-250/300°C***	L4 (una teglia) L2+L5 (due teglie) L2+L4+L6 (tre teglie)	L3 (una teglia) L3+L6 (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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 per cibi sottili, L4 per cibi più densi.	L7 per cibi sottili, L5 per cibi più densi.	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).
	**Gratinato (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Sì/Preriscaldamento 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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

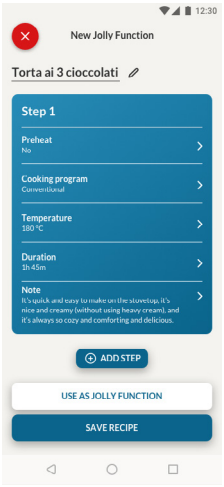
* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.
**Utilizzare con lo sportello chiuso.
*** A seconda del modello di forno.

4.2.2. FUNZIONI SPECIALI

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldare	Suggerimenti
	Pizza	300°C 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
	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.

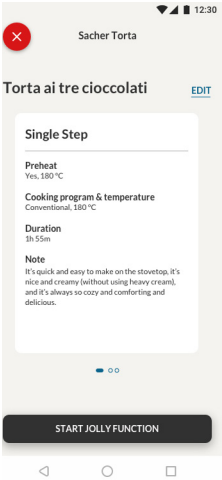


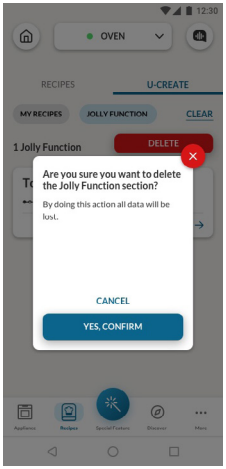
Come impostare la funzione Jolly:

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.





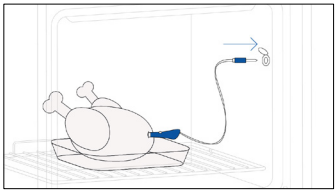
Come eliminare la funzione Jolly:

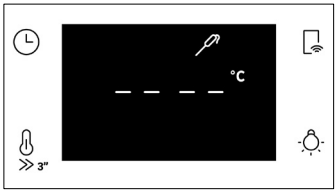
Per rimuovere la funzione Jolly dall'interfaccia utente del forno, accedere alla sezione U-CREATE dell'app.
Toccando la scheda della ricetta designata come funzione Jolly, è possibile eliminarla facendo clic sul pulsante rosso 'Elimina'.
Un pop-up confermerà l'operazione, chiedendone la conferma. Se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

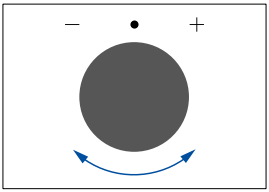
PRECI PROBE

Come utilizzare la sonda:

1. Collegare la sonda all'apposito sportello del forno e inserire l'accessorio nel cibo. Se si desidera utilizzare la sonda, inserirla prima di avviare la funzione.
2. Sul display apparirà l'icona della sonda. Sono disponibili solo funzioni o programmi di cottura dedicati. Da questo momento la temperatura visualizzata sarà quella della sonda.
3. Selezionare la funzione di cottura e impostare la temperatura target della sonda per iniziare. Il forno utilizzerà quindi i dati della sonda per monitorare la temperatura interna del cibo e interromperà la cottura una volta raggiunta la temperatura desiderata.
   NOTA: Quando si utilizza la sonda, non è necessario impostare il timer di cottura; si fermerà automaticamente una volta raggiunta la temperatura desiderata.
4. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suona l'allarme e il forno si spegne. Prima di togliere il cibo dal forno, assicurarsi di rimuovere con attenzione la sonda dal cibo.





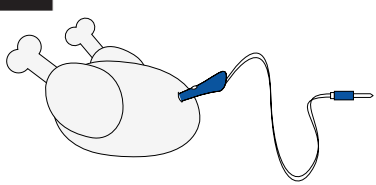


L'icona della sonda verrà visualizzata sullo schermo. Quando questa icona è attiva, sono accessibili solo funzioni o programmi di cottura specifici. Se si tenta di utilizzare altre funzioni, il forno visualizzerà il messaggio "Impossibile utilizzare la sonda".



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.*

Food category	Suggested core T°C	Suggested positioning
Arrosto di manzo	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

4.2.3. FUNZIONE MULTI-STEP

La funzione multi-step consente di mantenere i parametri di cottura precedentemente impostati (temperatura e tempo) cambiando funzione durante la cottura, ruotando la manopola di selezione.
La funzione è disponibile per tutte le funzioni tranne ECO e JOLLY.

* A seconda del modello di forno.

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 Cottura multilivello	175°C 160°C	S	Teglia	L3 L4	20-30 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 Cottura multilivello	170°C 150°C	S	Griglia metallica +Tortiera	L2 L4	30-40 40-50
		2	Cottura multilivello	150°C		Griglia metal-licas + Tortiera	L1+L4	50-60
	Biscotti	1	Convenzionale Cottura multilivello	150°C	S	Teglia	L3 L4	25-30 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	180°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 Pizza	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	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	NO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce	NO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	NO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Carne +Vapore (***)	NO	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce +Vapore (***)	NO	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure +Vapore (***)	NO	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Pane +Vapore (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Per pane o pagnotte di pane
	Panetutto compreso +Vapore (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Per la lievitazione e la cottura diretta di pane o pagnotte in contenitore. Il tempo di cottura totale è di 60 minuti di lievitazione.

[1] fondo della cavità
[2] Piatto acqua per cottura a vapore

* Aggiungere acqua sul fondo della cavità o nell'apposito contenitore (se presente). Non versare acqua quando il forno è caldo per evitare danni allo smalto.
*** A seconda del modello del forno.

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.

NOTA: Per cucinare le proprie pietanze, è possibile utilizzare la modalità "Easy Steam" con il menu della categoria di alimenti. Per ottenere una crosta più croccante e una superficie più lucida è possibile utilizzare la modalità "Easy Steam". Utilizzare la modalità "Easy Steam" per la cottura su un solo livello senza preriscaldamento. Versare sul fondo della cavità o nel piatto acqua per cottura a vapore (posizionato nella cavità del forno)* il volume d'acqua indicato nella tabella e attivare la funzione quando il forno è freddo. I valori nella tabella sono parametri medi per ciascun gruppo alimentare. Possono essere modificati in base alle preferenze.

* A seconda del modello del forno.

*** Dopo aver utilizzato la modalità "Easy Steam"**

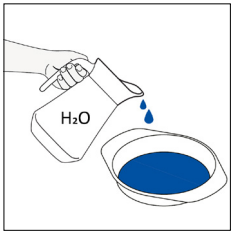
A seconda della frequenza di utilizzo e della durezza dell'acqua, potrebbero formarsi delle macchie di calcare sul fondo della cavità.
Dopo aver utilizzato la modalità "Easy Steam", lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di pulirlo.
Per rimuovere le macchie di calcare, versare sul fondo della cavità una miscela composta da 100 ml di aceto e 50 ml di acqua.
Attendere circa 10 minuti, quindi pulire con un panno morbido.

*** Dopo l'uso del recipiente per la cottura a vapore**

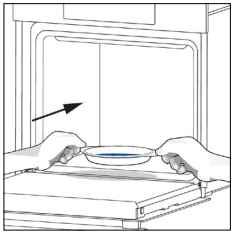
A seconda della frequenza d'uso e della durezza dell'acqua, potrebbero rimanere macchie di calcare nel recipiente.
Dopo aver usato il recipiente per la cottura a vapore, lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
Per rimuovere le macchie di calcare, versare una miscela di 150 ml di aceto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

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

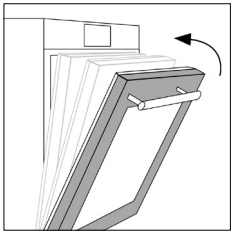
Dopo aver selezionato il programma di cottura a vapore, procedere come segue:

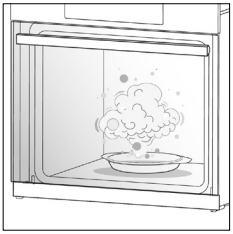


1. Aggiungere la quantità d'acqua raccomandata nel recipiente per la cottura a vapore dal lavandino o con una brocca.



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





3. Assicurarsi di chiudere la porta del forno.

Il tempo predefinito verrà visualizzato e il programma di cottura inizierà automaticamente dopo un secondo. La temperatura di cottura può essere modificata premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato, come indicato nella tabella sopra.

* 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
Finocchi	1 teglia	Verdure	200°C	Griglia metallica	L3	30-40
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

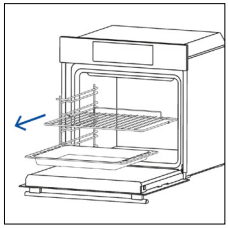
Pulizia pirolitica (*a seconda del modello di forno)
Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

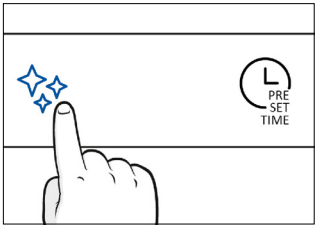
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410°C.
Al termine del ciclo di pulizia, i residui di cibo lasceranno una patina bianca sulle superfici smaltate. Per rimuovere questi residui, strofinare con un panno imbevuto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

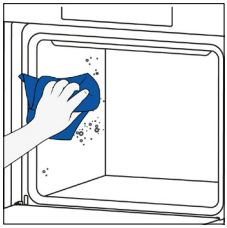
Come ci riesce?

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.





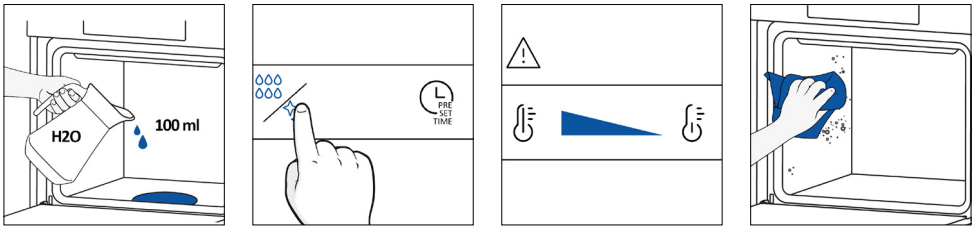


H₂O Clean

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.



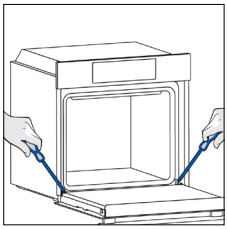
Pulizia catalitica (A seconda del modello del forno.)

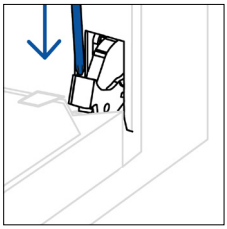
I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.
Attraverso una reazione chimica catalitica,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

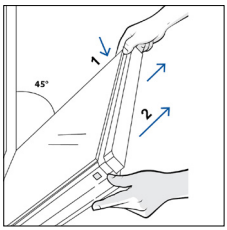
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro

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

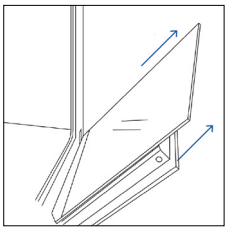




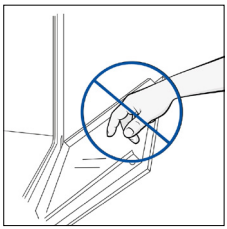
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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).



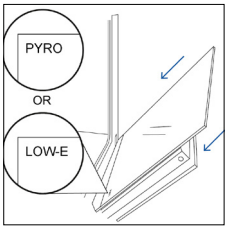
4. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



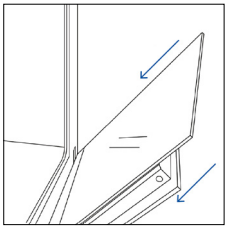
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



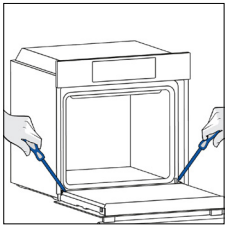
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/ PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

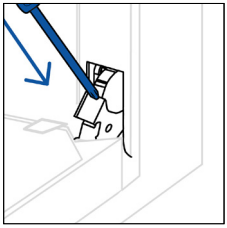


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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





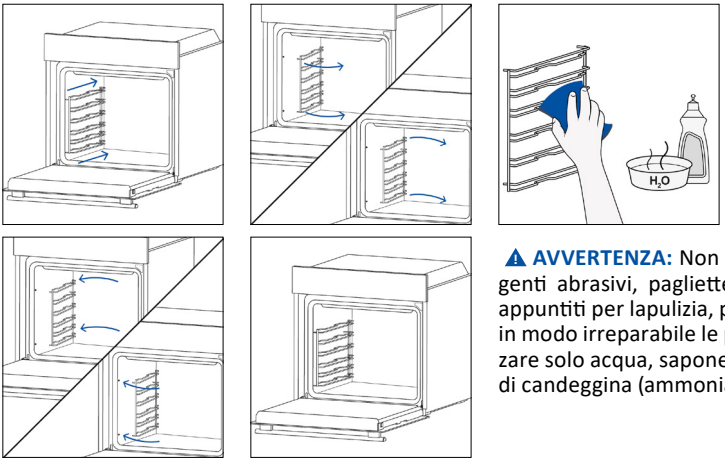
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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**

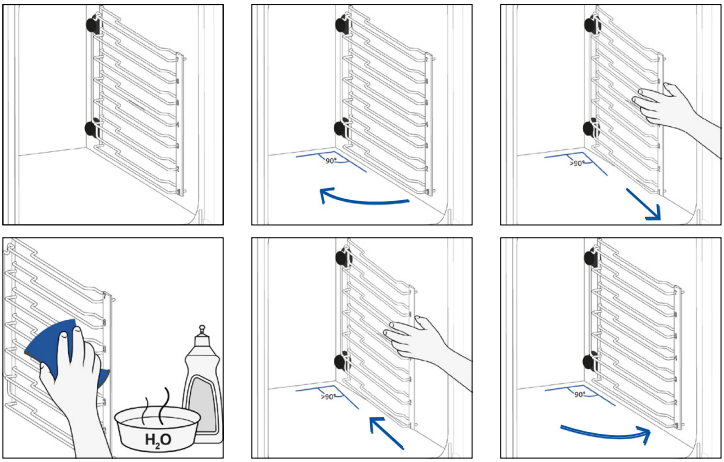
1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.



⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per lapulizia, 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.

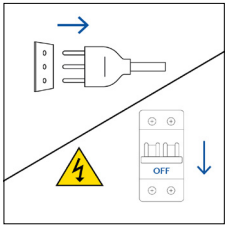
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

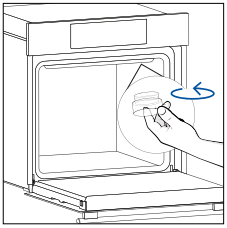
Sostituzione della lampadina in alto:

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.

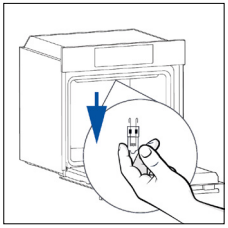
Passo 1



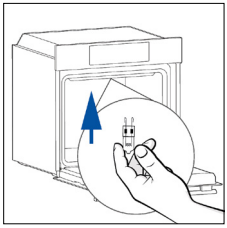
Passo 2



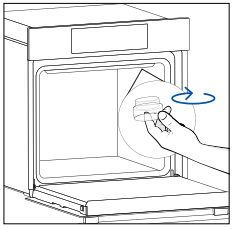
Passo 3



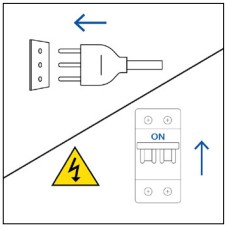
Passo 4

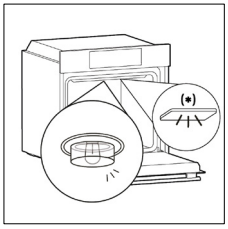


Passo 5



Passo 6



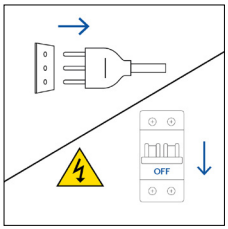


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

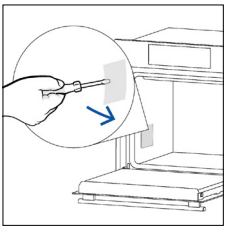
Sostituzione della lampadina laterale:

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.

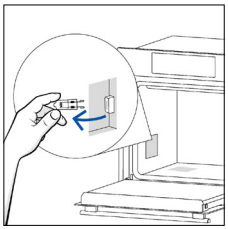
Passo 1



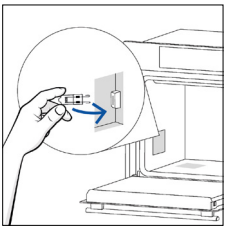
Passo 2



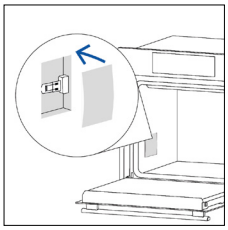
Passo 3



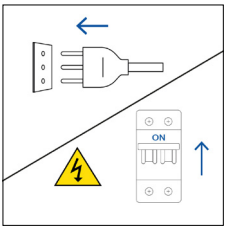
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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

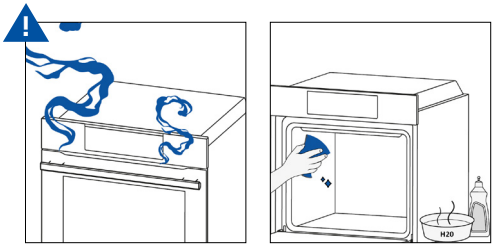
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.

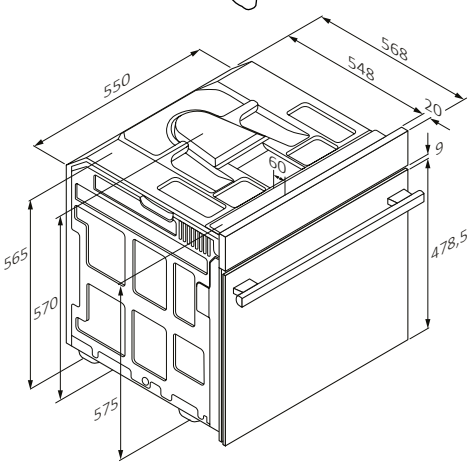
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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.

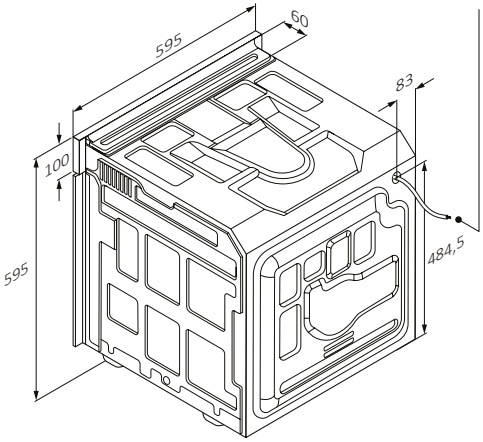
9. INSTALLAZIONE

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

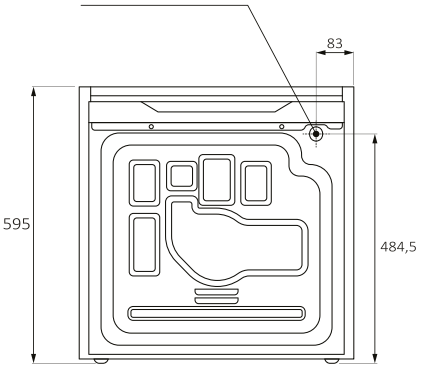
o cliccando qui **link**



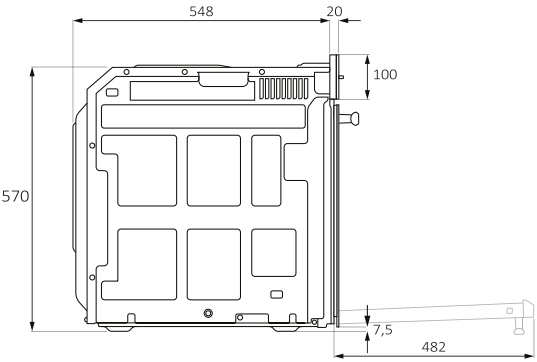
Cavo 1100



Cavo 1100

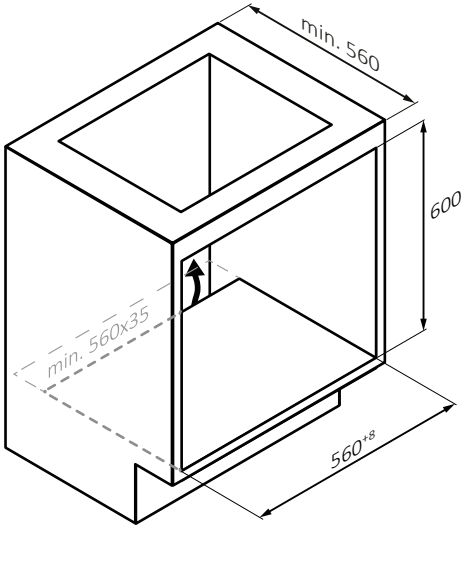


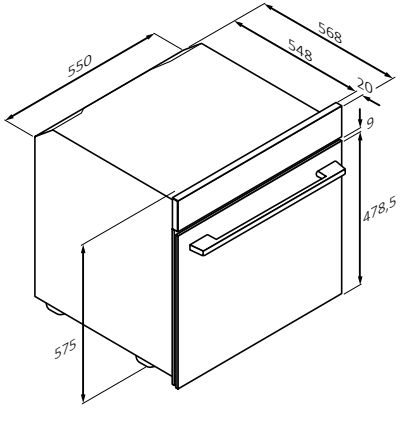
Vista posteriore

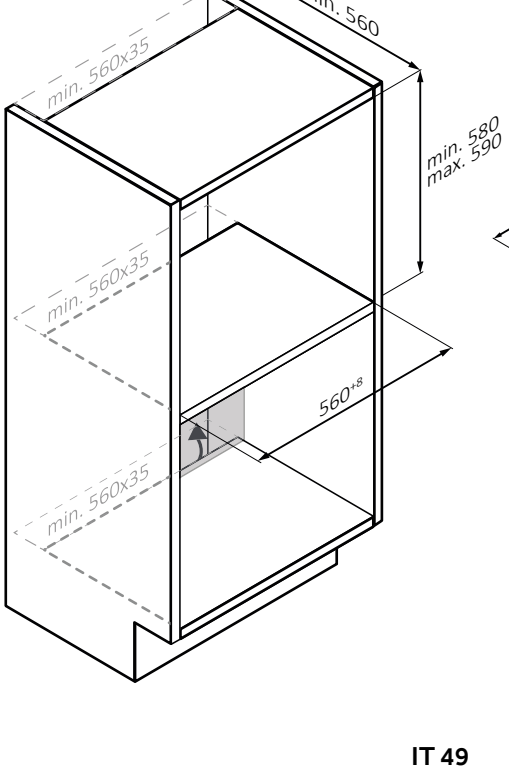


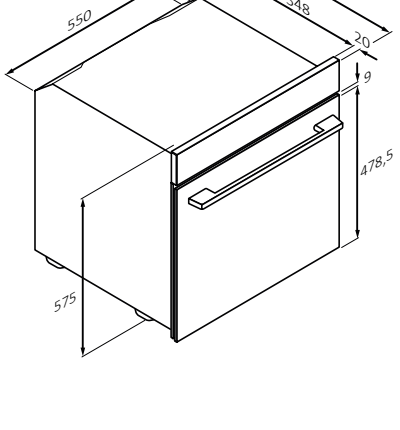
Vista laterale

mm

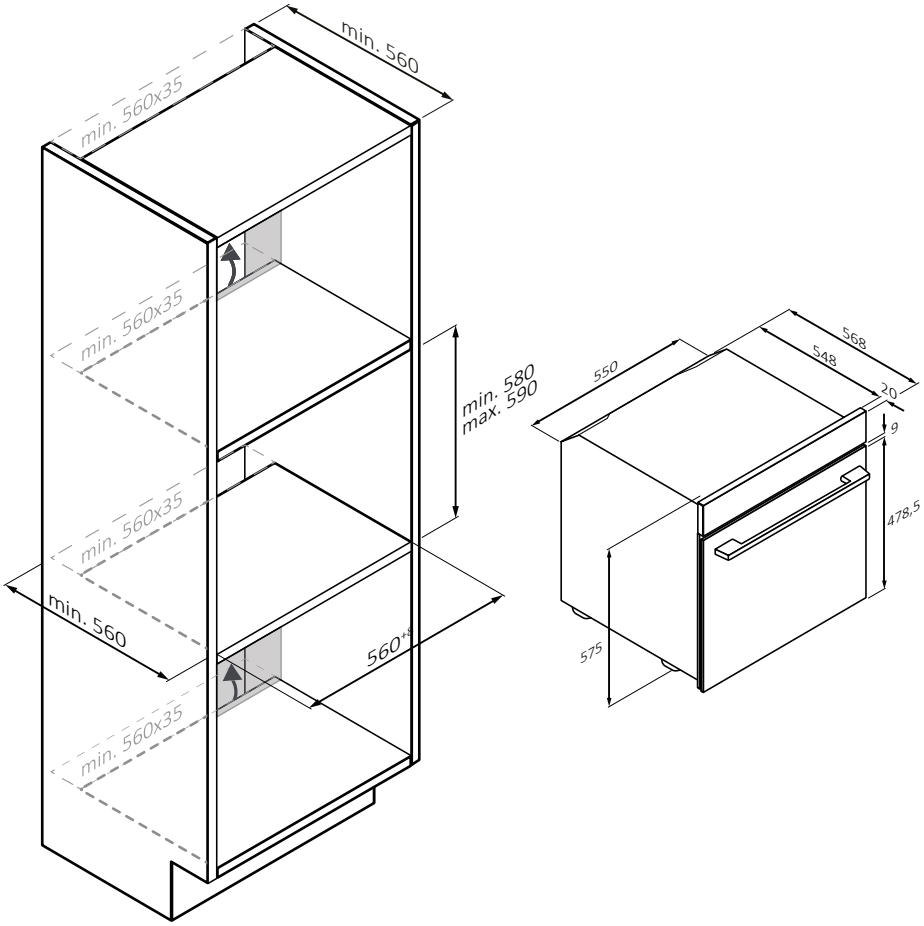

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

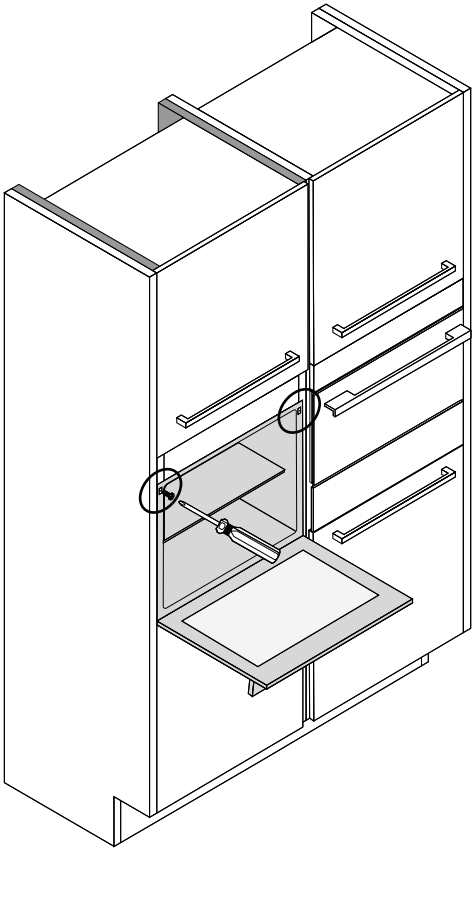

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

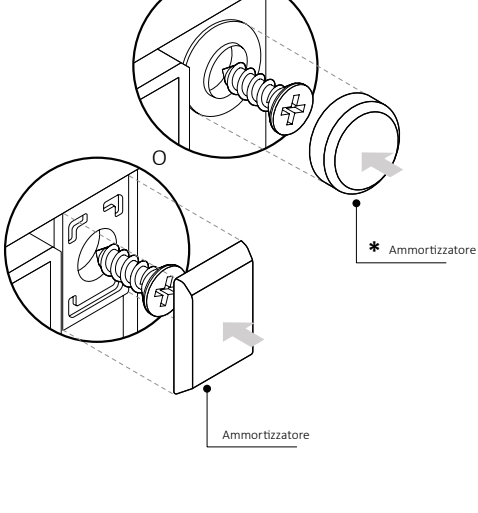

550
568
548
20
9
478,5
575

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. ln 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 LEICHTES DAMPFEN)

- ⚠ **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 Garraumboden zur Verwendung der Dampffunktion nur mit Trinkwasser füllen.

WARNHINWEISE FÜR DES VERKABELTEN TEMPERATURFÜHLER*

- Wird ein Garprogramm ausgewählt, so zeigt das Display die Standardtemperatur an, die 200°C nie überschreitet. Die auswählbare Temperatur ist ebenfalls auf 200°C begrenzt.

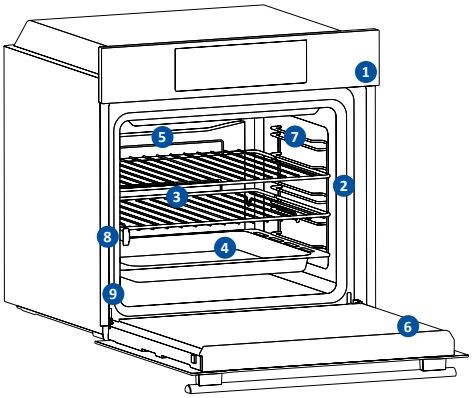
WARNHINWEISE (*FÜR DAMPFGARER)

- ⚠ **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.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

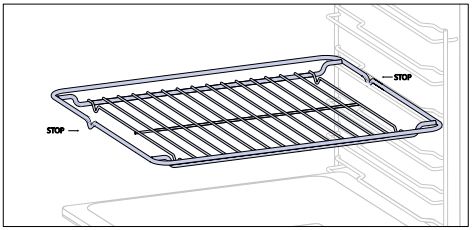


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Regalpositionen**
3. **Metallgitter**
4. **Bleche**
5. **Lüfterabdeckung**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Teleskopführungen**
9. **Seriennummer & QR Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

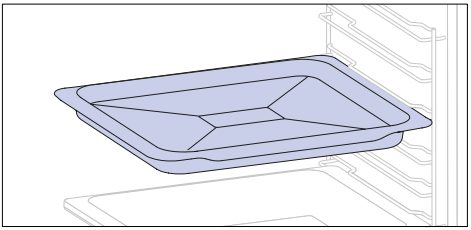
2.2. ZUBEHÖR

Metallrost



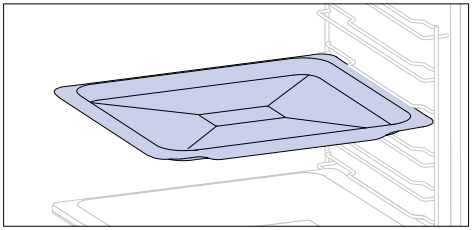
Ein Rost im Backofen ist ein herausnehmbarer und verstellbarer Rost, der Kochutensilien trägt und je nach Kochbedarf auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann. Legen Sie keine Lebensmittel direkt darauf; verwenden Sie stattdessen Backpapier oder geeignete Backbleche.

Tieferes Backblech



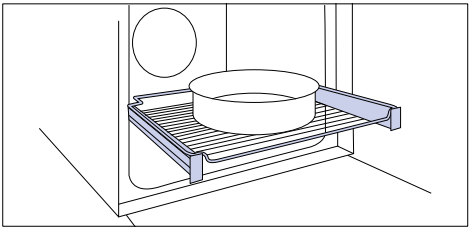
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Backblech (sofern vorhanden*)



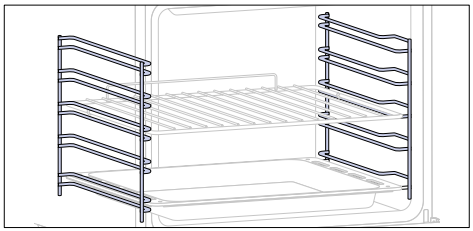
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

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.

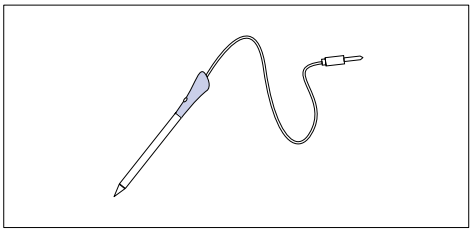
Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



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

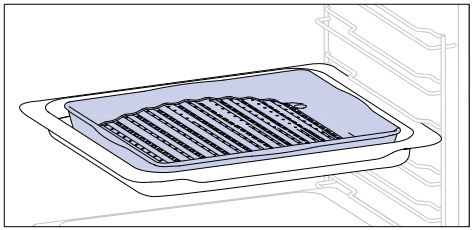
HINWEIS: 6 oder 7 Ebenen, je nach Modell.

Preci Probe (nur, sofern vorhanden*)



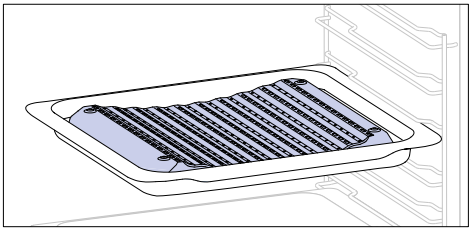
Diese Fleischprobe ist ein Temperatursensor, der in das Lebensmittel eingeführt und über ein Kabel mit dem Backofen verbunden wird und die Kontrolle der Innentemperatur des Lebensmittels während des Garens ermöglicht. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

Duales Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



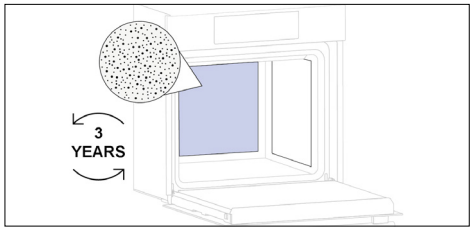
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

Duales Blech - DAMPF-Modus(sofern vorhanden*)

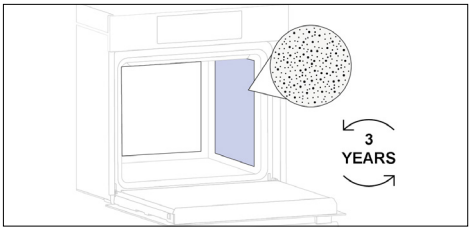


Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder "feuchteres" Garen erzielt.

Katalyse wände (sofern vorhanden*)

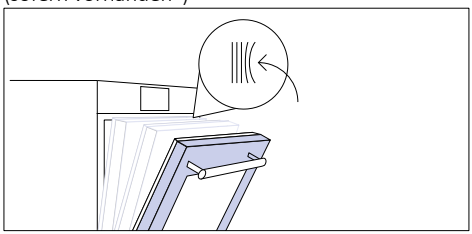


Katalyse Lüfterabdeckung (sofern vorhanden*)



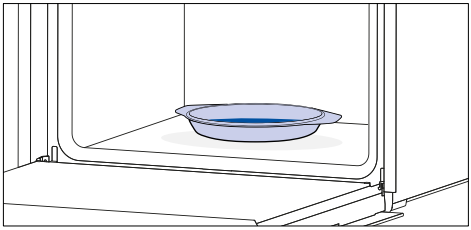
Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

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



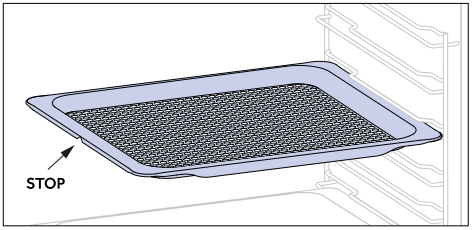
Die Soft Close - und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

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.

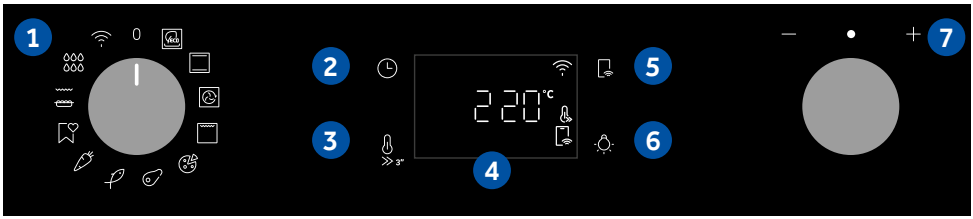
Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



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. Auf L1 kann optional ein Backblech angebracht werden, um Garsaft oder Panade aufzufangen.

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. Knopf für die Funktionsauswahl
2. Zeit
3. Temperatur
4. LED-Display
5. Fernsteuerung
6. Lampe
7. Drehregler

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 4 Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Zeit	Drücken Sie die Taste einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler (im Standby-Modus verfügbar), dreimal für die Startverzögerung. Im Standby-Modus ist nur der Küchentimer zugänglich.
3"	**Temperatur**	Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatur im Garraum zu überprüfen, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Schnellvorheizfunktion zu aktivieren (nur während der Vorheizphase des Backofens verfügbar). Wenn das Vorheizen aktiv ist, wird das entsprechende Symbol auf dem Display angezeigt.
	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 ein- und auszuschalten.

2.4. KONNEKTIVITÄT

WLAN-Parameter

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

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 schaltet sich ein, sobald der Funktionsknopf auf eine andere Position als Null gestellt wird.

So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul ist immer ausgeschaltet, wenn sich der Funktionsknopf in der Nullstellung befindet.
Wenn der Drehknopf auf eine andere Position eingestellt ist, gehen Sie zum WLAN-Menü und wählen Sie “Aus“, um das WLAN zu deaktivieren.

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

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.

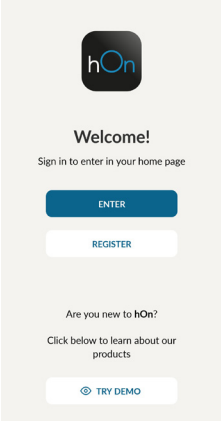
Available on the App Store

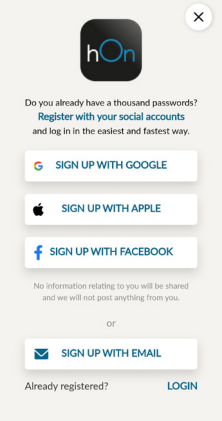
GET IT ON Google Play

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

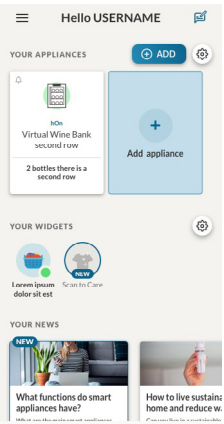




KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

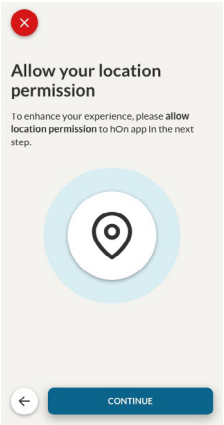
Schritt 1

- Wählen Sie "Gerät hinzufügen"



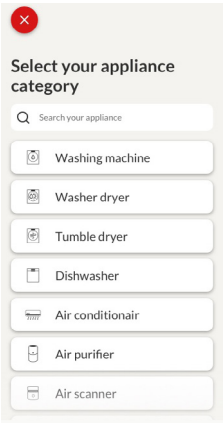
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



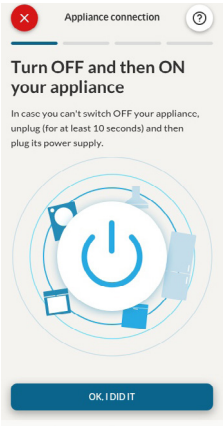
Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



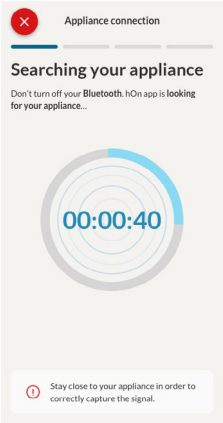
Schritt 4

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



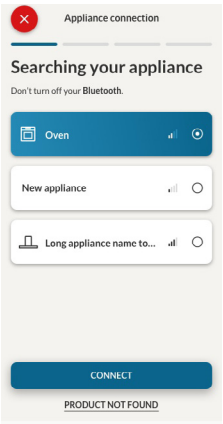
Schritt 5

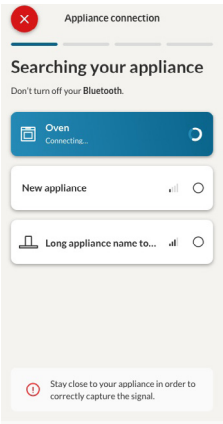
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

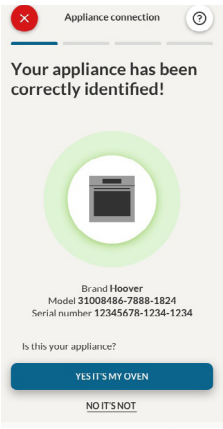
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf "Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.





Schritt 7

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

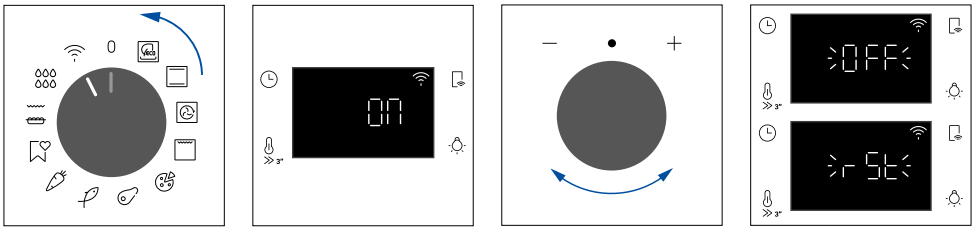


WIE MAN DIE WLAN-EINSTELLUNGEN ÄNDERT

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 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. Drehen Sie den Funktionsknopf im WIFI-Menü.
2. Auf dem Display erscheint „On“.
3. Drehen Sie den Drehregler, 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:

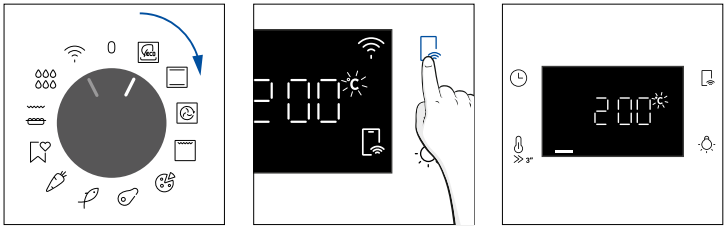
1. Drehen Sie den Funktionsknopf im WIFI-Menü.
2. Drücken Sie .
3. Auf dem Display erscheint “hOn”. Es werden sowohl das WIFI- als auch das Fernbedienungssymbol angezeigt.
4. Greifen Sie auf die App zu, wählen Sie ein Programm und lassen Sie den Garvorgang beginnen. Während des Prozesses ist es möglich, die Programmparameter sowohl vom Produkt als auch von der App aus zu kontrollieren und zu ändern.



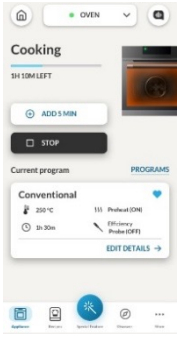
Es ist auch möglich, die Fernsteuerung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.



So stoppen Sie die Fernsteuerung:
Ein laufendes Garprogramm kann direkt am Gerät durch Drehen des Funktionsknopfes in eine andere Position gestoppt werden. Diese Maßnahmen unterbrechen den Garvorgang.
Eine andere Möglichkeit besteht darin, die entsprechende Taste der Fernbedienung zu drücken, die mit dem Gerät geliefert wurde. Diese Maßnahmen unterbrechen den Garvorgang.



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

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)

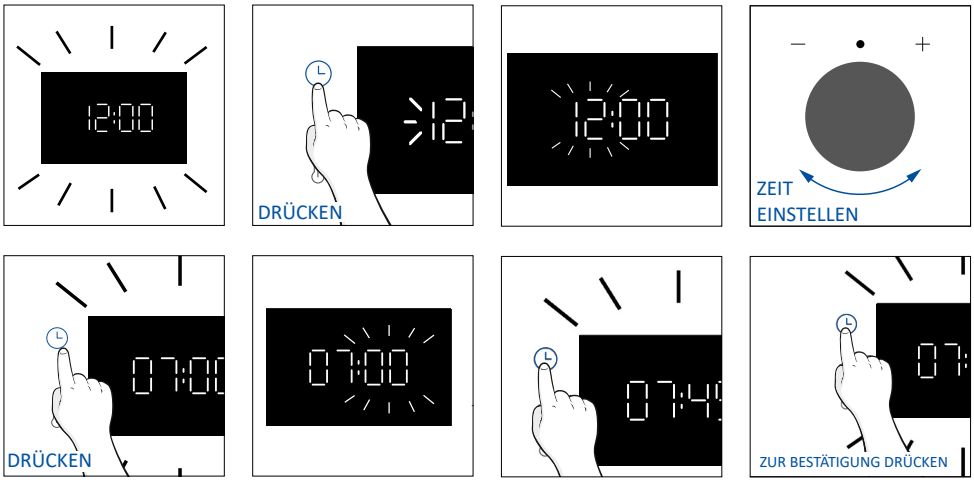
So funktioniert die Statusleiste

Die Statusleiste, basierend auf den eingestellten Programmen, vereinfacht die Überwachung von Temperatur
und Zeit. Insbesondere bei Funktionen, die das Vorheizen beinhalten, wird der Temperaturanstieg während dieser Phase angezeigt. Bei den Garprogrammen und der pyrolytischen Reinigungsfunktion wird der Countdown der Garzeit bzw. des Reinigungszyklus angezeigt.

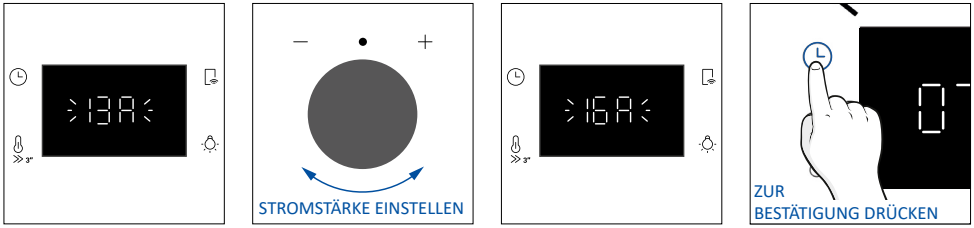
3.2. ERSTE VERWENDUNG

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, drücken Sie ◷ und verwenden Sie den rechten Drehknopf, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie erneut ◷ und gehen Sie genauso vor, um die Minuten einzustellen. Zum Bestätigen drücken Sie noch einmal ◷ .

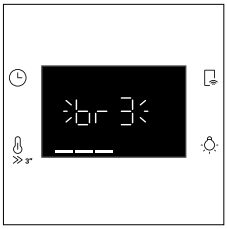
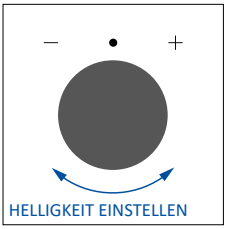


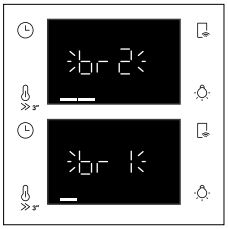
- **STROMSTÄRKE:** Diese Einstellung wirkt sich nur auf die beim Schnellvorheizen aufgenommene Leistung aus. Die 16A-Einstellung garantiert eine schnellere Vorheizzeit, wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist. Wenn in Ihrem Zuhause weniger Leistung verfügbar ist, können Sie diese Einstellung auf 13A ändern. Diese Einstellung bestimmt, wie schnell 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. Drehen Sie einfach den rechten Drehknopf, um die gewünschte Option auszuwählen, und drücken Sie zur Bestätigung auf ◷ .



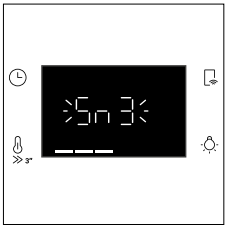
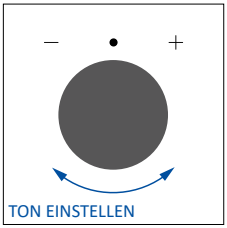
HINWEIS: Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar. Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

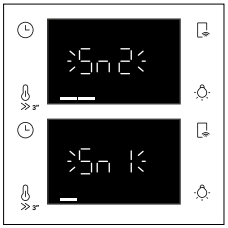
- **HELLIGKEIT:** Auf dem Display erscheint das Symbol "br“. Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die durch Drehen des rechten Knopfes eingestellt werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ⏲




- **TON:** Auf dem Display erscheint das Symbol „Sn“. Die Zahlen stehen für die Schallintensität, die mit dem rechten Knopf eingestellt werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ⏲.



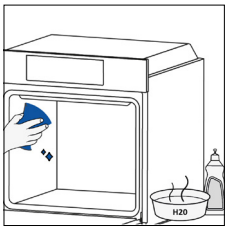

- **ANLEITUNG NACH DEM EINBAU**

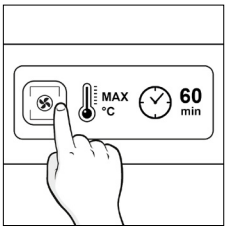
Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, können Sie zu den Anfangseinstellungen zurückkehren, indem Sie die Tasten Temperatur und Lampe gleichzeitig 5 Sekunden lang drücken.

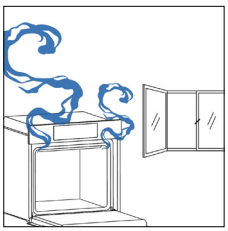


3.3. ERSTE REINIGUNG

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.







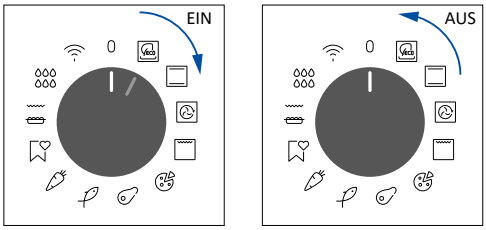
4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

Das Produkt ist so konzipiert, dass es mit einem Tastendruck einsatzbereit ist. Durch Drehen des Auswahlknopfs startet der Ofen mit den Standardeinstellungen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Funktionsknopf (im Uhrzeigersinn/gegen den Uhrzeigersinn) und wählen Sie ein Garprogramm. Um ihn auszuschalten, stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position “0”.

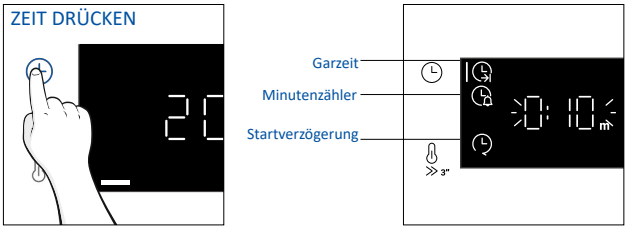


GARPROGRAMM EINSTELLEN

Drehen Sie den Funktionsknopf und wählen Sie das gewünschte Programm. Auf dem Display erscheint eine Standardtemperatur, die durch Drehen des rechten Drehknopfs (im Uhrzeigersinn zur Erhöhung und gegen den Uhrzeigersinn zur Verringerung der Temperatur) jederzeit geändert werden kann.

ZEITMENÜ

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.

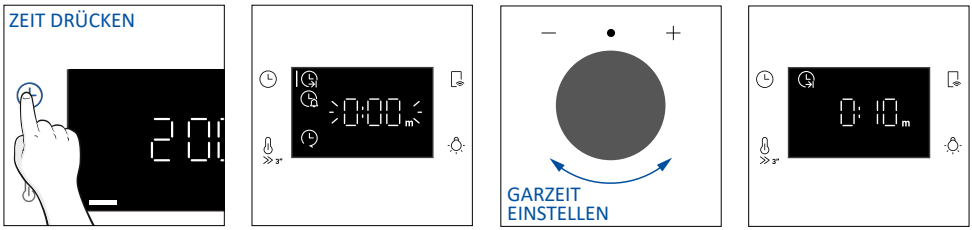


HINWEIS: Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

GARZEIT

Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen. Verwenden Sie dann den Drehregler, um den Wert einzustellen.



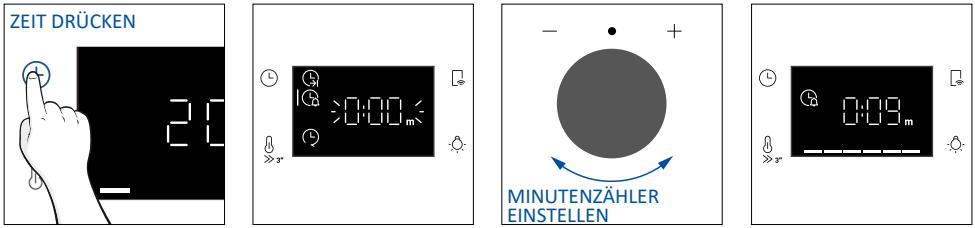
Der Countdown beginnt mit dem Ende des Vorheizens (sofern vorhanden). Während der Garphase kann der Wert der Dauer durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden. Nach Ablauf der Dauer wird der Garvorgang beendet.

FUNKTIONEN MIT VORHEIZEN: Wenn eine Garzeit eingestellt ist, meldet der Ofen das Ende des Vorheizens. Schieben Sie das Gargut in den Ofen und bestätigen Sie manuell (tippen Sie auf die Zeit-Taste), um den Countdown zu starten.

MINUTENZÄHLER

Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.

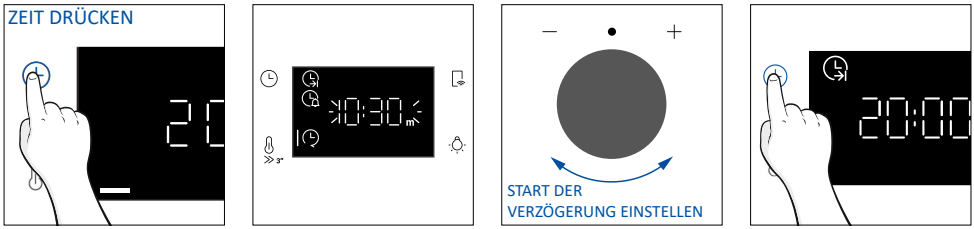
AKTIVIERUNG: Drücken Sie um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion “Minutenzähler“ auszuwählen. Verwenden Sie dann den Drehregler, um den Wert einzustellen.



Wenn die Funktion eingestellt ist, wird als primäre Information auf dem Display immer die Uhrzeit angezeigt. Um die Temperatur zu bearbeiten, drücken Sie , um den speziellen Bearbeitungsmodus zu öffnen. Nach Ablauf der Dauer wird der Garvorgang fortgesetzt, bis der linke Drehknopf in die Position 0 gedreht 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.

STARTVERZÖGERUNG

Ermöglicht die Auswahl der Startzeit des Garvorgangs.
AKTIVIERUNG: Drücken Sie um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie so oft wie nötig, um die Funktion “Startverzögerung“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit dem Drehregler die Startzeit des Garvorgangs ein.

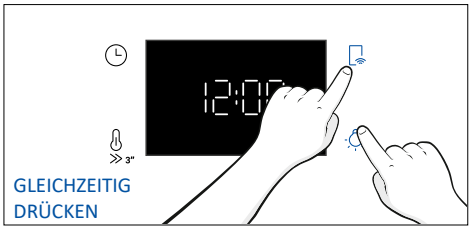


HINWEIS: Die Startverzögerung kann nur nach der Einstellung der Garzeit aktiviert werden und ist nicht mit den Grillfunktionen verfügbar.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

KINDERSICHERUNG

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Bildschirm zu sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um sie zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Lampen- und Fernbedienungstasten für 3 Sekunden. Ein Symbol mit einem Vorhängeschloss erscheint auf der Benutzeroberfläche. In diesem Zustand ist die Benutzeroberfläche des Ofens gesperrt, und es können keine Einstellungsänderungen vorgenommen werden. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Lampen- und Fernbedienungstasten für 3 Sekunden (das Symbol mit dem Schlüssel 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. Wenn eine Garzeit eingestellt ist, meldet der Ofen das Ende des Vorheizens. Schieben Sie das Gargut in den Ofen und bestätigen Sie manuell (tippen Sie auf die Zeit-Taste), um den Countdown zu starten. HINWEIS: Wenn die verzögerte Startzeit eingestellt wurde, ist eine manuelle Bestätigung nicht erforderlich, da das Kochen automatisch entsprechend der programmierten Verzögerung startet.

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden. Folgen Sie den Anweisungen in der Tabelle unten bezüglich des Vorheizens. "JA/SCHNELLES VORHEIZEN" bedeutet, dass das Vorheizen erforderlich ist und die Option zum schnellen Vorheizen verfügbar ist; "NEIN" bedeutet, dass kein Vorheizen möglich ist und Lebensmittel in den kalten Ofen eingelegt werden müssen.
Wenn das Vorheizen endet, blinkt das Display und ein Signalton ertönt: Tippen Sie auf das ⏲, um das Kochprogramm fortzusetzen.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Regalposition (Modelle mit 6 Ebenen)	Empfohlene Regalposition (Modelle mit 7 Ebenen)	Vorheizen	Empfehlungen
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Konventionell	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze. Kann mit Preci Probe verwendet werden.
	Mehrstufig	160°C 50-250/300°C***	L4 (ein Blech) L2+L5 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche)	L3 (ein Blech) L3+L6 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche)	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit Preci Probe verwendet werden.
	**Supergrill	05 01-05	L6 für dünne Lebensmittel, L4 für dickere Lebensmittel.	L7 für dünne Lebensmittel, L5 für dickere Lebensmittel.	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.
	**Gratin (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	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.

	Airfry (***)	200°C 150-250°C	L4	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.

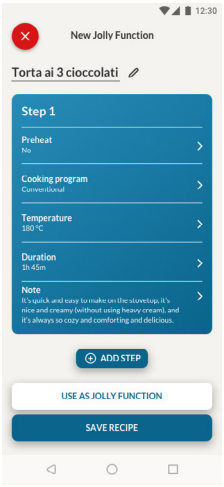
* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft
** Verwendung bei geschlossener Tür
*** Je nach Backofenmodell

4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegebodenposition	Vorheizen	Empfehlungen
	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 hausgemachte Rezepte.
	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.

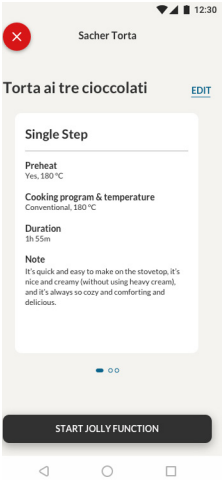


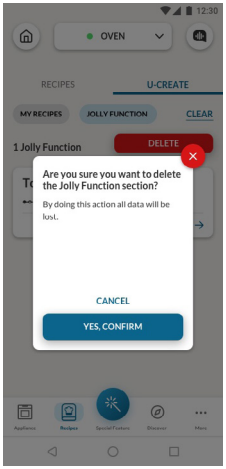
So stellen Sie die Jolly-Funktion ein:

Um die Jolly-Funktion in Ihrem Ofen einzustellen, öffnen Sie den U-CREATE bereich 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.





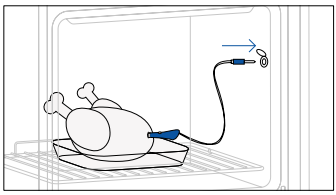
So löschen Sie die Jolly-Funktion:

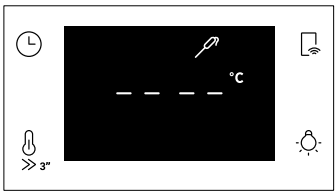
Um die Jolly-Funktion von der Benutzeroberfläche des Backofens zu entfernen, rufen Sie den U-CREATE bereich der App auf.
Wenn Sie auf die Karte des Rezepts tippen, das als Jolly-Funktion bezeichnet ist, können Sie es löschen, indem Sie auf die rote Taste „Löschen“ klicken.
Ein Popup-Fenster bestätigt 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.

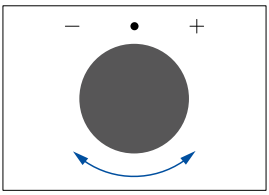
KABELGEBUNDENER TEMPERATURFÜHLER

So verwenden Sie den Fühler:

1. Stecken Sie den Fühler in die dafür vorgesehene Öffnung am Backofen und führen Sie das Zubehör in die Speise ein. Wenn Sie die Sonde verwenden möchten, setzen Sie sie ein, bevor Sie die Funktion starten.
2. Auf dem Display erscheint das Symbol des Fühlers. Es sind nur bestimmte Funktionen oder Garprogramme verfügbar. Von diesem Moment an ist die angezeigte Temperatur die des Fühlers.
3. Wählen Sie die Garfunktion und stellen Sie die Zieltemperatur des Fühlers ein, um zu beginnen. Der Backofen verwendet dann die Daten des Fühlers, um die Innentemperatur der Speisen zu überwachen, und beendet den Garvorgang, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist..
   HINWEIS: Wenn Sie den Fühler verwenden, brauchen Sie keinen Gar-Timer einzustellen; er schaltet sich automatisch ab, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. Sobald die gewünschte Innentemperatur erreicht ist, ertönt der Alarm und der Ofen schaltet sich aus. Bevor Sie die Speisen aus dem Ofen nehmen, müssen Sie den Fühler vorsichtig daraus entfernen.





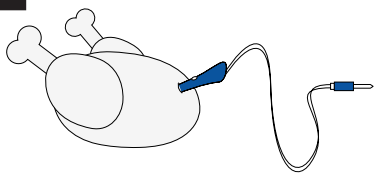


Das Symbol für den Fühler wird auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn dieses Symbol aktiv ist, sind nur bestimmte Funktionen oder Garprogramme zugänglich. Wenn Sie versuchen, andere Funktionen zu verwenden, zeigt der Ofen die Meldung „can't use probe" („Fühler kann nicht verwendet werden) an.



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 so nahe wie möglich an der dicksten (kältesten) Stelle des Lebensmittels, um den Garprozess genau zu überwachen.



Der Fühler kann mit manuellen Funktionen (Konventionell, Konvektion + Fan, Grill, Super grill, Gratin, and Mehrstufig), mit GARKATEGORIEN (Fleisch, Fisch und Gemüse) und Gentle Cooking verwendet werden.*

Lebensmittelkategorie	Empfohlene Kern-T°C	Empfohlene Positionierung
Rinderbraten	45°C	Diagonal in den dicksten Teil. 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

4.2.3. Mehrstufige Funktion

Die Multi-Step-Funktion ermöglicht es, zuvor eingestellte Kochparameter (Temperatur und Zeit) beizubehalten, während die Funktion während des Kochens durch Drehen des Auswahlknopfs geändert wird. Die Funktion ist für alle Funktionen außer ECO und JOLLY verfügbar.

* Je nach Backofenmodell.

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.

Modell mit 6 Ebenen **

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Konventionell 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	Konventionell Mehrstufig	170°C 150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2 L4	30-40 40-50
		2	Mehrstufig	150°C		Metallrost + Tortenform	L1+L4	50-60
	Kekse	1	Konventionell 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	Konventionell	200°C	J	Backbleche	L3	20-30
	Baisers	1	Mehrstufig	90°C	J	Backbleche	L4	90-160
	Macarons	1	Konventionell	150°C	J	Backbleche	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Konventionell	185°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	60-70
		1	Mehrstufig	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L4	65-75
	Tarte Tatin	1	Konventionell	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	40-60
	Schokoladen-soufflé	1	Konventionell	200°C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Konventionell	150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühlc-roissants	1	Konventionell	180°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	Konventionell	200°C	J	Backblech	L2 or L3	25-35
	Brot, ganz	1	Konventionell	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	Konventionell	200°C	J N	Metallrost + Quicheform	L2	30-50
		2	Mehrstufig	180°C	J	Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Konventionell	200°C	J	Backblech + Formen	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Konventionell	180°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Gratin**	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	20-30
	Gebackene Nudeln	1	Konventionell	180°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	45-55
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Konventionell 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	Konventionell 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	Konventionell 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 und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2kg)	1	Mehrstufig Gratin**	220°C	J	Metallgitter Backble-ch auf L1 mit 150ml Wasser platzieren	L4	40-60
	Hähnchens-chenkel	1	AirFry**	220°C	N	Airfry-Blech**	L4	30-50
	Gebratene Ente	1	Mehrstufig Gratin**	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Hahn	1	Mehrstufig Gratin**	220°C	J	Metallgitter Backble-ch auf L1 stellen	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Mehrstufig Gratin**	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
	Schweinerip-pchen (1000-1200g)	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen	1	Supergrill	04	J	Metallrost	L5	40-50
	Rinderbraten (500g)	1	Mehrstufig	220°C	J	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Konventionell	180°C	J	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	Konventionell	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-Blech**	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200°C	N	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	L3	40-60
Backwa-ren	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	Konventionell	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)
Süße Backwa-ren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Konventionell Mehrstufig	175°C 160°C	J	Backblech	L3	20-30
		2	Mehrstufig	150°C		Backen + Tiefere Bleche	L3+L6	30-40
		3	Mehrstufig	140°C		Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Konventionell 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	Konventionell 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	Konventionell	200°C	J	Backblech	L3	20-30
	Baisers	1	Mehrstufig	90°C	J	Backblech	L3	90-160
	Macarons	1	Konventionell	150°C	J	Backblech	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Konventionell	185°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	60-70
		1	Mehrstufig	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L3	65-75
	Tarte Tatin	1	Konventionell	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	40-60
	Schokoladen-soufflé	1	Konventionell	200°C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Konventionell	150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühlc-roissants	1	Konvektion+Fan	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	Konventionell	210°C	J	Backblech	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toastbrot	1	Supergrill	05	N	Metallrost	L7	4-6
	Focaccia	1	Konventionell	200°C	J	Backblech	L3	25-35
	Brot, ganz	1	Konventionell	200°C	J	Backblech	L3	35-50

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Pikante Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Konvektion+Fan Pizza	180°C 200°C	J N	Metallrost + Quicheform	L3 L2	45-60 30-40
		2	Mehrstufig	180°C	J	Metallrost + Quicheform	L2+L5	50-70
	Käsesoufflé	1	Konventionell	200°C	J	Backblech + Formen	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Konvektion+Fan	180°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Konventionell	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	Konventionell 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	Konventionell 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	Metallgitter Backblech auf L1 mit 150ml Wasser platzieren	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	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	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 + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Schweinerip-pchen (1000-1200g)	1	Konventionell	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	Konventionell	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	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	L3	40-60
Backwa-ren	Gemüsegratin	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Air Fry	220°C	J	Airfry-Blech**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Gratin	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	15-25
	Röstkartoffeln	1	Konventionell	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
	Fleisch	NEIN	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Für Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten, Geflügel und Fleischstücke.
	Fisch	NEIN	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Für ganze Fische und Filets.
	Gemüse	NEIN	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.
	Fleisch + Dampf (***)	NEIN	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Für Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten, Geflügel und Fleischstücke.
	Fisch +Dampf (***)	NEIN	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Für ganze Fische und Filets.
	Gemüse +Dampf (***)	NEIN	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.
	Brot +Dampf (hON app)	NEIN	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Für Brot oder Brotlaibe
	Bäckerei All-in+Dampf (hON App)	NEIN	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Zum Aufgehen und direkten Backen von Broten oder Brotlaiben im Behälter. Die gesamte Backzeit umfasst 60 Minuten Aufgehen.

[1] Hohlraumboden
[2] Dampfgarer

Geben Sie Wasser auf den Boden des Garraums oder in das dafür vorgesehene Gefäß (falls vorhanden). Geben Sie kein Wasser in den heißen Ofen, um Schäden am Email zu vermeiden.
*** Abhängig vom Backofenmodell.

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.

HINWEIS: Sie können den „Easy Dampf"-Modus mit dem Menü der Gargutkategorie zum Garen Ihrer Speisen verwenden. Der „Easy Dampf"-Modus kann verwendet werden, um eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche zu erhalten. Verwenden Sie den „Easy Dampf"-Modus zum Garen auf einer Ebene und heizen Sie nicht vor.Geben Sie die in der Tabelle angegebene Wassermenge in den Garraum oder in das Gefäß (stellen Sie es in den Garraum)* und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Die Werte in der Tabelle sind Durchschnittswerte für jede Lebensmittelgruppe. Sie können nach Belieben angepasst werden.

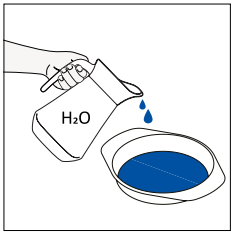
* Je nach Backofenmodell.

*** Nach der Verwendung des „Easy Dampf“-Modus**
Je nach Nutzungshäufigkeit und Wasserhärte können Kalkflecken auf dem Boden des Garraums zurückbleiben. Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung des „Easy Dampf“-Modus vor der Reinigung abkühlen. Um Kalkflecken zu entfernen, gießen Sie eine Mischung aus 100 ml Essig und 50 ml Wasser in den Boden des Garraums. Warten Sie etwa 10 Minuten und wischen Sie die Fläche dann mit einem weichen Tuch ab.

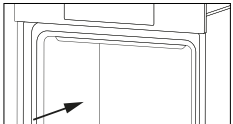
*** Nach der Verwendung des Dampfbehälters**
A seconda della frequenza d’uso e della durezza dell’acqua, potrebbero rimanere macchie di calcare nel recipiente.
Dopo aver usato il recipiente per la cottura a vapore, lasciare raffreddare l’apparecchio prima della pulizia.
Per rimuovere le macchie di calcare,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

***VERWENDUNG DES DAMPFBEHÄLTERS FÜR DAMPFGARPROGRAMME**

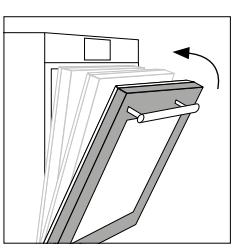
Dopo aver selezionato il programma di cottura a vapore, procedere come segue:

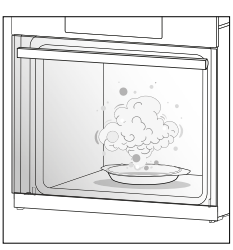


1. Aggiungere la quantità d’acqua raccomandata nel recipiente per la cottura a vapore dal lavandino o con una brocca.



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





3. Assicurarsi di chiudere la porta del forno.

Il tempo predefinito verrà visualizzato e il programma di cottura inizierà automaticamente dopo un secondo. Il tempo può essere modificato ruotando la manopola destra; La temperatura di cottura può essere modificata premendo l’icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato, come indicato nella tabella sopra.

* Je nach 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 (ca. 4 Stück)	Fisch	180°C	Metallrost	L3	15-20
Schwertfi-sch-Steaks	700g (ca. 4 Stück)	Fisch	180°C	Backblech	L3	15-20
Kabeljaufilet	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	160°C	Backblech	L3	15-20
Meerbrasse, ganz	1	Fisch	170°C	Backblech	L3	35-45
Meerbrassen-filets	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	160°C	Backblech	L3	15-20
Seebarschfilets	600g (ca. 4 Stück)	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
Fenchel	1 Blech	Backwaren	200°C	Metallrost	L3	30-40
Gemischtes Gemüse	1 Blech	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	40-45
Blumenkohl	1 Blech	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	40-50
Kürbis, gewürf-elt	1 Blech	Backwaren	200°C	Metallrost	L3	30-40
Gefüllte Paprika	1 Blech	Backwaren	180°C	Metallrost	L3	70-80
Gefüllte Zucchini	1 Blech	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	35-45
Karottenstäbc-hen	1 Blech	Backwaren	180°C	Backblech	L3	35-40
Broccoli	1 Blech	Backwaren	190°C	Backblech	L3	30-40
Ratatouille	1 Blech	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	40-45
Gemüseflan	6 Auflaufförm-chen	Backwaren	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.

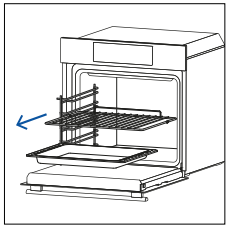
Am Ende des Reinigungszyklus bleibt im Hohlraum nur eine minimale Staubablagerung zurück, die sich mit einem feuchten Tuch leicht abwischen lässt.

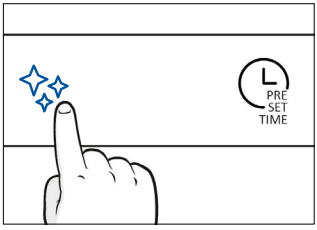
Am Ende des Reinigungszyklus hinterlassen Speisereste einen weißen Belag auf den Emailleflächen. Um diese Partikel zu entfernen, wischen Sie sie mit einem in heißer Seifenlauge getränkten Tuch und einer Bürste oder Stahlwolle ab. Geeignete Reinigungsmittel sind heiße Seifenlauge oder Ofenreiniger.

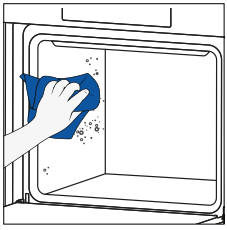
So funktioniert es:

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.





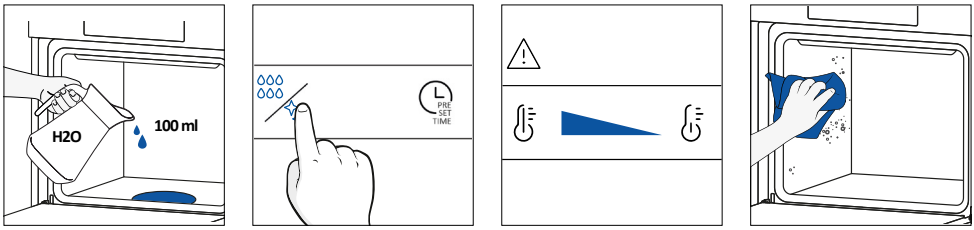


H2O Clean

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.



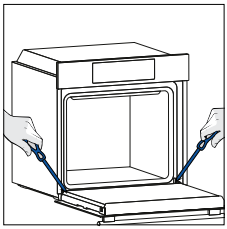
Katalytische Reinigung (je nach Backofenmodell)

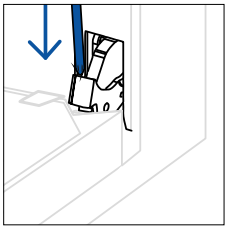
Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.
Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.
Durch eine katalytische 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.

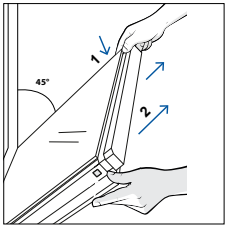
6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

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

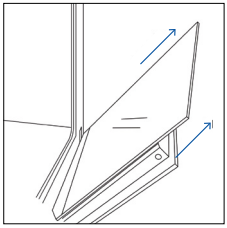




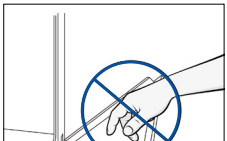
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



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).



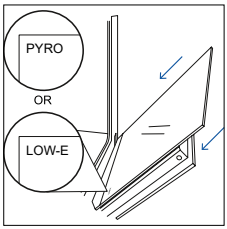
4. ⚠ **WARNUNG**: Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



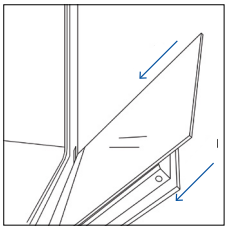
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



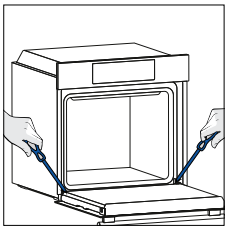
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“ / PYRO -Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

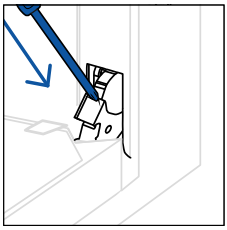


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



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





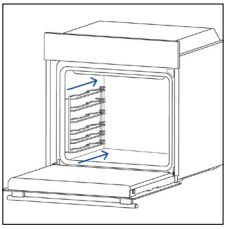
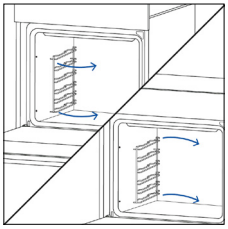
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

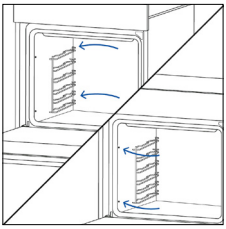
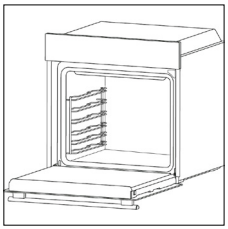
Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

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.

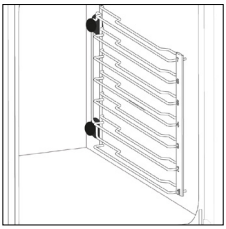
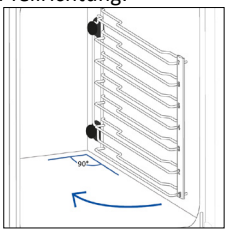



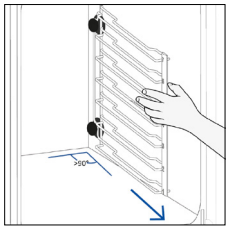




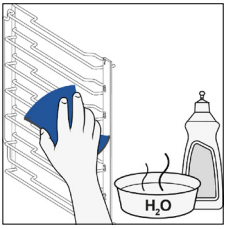
⚠ **WARNUNG**: Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

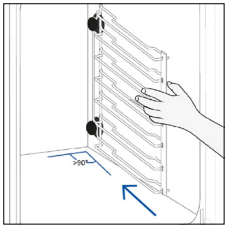
– **Modell mit 7 Ebenen ***

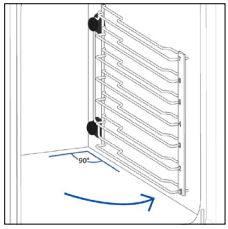
1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie zuerst den vorderen Teil in Pfeilrichtung ziehen und den hinteren Teil von den Schrauben lösen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen 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.









* Je nach Backofenmodell.

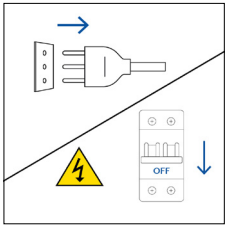
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

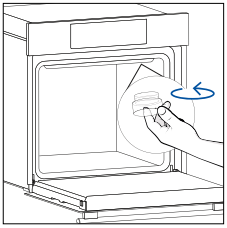
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

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.

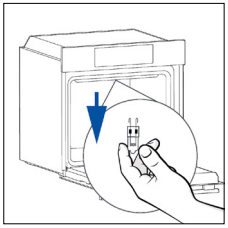
Schritt 1



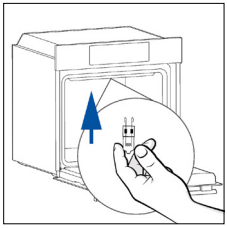
Schritt 2



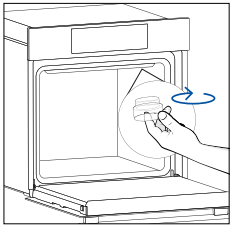
Schritt 3



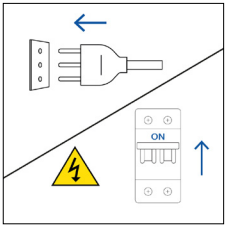
Schritt 4

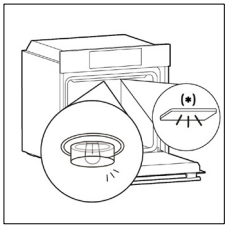


Schritt 5



Schritt 6



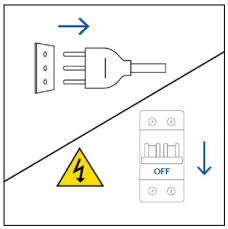


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).
Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich an den Kundenservice.

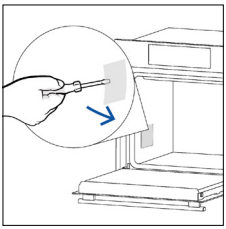
Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

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.

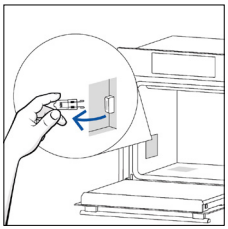
Schritt 1



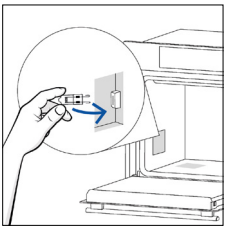
Schritt 2



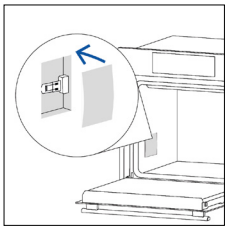
Schritt 3



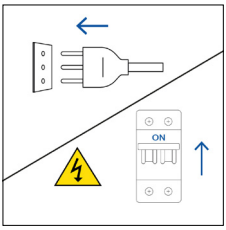
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6



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

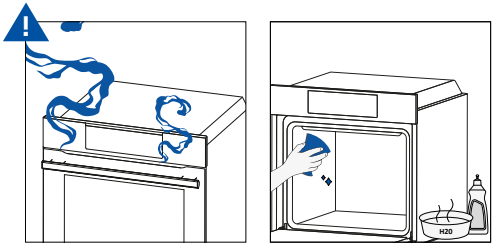
7. FEHLERSUCHE

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.

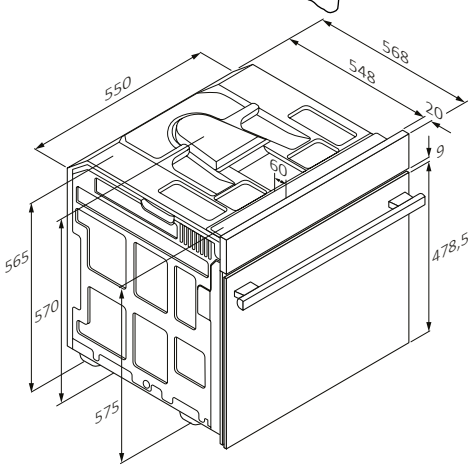
8.2. STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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.

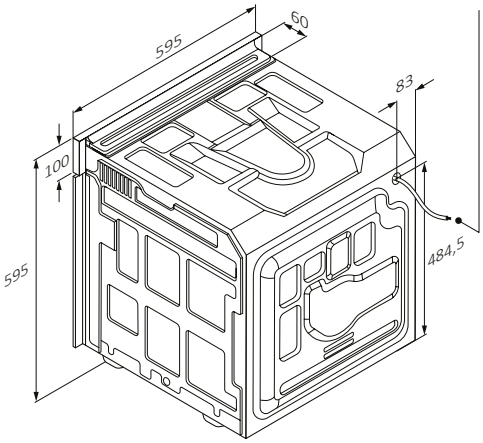
9. INSTALLATION

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

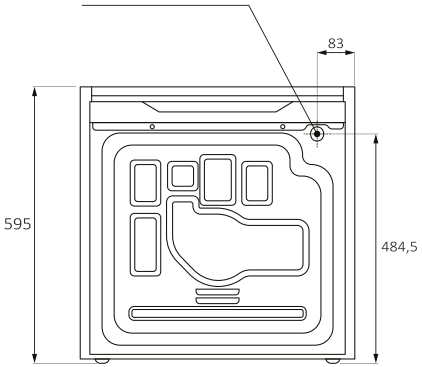
oder indem Sie auf dieses **link**



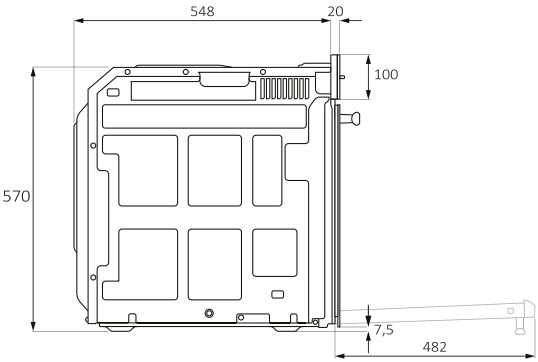
Kabel 1100



Kabel 1100

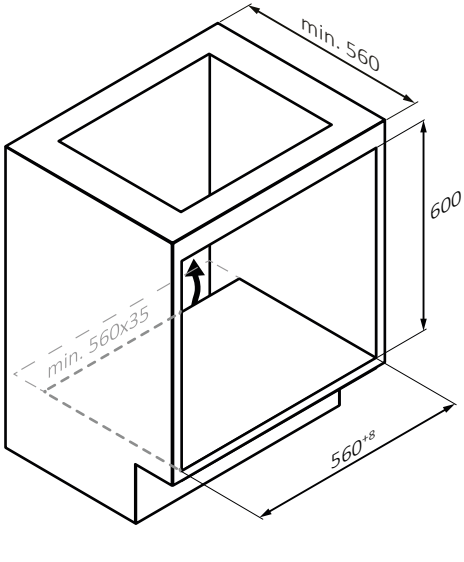


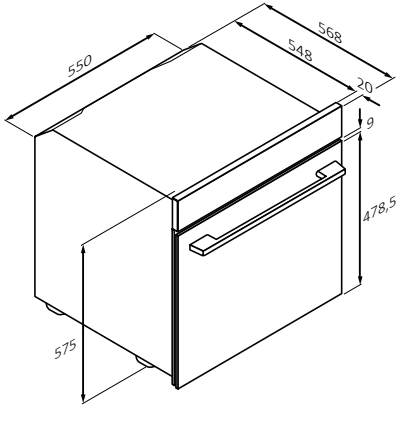
Ansicht von hinten

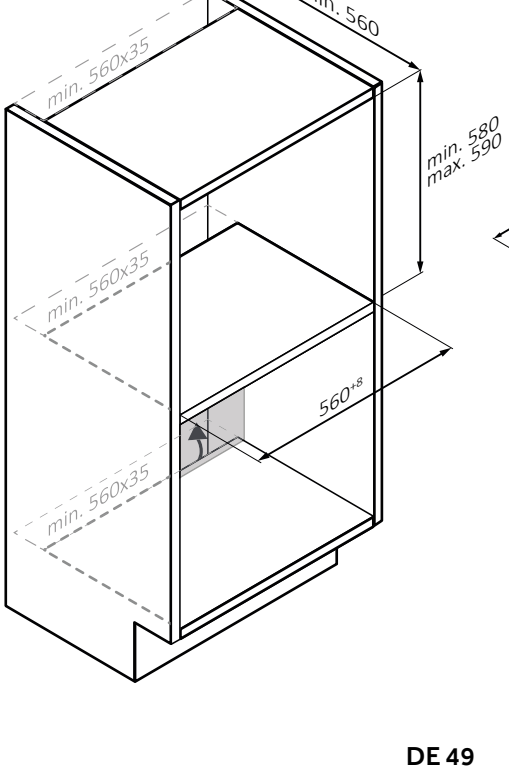


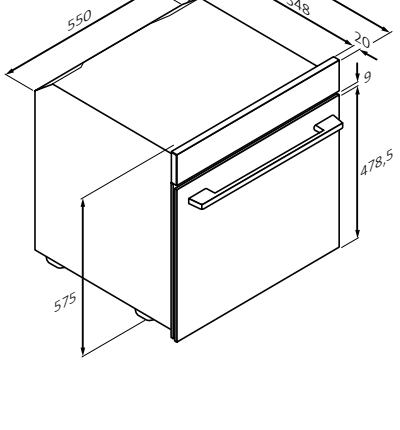
Ansicht von der Seite

mm

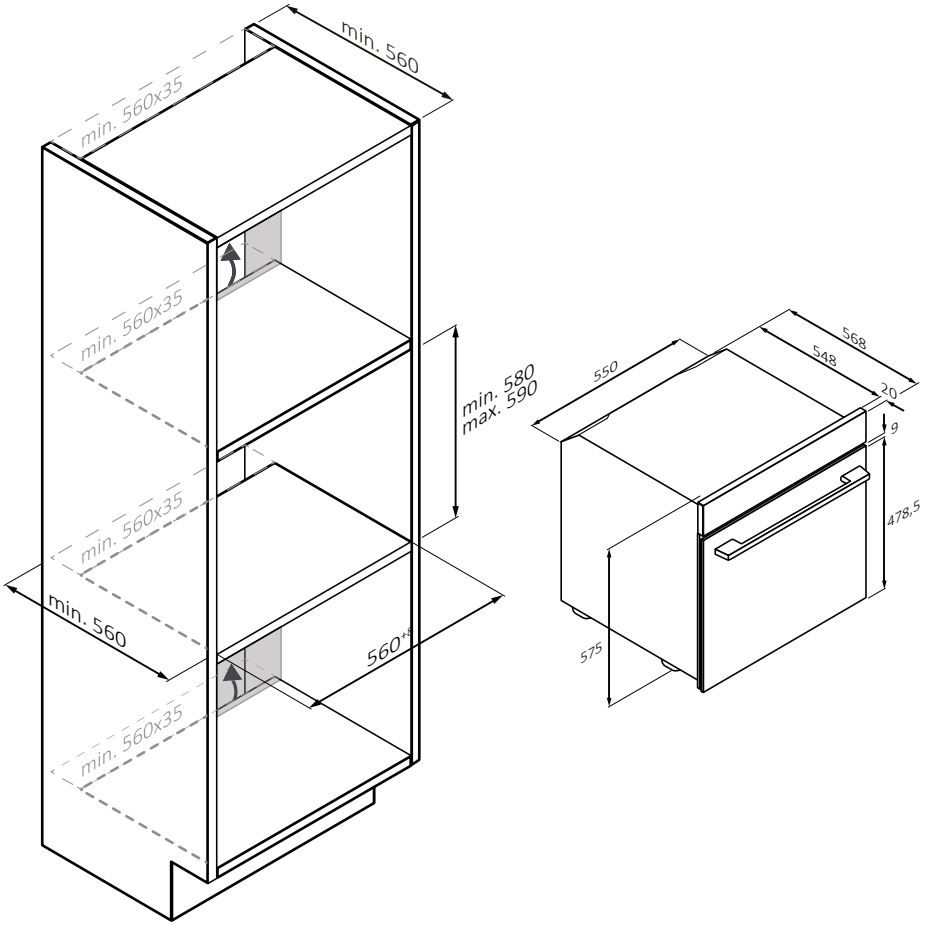

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

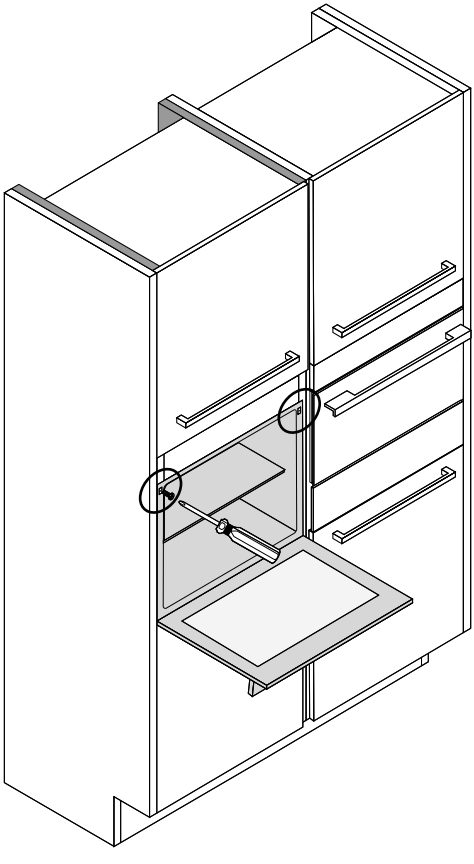

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

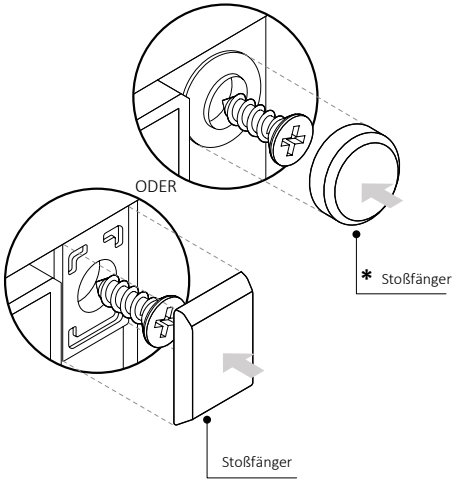

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
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 temporizador, 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

* Según el modelo de horno.

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 EASY STEAM)

- ⚠ **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 solo agua potable para llenar el fondo de la cavidad durante la función vapor.

ADVERTENCIAS PARA LA SONDA DE TEMPERATURA CABLEADA*

- Cuando se selecciona un programa de cocción, la pantalla muestra la temperatura predeterminada, que nunca es superior a los 200°C: la temperatura que se puede seleccionar también se limita a 200°C.

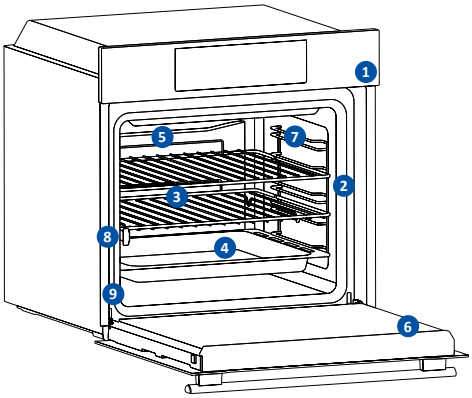
ADVERTENCIAS (*PARA EL RECIPIENTE PARA EL AGUA)

- ⚠ **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.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

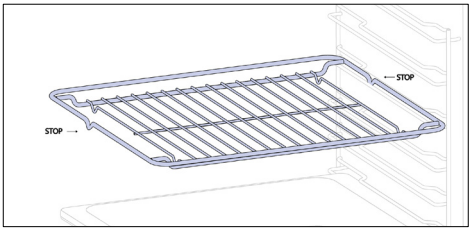


1. **Panel de control**
2. **Números de posiciones de estantería**
3. **Rejillas metálicas**
4. **Bandejas**
5. **Ventilador de tapa**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. **Guías telescópicas**
9. **Número de serie & Código QR**

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

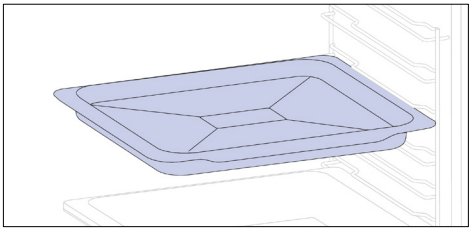
2.2. ACCESORIOS

Rejilla metálica



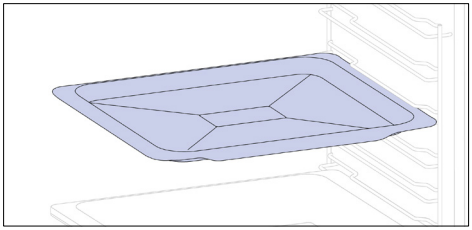
Una rejilla de alambre en un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve como soporte para los utensilios de cocina y se puede ajustar a diferentes alturas para diferentes necesidades de cocción. No coloque los alimentos directamente sobre ella; en su lugar, utilice papel vegetal o bandejas de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

Bandeja profunda



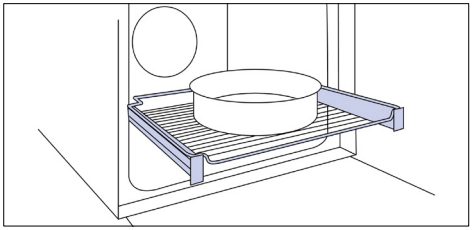
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Bandeja de horneado (solo si está presente*)



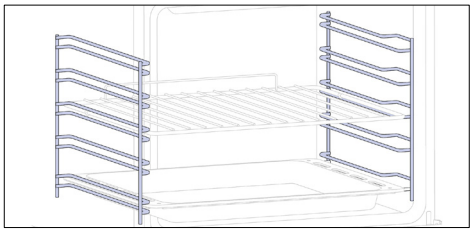
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

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.

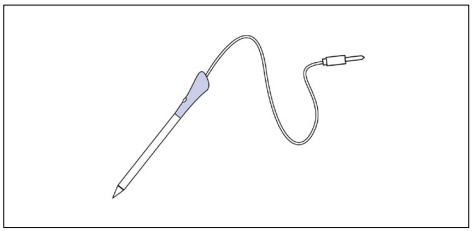
Rejillas laterales (solo si está presente*)



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.

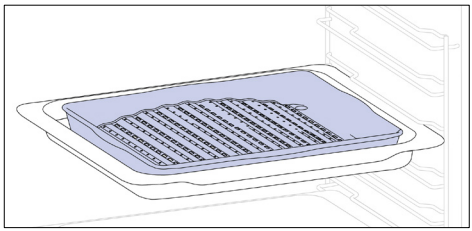
NOTA: 6 o 7 niveles según el modelo.

Preci Probe (solo si está presente*)



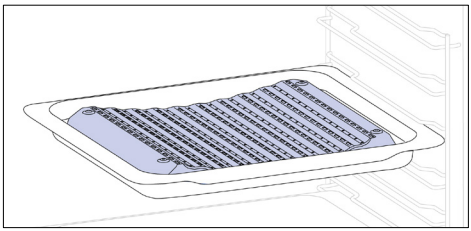
Este termómetro para carne es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno mediante cable, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

Doble bandeja - Modo barbacoa
(solo si está presente*)



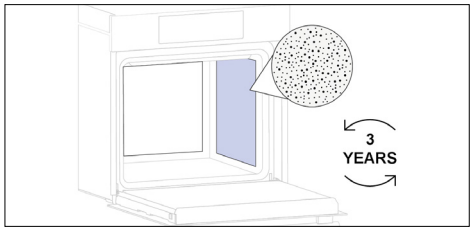
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

Doble bandeja - Modo vapor
(solo si está presente*)

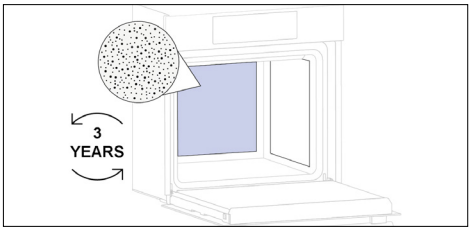


Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más “húmeda”.

Paneles catalíticos (solo si está presente*)

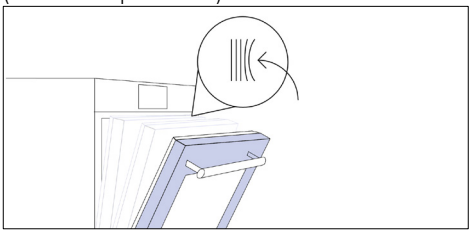


Paneles catalíticos (solo si está presente*)



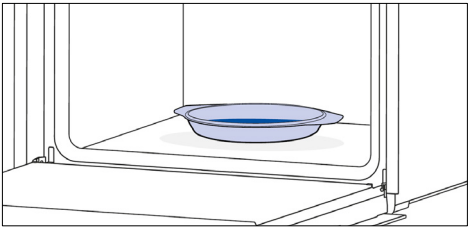
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Bisagras de cierre suave/apertura suave (solo si está presente*)



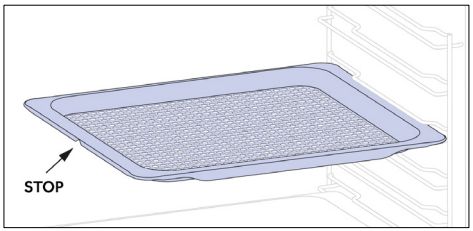
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

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.

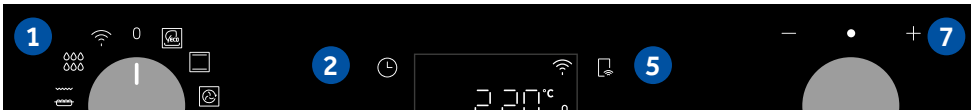
Bandeja Airfry (solo si está presente*)



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.

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. Selector de funciones
2. Hora
3. Temperatura
4. Pantalla LED
5. Control remoto
6. Luz
7. Dial de control

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 4 funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Hora	Pulse una vez para la duración de la cocción, dos veces para el minutero (disponible en modo de espera), tres veces para la hora del día y cuatro veces para el inicio diferido. En modo de espera, sólo se puede acceder al temporizador de cocina.
≫ 3"	**Temperatura**	Pulse una vez para comprobar la temperatura de la cavidad; pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos para activar la opción de precalentamiento rápido (sólo disponible durante la fase de precalentamiento del horno). Cuando el precalentamiento está activo, el icono correspondiente aparece en la pantalla.
	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.

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

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 mando de función se coloca en una posición distinta de cero.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo WIFI está siempre apagado cuando el mando de función está en la posición cero.
Si el mando está en otra posición, vaya al menú WIFI y seleccione apagar para desactivar el WIFI.

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.

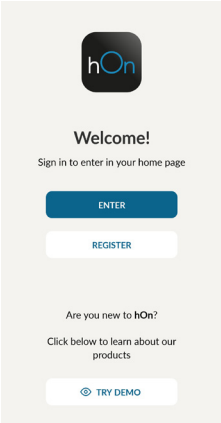
Available on the App Store

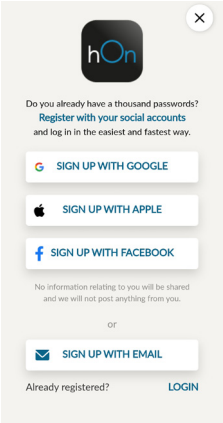
GET IT ON Google Play

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.

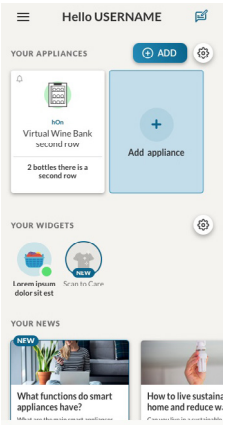




REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

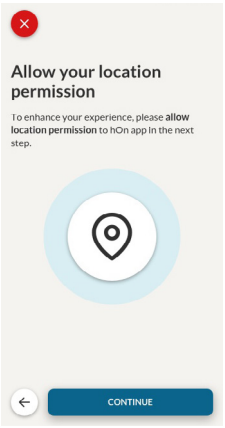
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



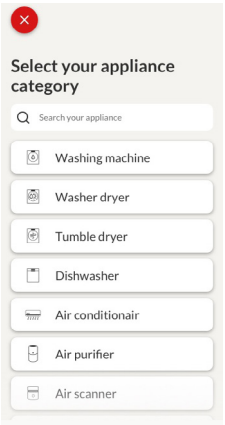
Paso 2

- Permita su localización.



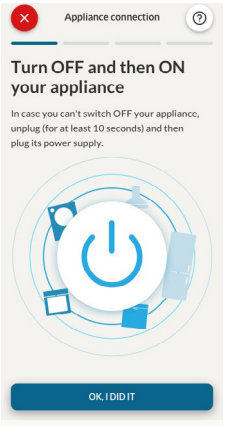
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



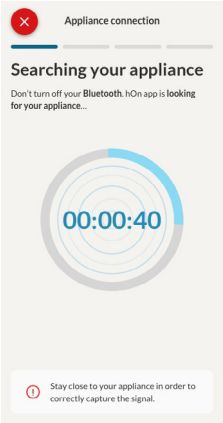
Paso 4

- Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo.



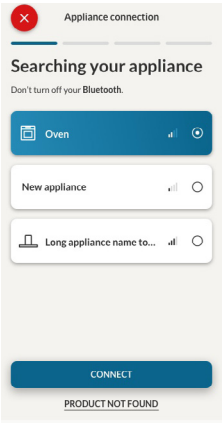
Paso 5

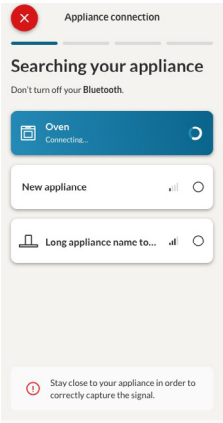
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



Paso 6.1-6.2

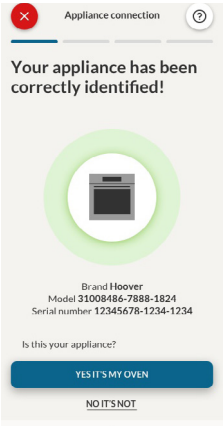
- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.





Paso 7

- Se detectará su horno y podrá controlarlo a través de hOn.

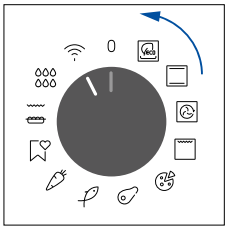
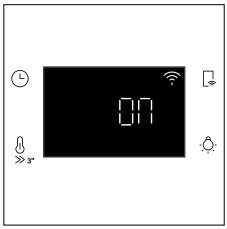


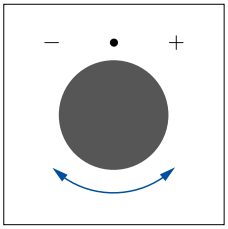
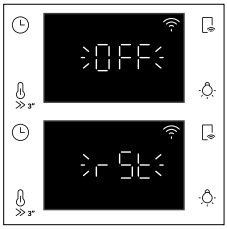
CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

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 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. Gire el selector de funciones en el menú WIFI.
2. En la pantalla aparece “Encendido”.
3. Gire el dial de control hasta que aparezca “Apagado” o el ajuste de reinicio “rSt”.

CONTROL REMOTO

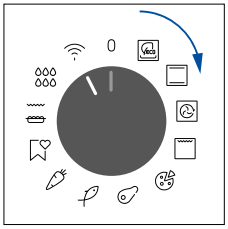
El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn.

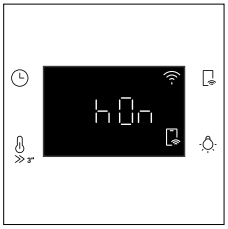
Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; seguimiento 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. Gire el selector de funciones en el menú WIFI.
2. Pulse .
3. En la pantalla aparece “hOn”. Se mostrarán los iconos de WIFI y Control remoto.
4. 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.

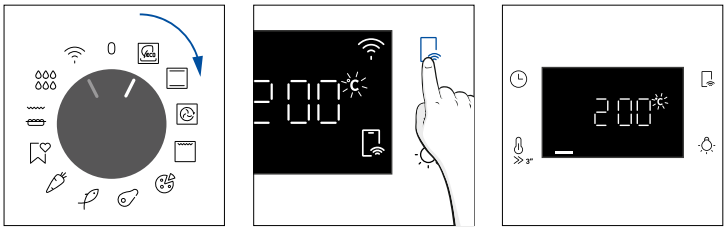


También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.

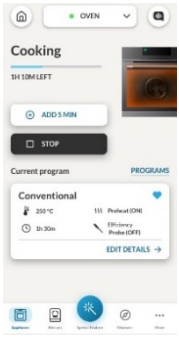


Cómo detener el control remoto:
Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto girando el selector de funciones a una posición diferente. Estas acciones interrumpen el proceso de cocción.
Otra forma es pulsando el botón correspondiente de Control remoto que viene con su aparato. Estas acciones interrumpen el proceso de cocción.



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)

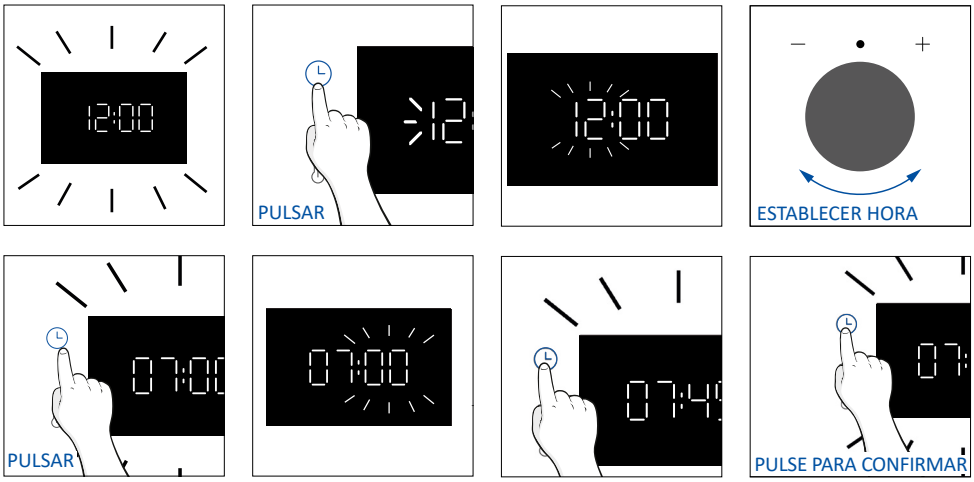
Cómo funciona la barra de estado

La barra de estado, basada en los programas establecidos, simplifica el control de la temperatura y el tiempo. En concreto, para las funciones que implican precalentamiento, muestra el aumento de temperatura durante esta fase. En los programas de cocción y en la función de limpieza pirolítica, muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción y del ciclo de limpieza, respectivamente.

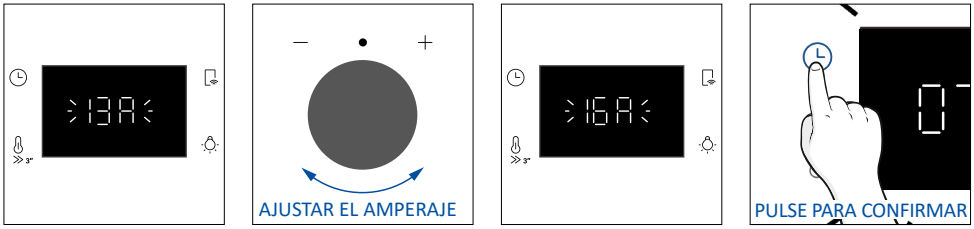
3.2. PRIMER USO

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, pulse ⏲ y utilice el botón derecho para ajustar la hora actual. Pulse de nuevo ⏲ y siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar, pulse ⏲ una vez más.

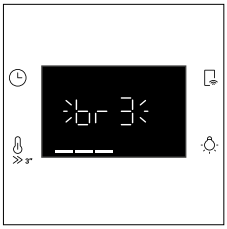
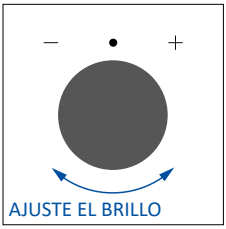


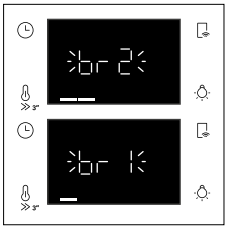
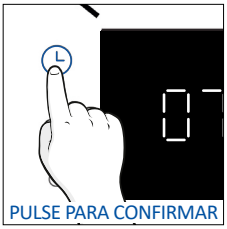
- **AMPERAJE:** Esta configuración solo afectará la potencia absorbida durante el precalentamiento rápido. La configuración de 16A garantiza un tiempo de precalentamiento más rápido cuando el precalentamiento rápido está activado. Si en su hogar hay menos potencia disponible, puede cambiar esta configuración a 13A. 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. Sólo tiene que girar la perilla derecha para elegir la que quiera y pulsar ⏲ para confirmar.



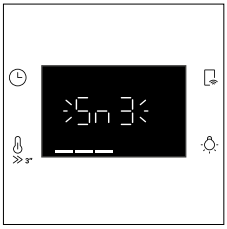
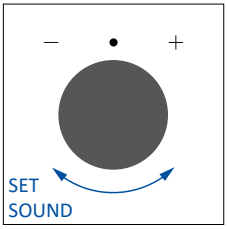
ℹ **NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

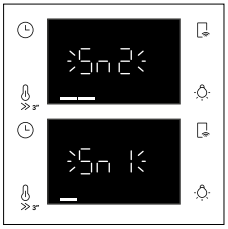
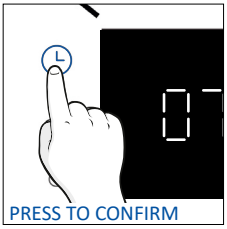
- **BRILLO:** En la pantalla aparece el símbolo "br". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse ⏲

- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Sn". Los números representan el nivel de intensidad del sonido, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse ⏲

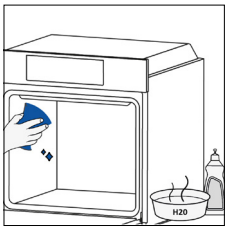
- **INSTRUCCIONES DE POSTINSTALACIÓN**

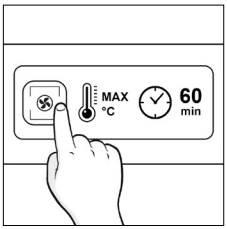
Cuando el horno está en modo de espera, es posible volver a los ajustes iniciales pulsando simultáneamente los botones Temperatura y Lámpara durante 5 segundos.

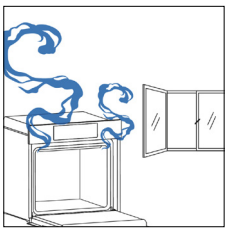


3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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.







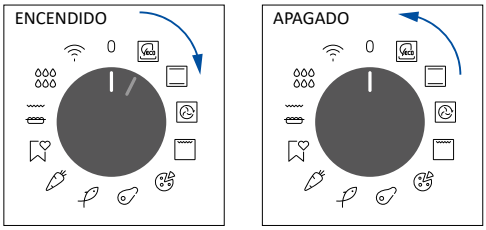
4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

Este producto ha sido diseñado para estar «listo con un solo toque»; por ello, al girar selector, el horno empieza a funcionar con los ajustes predeterminados.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa de cocción. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición “0”.

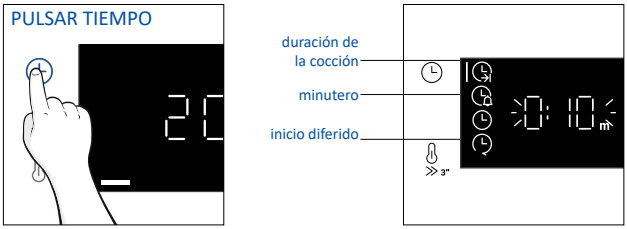


ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

Gire el selector de funciones y seleccione el programa deseado. En pantalla aparecerá una temperatura por defecto que puede ser editada en cada momento girando la perilla derecha (en sentido horario para aumentar y en sentido antihorario para disminuir la temperatura).

TIME MENU

Acceda al menú Tiempo pulsando ⏲. Para navegar por él, pulse ⏲ tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

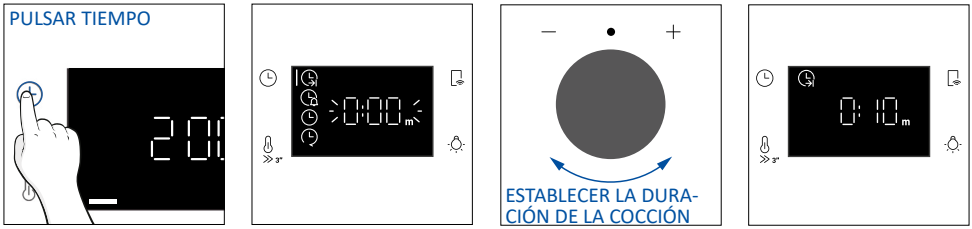


NOTA: no se pueden ajustar varios parámetros al mismo tiempo, por lo que sólo el último ajustado permanece en la memoria mientras que el anterior se borra.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.

ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función “Duración de la cocción”. A continuación, utilice el dial de control para regular el valor.



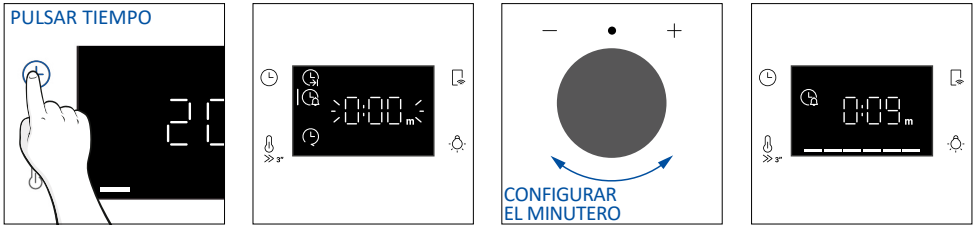
La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción, es posible modificar el valor de duración girando la perilla derecha. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción se detiene.

FUNCIONES CON PRECALENTAMIENTO: Una vez ajustada la duración de la cocción, cuando el horno notifique el final del precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno y dé confirmación manual (pulse el botón de tiempo) para iniciar la cuenta atrás para la cocción.

MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

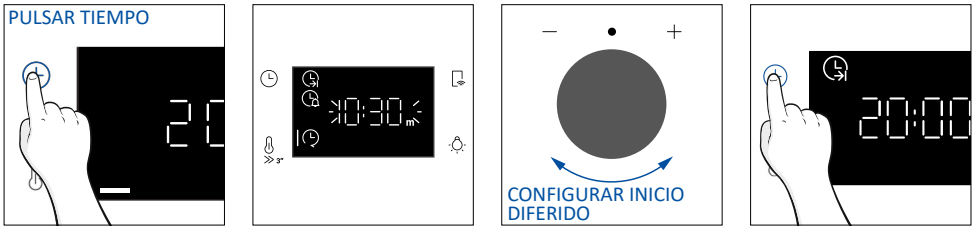
ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función “Minutero”. A continuación, utilice el dial de control para regular el valor.



Cuando la función está activada, la información principal que aparece en pantalla es siempre la hora. Para editar la temperatura, pulse para entrar en el modo de edición dedicado. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que la perilla izquierda se gira a la posición 0.
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.

INICIO DIFERIDO

Permite elegir la hora de inicio de la cocción.
ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función “Inicio diferido”. A continuación, utilice el dial de control para ajustar la hora de inicio de la cocción.

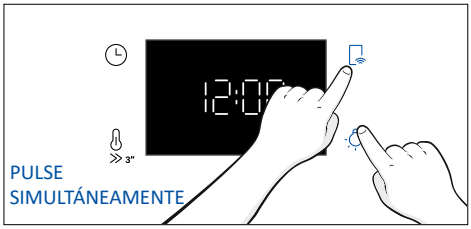


NOTA: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la duración de la cocción y no está disponible con las funciones del grill.

FUNCIONES ADICIONALES

BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función le permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activarla, presione simultáneamente los botones de Lámpara y Control Remoto durante 3 segundos. Aparecerá un icono con una candado en la interfaz de usuario. En esta condición, la interfaz de usuario del horno está bloqueada y no se pueden realizar cambios en la configuración. El bloqueo infantil permanece activo aunque el selector izquierdo se vuelva a girar a la posición OFF. Para desactivar el bloqueo infantil, presione nuevamente los botones de Lámpara y Control Remoto durante 3 segundos (el icono con la llave 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. Una vez ajustada la duración de la cocción, cuando el horno notifique el final del precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno y dé confirmación manual (pulse el botón de tiempo) para iniciar la cuenta atrás para la cocción. NOTA: Si se ha configurado el inicio con retraso, no será necesaria la confirmación manual, ya que la cocción comenzará automáticamente según el inicio con retraso programado.

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.
Cuando finaliza el precalentamiento, la pantalla parpadea y suena un pitido: toca el ⏲ para continuar con el programa de cocción.

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante (Modelo de 6 niveles)	Posición sugerida en el estante (Modelo de 7 niveles)	Pre-calentar	Sugerencias
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	NO	IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada.
	*Convencional	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	Sí/Pre-calentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior. Se puede utilizar con Preci Probe.
	Multinivel	160°C 50-250/300°C***	L4 (una bandeja) L2+L5 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	L3 (una bandeja) L3+L6 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	Sí/Pre-calentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Se puede utilizar con Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 para alimentos ligeros, L4 para alimentos más espesos.	L7 para alimentos ligeros, L5 para alimentos más espesos.	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).
	**Gratinadoado (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Sí/Pre-calentamiento rápido	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos Gratinadoados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	L4	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empanados que normalmente se fríen. Gracias a la bandeja específica, el aire caliente puede fluir uniformemente sobre los alimentos.

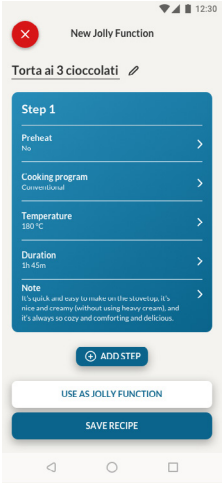
Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.
**Usar con la puerta cerrada.
*** Según el modelo de horno.

4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Pizza	300°C 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.
	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.

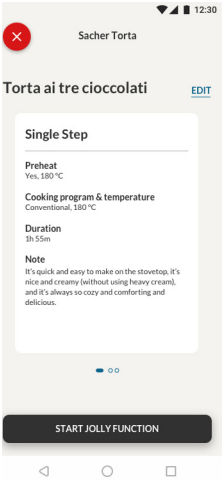


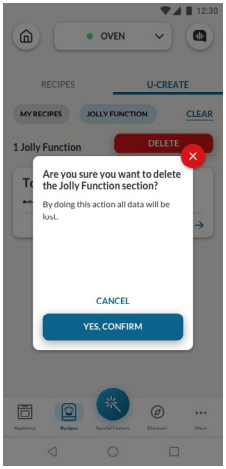
Cómo configurar la función Jolly:

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.





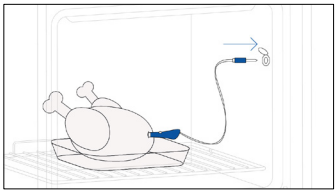
Cómo eliminar la función Jolly:

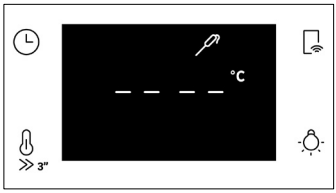
Para eliminar la función Jolly de la interfaz de usuario del horno, acceda a la sección de U-CREATE de la aplicación.
Pulsando sobre la tarjeta de la receta designada como función Jolly, es posible suprimirla pulsando el botón rojo “botón suprimir”.
Una ventana emergente confirmará la operación, solicitando su confirmación.
Si sigue adelante, la función Jolly guardada en el horno se eliminará y dejará de estar disponible en la app.

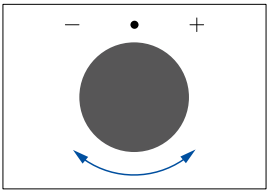
PRECI PROBE

Cómo usar la sonda:

1. Ponga la sonda en el puerto e inserte el accesorio en el alimento. Si desea utilizar la sonda, incorpórela antes de iniciar la función.
2. En la pantalla aparece el icono de la sonda. Sólo están disponibles funciones o programas de cocción específicos. A partir de este momento, la temperatura visualizada será la de la sonda.
3. Elija ver función de cocción y ajuste: la temperatura objetivo de la sonda para empezar. El horno utilizará los datos de la sonda para controlar la temperatura interna de los alimentos y dejará de cocinar cuando se alcance la temperatura deseada.
   NOTA: Cuando se utiliza la sonda, no es necesario programar un temporizador de cocción; se detendrá automáticamente una vez alcanzada la temperatura deseada.
4. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, suena la alarma y el horno se apaga. Antes de sacar la comida del horno, asegúrese de retirar la sonda de la comida con cuidado.





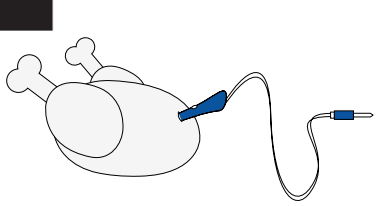


El icono de la sonda aparecerá en la pantalla. Sólo se puede acceder a determinadas funciones o programas de cocción cuando este icono está activo. Si intenta utilizar otras funciones, el horno mostrará un mensaje diciendo “no se puede: utilizar sonda”.



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 (Convencional, Convección + Ventilador, Grill, Supergrill, Gratinadoado 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

4.2.3. FUNCIÓN MULTI STEP

La función de múltiples pasos permite mantener los parámetros de cocción previamente establecidos (temperatura y tiempo) mientras se cambia la función durante la cocción, girando la perilla selectora. La función está disponible para todas las funciones excepto ECO y JOLLY.

* Según el modelo de horno.

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	Convencional 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	Convencional 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	Convencional 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	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90°C	S	Bandeja de horneado	L4	90-160
	Macarons	1	Convencional	150°C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convencional	185°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	65-75
	Tarta tatin	1	Convencional	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado + molds	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convencional	150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convencional	180°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	Convencional	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	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L2 or L3	25-35
	Pan integral	1	Convencional	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	Convencional Pizza	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	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convencional	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	Convencional	180°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convencional 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	Convencional 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	Convencional 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	Convencional	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	Convencional	180°C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	Convencional	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	Convencional	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	Convencional 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	Convencional 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	Convencional 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	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90°C	S	Bandeja de horneado	L3	90-160
	Macarons	1	Convencional	150°C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convencional	185°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L3	65-75
	Tarta tatin	1	Convencional	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convencional	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	Convencional	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	Convencional	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	25-35
	Pan integral	1	Convencional	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	L3 L2	45-60 30-40
		2	Multinivel	180°C	S	Rejilla metálica + Molde para quiche	L2+L5	50-70
	Suflé de queso	1	Convencional	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	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convencional	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	Convencional Pizza	250°C 300°C	S N	Bandeja de horneado	L2	15-20 18-25
		2	Multinivel	180°C	S	Profunda + Bandeja de horneados	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convencional 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	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 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 L4	50-60
	Gallo	1	Multinivel Gratinado	220°C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L3 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	Convencional	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	Convencional	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	Convencional	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	NO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Para asados de vacuno, ternera y cerdo, aves y cortes de carne.
	Pescado	NO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura	NO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Para verduras y patatas asadas.
	Carne +Vapor (***)	NO	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Para asados de vacuno, ternera y cerdo, aves y cortes de carne.
	Pescado +Vapor (***)	NO	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura +Vapor (***)	NO	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Para verduras y patatas asadas.
	Pan +Vapor (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Para pan o hogazas de pan
	Panadería todo den-tro+Vapor (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	De 40 a 200	80-130	95°C	Para leudar y hornear panes o hogazas directamente en el recipiente. El tiempo total de cocción es de 60 minutos de leudado.

[1] fondo de la cavidad
[2] Recipiente para el agua

* Añada agua en el fondo de la cavidad o en el recipiente dedicado (si lo hay). No ponga agua cuando el horno esté caliente para evitar daños en el esmalte.
*** Según el modelo de horno.

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.

NOTA: puede utilizar el modo “Easy Steam” con el menú de categorías de alimentos para cocinar los alimentos. El modo “Easy Steam” se puede utilizar para obtener una corteza más crujiente y una superficie más brillante. Utilice el Modo “Easy Steam” para cocinar en un solo nivel y no precalentar. Coloque el volumen de agua especificado en la tabla en la cavidad o en el recipiente (colóquelo en la cavidad del horno)* y active la función cuando el horno esté frío. Los valores en la tabla son parámetros promedio para cada grupo de alimentos. Pueden ser modificados según las preferencias.

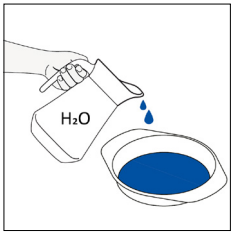
* Según el modelo de horno.

*** Después de usar el modo “Easy Steam”**
En función de la frecuencia de uso y de la dureza del agua, pueden quedar manchas de cal en el fondo de la cavidad.
Después de utilizar el modo “Easy Steam”, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
Para eliminar las manchas de cal, vierte una mezcla de 100 ml de vinagre y 50 ml de agua en el fondo de la cavidad.
Espere unos 10 minutos y, a continuación, limpie con un paño suave.

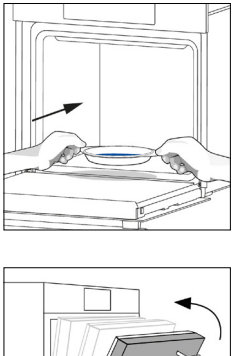
*** Después de usar el recipiente de vapor**
Dependiendo de la frecuencia de uso y la dureza del agua, pueden quedar manchas de cal en el recipiente.
Después de usar el recipiente de vapor, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
Para eliminar las manchas de cal, vierta una mezcla de 150 ml de vinagre y 50 ml de agua en el recipiente.
Después de esperar unos 10 minutos, límpielo con un paño suave.

*CÓMO UTILIZAR EL RECIPIENTE PARA EL AGUA PARA LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN AL VAPOR

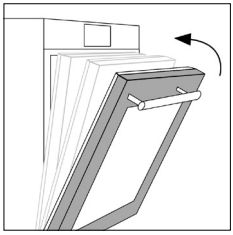
Después de seleccionar el programa de cocción al vapor, proceda de la siguiente manera:

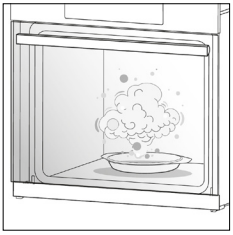


1. Añada la cantidad recomendada de agua al recipiente de vapor desde el grifo o con una jarra.



2. Coloque el recipiente de vapor en la parte inferior de la cavidad del horno.





3. Asegúrese de cerrar la puerta del horno.

Se mostrará el tiempo predeterminado y el programa de cocción comenzará automáticamente después de un segundo. El tiempo se puede modificar girando la perilla derecha; La temperatura de cocción se puede cambiar presionando el ícono correspondiente. Ambos parámetros se pueden ajustar dentro de un rango limitado, como se muestra en la tabla anterior.

* 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
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.

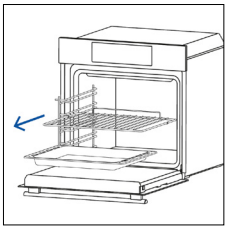
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.

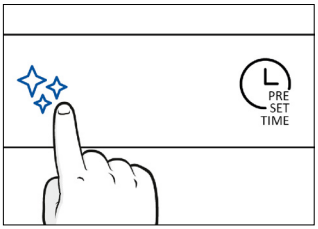
Al final del ciclo de limpieza, los restos de comida dejarán una capa blanca en las superficies esmaltadas. Para eliminar estas partículas, limpie con un paño empapado en agua jabonosa caliente y utilice un cepillo o lana de acero. Los productos de limpieza adecuados son agua caliente jabonosa o limpiador de hornos.

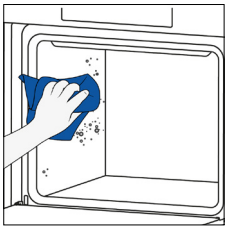
Cómo funciona:

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.





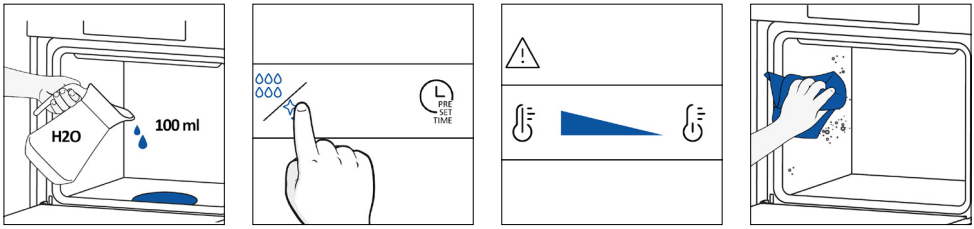


H₂O cleaning

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.



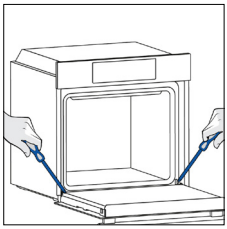
Limpieza catalítica (según el modelo de horno)

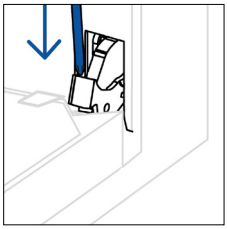
Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.
Mediante una reacción química 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.

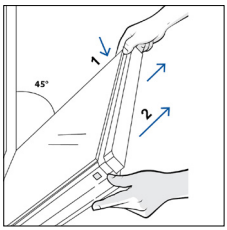
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.

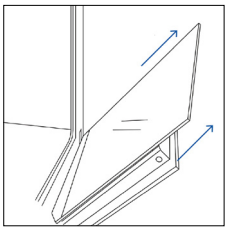




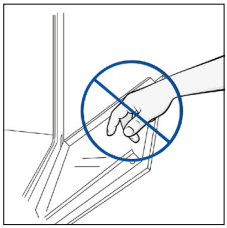
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



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).



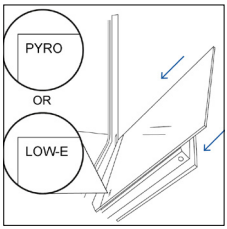
4. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



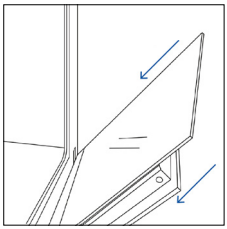
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



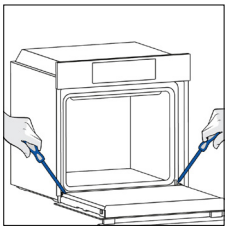
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “Low-E/PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

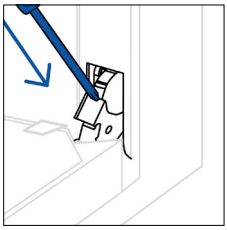


7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



8. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.





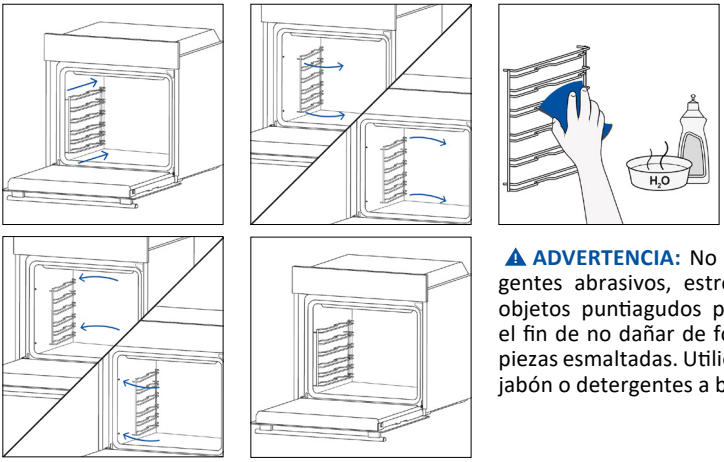
6.3 LIMPIEZA DE ACCESORIOS

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**

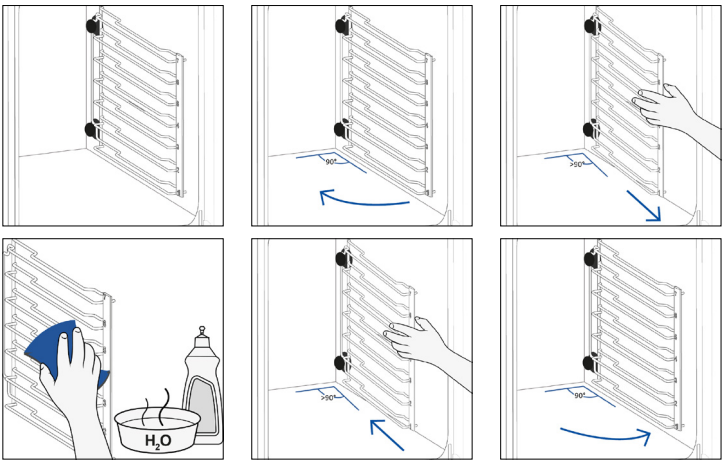
1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.



⚠ **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.

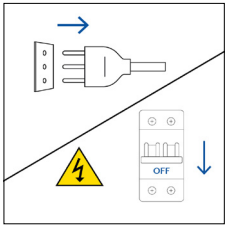
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

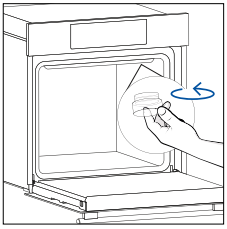
Cambiar la bombilla de arriba:

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.

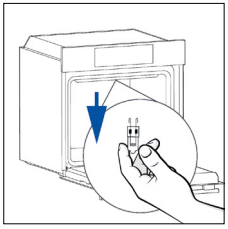
Paso 1



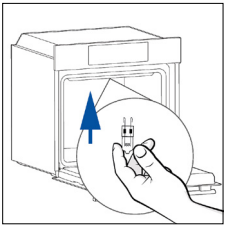
Paso 2



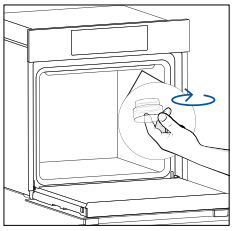
Paso 3



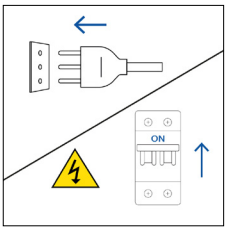
Paso 4

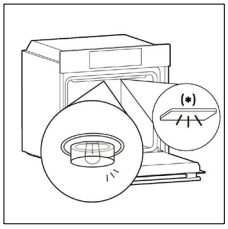


Paso 5



Paso 6



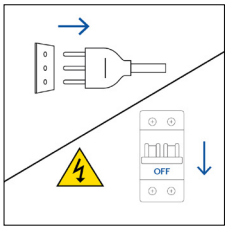


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).
* En caso de problemas con esta lámpara, contacte con el servicio de atención al cliente.

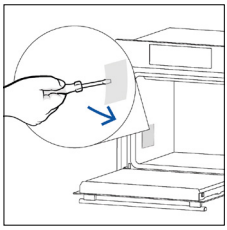
Cambiar la bombilla lateral:

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.

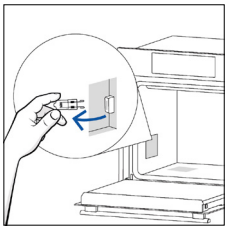
Paso 1



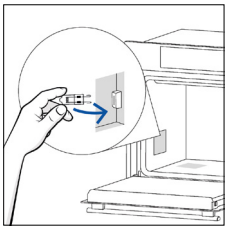
Paso 2



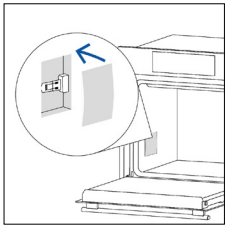
Paso 3



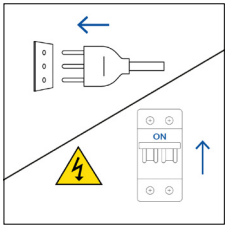
Paso 4



Paso 5



Paso 6



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

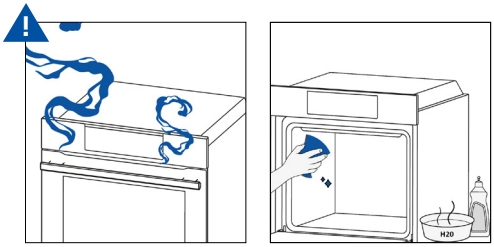
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

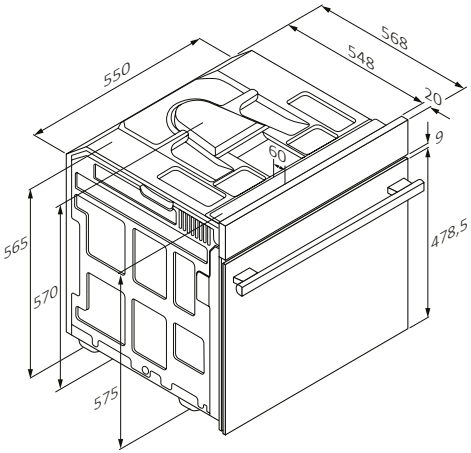
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

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.

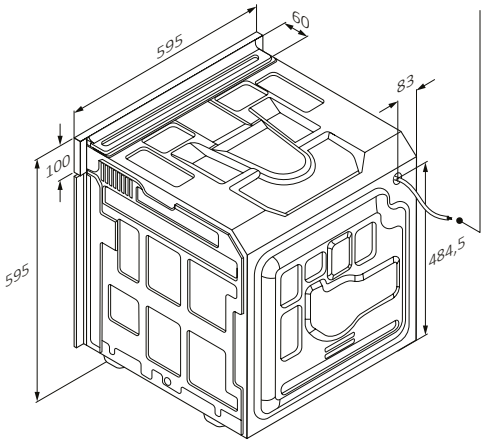
9. INSTALACIÓN

Puede ver el vídeo de instalación del producto escaneando el código QR.

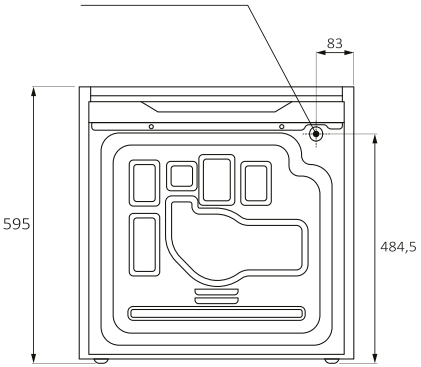
o haciendo clic aquí link



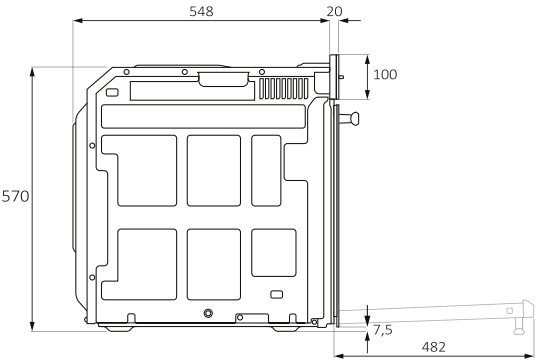
Cable de 1100



Cable de 1100

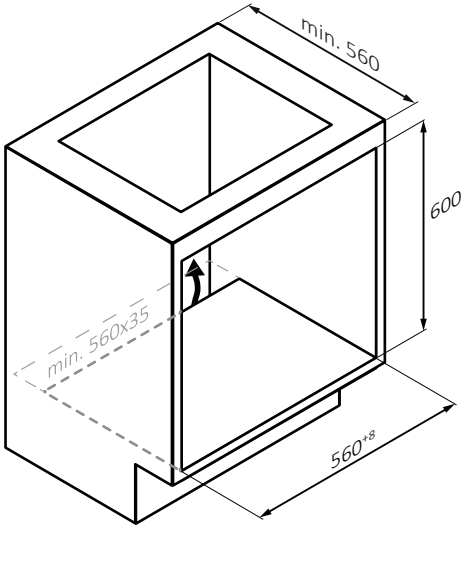


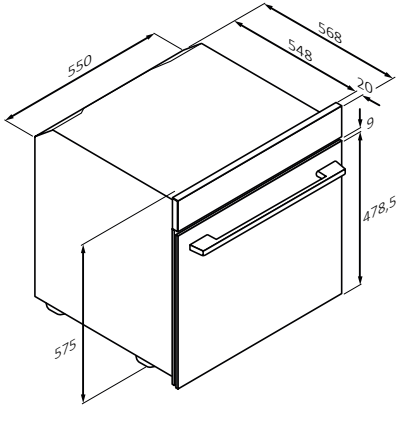
Vista posterior

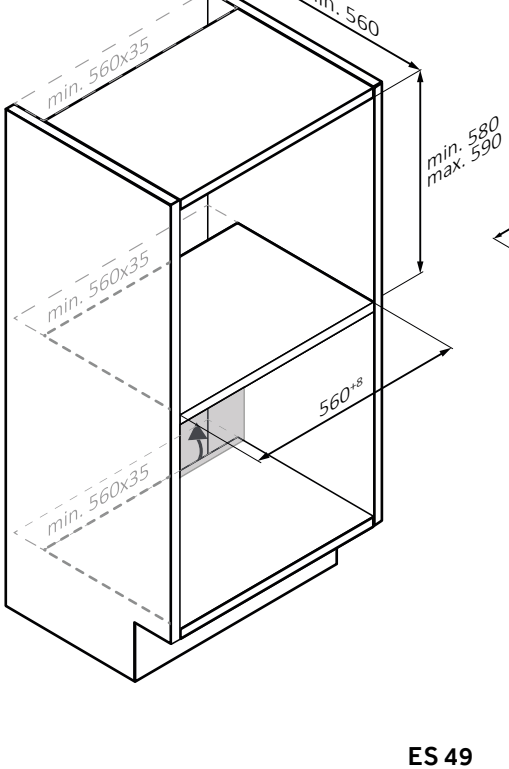


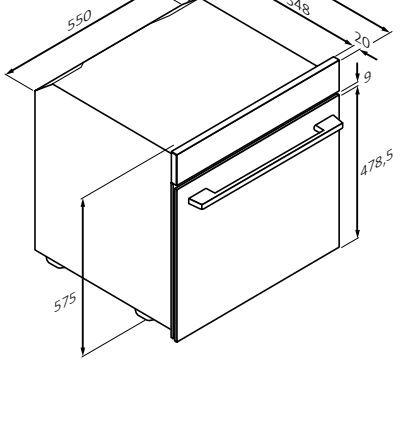
Vista lateral

mm

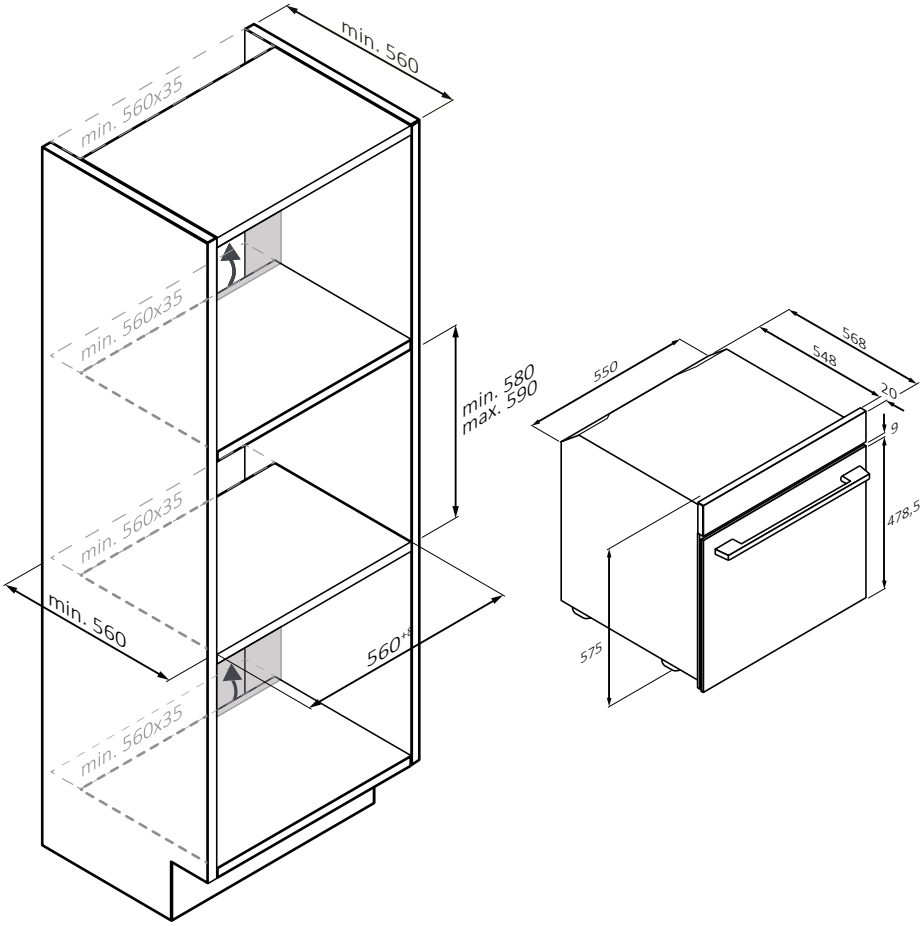

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

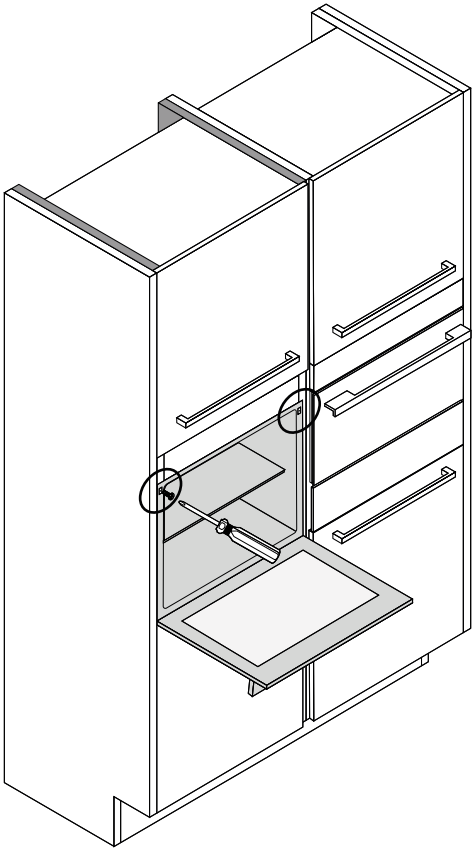

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

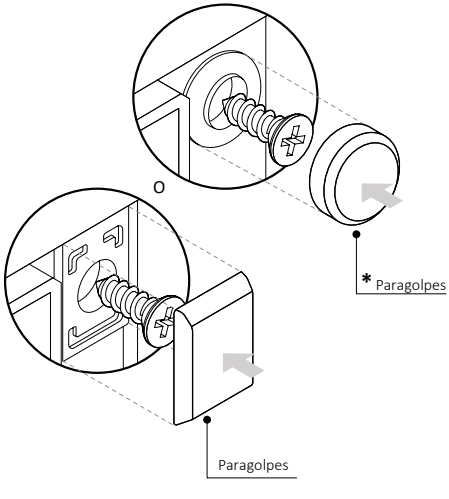

550
568
548
20
9
478,5
575

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.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού (εάν 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 ΕΥΚΟΛΟ ΑΤΜΟ)

- ⚠ **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 κάτω μέρος της κοιλότητας κατά τη λειτουργία ατμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΕΝΣΩΜΑΤΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ*

- Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, στην ψηφιακή οθόνη εμφανίζεται ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος ο οποίος ποτέ δεν ξεπερνά τους 200°C. Οι θερμοκρασίες που μπορείτε να επιλέξετε επίσης δεν μπορούν να ξεπερνούν τους 200°C.

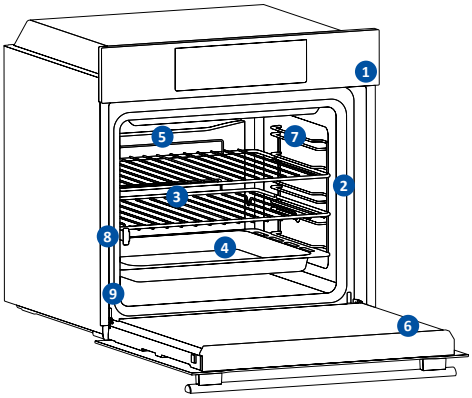
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΔΟΧΕΙΟ ΑΤΜΟΥ)

- ⚠ **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.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

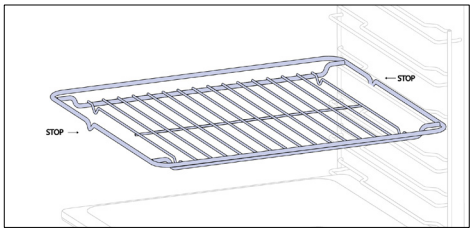


1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεωνραφιών**
3. **Πλέγματα**
4. **Δίσκοι**
5. **Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Τηλεσκοπικοί Οδηγοί**
9. **Αριθμός σειράς & Κωδικός QR**

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

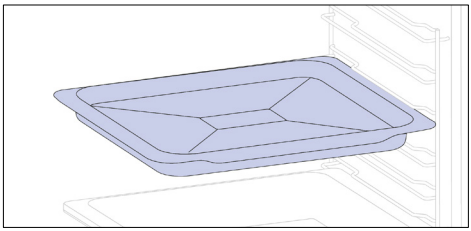
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μεταλλική σχάρα



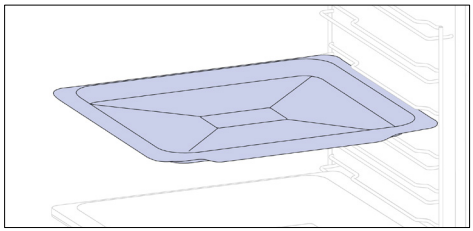
Μια σχάρα σε έναν φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο και ρυθμιζόμενο ράφι που στηρίζει μαγειρικά σκεύη και μπορεί να ρυθμιστεί σε διαφορετικά ύψη για διαφορετικές ανάγκες μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε φαγητό απευθείας πάνω σε αυτήν. Αντίθετα, χρησιμοποιήστε λαδόκολλα ή κατάλληλα ταψιά.

Ταψί βαθύ



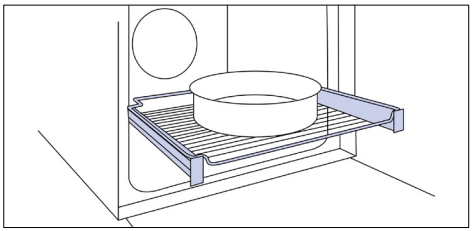
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



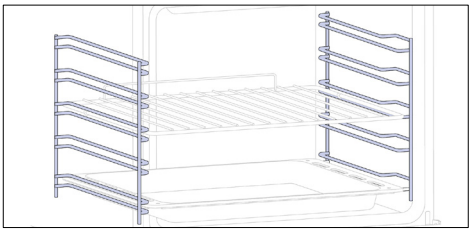
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει 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.

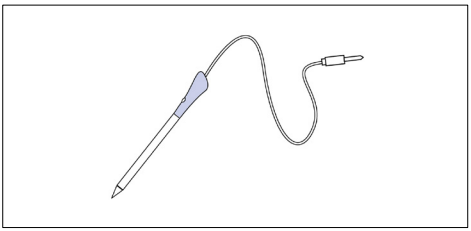
Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (μόνο αν υπάρχει*)



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.

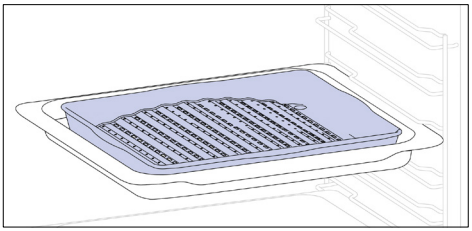
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 6 ή 7 επίπεδα ανάλογα με το μοντέλο.

Αισθητήρας κρέατος (μόνο αν υπάρχει*)



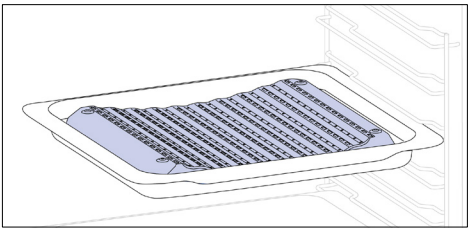
Αυτός ο αισθητήρας κρέατος είναι ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που, τοποθετείται μέσα στο φαγητό και συνδέεται με το φούρνο μέσω καλωδίου, επιτρέπει τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται κυρίως για ψάρια και κρέας.

Διπλό ταψί - λειτουργία BBQ
(μόνο αν υπάρχει*)



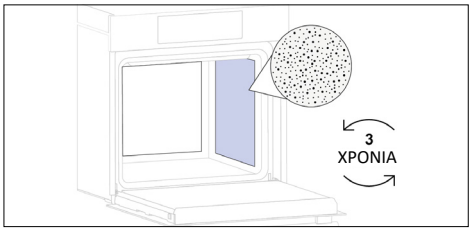
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

Διπλό ταψί - λειτουργία ΑΤΜΟΥ
(μόνο αν υπάρχει*)

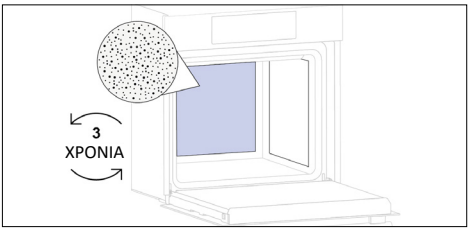


Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Καταλυτικά πάνελ
(μόνο αν υπάρχει*)



Καταλυτικά Ανεμιστήρας εξώφυλλο
(μόνο αν υπάρχει*)



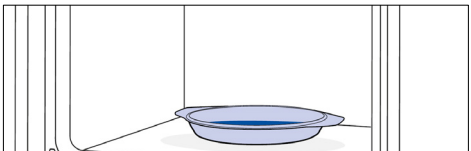
Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά α πό 3 χ ρόνια χ ρήσης (με 2 /3 κ ύκλουςμαγειρέματος την εβδομάδα).

Μεντεσέδες Softclose/Softopen
(μόνο αν υπάρχει*)



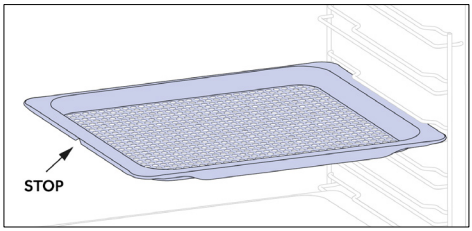
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

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.

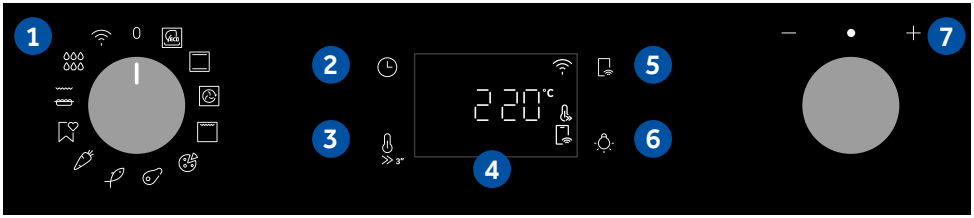
Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει*)



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.

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. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
2. Ώρα
3. Θερμοκρασία
4. Οθόνη LED 7
5. Τηλεχειρισμός
6. Λάμπα
7. Επιλογέας ελέγχου

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 4 κύριες λειτουργίες:

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	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, μόνον όταν είναι προσβάσιμος ο χρονοδιακόπτης κουζίνας.
3"	**Θερμοκρασία**	Πατήστε μια φορά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία κοιλότητας, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης (διαθέσιμη μόνον κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης φούρνου). Όταν η προθέρμανση είναι ενεργή, στην οθόνη εμφανίζεται το σχετικό εικονίδιο.
	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση τηλεχειρισμού	Πατήστε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τον τηλε-χειρισμό, μετά την αντιστοίχιση του φούρνου με την εφαρμογή hOn (μέσω της εφαρμογής).
	Φωτισμός	Πατήστε για άναμμα/σβήσιμο του φωτός κοιλότητας φούρνου.

2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth
Βασική	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

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:

Η μονάδα WIFI ενεργοποιείται μόλις το κουμπί λειτουργίας τεθεί σε μια θέση διαφορετική από το μηδέν.

Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

Η μονάδα WIFI είναι πάντα απενεργοποιημένη όταν το κουμπί λειτουργίας βρίσκεται στη θέση μηδέν.
Εάν το κουμπί ρυθμιστεί σε διαφορετική θέση, μεταβείτε στο μενού WIFI και επιλέξτε off για να απενεργο- ποιήσετε το WIFI.

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.

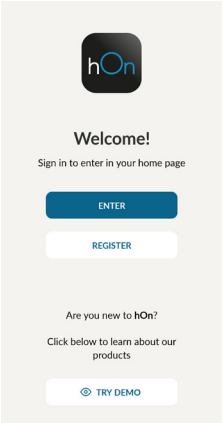
Available on the App Store

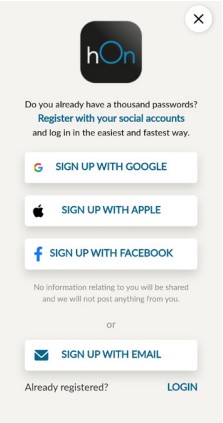
GET IT ON Google Play

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

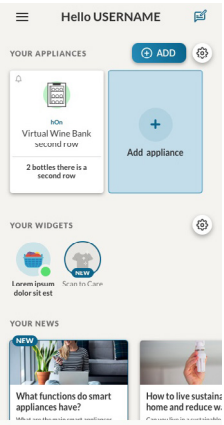




ΕΓΓΡΑΦΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ

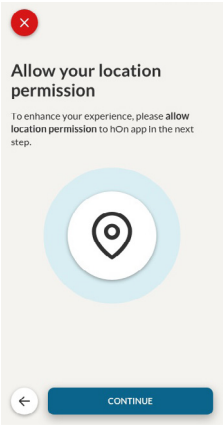
Βήμα 1

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".



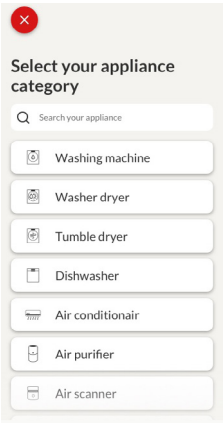
Βήμα 2

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



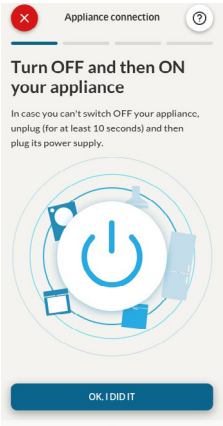
Βήμα 3

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



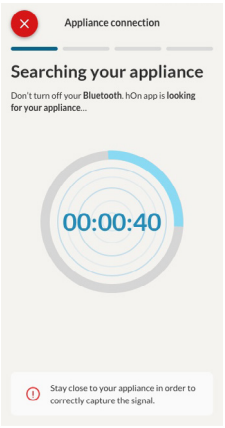
Βήμα 4

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή σας· αν είναι ήδη αναμμένη, σβήστε την και ανάψτε την ξανά.



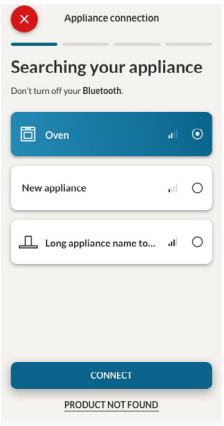
Βήμα 5

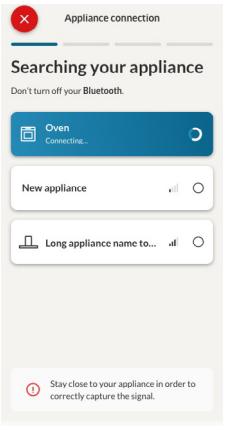
- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.



Βήμα 6.1-6.2

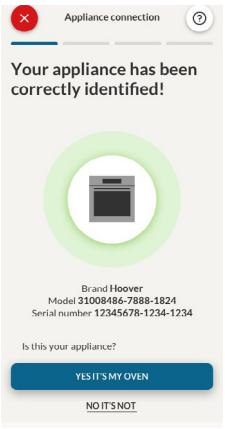
- Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.





Βήμα 7

- Ο φούρνος σας θα βρεθεί και θα μπορείτε να τον ελέγξετε μέσω του hOn.

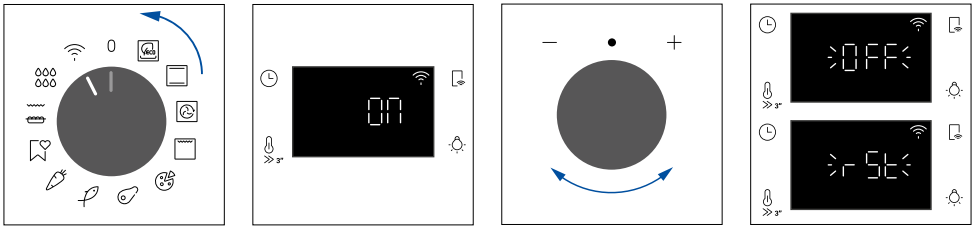


ΠΩΣ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ WIFI

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 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. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο μενού WIFI.
2. Στην οθόνη εμφανίζεται “On”.
3. Περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου μέχρι να εμφανιστεί “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:

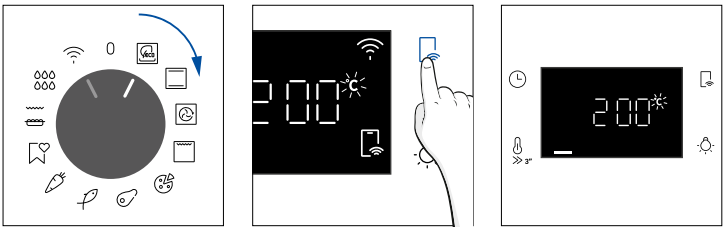
1. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο μενού WIFI.
2. Πατήστε .
3. Στην οθόνη εμφανίζεται “hOn”. Θα εμφανιστούν αμφότερα τα εικονίδια WIFI και τηλεχειρισμού.
4. Αποκτήστε πρόσβαση στην εφαρμογή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και αφήστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας είναι δυνατός 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

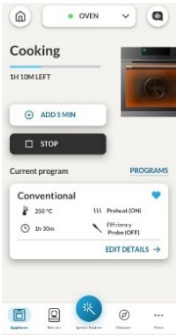


Πώς σταματά ο τηλεχειρισμός:
Ενώ το πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορεί να διακοπεί απευθείας από το ίδιο το προϊόν, περιστρέφοντας τον διακόπτη λειτουργίας σε διαφορετική θέση. Αυτές οι ενέργειες διακόπτουν τη διαδικασία μαγειρέματος.
Ένας άλλος τρόπος είναι να πατήσετε το αντίστοιχο κουμπί του τηλεχειρισμού που συνοδεύει τη συσκευή σας.
Αυτές οι ενέργειες διακόπτουν τη διαδικασία μαγειρέματος.



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)

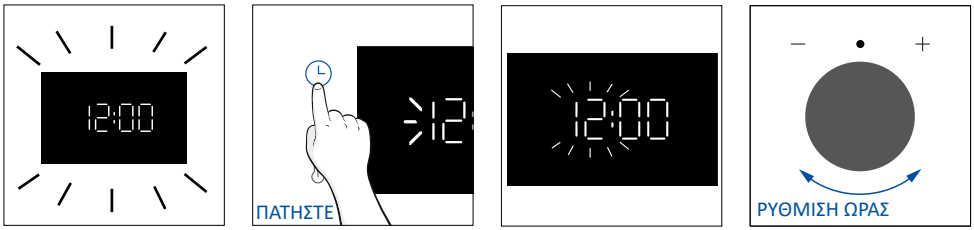
Πώς λειτουργεί η γραμμή κατάστασης

Η γραμμή κατάστασης, με βάση τα ρυθμισμένα προγράμματα, απλοποιεί την παρακολούθηση της θερμοκρασίας και του χρόνου. Συγκεκριμένα, για λειτουργίες που περιλαμβάνουν προθέρμανση, εμφανίζει την αύξηση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Στα προγράμματα μαγειρέματος και στη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού, δείχνει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος και του κύκλου καθαρισμού, αντίστοιχα.

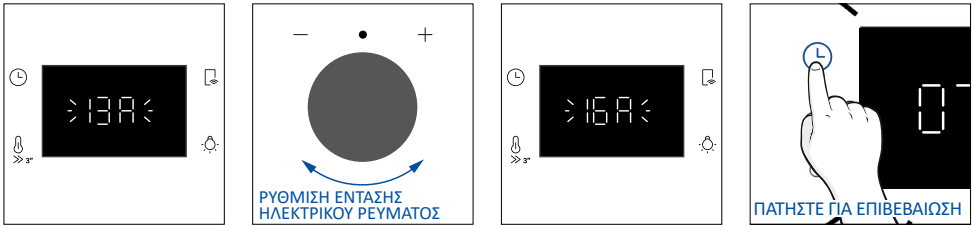
3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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, πατήστε ⏲ και χρησιμοποιήστε τον δεξιό διακόπτη για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Πιέστε ξανά ⏲ και ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Για επιβεβαίωση, πατήστε άλλη μια φορά το ⏲ .

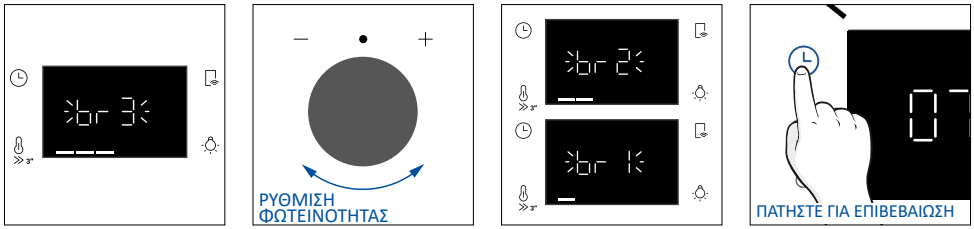


- **ΕΝΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει μόνο την ισχύ που απορροφάται κατά τη γρήγορη προθέρμανση. Η ρύθμιση στα 16A εξασφαλίζει ταχύτερο χρόνο προθέρμανσης όταν είναι ενεργοποιημένη η γρήγορη προθέρμανση. Αν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη διαθέσιμη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση σε 13A. 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. Απλά περιστρέψτε τον δεξιό κουμπί για να επιλέξετε αυτό που θέλετε, στη συνέχεια πατήστε ⏲ για επιβεβαίωση.

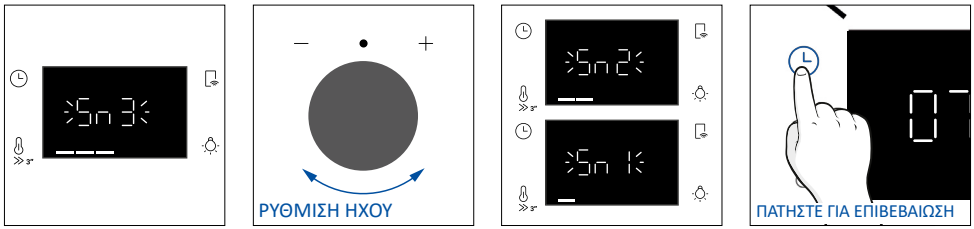


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η δυνατότητα ρύθμισης της έντασης ηλεκτρικού ρεύματος είναι διαθέσιμη μόνο κατά την αρχική εγκατάσταση. Για να τροποποιήσετε τη ρυθμισμένη ένταση ηλεκτρικού ρεύματος, ανατρέξτε στις οδηγίες μετά την εγκατάσταση.

- **ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ:** Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "br". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏲



- **ΗΧΟΣ:** Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "Sn". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Για επιβεβαίωση πατήστε ⏲



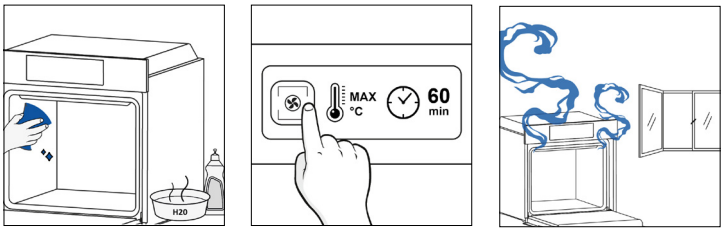
- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, μπορείτε να επιστρέψετε στις αρχικές ρυθμίσεις πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά Θερμοκρασίας και 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.



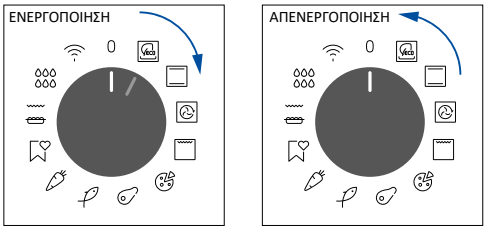
4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για να είναι “έτοιμο με ένα άγγιγμα” και γυρίζοντας τον διακόπτη επιλογέα ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να ανάψετε τον φούρνο περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας (δεξιόστροφα/ αριστερόστροφα) και επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Για να τον σβήσετε, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση “0”.

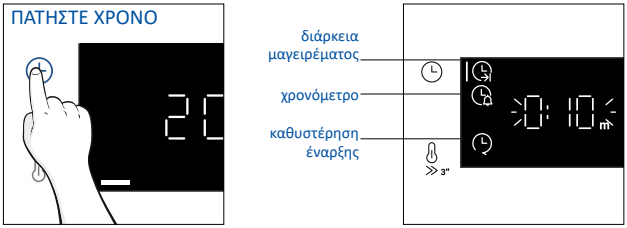


ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί μια προεπιλεγμένη θερμοκρασία που μπορεί να τροποποιηθεί κάθε στιγμή γυρίζοντας τον δεξιό διακόπτη (δεξιόστροφα για να αυξήσετε και αριστερόστροφα για να μειώσετε τη θερμοκρασία).

ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού χρόνου πατώντας ⏲. Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε ⏲ τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

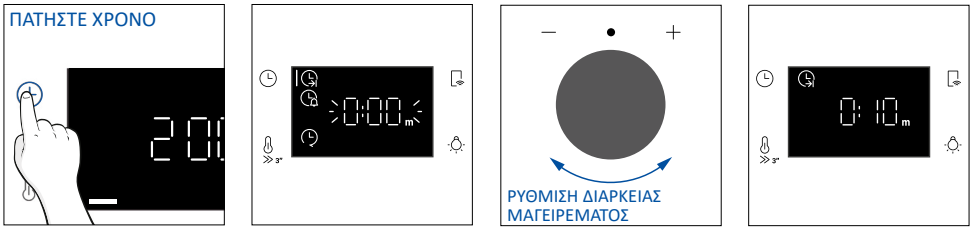


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη ρύθμιση πολλών παραμέτρων, επομένως μόνο η τελευταία ρύθμιση παραμένει στη μνήμη ενώ η προηγούμενη διαγράφεται.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία “Διάρκεια μαγειρέματος”. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την τιμή.



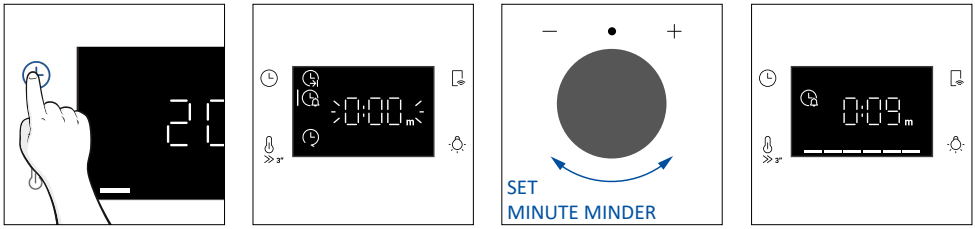
Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά με το τέλος της προθέρμανσης (εάν υπάρχει). Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Όταν παρέλθει η διάρκεια, το μαγείρεμα σταματά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ: Όταν καθοριστεί μια διάρκεια μαγειρέματος, μόλις ο φούρνος ειδοποιήσει για το τέλος της προθέρμανσης, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο και επιβεβαιώστε χειροκίνητα (πατήστε το κουμπί ώρας) για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση μαγειρέματος.

MINUTE MINDER

Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.

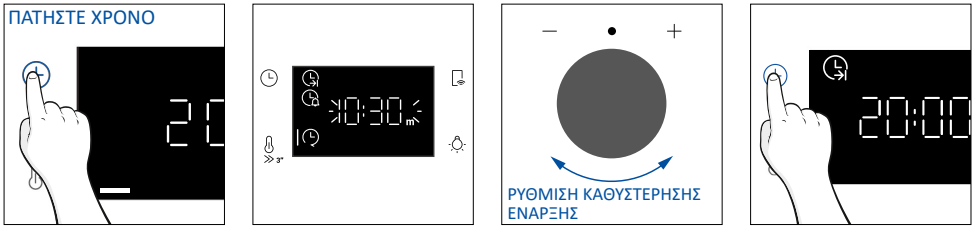
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία “Minute minder”. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την τιμή.



Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη, η κύρια πληροφορία που εμφανίζεται στην οθόνη είναι πάντα η ώρα. Για να επεξεργαστείτε τη θερμοκρασία, πατήστε για να εισέλθετε στην ειδική λειτουργία επεξεργασίας. Όταν παρέλθει η διάρκεια, το μαγείρεμα συνεχίζεται μέχρι να περιστραφεί ο αριστερός διακόπτης στη θέση 0.
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.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

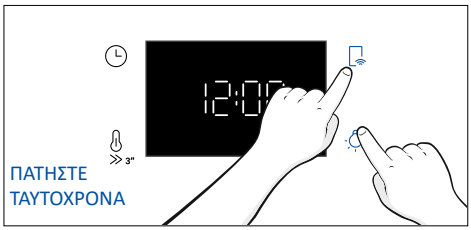
Επιτρέπει την επιλογή της ώρας έναρξης μαγειρέματος.
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία “Καθυστέρηση έναρξης”. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του μαγειρέματος.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καθυστέρηση έναρξης μπορεί να ενεργοποιείται μόνο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος και δεν είναι διαθέσιμη με τις λειτουργίες του γκριλ.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να κλειδώσετε την οθόνη για να αποτρέψετε οποιαδήποτε μη επιθυμητή χρήση από ανήλικους. Για να το ενεργοποιήσετε, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά Λάμπας και Τηλεχειριστηρίου για 3 δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί ένα λουκέτο με ένα κλειδί στη διεπαφή χρήστη. Σε αυτήν την κατάσταση, η διεπαφή χρήστη του φούρνου είναι κλειδωμένη και δεν μπορούν να γίνουν αλλαγές στις ρυθμίσεις. Το κλείδωμα για παιδιά παραμένει ενεργό ακόμη και αν ο αριστερός διακόπτης γυρίσει πίσω στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ. Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά, πατήστε ξανά τα κουμπιά Λάμπας και Τηλεχειριστηρίου 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. Όταν καθοριστεί μια διάρκεια μαγειρέματος, μόλις ο φούρνος ειδοποιήσει για το τέλος της προθέρμανσης, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο και επιβεβαιώστε χειροκίνητα (πατήστε το κουμπί ώρας) για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση μαγειρέματος. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχει ρυθμιστεί η καθυστερημένη εκκίνηση, η χειροκίνητη επιβεβαίωση δεν είναι απαραίτητη, καθώς το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα σύμφωνα με την προγραμματισμένη καθυστέρηση.

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.
Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η οθόνη θα αναβοσβήσει και θα ηχήσει ένας βομβητής: πατήστε το ⏲ για να συνεχίσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού (Μοντέλο 6 επιπέδων)	Προτεινόμενη θέση ραφιού (Μοντέλο 7 επιπέδων)	Προθέρ-μανση	Προτάσεις
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Συμβατική λειτουργία	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Πολυεπίπεδο	160°C 50-250/300°C***	L4 (one ταψί) L2+L5 (two ταψίς) L2+L4+L6 (three ταψίς)	L3 (one ταψί) L3+L6 (two ταψίς) L2+L4+L6 (three ταψίς)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 for thin food, L4 for thicker food.	L7 for thin food, L5 for thicker food.	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).
	**Ογκρατέν (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

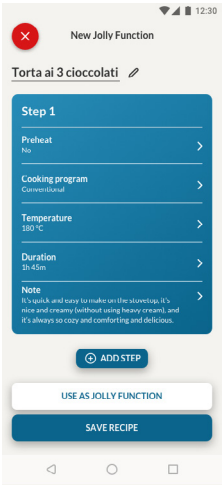
* Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.
**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.
*** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρμανση	Προτάσεις
	Πίτσα	300°C 200-300°C	L2/L3	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας χωρίς προθέρμανση του φούρνου. Χρησιμοποιήστε χαμηλότερες θερμοκρασίες για κατεψυγμένα προϊόντα και 300°C για σπιτικές συνταγές
	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.

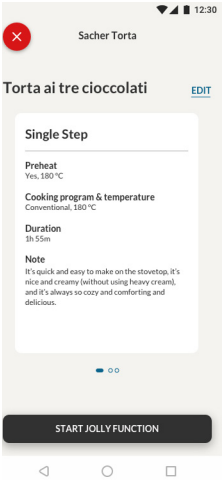


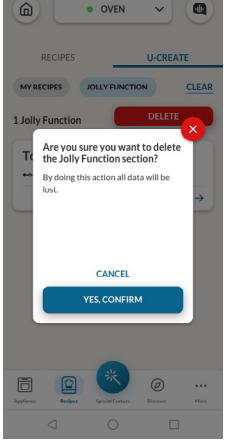
Πώς ρυθμίζεται η λειτουργία Jolly:

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.





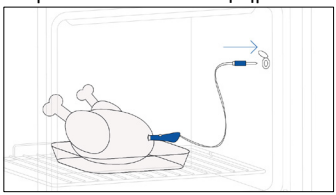
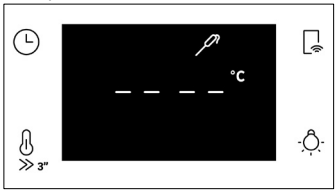
Πώς διαγράφεται η λειτουργία Jolly:

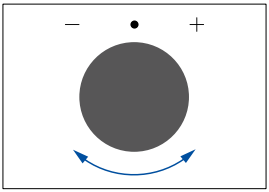
Για να καταργήσετε τη λειτουργία Jolly από τη διεπαφή χρήστη του φούρνου, μεταβείτε στην ενότητα U-CREATE της εφαρμογής.
Πατώντας στην κάρτα της συνταγής που έχει οριστεί ως λειτουργία Jolly, μπορείτε να τη διαγράψετε κάνοντας κλικ στο κόκκινο κουμπί “κουμπί διαγραφής”.
Ένα αναδυόμενο παράθυρο θα επιβεβαιώσει 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

Πώς χρησιμοποιείται ο αισθητήρας:

1. Συνδέστε τον αισθητήρα στην ειδικά σχεδιασμένη θύρα του φούρνου και εισάγετε το εξάρτημα στο φαγητό. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα, τον εισάγετε πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία.
2. Στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο αισθητήρα. Είναι διαθέσιμες μόνο ειδικές λειτουργίες ή προγράμματα μαγειρέματος. Από αυτή τη στιγμή, η εμφανιζόμενη θερμοκρασία θα είναι αυτή του αισθητήρα
3. Επιλέξτε λειτουργία μαγειρέματος και ορίστε τη θερμοκρασία-στόχο του αισθητήρα για να ξεκινήσετε. Στη συνέχεια ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει τα δεδομένα του αισθητήρα για να παρακολουθεί την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού σας και θα σταματήσει το μαγείρεμα μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε κάποιον χρονοδιακόπτη μαγειρέματος; θα σταματήσει αυτόματα μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
4. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία, ακούγεται ο συναγερμός και ο φούρνος απενεργοποιείται. Πριν βγάλετε το φαγητό από τον φούρνο, φροντίστε να αφαιρέσετε προσεκτικά τον αισθητήρα από το φαγητό.

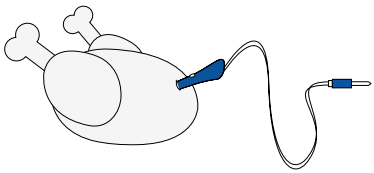


Το εικονίδιο αισθητήρα θα εμφανιστεί στην οθόνη. Μόνο συγκεκριμένες λειτουργίες ή προγράμματα μαγειρέματος είναι προσβάσιμα όταν αυτό το εικονίδιο είναι ενεργό. Εάν επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε άλλες λειτουργίες, ο φούρνος θα εμφανίσει ένα μήνυμα που θα λέει “can’t: use probe”.



Συμβουλές μαγειρέματος

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 (Συμβατική λειτουργία, Συμβατική λειτουργία + 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

4.2.3. ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΒΗΜΑΤΩΝ

Η λειτουργία πολλαπλών βημάτων επιτρέπει τη διατήρηση των προηγουμένως ρυθμισμένων παραμέτρων μαγειρέματος (θερμοκρασία και χρόνος) ενώ αλλάζει η λειτουργία κατά το μαγείρεμα, περιστρέφοντας τον επιλογέα.
Η λειτουργία είναι διαθέσιμη για όλες τις λειτουργίες εκτός από τις ECO και JOLLY.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

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 Πολυεπίπεδο	175°C 160°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3 L4	20-30 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 Πολυεπίπεδο	170°C 150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2 L4	30-40 40-50
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L1+L4	50-60
	Μπισκότα	1	Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο	150°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3 L4	25-30 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	Υ	Ταψί ψησίματος	L4	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	170°C		Ταψί ψησίματος	L2+L5	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L4	90-160
	Μακαρόν	1	Συμβατική λειτουργία	150°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Συμβατική λειτουργία	185°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολυεπίπεδο	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Συμβατική λειτουργία	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Συμβατική λειτουργία	150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Υ	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	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	30-45
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	05	N	Μεταλλική σχάρα	L6	4-6
	Φοκάτσια	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L2 or L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	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	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	200°C	Y N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Ψητά ζυμαρικά	1	Ογκρατέν**	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	20-30
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	45-55
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	220°C 200°C	Y N	Μεταλλική σχάρα	L2	10-15
		2	Πολυεπίπεδο	200°C	Y	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	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 με 150 ml νερό	L4	40-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	Air Fry**	220°C	N	Ταψί Air fry**	L4	30-50
	Ψητή πάπια	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν**	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κόκορας	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν**	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L4	20-40
	Ψητή γαλοπούλα	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν**	200°C	Y	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	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα	1	Supergrill	04	Y	Μεταλλική σχάρα	L5	40-50
	Ροσμπίφ (500g)	1	Πολυεπίπεδο	220°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Βαθιά ταψί	L4	45-60
Ψάρια και θαλασ-σινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	04	N	Μεταλλική σχάρα	L5	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Air Fry**	200°C	N	Ταψί Air fry**	L4	20-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L3	40-60
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-90
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)	1	Air Fry**	220°C	N	Ταψί Air fry**	L4	18-25
	Ψητές πατάτες	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	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	Υ	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	Υ	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	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	25-30 20-25
		2	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψί ψησίματοςς	L3+L6	35-45
		3	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψί ψησίματοςς	L2+L4+L6	35-40
	Σου	1	Πολυεπίπεδο	190°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	170°C		Ταψί ψησίματος	L3+L6	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	90-160
	Μακαρόν	1	Συμβατική λειτουργία	150°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Συμβατική λειτουργία	185°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολυεπίπεδο	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Συμβατική λειτουργία	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Συμβατική λειτουργία	150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας	180°C	Υ	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	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	30-45
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	05	N	Μεταλλική σχάρα	L7	4-6
	Φοκάτσια	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Υ	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	Y N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L3 L2	45-60 30-40
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L2+L5	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	45-55
	Ψητά ζυμαρικά	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	20-30
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2	15-20 18-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Συμβατική λειτουργία Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Πίτσα	200°C	N	Μεταλλική σχάρα	L2	10-15
		2	Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L3+L6	15-25
		3	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	25-35
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2kg)	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 με 150 ml νερό	L3 L4	40-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	30-50
	Ψητή πάπια	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3 L4	50-60
	Κόκορας	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν	220°C	Y	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	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα	1	Supergrill	04	Y	Μεταλλική σχάρα	L5	40-50
	Ροσμπίφ (500g)	1	Ογκρατέν	220°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Συμβατική λειτουργία	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Βαθιά ταψί	L4	45-60
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	04	N	Μεταλλική σχάρα	L5	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Air Fry	200°C	N	Ταψί Air fry**	L4	20-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L3	40-60
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-90
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)	1	Air Fry	220°C	Y	Ταψί Air fry**	L4	18-25
	Potato Ογκρατέν	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	15-25
	Ψητές πατάτες	1	Συμβατική λειτουργία	200°C	Y	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
	Κρέας	ΟΧΙ	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Για βοδινά, μοσχαρίσια και χοιρινά ψητά, πουλερικά και κομμάτια κρέατος.
	Ψάρι	ΟΧΙ	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά	ΟΧΙ	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες
	Κρέας +ατμός (***)	ΟΧΙ	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Για βοδινά, μοσχαρίσια και χοιρινά ψητά, πουλερικά και κομμάτια κρέατος.
	Ψάρι +ατμός (***)	ΟΧΙ	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά +ατμός (***)	ΟΧΙ	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες
	Ψωμί +ατμός (hON app)	ΟΧΙ	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Για ψωμί ή καρβέλια ψωμιού
	Αρτοποιείο όλα μέσα +ατμός (hON app)	ΟΧΙ	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	Από 40 έως 200	80-130	95°C	Για το ζύμωμα και το άμεσο ψήσιμο ψωμιών ή καρβελιών σε δοχείο. Ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος περιλαμβάνει 60 λεπτά διαδικασίας ζύμωσης.

[1] κάτω μέρος κοιλότητας
[2] Δοχείο ατμού

* Προσθέστε νερό στον πάτο της κοιλότητας ή στο ειδικό δοχείο (αν υπάρχει). Μην ρίχνετε νερό όταν ο φούρνος είναι ζεστός για να αποφύγετε ζημιές στο σμάλτο.
*** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Easy Steam" με το μενού κατηγορίας τροφίμων για να μαγειρέψετε το φαγητό σας. Η λειτουργία "Easy Steam" μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αποκτήσετε μια πιο τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Easy Steam" για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο και μην προθερμαίνετε. Βάλτε την ποσότητα νερού που αναφέρεται στον πίνακα στην κοιλότητα ή στο δοχείο (τοποθετήστε το στην κοιλότητα του φούρνου)* και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Οι τιμές στον πίνακα είναι μέσες παράμετροι για κάθε ομάδα τροφίμων. Μπορούν να αλλάξουν σύμφωνα με τις προτιμήσεις.

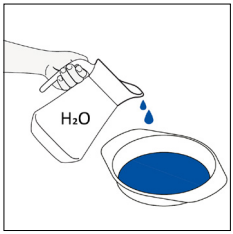
* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

*** Μετά τη χρήση της λειτουργίας “Easy Steam”**
Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης και τη σκληρότητα του νερού, μπορεί να παραμείνουν λεκέδες από άλατα στον πυθμένα της κοιλότητας.
Μετά τη χρήση της λειτουργίας “Easy Steam”, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
Για να αφαιρέσετε τους λεκέδες αλάτων, ρίξτε ένα μείγμα 100 ml ξύδι και 50 ml νερό στον πυθμένα της κοιλότητας.
Περιμένετε για περίπου 10 λεπτά, στη συνέχεια σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.

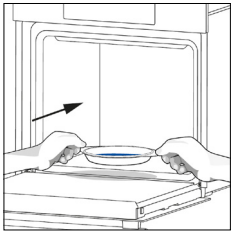
*** Μετά τη χρήση του δοχείου ατμού**
Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης και τη σκληρότητα του νερού, μπορεί να παραμείνουν λεκέδες από άλατα στο δοχείο.
Μετά τη χρήση του δοχείου ατμού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
Για να αφαιρέσετε τους λεκέδες από άλατα, ρίξτε ένα μείγμα από 150 ml ξύδι και 50 ml νερό στο δοχείο. Μετά από περίπου 10 λεπτά, σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.

* ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΤΜΟΥ ΓΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

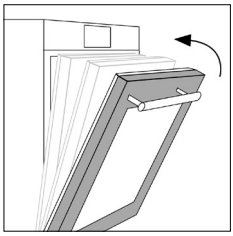
Μετά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος με ατμό, προχωρήστε ως εξής:

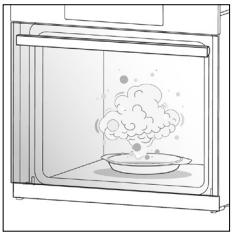


1. Προσθέστε την προτεινόμενη ποσότητα νερού στο δοχείο ατμού από τη βρύση ή με ένα δοχείο.



2. Τοποθετήστε το δοχείο ατμού στο κάτω μέρος της κοιλότητας του φούρνου.





3. Βεβαιωθείτε ότι έχετε κλείσει την πόρτα του φούρνου.

Η προεπιλεγμένη διάρκεια θα εμφανιστεί και το πρόγραμμα μαγειρέματος θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από ένα δευτερόλεπτο. Ο χρόνος μπορεί να τροποποιηθεί περιστρέφοντας το δεξί κουμπί ; Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει πατώντας το αντίστοιχο εικονίδιο. Και οι δύο παράμετροι μπορούν να ρυθμιστούν εντός περιορισμένου εύρους, όπως φαίνεται στον παραπάνω πίνακα.

* 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
Μαραθόριζα	1 ταψί	Λαχανικά	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
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)

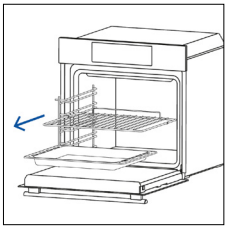
Η διαδικασία αυτή βασίζεται στην ομώνυμη χημική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την αποσύνθεση σύνθετων ουσιών μέσω της εφαρμογής θερμικής επεξεργασίας.

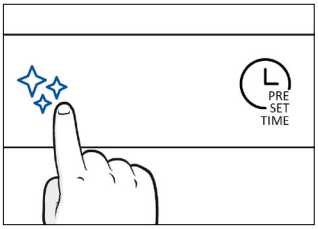
Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.
Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, τα υπολείμματα τροφίμων θα αφήσουν μια λευκή επίστρωση στις επιφάνειες σμάλτου. Για να αφαιρέσετε αυτά τα σωματίδια, σκουπίστε με ένα πανί εμποτισμένο σε ζεστό σαπουνόνερο και χρησιμοποιήστε βούρτσα ή συρματάκι. Τα κατάλληλα καθαριστικά μέσα είναι ζεστό σαπουνόνερο ή καθαριστικό φούρνου.

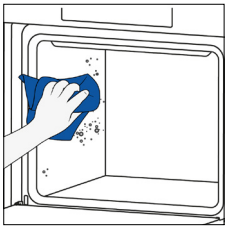
Πώς λειτουργεί:

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.





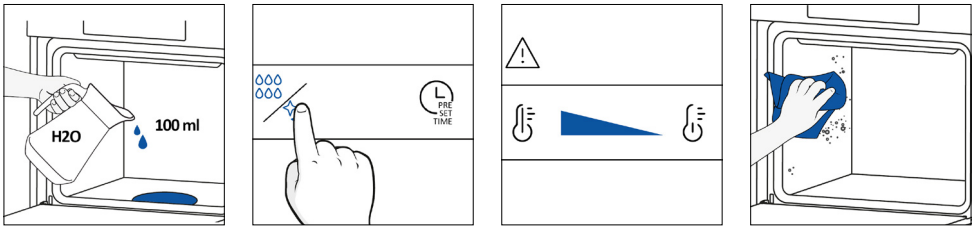


H₂O cleaning

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.



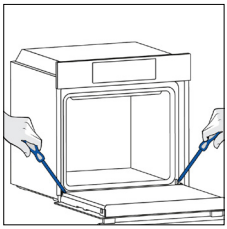
Catalytic cleaning (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

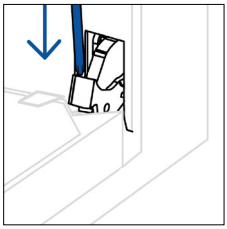
Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.
Μέσω μιας καταλυτικής 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.

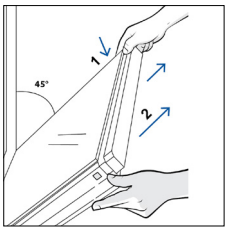
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

1. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 90°. Περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης των μεντεσέδων προς τα έξω από το φούρνο.

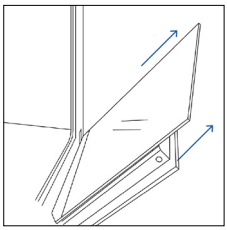




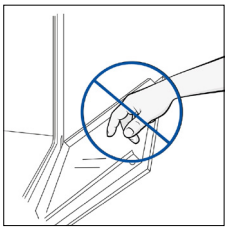
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



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).



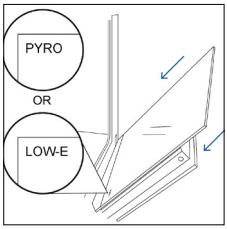
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



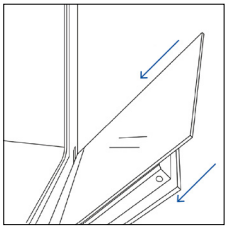
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



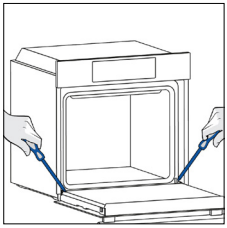
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα “Low-E/ PYRO” να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.

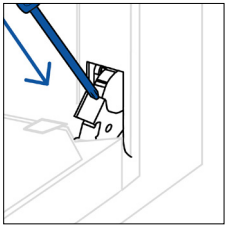


7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



8. Στη συνέχεια, επαναφέρετε την πόρτα στις 90° και περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης του μεντεσέ προς τα μέσα, προς το εσωτερικό του φούρνου.





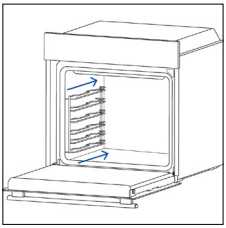
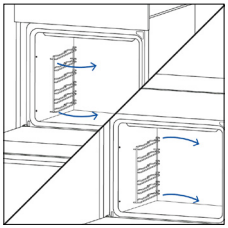
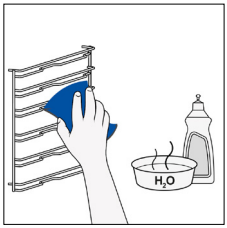
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

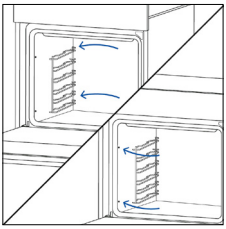
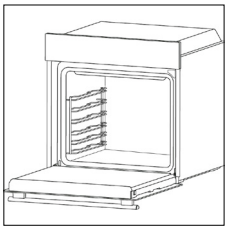
Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

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.

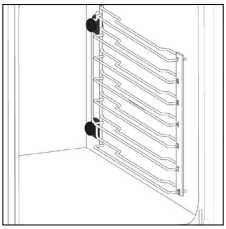
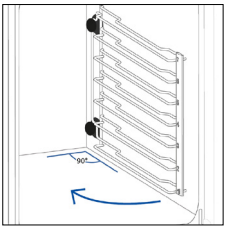




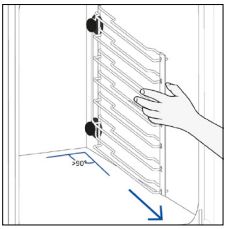



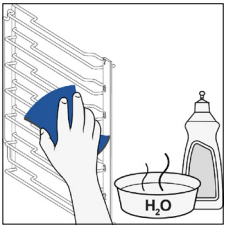
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

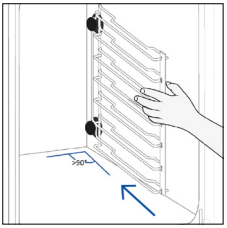
– **Μοντέλο 7 επιπέδων***

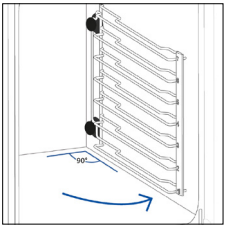
1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας πρώτα το μπροστινό μέρος προς την κατεύθυνση του βέλους και αποσπώντας το πίσω μέρος από τις βίδες.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη 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

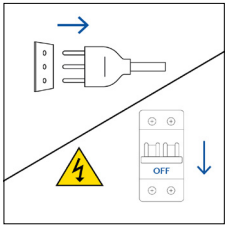
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

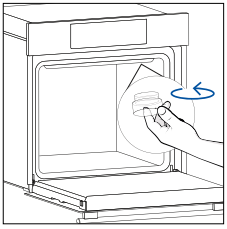
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

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.

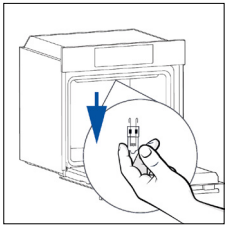
Βήμα 1



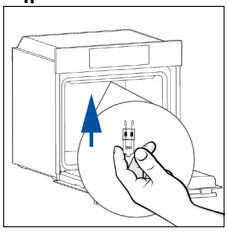
Βήμα 2



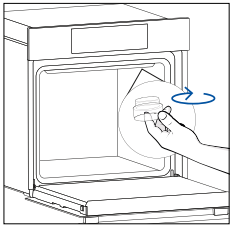
Βήμα 3



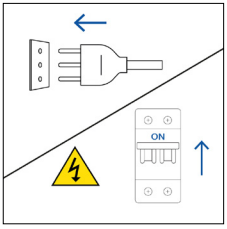
Βήμα 4

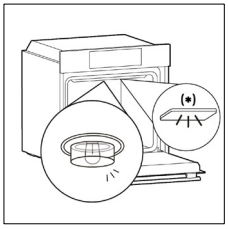


Βήμα 5



Βήμα 6



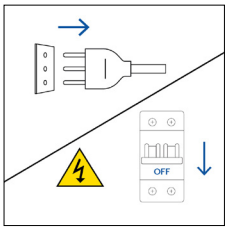


Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)
* Σε περίπτωση προβλημάτων με αυτό το φωτιστικό, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

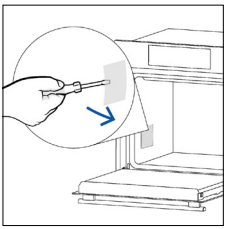
Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:

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.

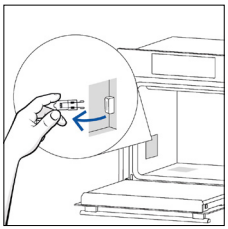
Βήμα 1



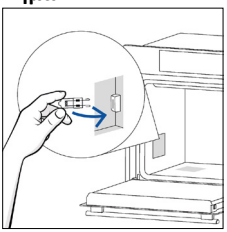
Βήμα 2



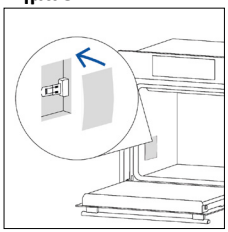
Βήμα 3



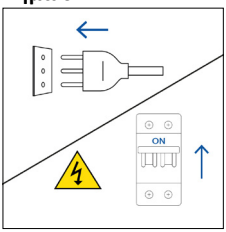
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6



Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

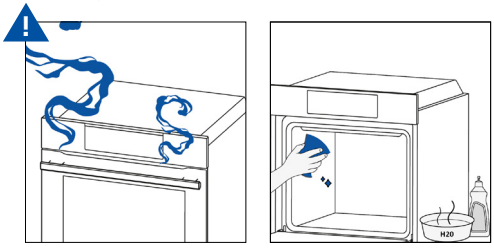
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

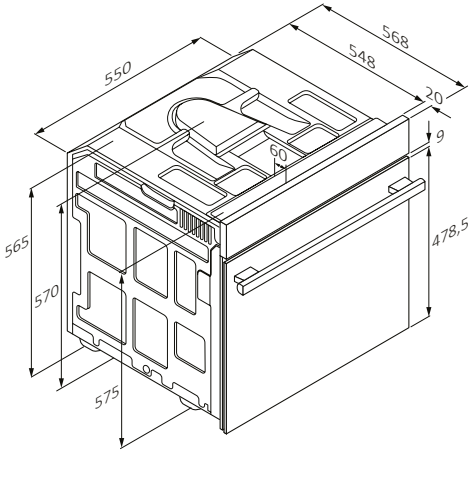
Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορ- πίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 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.

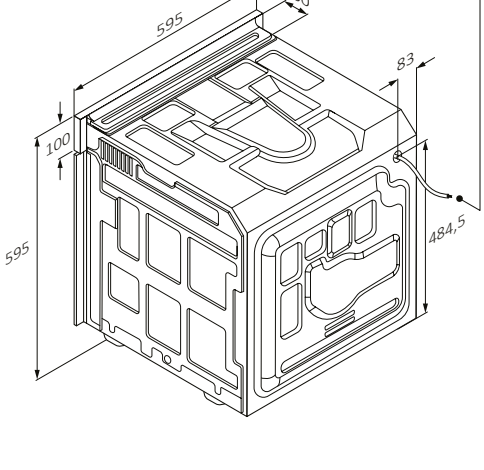
9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μπορείτε να δείτε το βίντεο εγκατάστασης
του προϊόντος σαρώνοντας τον κωδικό Qr.

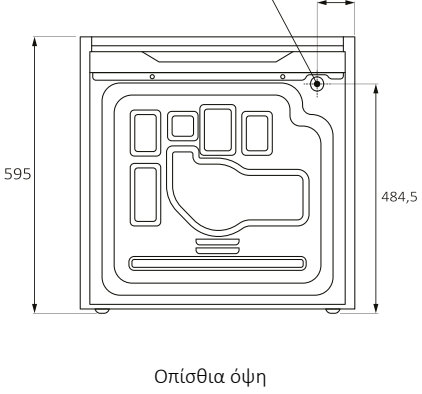
ή κάνοντας κλικ σε αυτό **link**

Καλώδιο 1100

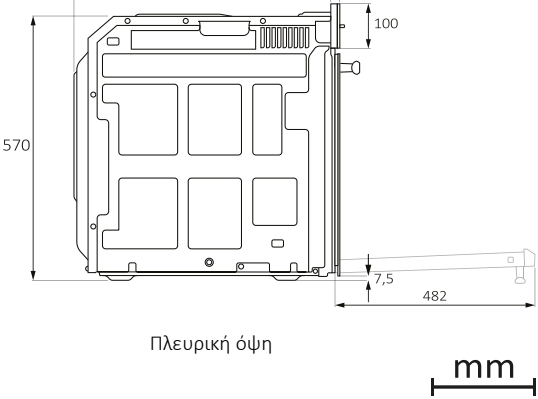




Καλώδιο 1100

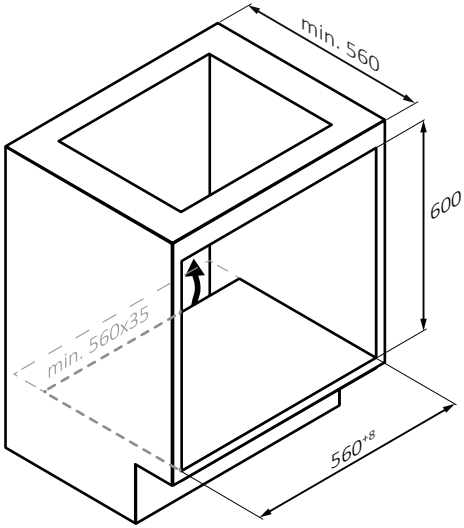


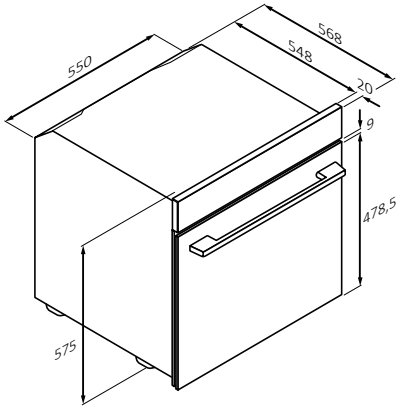
Οπίσθια όψη

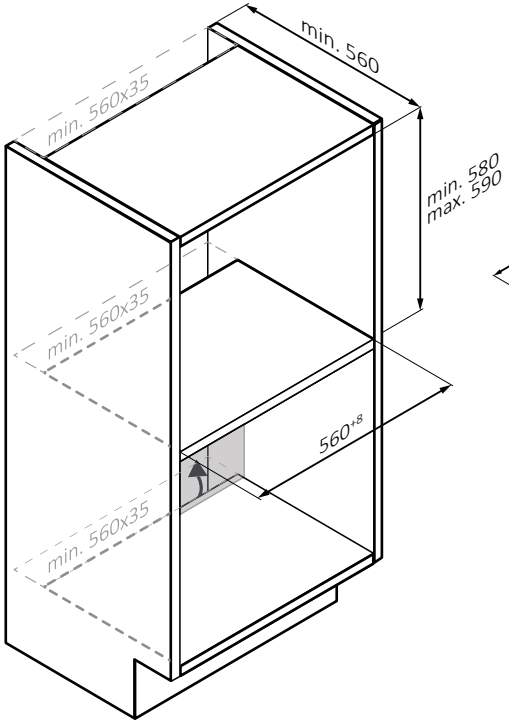


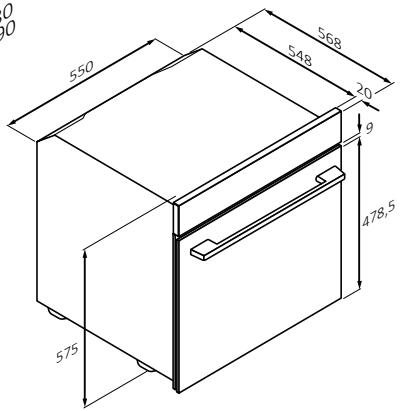
Πλευρική όψη

mm

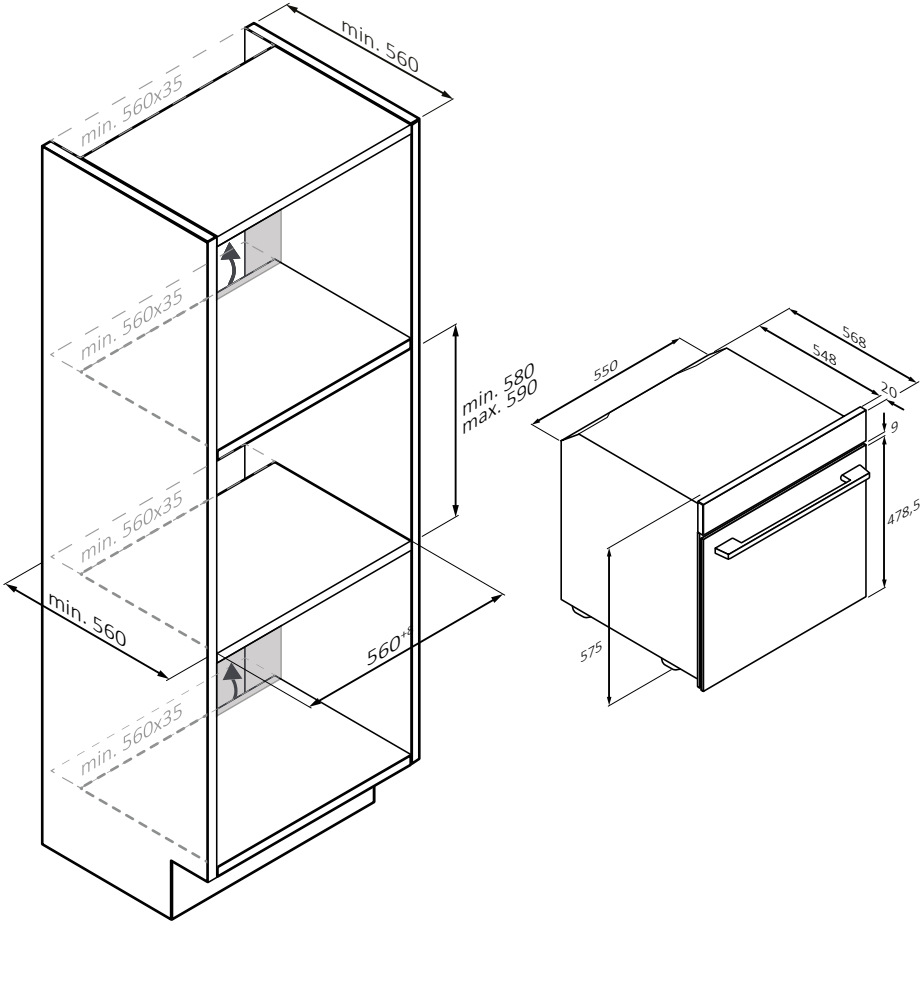

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

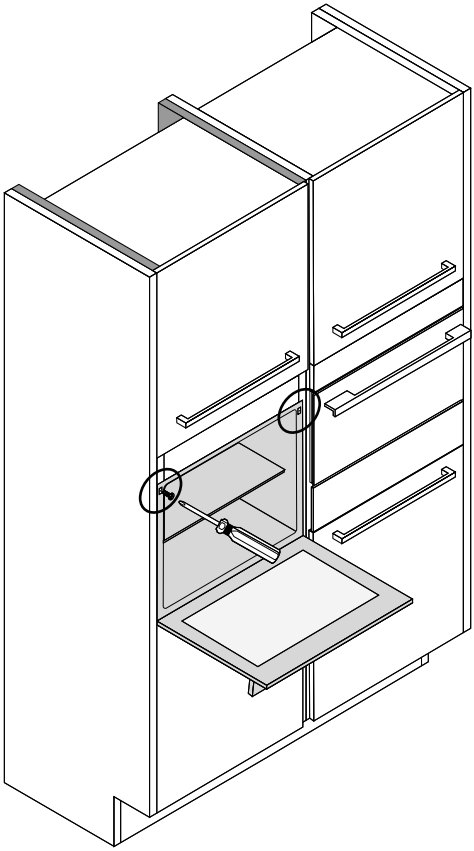

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

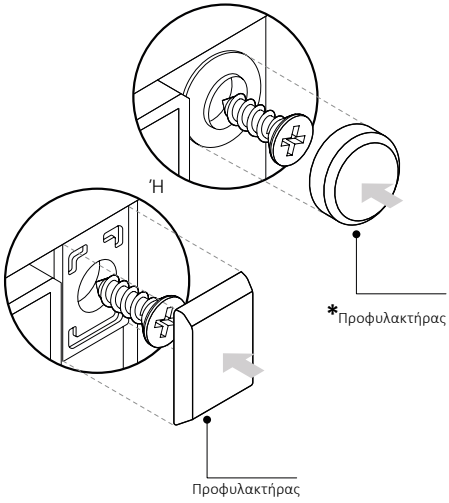

550
568
548
20
9
478,5
575

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 GEMAKKELIJKE STOOM)

- ⚠ **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 de holle bodem te vullen tijdens de stoomfunctie.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

WAARSCHUWINGEN BEDRADE TEMPERATUURSONDE*

- Wanneer een kookprogramma wordt geselecteerd, toont het display de standaard temperatuur, maar nooit hoger dan 200 ° C: de selecteerbare temperatuur is ook beperkt tot 200 ° C.

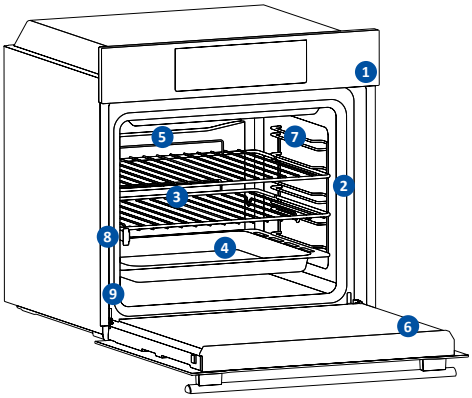
WAARSCHUWINGEN (*VOOR STOOMBAKJE)

- ⚠ **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 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.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

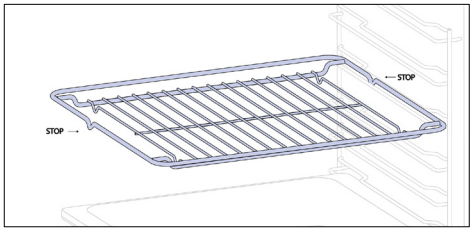


1. **Bedieningspaneel**
2. **Posities van planken nummers**
3. **Haans**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatordeksel**
6. **Ovendeur**
7. **ZijHaans** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. **Telescopische geleiders**
9. **Serienummer & QR-Code**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

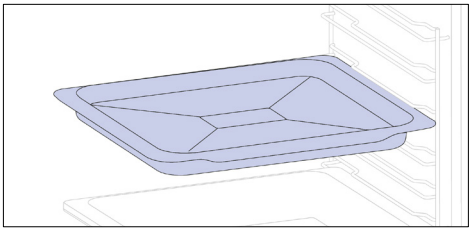
2.2. ACCESSOIRES

Metalen Haan



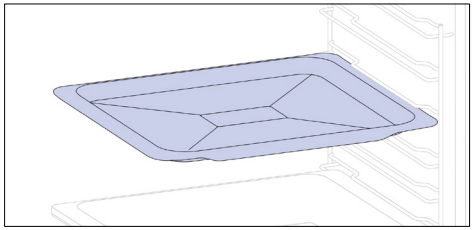
Een rooster in een oven is een uitneembaar en verstelbaar rooster dat kookgerei ondersteunt en op verschillende hoogtes kan worden ingesteld voor verschillende kookbehoeften. Plaats voedsel er niet direct op; gebruik in plaats daarvan bakpapier of geschikte bakplaten.

Diepere plaat



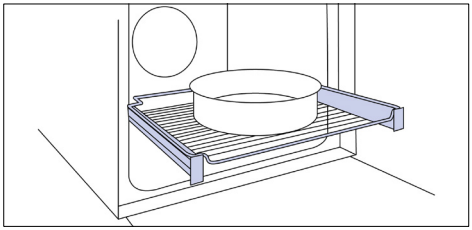
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



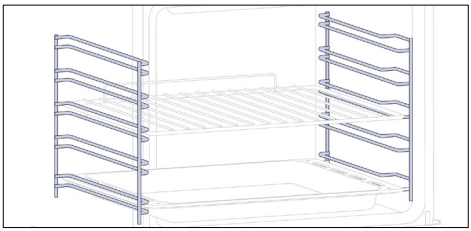
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een Haan plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

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.

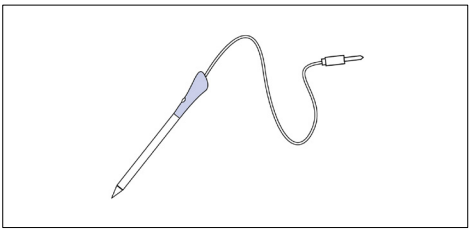
ZijHaans (alleen indien aanwezig*)



De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en Haans op te plaatsen tijdens het koken.

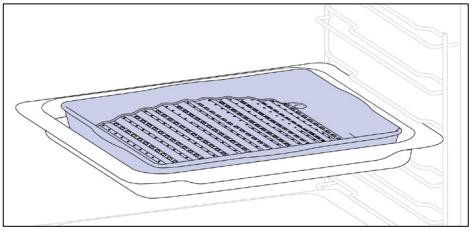
OPMERKING: 6 of 7 niveaus, afhankelijk van het model.

Preci Probe (alleen indien aanwezig*)



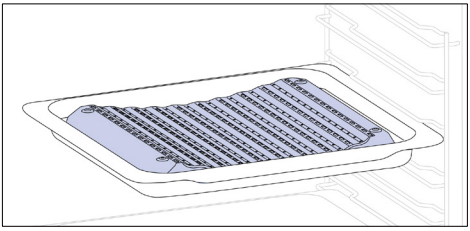
Deze vleessonde is een temperatuursensor die in het voedsel wordt gestoken en via een kabel met de oven wordt verbonden, zodat de binnentemperatuur van het voedsel tijdens de bereiding kan worden gecontroleerd. Hij wordt voornamelijk gebruikt voor vis en vlees.

Dubbele bakplaat – BBQ-modus
(alleen indien aanwezig*)



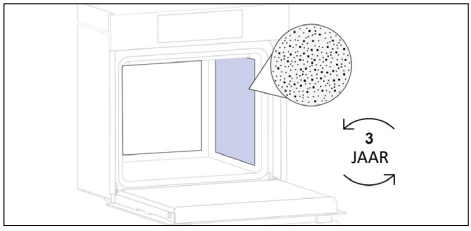
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

Dubbele bakplaat – STOOM-modus
(alleen indien aanwezig*)

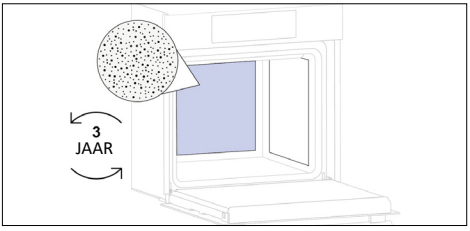


De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

Katalysatorpanelen
(alleen indien aanwezig*)



Katalytische ventilatorkap
(alleen indien aanwezig*)



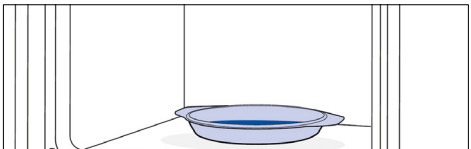
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Soft-close/soft-open scharnieren
(alleen indien aanwezig*)



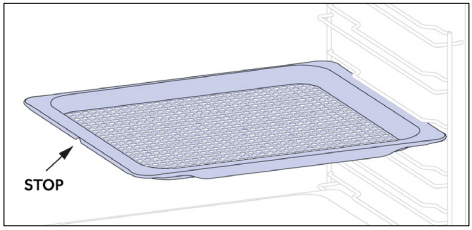
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

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.

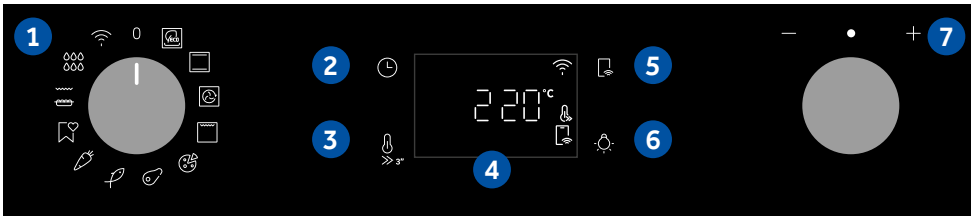
Airfry-plaat (alleen indien aanwezig*)



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.

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. Functiekeuzeknop
2. Tijd
3. Temperatuur
4. Led-display 7
5. Bediening op afstand
6. Verlichting
7. Draaiknopbediening

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 4 hoofdfuncties:

Symbool	Functie	Beschrijving
	Tijd	Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller (beschikbaar in stand-by-modus), driemaal voor het tijdstip en viermaal voor uitgestelde start. In de stand-bymodus is alleen de kookwekker toegankelijk.
≫ 3"	**Temperatuur**	Druk eenmaal op om de temperatuur van de ovenholte te controleren, houd 3 seconden ingedrukt om de optie snel voorverwarmen te activeren (alleen beschikbaar tijdens de voorverwarmingsfase van de oven). Als de voorverwarming actief is, wordt het betreffende pictogram op het display weergegeven.
	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.

2.4. CONNECTIVITEIT

Draadloze parameters

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standaard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

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 WIFI-module wordt ingeschakeld zodra de functieknop in een andere positie dan nul wordt gezet.

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

De WIFI-module staat altijd uit als de functieknop op de nulstand staat.
Als de knop op een andere stand staat, ga dan naar het WIFI-menu en selecteer ‘Off’ (Uit) om de wifi uit te schakelen.

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.

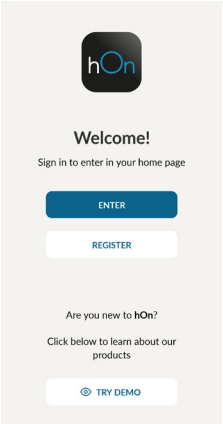
Available on the App Store

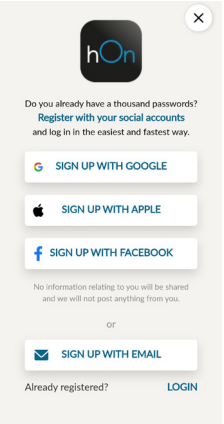
GET IT ON Google Play

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.

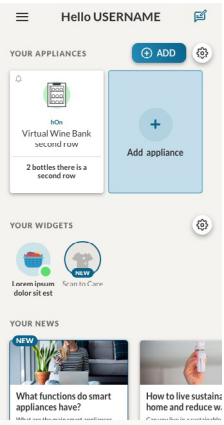




SNELLE KOPPELING

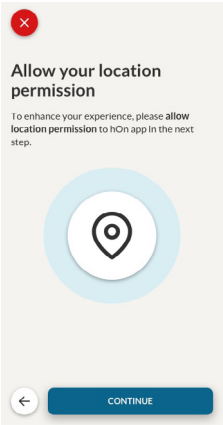
Stap 1

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



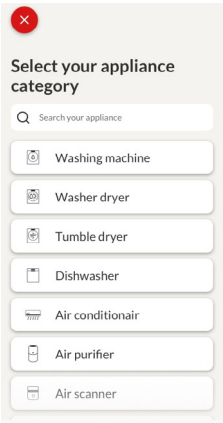
Stap 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



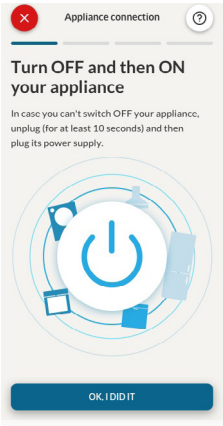
Stap 3

- Selecteer ‘Oven’ in de apparaatcategorie.



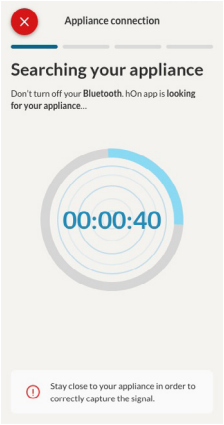
Stap 4

- Zet het apparaat aan; als het al aan staat, zet het dan uit en weer aan.



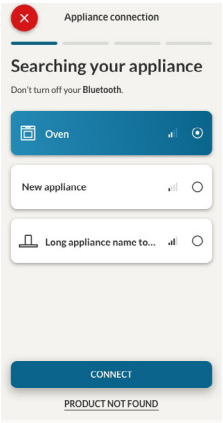
Stap 5

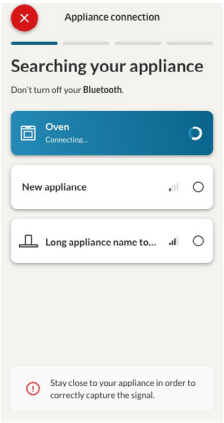
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



Stap 6.1-6.2

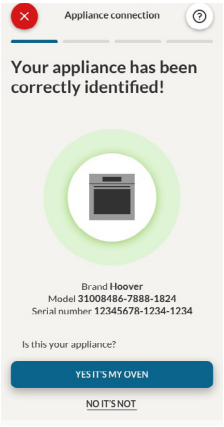
- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.





Stap 7

- Uw oven wordt gevonden en u kunt hem bedienen via hOn.

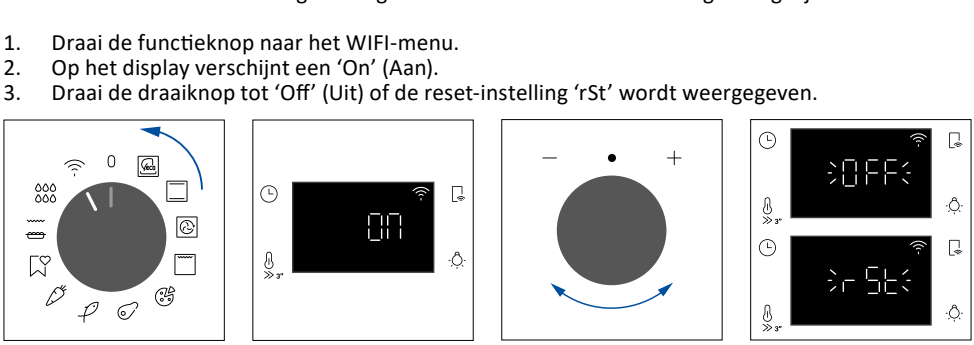


DE WIFI-INSTELLINGEN WIJZIGEN

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 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. Draai de functieknop naar het WIFI-menu.
2. Op het display verschijnt een 'On' (Aan).
3. Draai de draaiknop 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:

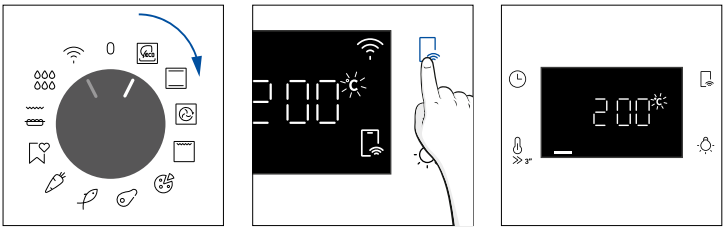
1. Draai de functieknop naar het WIFI-menu.
2. Druk op .
3. Op het display verschijnt 'hOn'. Zowel het WIFI-pictogram als het pictogram voor Bediening op afstand worden weergegeven.
4. Ga naar de app, selecteer een programma en laat het koken beginnen. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters 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.

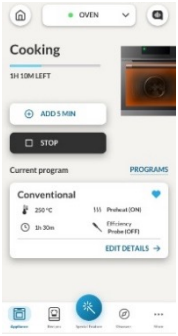


De bediening op afstand stoppen:
Terwijl het bereidingsprogramma bezig is, kan het direct vanaf het product zelf worden gestopt door de functieknop naar een andere positie te draaien. Deze acties onderbreken het bereidingsproces.
Een andere manier is door te drukken op de betreffende knop van de bediening op afstand van uw apparaat.
Deze acties onderbreken het bereidingsproces.



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)

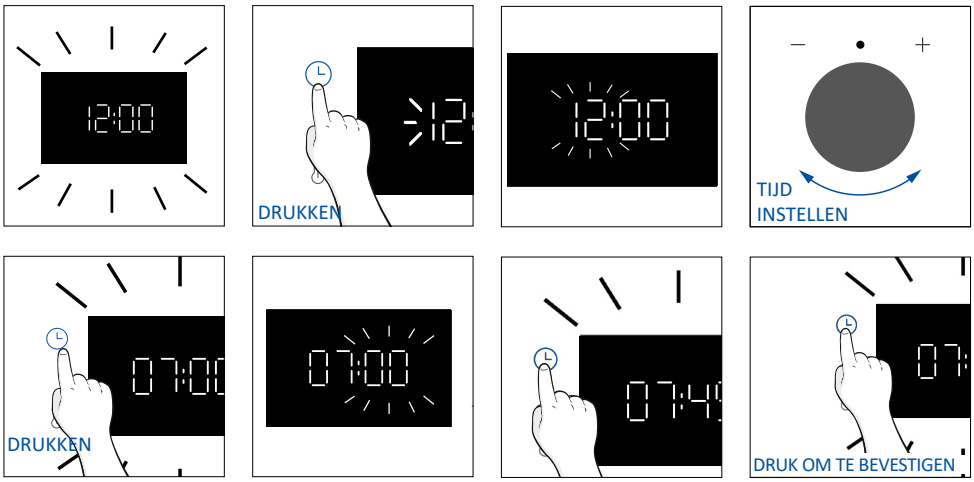
Hoe de statusbalk werkt

De statusbalk, gebaseerd op de ingestelde programma’s, vereenvoudigt het controleren van temperatuur en tijd. Specifiek voor functies met voorverwarming wordt de temperatuurstijging tijdens deze fase weergegeven. Bij bereidingsprogramma’s en de pyrolytische reinigingsfunctie toont het respectievelijk het aftellen van de bereidingstijd en de reinigingscyclus.

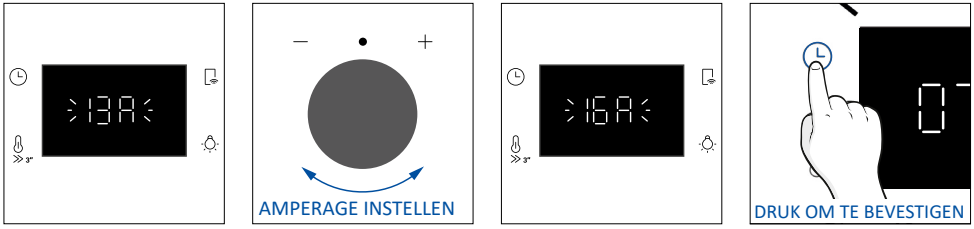
3.2. EERSTE GEBRUIK

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 dit aan te passen, drukt u op ⏲ en gebruikt u de rechterknop om het huidige uur aan te passen. Druk opnieuw op ⏲ en volg dezelfde procedure om de minuten in te stellen. Druk nogmaals op ⏲ om te bevestigen.

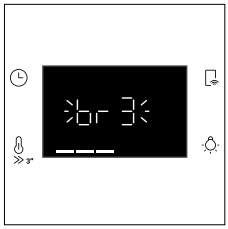
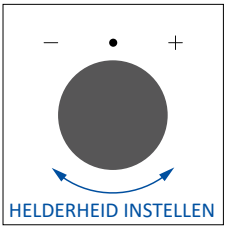


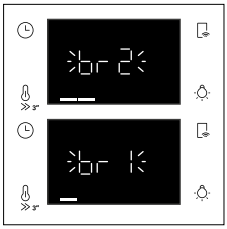
- **AMPERAGE:** Deze instelling beïnvloedt alleen het opgenomen vermogen tijdens snel voorverwarmen. De 16A-instelling zorgt voor een snellere opwarmtijd wanneer snel voorverwarmen is ingeschakeld. Als er in uw woning minder vermogen beschikbaar is, kunt u deze instelling wijzigen naar 13A. Deze instelling 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. Draai gewoon aan de rechterknop om de gewenste optie te kiezen en druk vervolgens op ⏲ om te bevestigen.



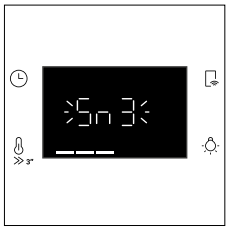
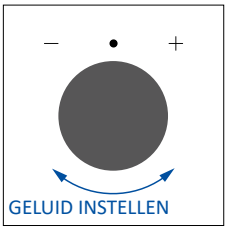
OPMERKING: De optie om de amperage (stroomsterkte) in te stellen is alleen beschikbaar tijdens de eerste installatie. Om de ingestelde stroomsterkte te wijzigen, raadpleegt u de instructies voor na de installatie.

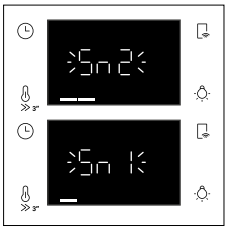
- **HELDERHEID:** Op het scherm verschijnt ‘br’. De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen met de rechterknop worden aangepast. Om te bevestigen drukt u op ⏲




- **GELUID:** Op het display verschijnt ‘Sn’. De getallen geven het intensiteitsniveau van het geluid aan en kunnen met de rechterknop worden aangepast. Om te bevestigen drukt u op ⏲



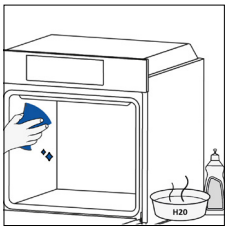

- **INSTRUCTIES VOOR NA DE INSTALLATIE**

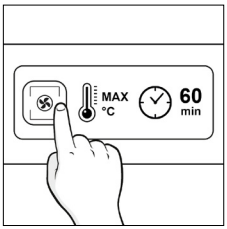
Wanneer de oven in stand-by staat, is het mogelijk om terug te gaan naar de begininstellingen door tegelijkertijd de temperatuur- en lamp-toetsen 5 seconden ingedrukt te houden.

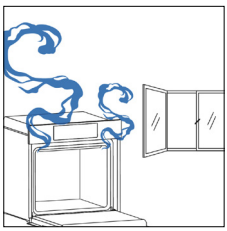


3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

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.







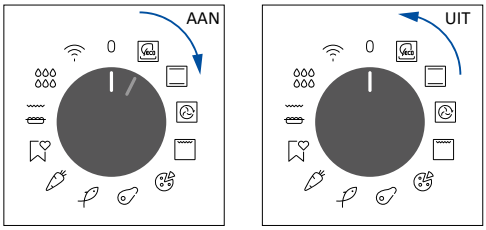
4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

Het product is ontworpen om 'klaar met één druk op de knop' te zijn en door aan de keuzeknop te draaien begint de oven te werken met de standaardinstellingen.

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Om de oven AAN te zetten, draait u aan de functieknop (rechtsom/linksom) en selecteert u een bereidingsprogramma. Zet de functieknop naar de positie '0' om het weer uit te schakelen.

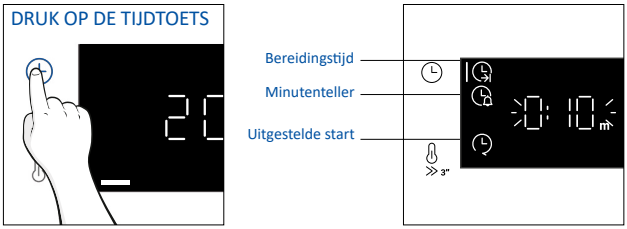


BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

Draai aan de functieknop en selecteer het gewenste programma. Op het display verschijnt een standaardtemperatuur die elk moment kan worden aangepast door de rechterknop te draaien (met de klok mee om de temperatuur te verhogen en tegen de klok in om de temperatuur te verlagen).

TIJDMENU

Ga naar het menu Tijd door te drukken op ⏲. Tik zo vaak als nodig is op ⏲ om de naar de volgende instellingen te gaan:

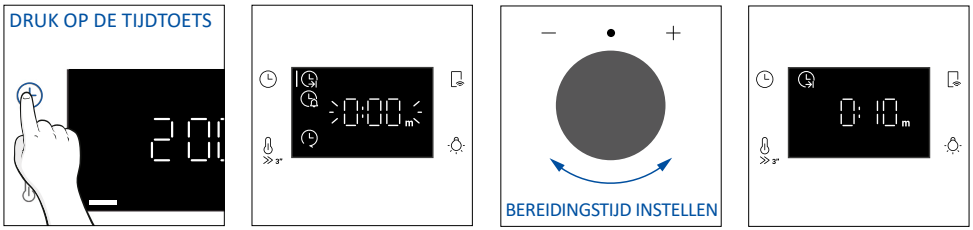


OPMERKING: Er kunnen niet meerdere parameters tegelijk worden ingesteld. Daarom blijft alleen de laatst ingestelde parameter in het geheugen staan en wordt de vorige parameter gewist.

BEREIDINGSTIJD

Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.

ACTIVEREN: Druk op ◷ om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op ◷ om de functie 'Bereidingstijd' te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de waarde te regelen.



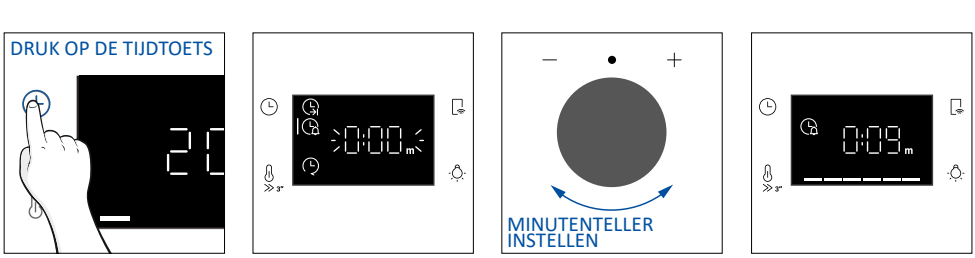
Het aftellen begint aan het einde van het voorverwarmen (indien aanwezig). Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door de rechterknop te draaien. Als de duur is verstreken, stopt de bereiding.

FUNCTIES MET VOORVERWARMEN: Wanneer een bereidingstijd is ingesteld en de oven het einde van het voorverwarmen aangeeft, plaats dan het voedsel in de oven en bevestig dit handmatig (tik op de tijdtoets) om de bereiding te starten.

MINUTENTELLER

Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.

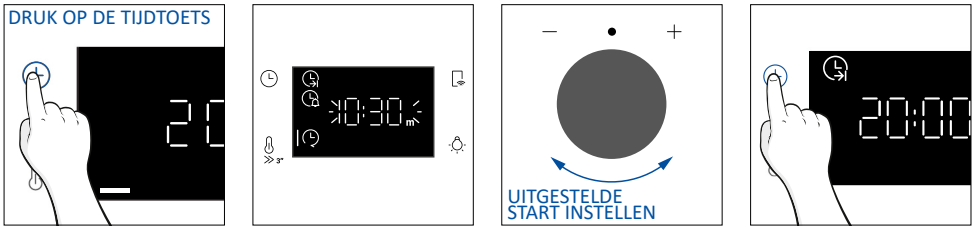
ACTIVEREN: Druk op ◷ om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op ◷ om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de waarde te regelen.



Wanneer de functie is ingesteld, is de primaire informatie op het display altijd de tijd. Om de temperatuur te bewerken, drukt u op ⟆ om de speciale bewerkingsmodus te openen. Als de tijdsduur is verstreken, gaat de bereiding door tot de linkerknop naar de stand 0 wordt gedraaid.
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.

UITGESTELDE START

Hiermee kan de starttijd van de bereiding worden gekozen.
ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig om de functie 'Uitgestelde start' te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de starttijd van de bereiding in te stellen.

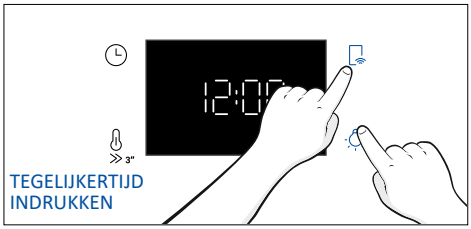


OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingsduur en is niet beschikbaar met de grillfuncties.

EXTRA FUNCTIES

KINDERSLOT

Deze functie maakt het mogelijk om het scherm te vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Om deze te activeren, drukt u tegelijkertijd op de Lamp en Afstandsbediening knoppen gedurende 3 seconden. Er verschijnt een icoon met een hangslot op het gebruikersinterface. In deze toestand is de gebruikersinterface van de oven vergrendeld en kunnen er geen wijzigingen in de instellingen worden aangebracht. Het kinderslot blijft actief, zelfs als de linkerknop weer op OFF (uit) wordt gezet. Om de kinderbeveiliging uit te schakelen, drukt u opnieuw op de Lamp en Afstandsbediening knoppen gedurende 3 seconden (het icoon 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. Wanneer een bereidingstijd is ingesteld en de oven het einde van het voorverwarmen aangeeft, plaats dan het voedsel in de oven en bevestig dit handmatig (tik op de tijdtoets) om de bereiding te starten. OPMERKING: Als de vertraagde start is ingesteld, is handmatige bevestiging niet nodig, het koken begint automatisch volgens de geprogrammeerde vertraagde start.

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.

Wanneer het voorverwarmen is voltooid, knippert het display en klinkt er een pieptoon: tik op het om het kookprogramma voort te zetten.

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie (Model met 6 niveaus)	Aanbevolen plaatpositie (Model met 7 niveaus)	Voorverwarmen	Suggesties
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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. De verlichting in holte is uitgeschakeld.
	*Conventioneel	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Multilevel	160°C 50-250/300°C***	L4 (één plaat) L2+L5 (twee platen) L2+L4+L6 (drie platen)	L3 (één plaat) L3+L6 (twee platen) L2+L4+L6 (drie platen)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 voor dun voedsel, L4 voor dikker voedsel.	L7 voor dun voedsel, L5 voor dikker voedsel.	NEE	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geHaand 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.
	**Gratineren-eren (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Ja/Snel voorverwarmen	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadstukken) of geGratinereneerd voedsel. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het Haan om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

	Airfryer (***)	200°C 150-250°C	L4	L4	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvriesmaaltijden of gepaneerde voorgekookte voedingsmiddelen die meestal gefrituurd worden. Dankzij de speciale plaat kan de hete lucht gelijkmatig over het voedsel stromen.

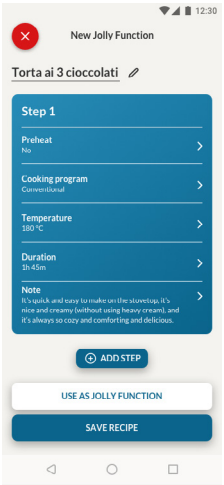
* Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.
** Gebruiken met de deur dicht.
*** Afhankelijk van het ovenmodel.

4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwarmen	Suggesties
	Pizza	300°C 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
	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.

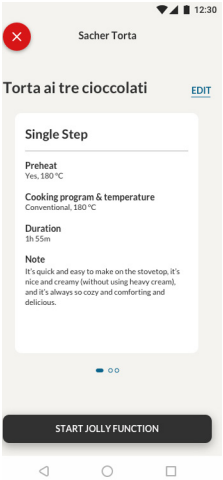


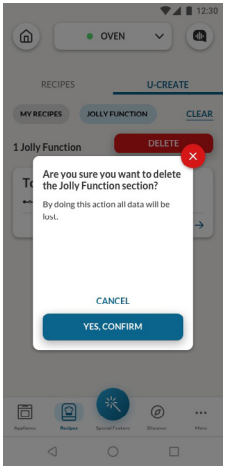
De Jolly-functie instellen:

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.





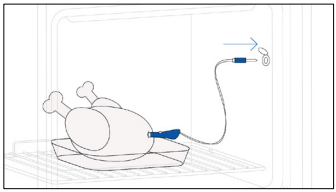
De Jolly-functie verwijderen:

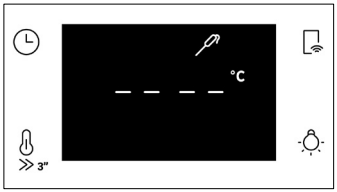
Om de Jolly-functie uit de gebruikersinterface van de oven te verwijderen, ga je naar het U-CREATE gedeelte van de app.
Door op de kaart van het recept te tikken dat is aangewezen als Jolly-functie, is het mogelijk om het te verwijderen door op de rode knop ‘Verwijderen’ te klikken.
Een pop-up zal de 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.

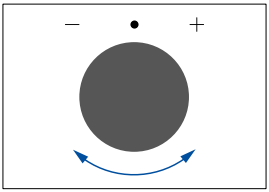
PRECI PROBE

De sonde gebruiken:

1. Steek de sonde in de ontworpen poort op de oven en steek het accessoire in het voedsel. Als u de sonde wilt gebruiken, plaatst u deze voordat u de functie start.
2. Op het display verschijnt het pictogram voor de sonde. Alleen specifieke functies of bereidingsprogramma's zijn beschikbaar. Vanaf dit moment wordt de temperatuur van de sonde weergegeven.
3. Kies zie bereidingsfunctie en stel om te beginnen de richttemperatuur van de sonde in. De oven zal dan de gegevens van de sonde gebruiken om de interne temperatuur van uw voedsel te controleren en zal stoppen met de bereiding zodra de gewenste temperatuur is bereikt.
   OPMERKING: Als u de sonde gebruikt, hoeft u geen kookwekker in te stellen. De bereiding stopt automatisch zodra de gewenste temperatuur is bereikt.
4. Zodra de gewenste interne temperatuur is bereikt, klinkt het alarm en gaat de oven uit. Haal de sonde voorzichtig uit het voedsel voordat u het uit de oven haalt.





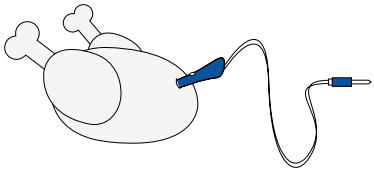


Het sondepictogram wordt weergegeven op het scherm. Alleen specifieke functies of bereidingsprogramma's zijn toegankelijk wanneer dit pictogram actief is. Als u andere functies probeert te gebruiken, zal de oven een bericht weergeven met de tekst 'can't use probe' (kan sonde niet gebruiken).



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 (Convent , Grill, Supergrill, Gratinereneren 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 deel. Plaats bij cilindervormig voedsel (bijv. runderbraadstukken) de punt zo dicht mogelijk bij het geometrische middelpunt.
GeHaand 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

4.2.3. MEERSTAPPENFUNCTIE

De multi-step functie zorgt ervoor dat eerder ingestelde kookparameters (temperatuur en tijd) behouden blijven terwijl de functie tijdens het koken wordt veranderd door aan de selectieknop te draaien. De functie is beschikbaar voor alle functies behalve ECO en JOLLY.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

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	Conventioneel	180°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	Conventioneel Pizza	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	Conventioneel	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 Pizza	180°C 200°C	Ja Nee	Metalen rooster + Quichevorm	L3 L2	45-60 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 Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2	15-20 18-25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere + Bakplaat	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 + 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 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 L4	50-60
	Haan	1	Multilevel Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3 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-verwarmen	Plaatpositie	Watervolume *	Temperatuurbereik (°C)	Tijdsbereik (min.)	Temperatuur vleessonde (indien beschikbaar)	Beschrijving
	Vlees	NEE	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Voor rund-, kalfsen varkensgebraad, gevogelte en stukken vlees.
	Vis	NEE	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Voor hele vis en filets.
	Groenten	NEE	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Voor geHaande groenten en aardappelen.
	Vlees +Stoom (***)	NEE	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Voor rund-, kalfsen varkensgebraad, gevogelte en stukken vlees.
	Vis +Stoom (***)	NEE	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Voor hele vis en filets.
	Groenten +Stoom (***)	NEE	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Voor geHaande groenten en aardappelen.
	Brood +Stoom (hON app)	NEE	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Voor brood of broden
	Bakkerij alles erin +Steam (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Voor het laten rijzen en direct bakken van brood of broden in een bakvorm. De totale baktijd bedraagt 60 minuten rijsproces.

[1] holtebodem
[2] Stoombakje

* Voeg water toe op de bodem van de ovenruimte of in het speciale reservoir (indien aanwezig). Voeg geen water toe wanneer de oven heet is om beschadiging van het email te voorkomen.
*** Afhankelijk van het ovenmodel.

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.

OPMERKING: U kunt de modus 'Easy Steam' met het menu van de voedselcategorie gebruiken om uw voedsel te bereiden. De modus 'Easy Steam' kan worden gebruikt om een krokantere korst en een glanzender oppervlak te krijgen.Gebruik de modus 'Easy Steam' voor bereiding op één niveau en verwarm niet voor. Doe het in de tabel aangegeven volume water in de ovenruimte of in het bakje (dat in de ovenruimte is geplaatst)* en activeer de functie als de oven koud is. De waarden in de tabel zijn gemiddelde parameters voor elke voedselgroep. Ze kunnen worden aangepast aan voorkeuren.

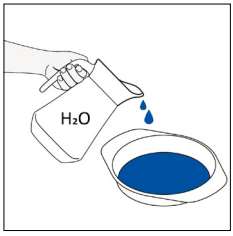
* Afhankelijk van het ovenmodel.

*** Na gebruik van de modus 'Easy Steam'**
Afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de hardheid van het water kunnen er kalkvlekken achterblijven op de bodem van de holte.
Laat het apparaat na gebruik van de modus 'Easy Steam' afkoelen voordat u schoonmaakt.
Om kalkvlekken te verwijderen, giet u een mengsel van 100 ml azijn en 50 ml water in de bodem van de holte.
Wacht ongeveer 10 minuten en veeg af met een zachte doek.

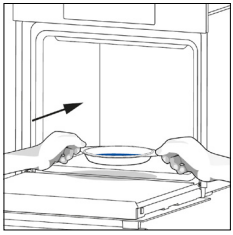
*** Na gebruik van het stoomvat**
Afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de hardheid van het water kunnen er kalkaanslagvlekken in het vat achterblijven.
Laat het apparaat na gebruik van het stoomvat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
Om kalkaanslag te verwijderen, giet een mengsel van 150 ml azijn en 50 ml water in het vat.
Wacht ongeveer 10 minuten en veeg het dan af met een zachte doek.

*HET STOOMBAKJE GEBRUIKEN VOOR STOOMKOOKPROGRAMMA'S

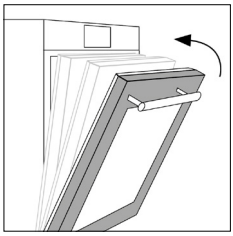
Na het selecteren van het stoomkookprogramma, gaat u als volgt te werk:

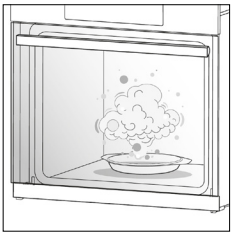


1. Voeg de aanbevolen hoeveelheid water toe aan het stoomvat vanuit de kraan of met een kan.



2. Plaats het stoomvat onderin de ovenruimte.





3. Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is.

De standaardtijd wordt weergegeven en het kookprogramma start automatisch na één seconde. De tijd kan worden aangepast door de rechterknop te draaien; De kooktemperatuur kan worden aangepast door op het speciale pictogram te drukken. Beide parameters kunnen worden ingesteld binnen een beperkt bereik, zoals weergegeven in de bovenstaande tabel.

* 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
Venkelknollen	1 bakplaat	Groenten	200°C	Metalen rooster	L3	30-40
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

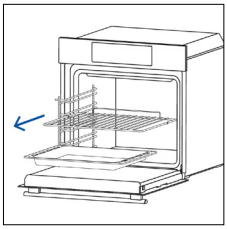
Pyrolytische reiniging (afhankelijk van het ovenmodel)
Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.

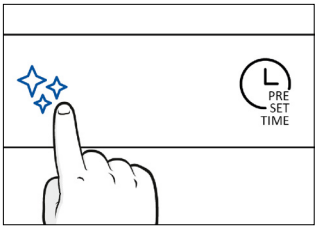
Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.
Aan het einde van de reinigingscyclus zullen etensresten een witte laag achterlaten op de geëmailleerde oppervlakken. Om deze deeltjes te verwijderen, veegt u ze af met een doek gedrenkt in heet zeepwater en gebruikt u een borstel of staalwol. Geschikte schoonmaakmiddelen zijn heet zeepwater of ovenreiniger.

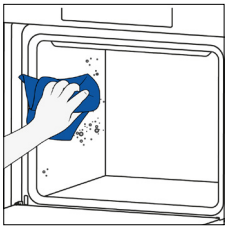
Hoe het werkt:

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.





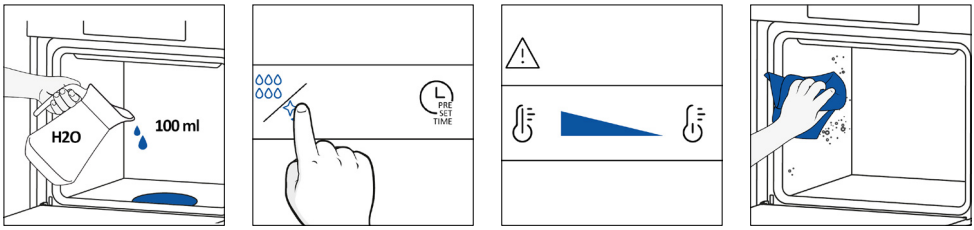


H_2O cleaning

De H_2O-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.



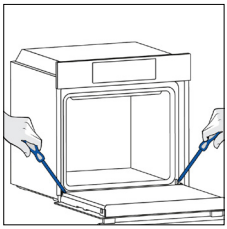
Katalytisch reinigen (afhankelijk van het ovenmodel)

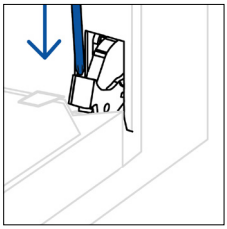
De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.
De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde 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.

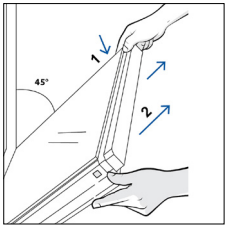
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

1. Plaats de deur op 90°. Draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.

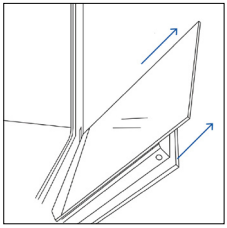




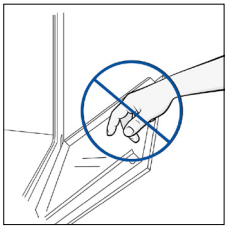
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



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).



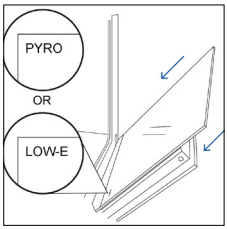
4. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



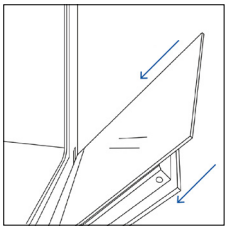
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



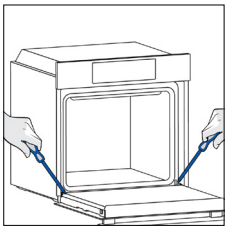
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het ‘LOW-E/PYRO’-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.

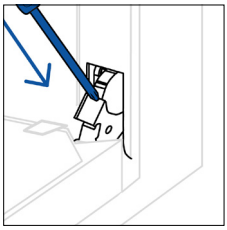


7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



8. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naar binnen, naar de binnenkant van de oven.





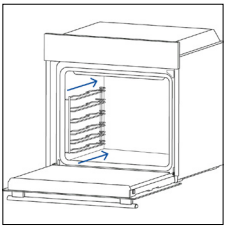
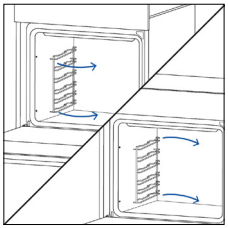
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

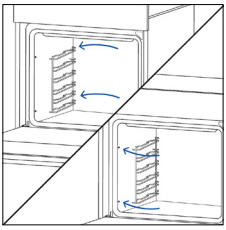
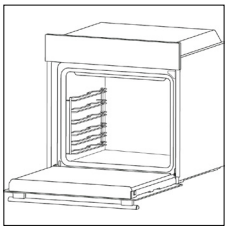
Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

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.

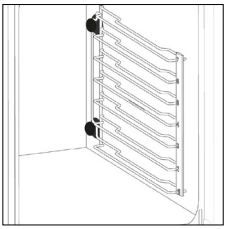
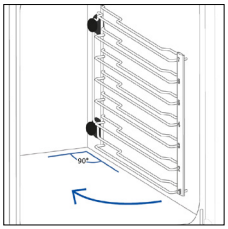



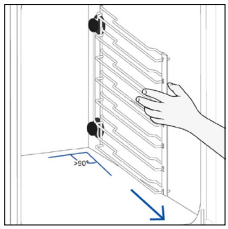




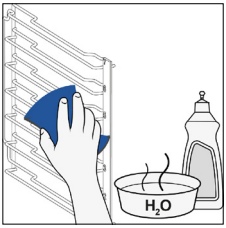
⚠ WAARSCHUWING: Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd.
Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

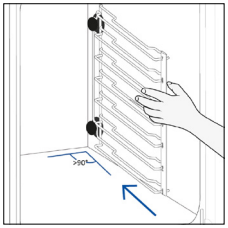
– **Model met 7 niveaus ***

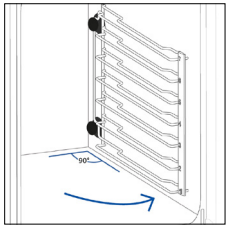
1. Verwijder de zijrekken door eerst het voorste deel in de richting van de pijl te trekken en het achterste deel los te maken van de schroeven.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug: plaats het achterste deel tussen de schroeven en duw het voorste deel in de richting van de pijl.









* Afhankelijk van het ovenmodel.

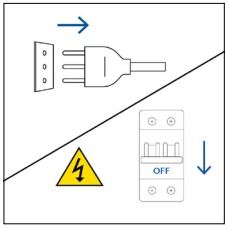
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

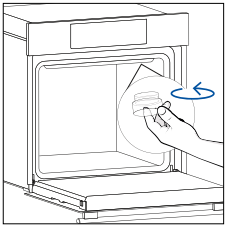
De lamp bovenin vervangen:

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.

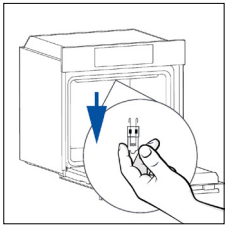
Stap 1



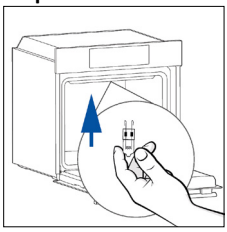
Stap 2



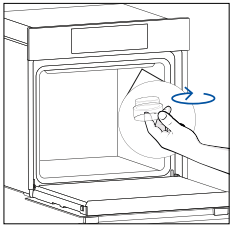
Stap 3



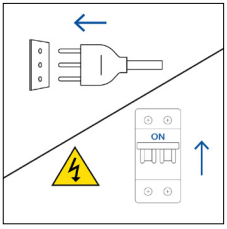
Stap 4

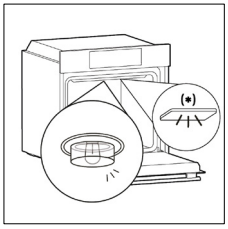


Stap 5



Stap 6



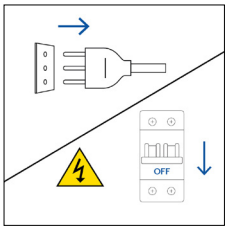


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).
* Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

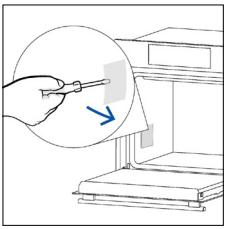
Changing the lateral bulb:

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.

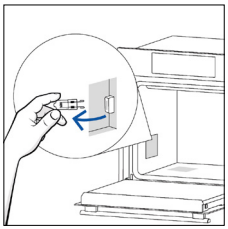
Stap 1



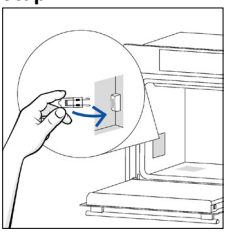
Stap 2



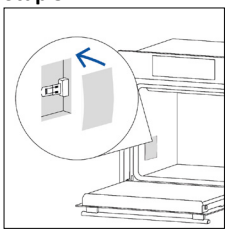
Stap 3



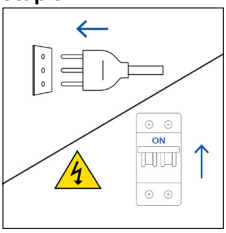
Stap 4



Stap 5



Stap 6



Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

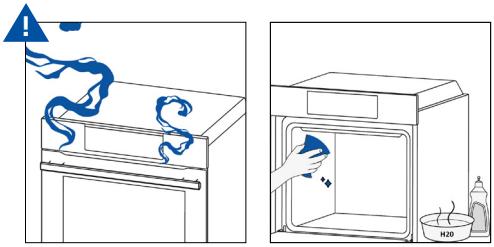
7. PROBLEMEN OPLOSSEN

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.

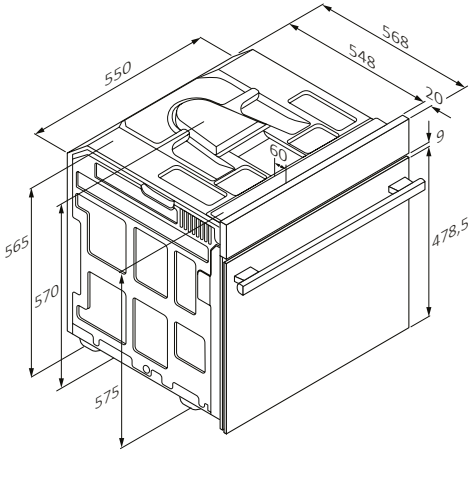
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

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.

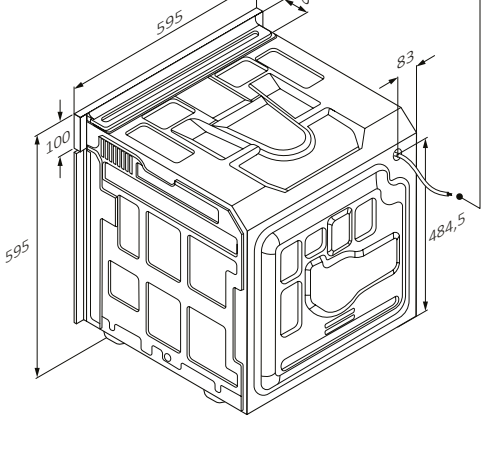
9. INSTALLATIE

U kunt de installatievideo van het product bekijken door de QR-code te scannen.

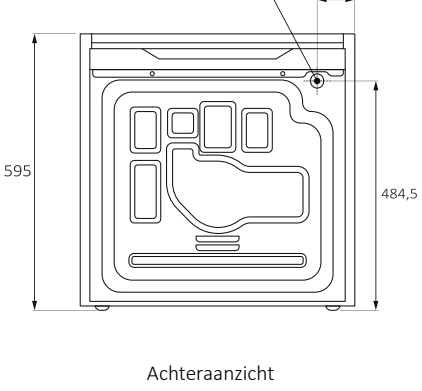
of door hierop te klikken **link**



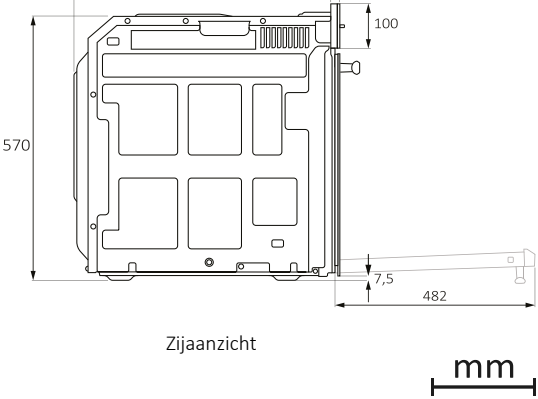
Kabel 1100



Kabel 1100

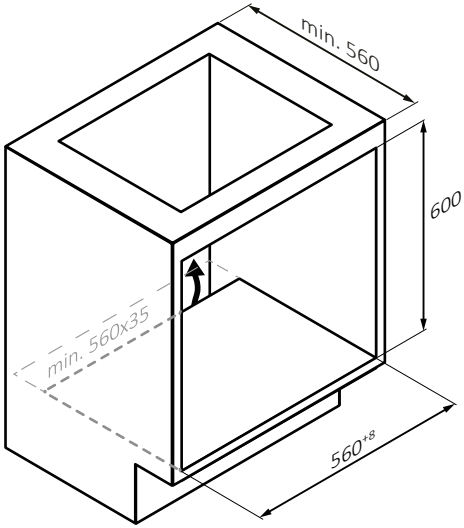


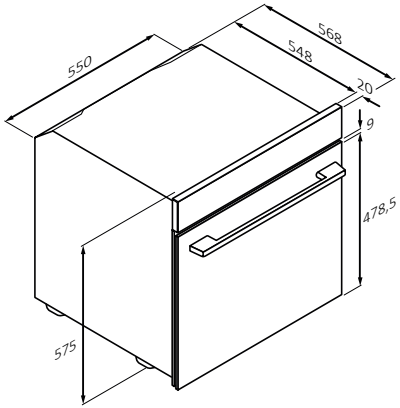
Achteraanzicht

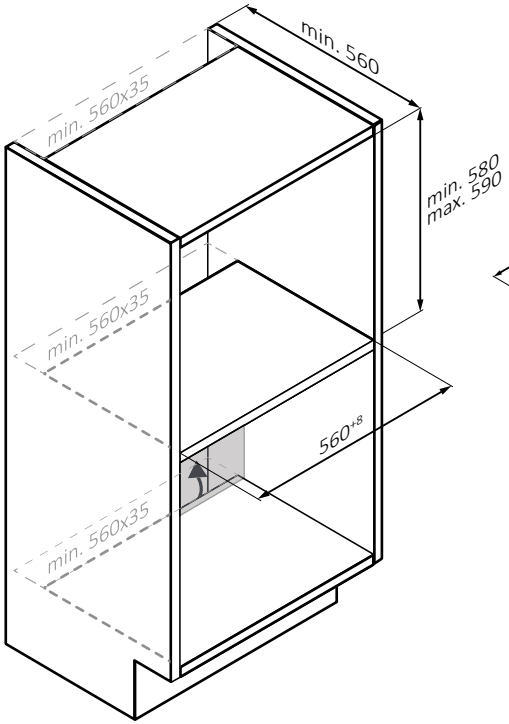


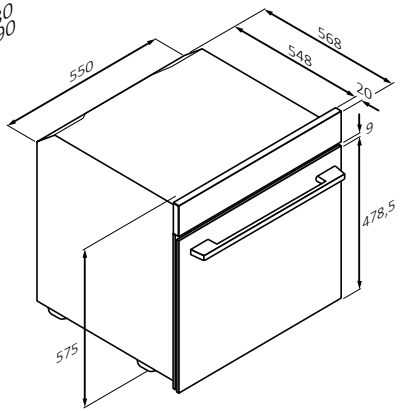
Zijaanzicht

mm

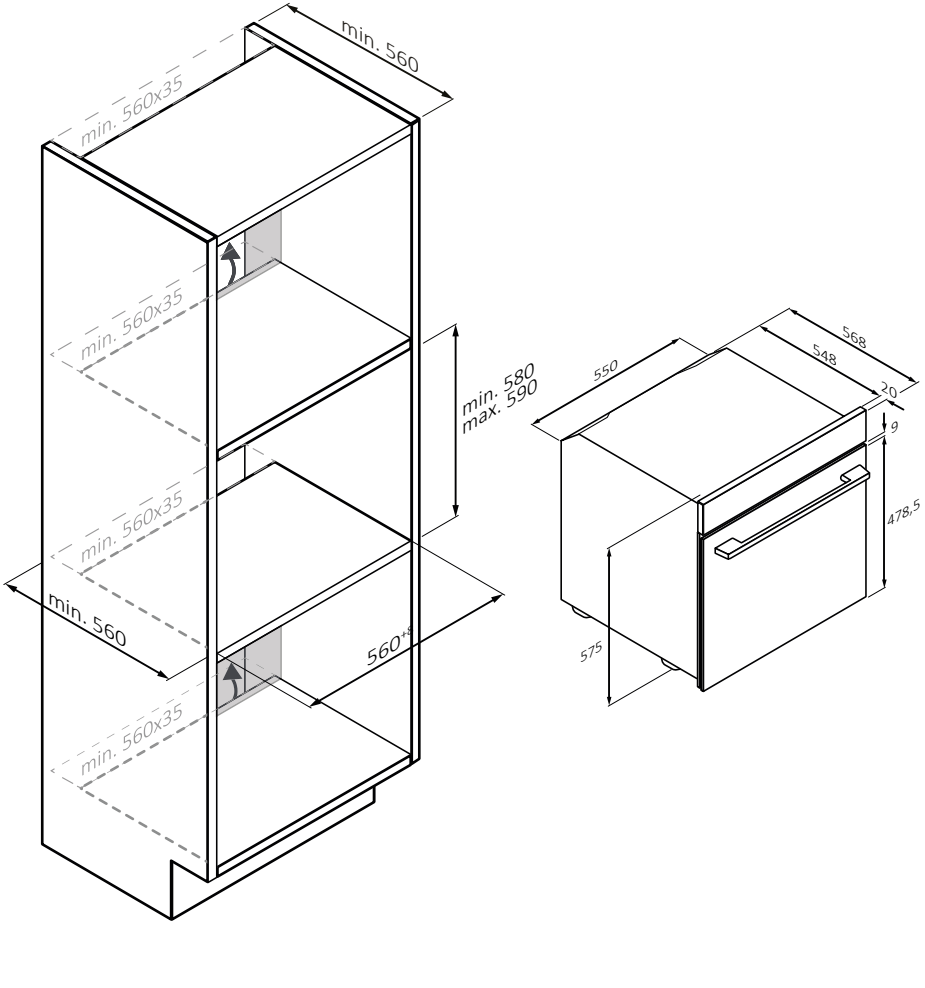

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

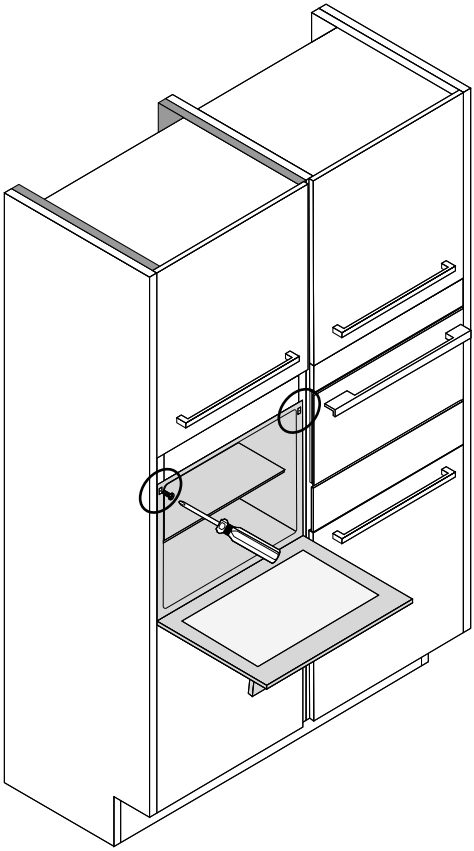

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

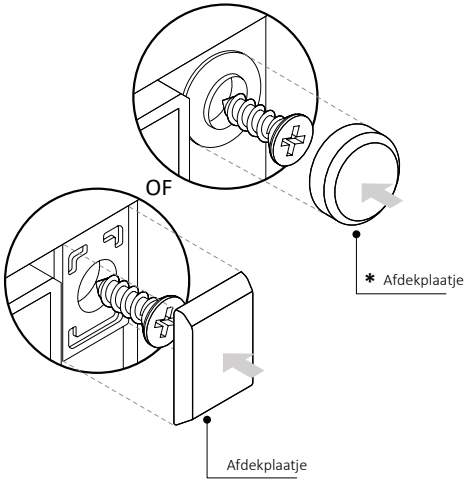

550
568
548
20
9
478,5
575

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 indica-

das 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 correta-

mente 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 responsável 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 cozedura 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 EASY STEAM)

- ⚠ **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
- Use apenas água potável para encher o fundo da cavidade durante a função de vapor.

* Dependendo do modelo do forno.

AVISOS SONDA DE TEMPERATURA COM FIO*

- Quando um programa de cozedura é selecionado, o visor mostra a temperatura padrão, que nunca é superior a 200 °C: a temperatura selecionável também está limitada a 200 °C.

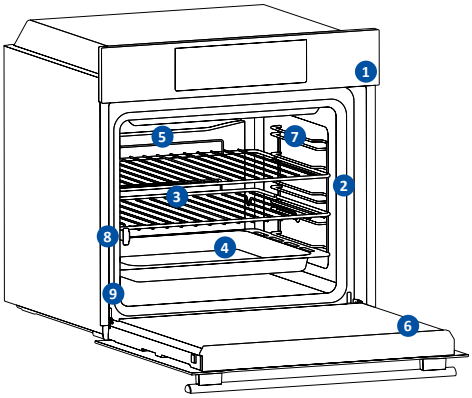
AVISOS (*PARA RECIPIENTE PARA VAPOR)

- ⚠ **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.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

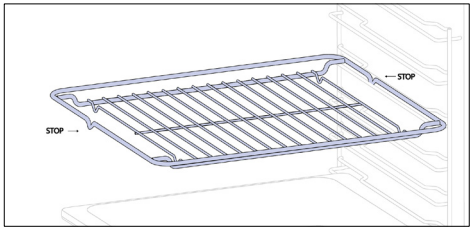


1. **Painel de controlo**
2. **Números de posições de prateleira**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Capa de ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Guias Telescópicas**
9. **Numéro de série & QR Code**

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

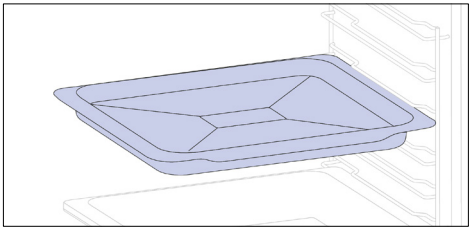
2.2. ACESSÓRIOS

Grade metálica



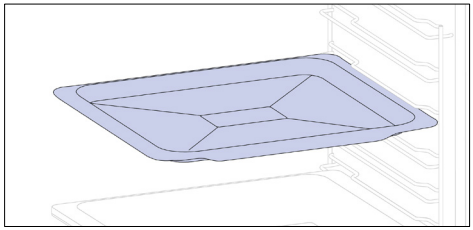
Uma grelha de forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha e pode ser ajustada em diferentes alturas para diferentes necessidades de cozedura. Não coloque alimentos diretamente sobre a mesma; em vez disso, utilize papel vegetal ou assadeiras adequadas.

Tabuleiro mais Fundo



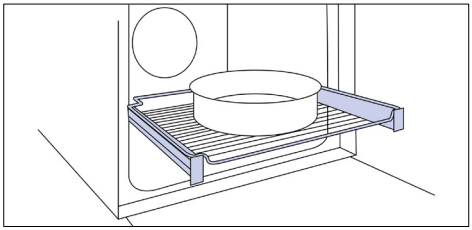
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



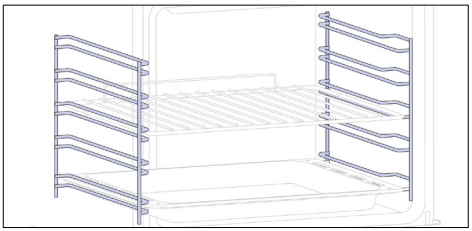
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

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.

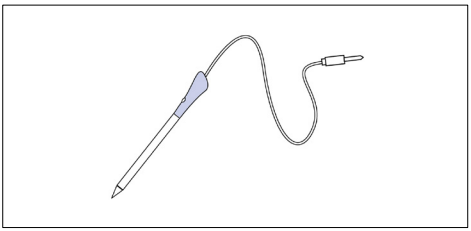
Grades de arame laterais (apenas se presente*)



Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

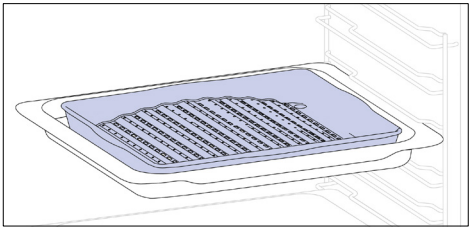
NOTA: 6 ou 7 níveis, consoante o modelo.

Preci Probe (apenas se presente*)



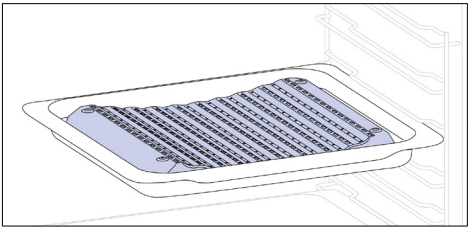
Esta sonda de carne é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por cabo, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.

Tabuleiro duplo – modo BBQ
(apenas se presente*)



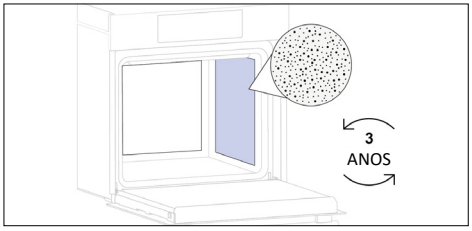
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

Tabuleiro duplo – modo VAPOR
(apenas se presente*)

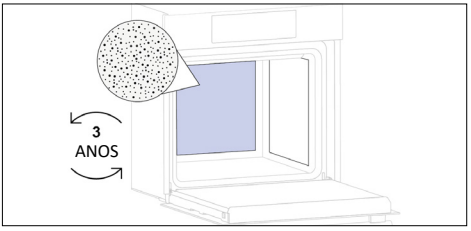


A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Painéis catalíticos (apenas se presente*)

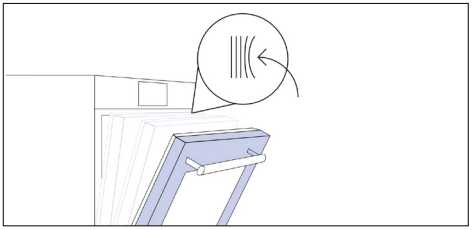


Capa de ventilador catalíticos
(apenas se presente*)



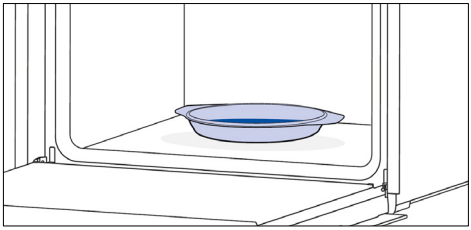
Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

Dobradiças de fecho suave/abertura suave (apenas se presente*)



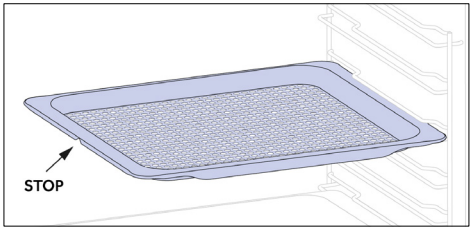
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

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.

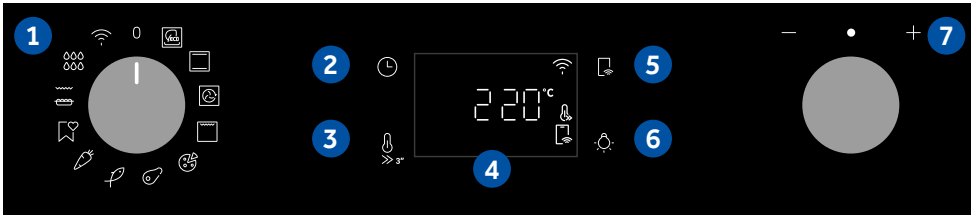
Tabuleiro para fritar a ar (apenas se presente*)



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.

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. Botão de seleção de funções
2. Tempo
3. Temperatura
4. Visor LED
5. Controlo remoto
6. Lâmpada
7. Controlo de marcador

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 4 funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Tempo	Premir uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos (disponível no modo standby), três vezes para a hora do dia e quatro vezes para o início retardado. No modo de espera, apenas o temporizador de cozinha está acessível.
3"	**Temperatura**	Prima uma vez para verificar a temperatura da cavidade, prima e mantenha premido durante 3 segundos para ativar a opção de pré-aquecimento rápido (apenas disponível durante a fase de pré-aquecimento do forno). Quando o pré-aquecimento está ativo, o ícone relacionado é apresentado no visor.
	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 do forno.

2.4. CONECTIVIDADE

Parâmetros wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potência máxima [mW]	100	10

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 botão de função é colocado numa posição diferente de zero.

Como desativar a porta de rede wireless:
O módulo Wifi está sempre desligado quando o botão de função é colocado na posição zero.
Se o botão estiver numa posição diferente, vá ao menu WIFI e selecione off para desativar o WIFI.

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.

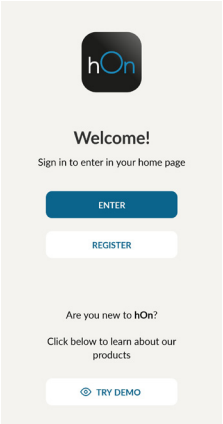
Available on the App Store

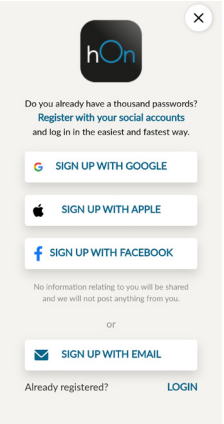
GET IT ON Google Play

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

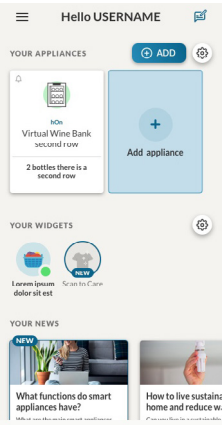




EMPARELHAMENTO RÁPIDO

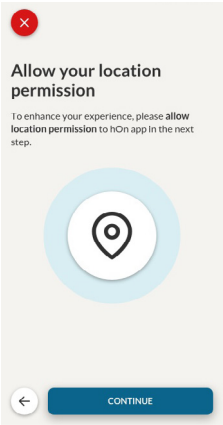
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



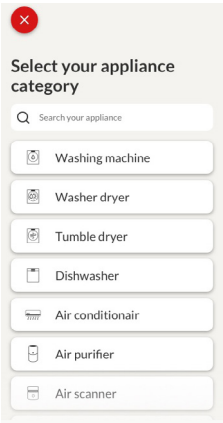
Passo 2

- Permita a sua localização.



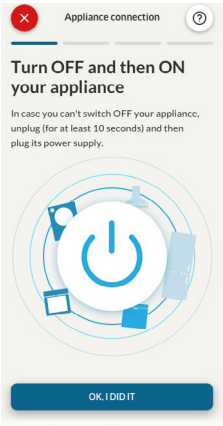
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



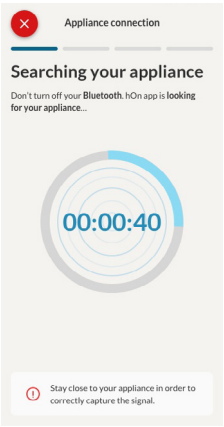
Passo 4

- Ligue o aparelho; se já estiver ligado, desligue e volte a ligar.



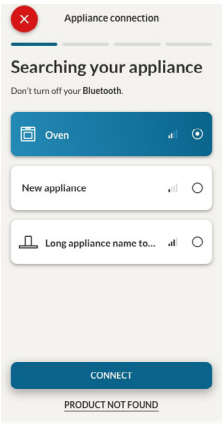
Passo 5

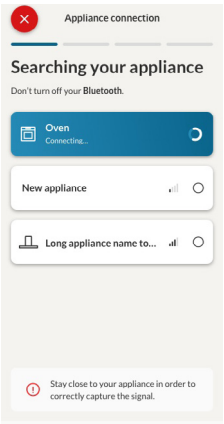
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



Passo 6.1-6.2

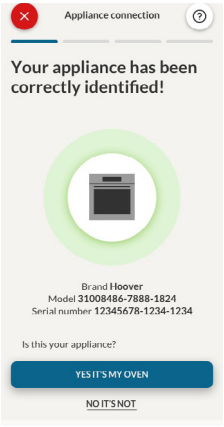
- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.





Step 7

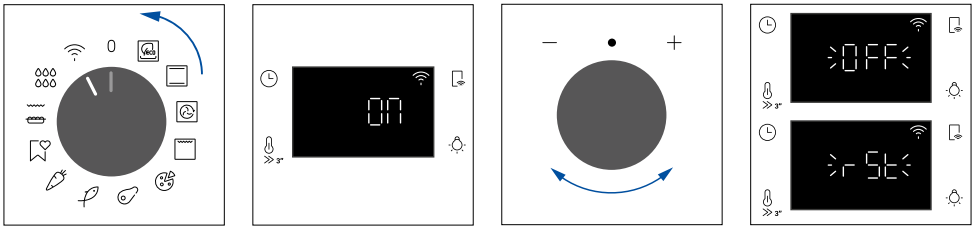
- O seu forno é encontrado e poderá controlá-lo através de hOn.



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 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. Rode o botão de função no menu WIFI.
2. No ecrã aparece “On”.
3. Rode o botão rotativo 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.

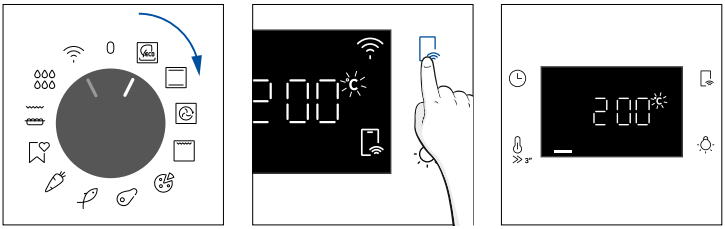
Como ativar o controlo remoto:
1. Rode o botão de função no menu WIFI.
2. Prima .
3. No ecrã aparece “hOn”. São exibidos os ícones WIFI e Controlo remoto.
4. Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.



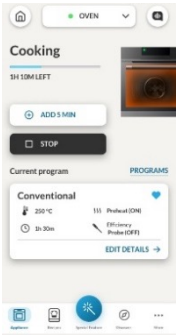
Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente.



Como parar o controlo remoto:
Enquanto o programa de cozedura está em curso, pode ser interrompido diretamente a partir do próprio produto, rodando o botão de função para uma posição diferente. Estas ações interrompem o processo de cozedura.
Outra forma é premir o botão correspondente do controlo remoto que acompanha o aparelho. Estas ações interrompem o processo de cozedura.



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)

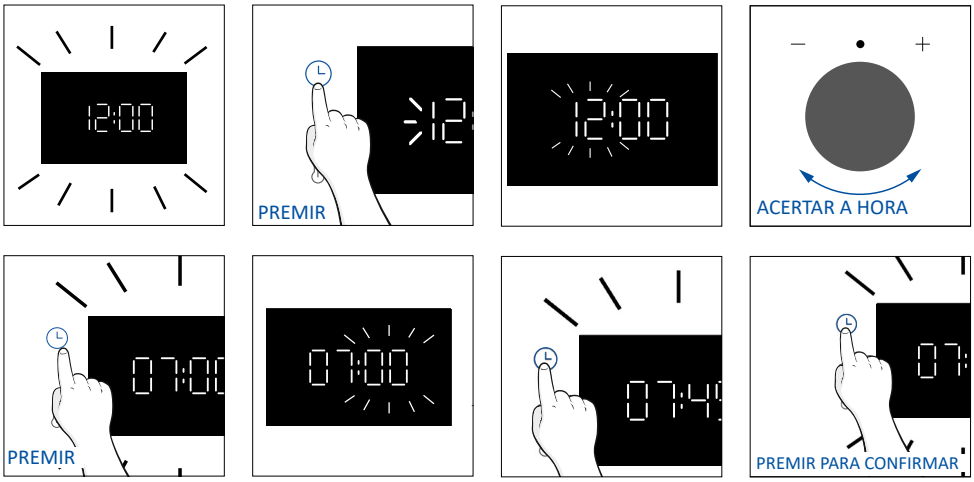
Como funciona a barra de estado

A barra de estado, baseada nos programas definidos, simplifica a monitorização da temperatura e do tempo. Especificamente, para funções que envolvem pré-aquecimento, apresenta o aumento de temperatura durante esta fase. Nos programas de cozedura e na função de limpeza pirolítica, mostra a contagem decrescente do tempo de cozedura e o ciclo de limpeza, respetivamente.

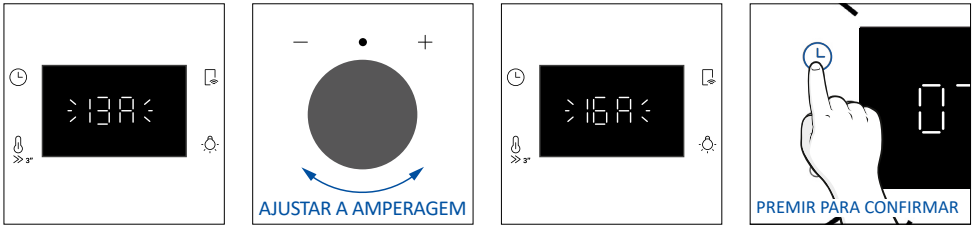
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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, prima e utilize o botão direito para ajustar a hora atual. Prima novamente e siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima mais uma vez.

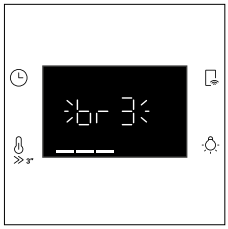


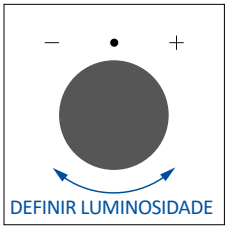
- **AMPERAGEM:** Esta configuração afeta apenas a potência absorvida durante o pré-aquecimento rápido. A configuração de 16A garante um tempo de pré-aquecimento mais rápido quando a função de pré-aquecimento rápido está ativada. Se a potência disponível na sua casa for menor, pode alterar esta configuração para 13A. 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. Basta rodar o botão direito para escolher o que pretende e, em seguida, premir para confirmar.

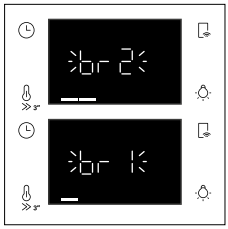


NOTA: A opção de definir a amperagem só está disponível durante a instalação inicial. Para modificar a amperagem definida, consulte as instruções pós-instalação.

- **BRILHO:** O visor apresenta o símbolo "br". Os números representam o nível de intensidade de brilho, que pode ser editado rodando o botão direito. Para confirmar, prima ⏲

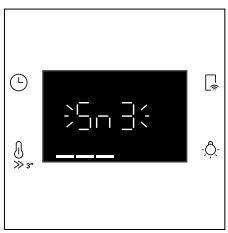


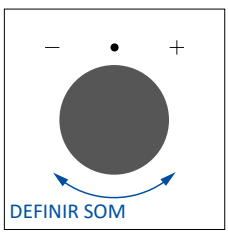


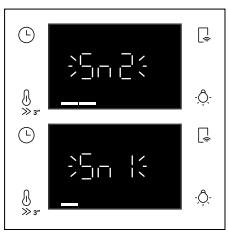




- **SOM:** O visor apresenta o símbolo "Sn". Os números representam o nível de intensidade do som, editável rodando o botão direito. Para confirmar, prima ⏲



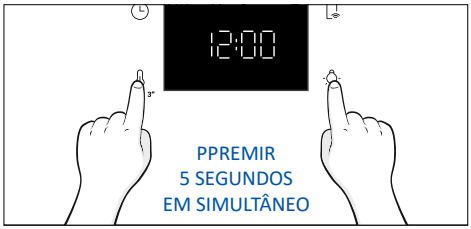






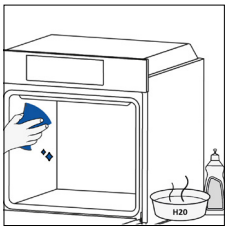
- **INSTRUÇÕES APÓS A INSTALAÇÃO**

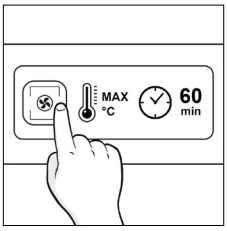
Quando o forno está no modo standby, é possível voltar às definições iniciais premindo simultaneamente os botões Temperatura e Lâmpada durante 5 segundos.

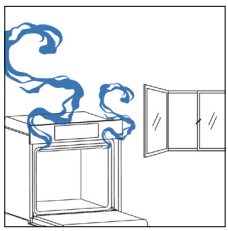


3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

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.







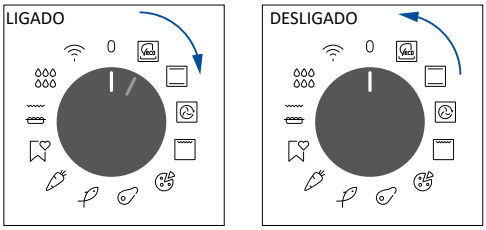
4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

O produto foi concebido para estar “pronto com um toque” e, rodando o botão seletor, o forno começa a funcionar com as predefinições.

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para ligar o forno, rode o botão de função (para a direita/para a esquerda) e selecione um programa de cozedura. Para o desligar, coloque o botão de função na posição “0”.

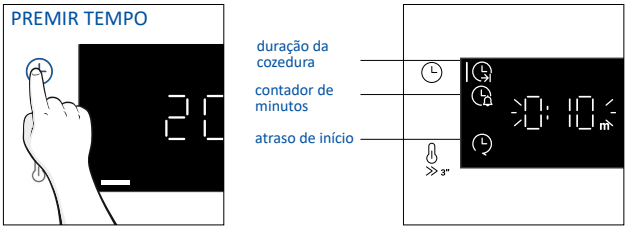


DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

Rode o botão de função e selecione o programa pretendido. No ecrã aparecerá uma temperatura predefinida que pode ser editada em cada momento rodando o botão direito (para a direita para aumentar e para a esquerda para diminuir a temperatura).

MENU TEMPO

Aceda ao menu Hora premindo ⏲. Para navegar para tocar ⏲ tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

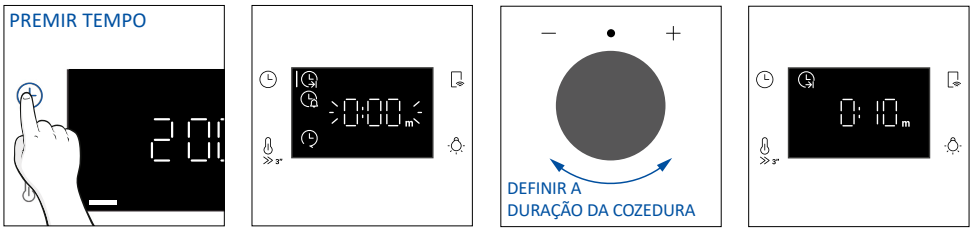


NOTA: não é possível definir vários parâmetros ao mesmo tempo, pelo que apenas o último parâmetro definido permanece na memória enquanto o anterior é apagado.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.

ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Duração da cozedura”. Em seguida, utilize o controlo do mostrador para regular o valor.



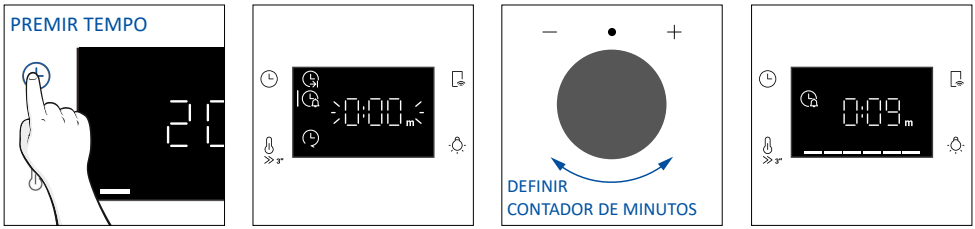
A contagem decrescente começa no final do pré-aquecimento (se existir). Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração rodando o botão direito. Quando a duração decorre, a cozedura para.

FUNÇÕES COM PRÉ-AQUECIMENTO: Quando é definida uma duração de cozedura, assim que o forno notificar o fim do pré-aquecimento, coloque os alimentos no interior do forno e dê uma confirmação manual (toque no botão do tempo) para iniciar a contagem decrescente da cozedura.

CONTADOR DE MINUTOS

Permite utilizar o forno como despertador.

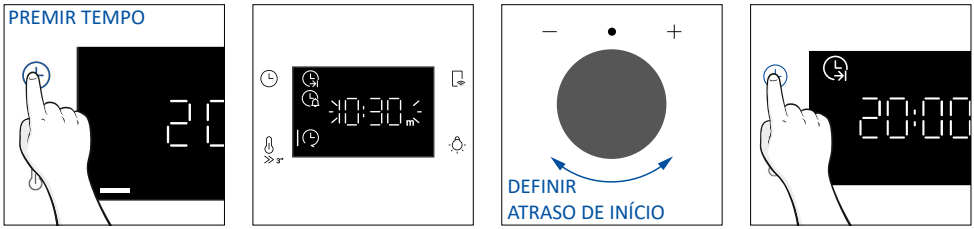
ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Contador de minutos”. Em seguida, utilize o controlo do mostrador para regular o valor.



Quando a função está definida, a informação principal apresentada no ecrã é sempre a hora. Para editar a temperatura, prima para entrar no modo de edição dedicado. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua
até o botão esquerdo ser rodado para a posição 0.
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.

ATRASO DE INÍCIO

Permite selecionar a hora de início da cozedura.
ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função “Delay start”. Em seguida, utilize o botão rotativo para definir a hora de início da cozedura.

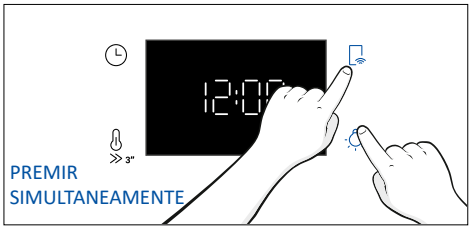


NOTA: O início retardado só pode ser ativado após a definição da duração da cozedura e não está disponível com as funções do grelhador.

FUNÇÕES ADICIONAIS

TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite bloquear a tela para evitar qualquer uso indesejado por menores. Para ativá-la, pressione simultaneamente os botões Lâmpada e Controle Remoto por 3 segundos. Um ícone com um cadeado aparecerá na interface do usuário. Nessa condição, a interface do usuário do forno está bloqueada e nenhuma alteração nas configurações pode ser feita. A tranca de segurança infantil permanece ativa mesmo que o botão esquerdo volte a ser colocado em OFF (DESLIGADO). Para desativar o bloqueio infantil, pressione novamente os botões Lâmpada e Controle Remoto por 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 3 s 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 do forno desliga-se até o forno atingir a temperatura desejada. Quando é definida uma duração de cozedura, assim que o forno notificar o fim do pré-aquecimento, coloque os alimentos no interior do forno e dê uma confirmação manual (toque no botão do tempo) para iniciar a contagem decrescente da cozedura. NOTA: Se o início retardado foi configurado, a confirmação manual não é necessária, a cozedura começará automaticamente de acordo com o início retardado programado.

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.

Quando o pré-aquecimento terminar, o ecrã piscará e ouvir-se-á um sinal sonoro: toque no ⏲ para continuar o programa de cozedura.

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira (Modelo de 6 níveis)	Posição sugerida para a prateleira (Modelo de 7 níveis)	Préaqueci-mento	Sugestões
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Convencional	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	Sim/ Préaquec-imento 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.
	Multinível	160°C 50-250/300°C***	L4 (um tabuleiro) L2+L5 (dois tabulei-ros) L2+L4+L6 (três tabuleiros)	L3 (um tabuleiro) L3+L6 (dois tabulei-ros) L2+L4+L6 (três tabuleiros)	Sim/ Préaquec-imento rápido	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos. Pode ser usado com a Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 para alimentos finos, L4 para alimentos mais grossos.	L7 para alimentos finos, L5 para alimentos mais grossos.	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).
	**Gratinadoar (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Sim/ Préaquec-imento rápido	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados) ou alimentos Gratinadoados. 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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

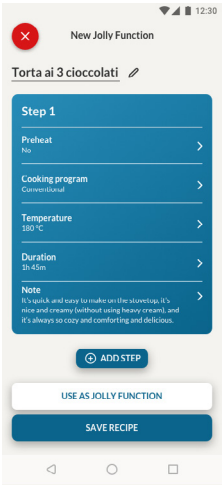
* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia
**Utilize com a porta fechada.
*** Dependendo do modelo do forno.

4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Préaqueci-mento	Sugestões
	Pizza	300°C 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
	Jolly	-	-	-	Adicione à lista de funções predefinidas a sua função favorita que ainda não está presente no seu forno. Pode configurá-lo através da aplicação hOn.

Função Jolly

Graças à função Jolly, este produto oferece uma experiência totalmente personalizável, permitindo-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".

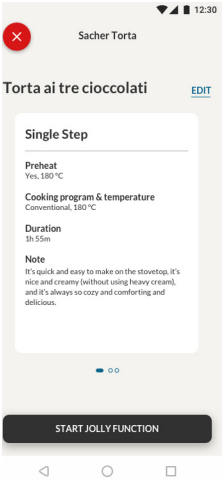
A partir deste ponto, pode lançá-lo a partir do produto, mesmo sem interação com a aplicação. Basta rodar o botão de função para a função Jolly para iniciar o processo de cozedura.

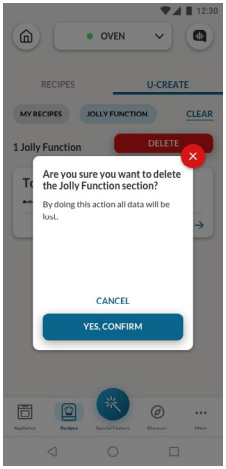
O visor apresenta a temperatura predefinida.

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.

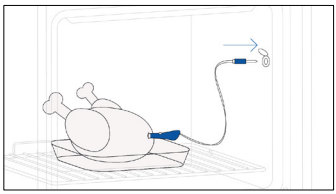
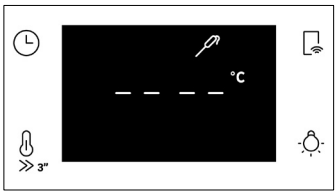
Ao tocar no cartão da receita designada como uma função Jolly, é possível eliminála clicando no botão vermelho “botão eliminar”.

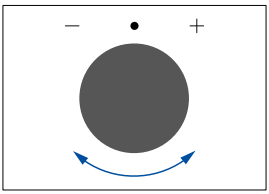
Uma janela pop-up confirmará a operação, pedindo a sua confirmação. Se prosseguir, a função Jolly guardada no forno será removida e deixará de estar disponível na aplicação.

PRECI PROBE

Como utilizar a sonda:

1. Puxe a Sonda para a porta concebida no forno e insira o acessório no alimento. Se pretender utilizar a sonda, introduza-a antes de iniciar a função.
2. No ecrã aparece o ícone Sonda. Só estão disponíveis funções ou programas de cozedura específicos. A partir deste momento, a temperatura indicada será a da sonda
3. Escolher ver a função de cozedura e definir: a temperatura alvo da sonda para começar. O forno utiliza então os dados da sonda para monitorizar a temperatura interna dos alimentos e para de cozinhar quando a temperatura desejada é atingida.
   NOTA: Ao utilizar a sonda, não é necessário definir um temporizador de cozedura; este para automaticamente quando a temperatura desejada é atingida.
4. Quando a temperatura interna desejada é atingida, o alarme soa e o forno desliga-se. Antes de retirar os alimentos do forno, certifique-se de que retira cuidadosamente a Sonda dos alimentos.

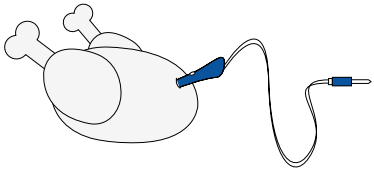


O ícone da sonda é apresentado no ecrã. Apenas funções ou programas de cozedura específicos estão acessíveis quando este ícone está ativo. Se tentar utilizar outras funções, o forno apresenta uma mensagem com a indicação “can’t: use probe”.



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 (Convencional, Convecção + Ventilador, Grill, Supergrill, Gratinadoar 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

4.2.3. FUNÇÃO MULTIPASSO

A função multi-step permite manter os parâmetros de cozedura previamente definidos (temperatura e tempo) enquanto se altera a função durante a cozedura, rodando o botão seletor.
A função está disponível para todas as funções, exceto para ECO e JOLLY.

* Dependendo do modelo do forno.

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	Convencional	180°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	Convencional Pizza	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	Convencional	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 200°C	Y N	Grelha metálica + Forma para quiche	L3 L2	45-60 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 300°C	Y N	Tabuleiro de forno	L2	15-20 18-25
		2	Multinível	180°C	Y	Deeper + Tabu-leiro de forno	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 + 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 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 L4	50-60
	Galo	1	Multinível Gratinado	220°C	Y	Grelha metálica Colocar o tabu-leiro de forno em L1	L3 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	NÃO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Para assados de carne de vaca, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe	NÃO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes	NÃO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Para legumes assados e batatas
	Carne +Vapor (***)	NÃO	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Para assados de carne de vaca, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe +Vapor (***)	NÃO	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes +Vapor (***)	NÃO	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Para legumes assados e batatas
	Pão +Vapor (hON app)	NÃO	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Para pão ou pães
	Padaria tudo incluído +Vapor (hON app)	NÃO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Para fermentar e assar pães ou pães diretamente em recipientes. O tempo total de cozimento abrange 60 minutos de fermentação.

[1] Fundo da cavidade
[2] Recipiente para vapor

* Adicione água no fundo da cavidade ou no recipiente dedicado (se presente). Não coloque água quando o forno estiver quente para evitar danos no esmalte.
*** Dependendo do modelo do forno.

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.

NOTA: pode utilizar o modo “Easy Steam” com o menu de categorias de alimentos para cozinhar os seus alimentos. O modo de vapor pode ser utilizado para obter uma crosta mais estaladiça e uma superfície mais brilhante. Utilizar o modo “Easy Steam” para uma cozedura de nível único e não pré-aquecer. Coloque o volume de água especificado na tabela na cavidade ou no recipiente (coloque-o na cavidade do forno)* e ative a função quando o forno estiver frio. Os valores na tabela são parâmetros médios para cada grupo alimentar. Podem ser alterados de acordo com as preferências.

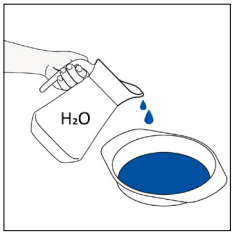
* Dependendo do modelo do forno.

*** Depois de utilizar o modo “Easy Steam”**
Consoante a frequência de utilização e a dureza da água, podem permanecer manchas de calcário no fundo da cavidade.
Depois de utilizar o modo “Easy Steam”, deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.
Para remover manchas de calcário, deite uma mistura de 100 ml de vinagre e 50 ml de água no fundo da cavidade.
Aguarde cerca de 10 minutos e depois limpar com um pano macio.

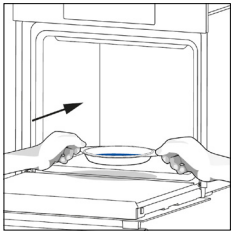
*** Após usar o recipiente de vapor**
Dependendo da frequência de uso e da dureza da água, podem permanecer manchas de calcário no recipiente.
Após utilizar o recipiente de vapor, deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
Para remover as manchas de calcário, deite uma mistura de 150 ml de vinagre e 50 ml de água no recipiente.
Depois de esperar cerca de 10 minutos, limpe com um pano macio.

*COMO UTILIZAR O RECIPIENTE PARA VAPOR PARA OS PROGRAMAS DE COZEDURA A VAPOR

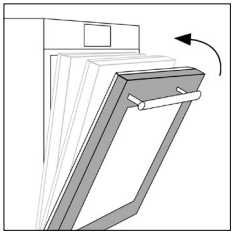
Após selecionar o programa de cozimento a vapor, proceda da seguinte forma:

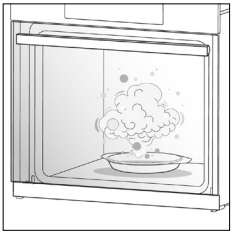


1. Adicione a quantidade recomendada de água ao recipiente de vapor a partir da torneira ou com um jarro.



2. Coloque o recipiente de vapor na parte inferior da cavidade do forno.





3. Certifique-se de fechar a porta do forno.

O tempo padrão será exibido e o programa de cozedura iniciará automaticamente após um segundo. O tempo pode ser ajustado girando o botão direito; A temperatura de cozedura pode ser alterada pressionando o ícone dedicado. Ambos os parâmetros podem ser definidos dentro de um intervalo limitado, conforme mostrado na tabela acima.

* 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
Funchos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grelha metálica	L3	30-40
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

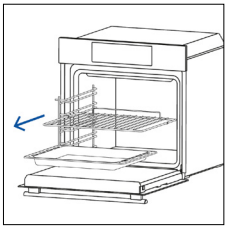
Limpeza pirolítica (consoante o modelo do forno)
Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

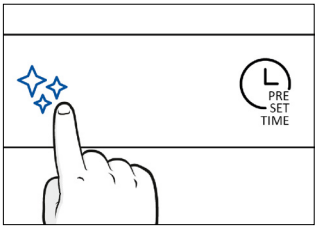
Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.
No final do ciclo de limpeza, os resíduos alimentares deixarão uma camada branca nas superfícies de esmalte. Para remover estas partículas, limpe com um pano embebido em água quente com sabão e utilize uma escova ou palha de aço. Os agentes de limpeza adequados são água quente com sabão ou detergente para fornos.

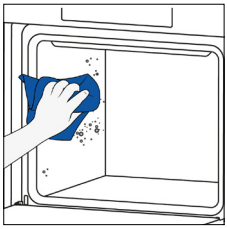
Como é que funciona:

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.





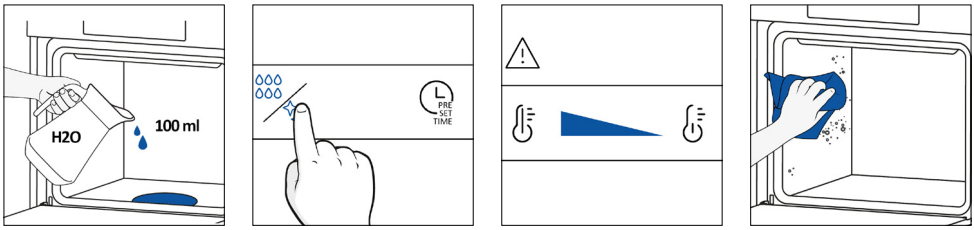


H₂O cleaning

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.



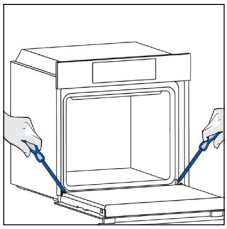
Limpeza catalítica (consoante o modelo do forno)

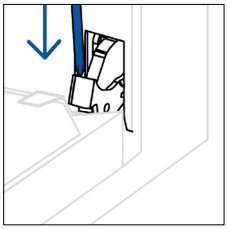
Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.
Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente 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.

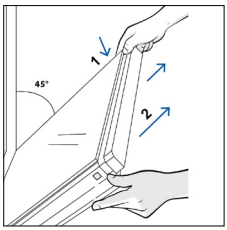
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

1. Posicionar a porta a 90°. Rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.

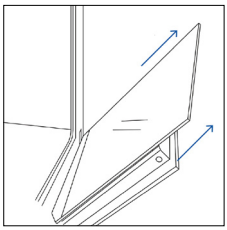




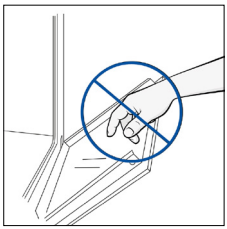
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



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).



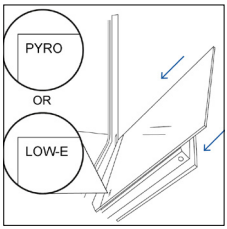
4. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



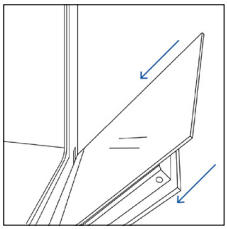
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



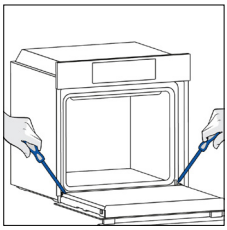
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta “Low-E/PYRO” está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

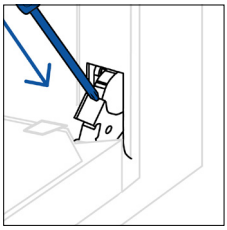


7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. 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.





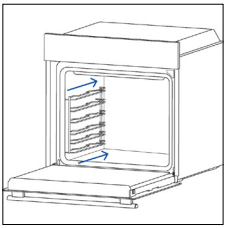
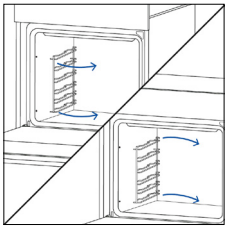
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

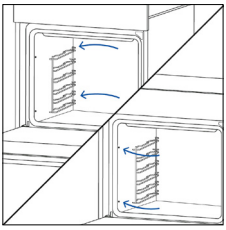
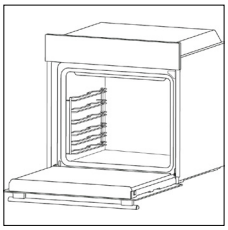
Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

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.

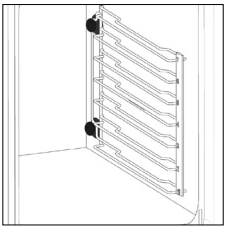
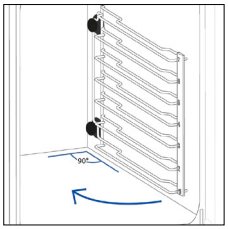



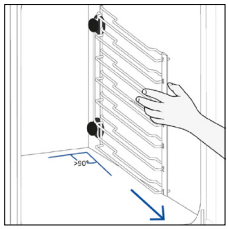




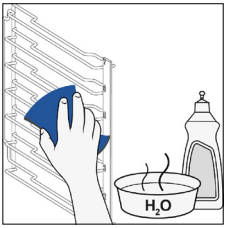
⚠ **AVISO:** Não usar detergentes abrasivos, esfregão de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

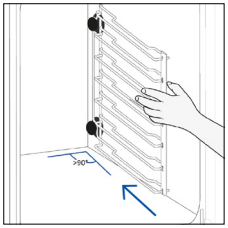
– **Modelo de 7 níveis ***

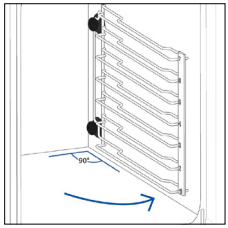
1. Retire os suportes laterais puxando primeiro a parte da frente na direção da seta e separando a parte de trás dos parafusos.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o 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.

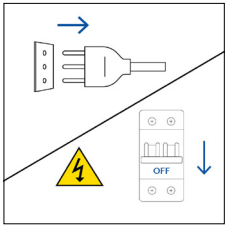
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

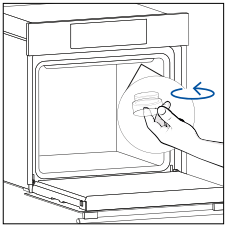
Mudar a lâmpada no topo:

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.

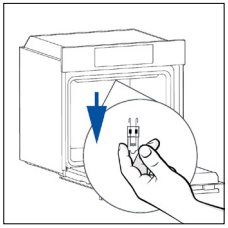
Passo 1



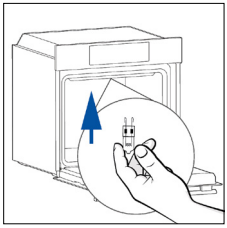
Passo 2



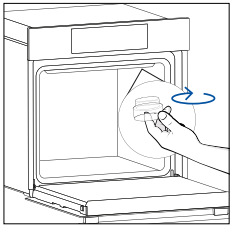
Passo 3



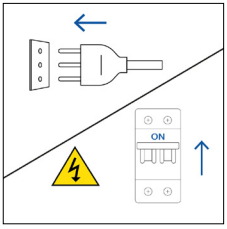
Passo 4

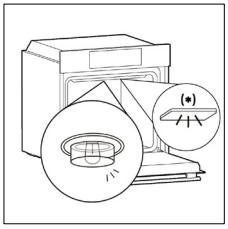


Passo 5



Passo 6



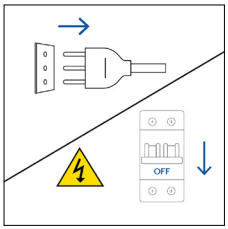


Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)
* Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o atendimento ao cliente.

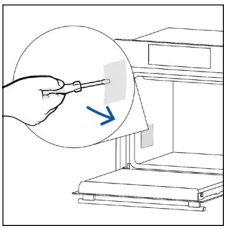
Substituição da lâmpada lateral:

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.

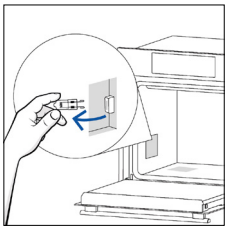
Passo 1



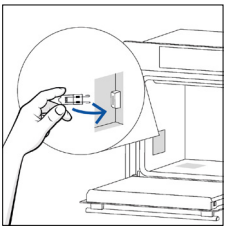
Passo 2



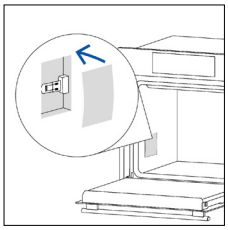
Passo 3



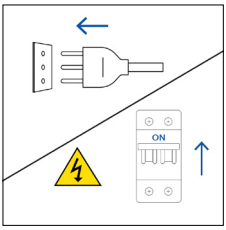
Passo 4



Passo 5



Passo 6



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

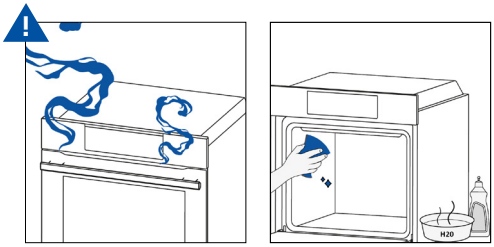
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

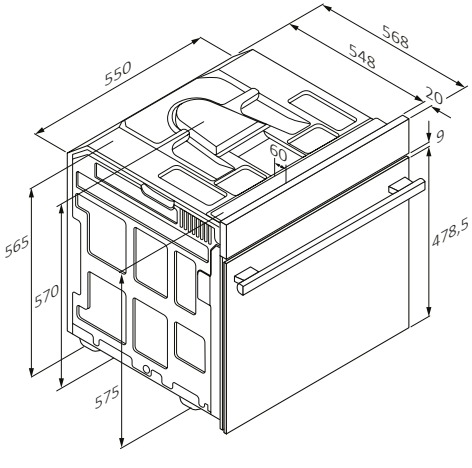
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes 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.

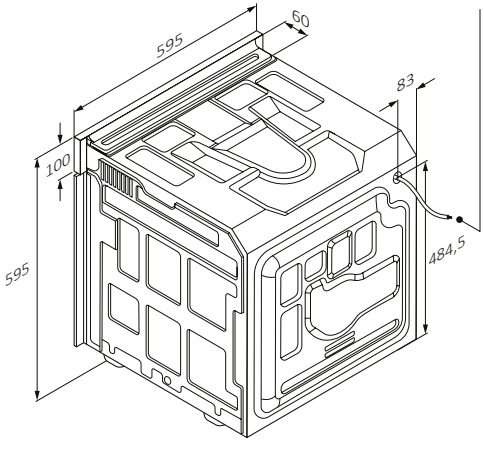
9. INSTALAÇÃO

Pode ver o vídeo de instalação do produto digitalizando o código Qr.

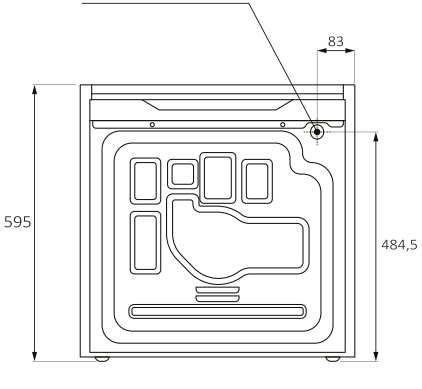
ou clicando aqui **link**

cabo 1100

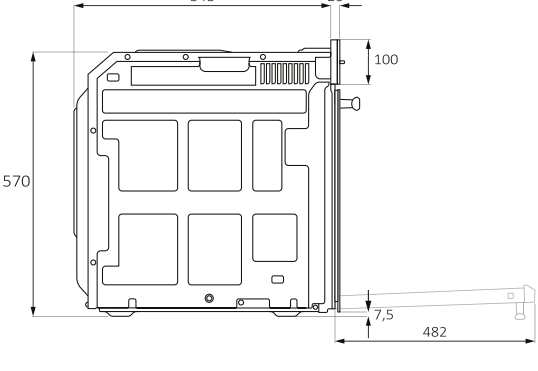




cabo 1100

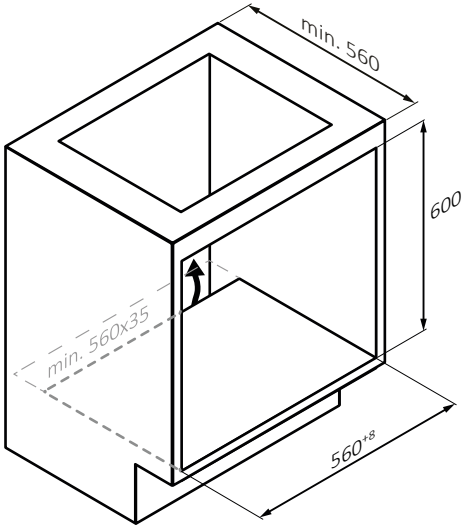


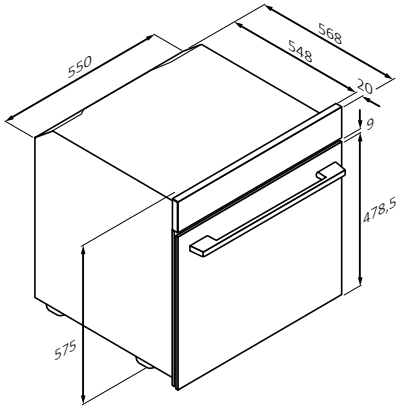
Vista posterior

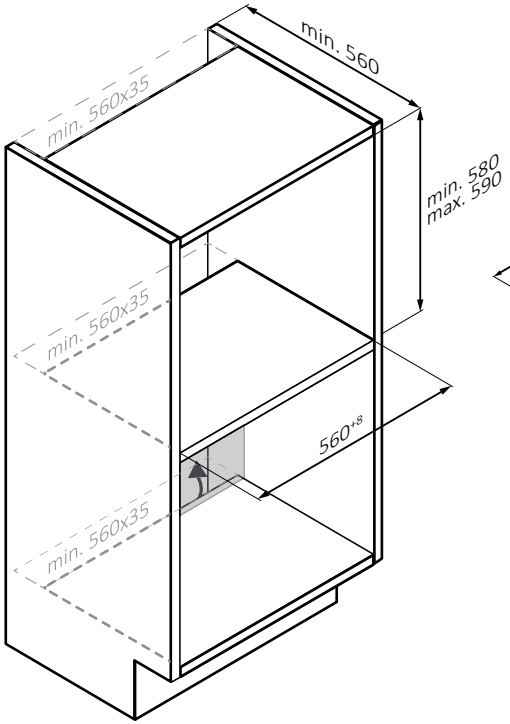


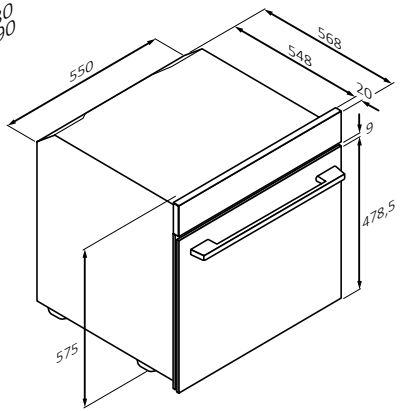
Vista lateral

mm

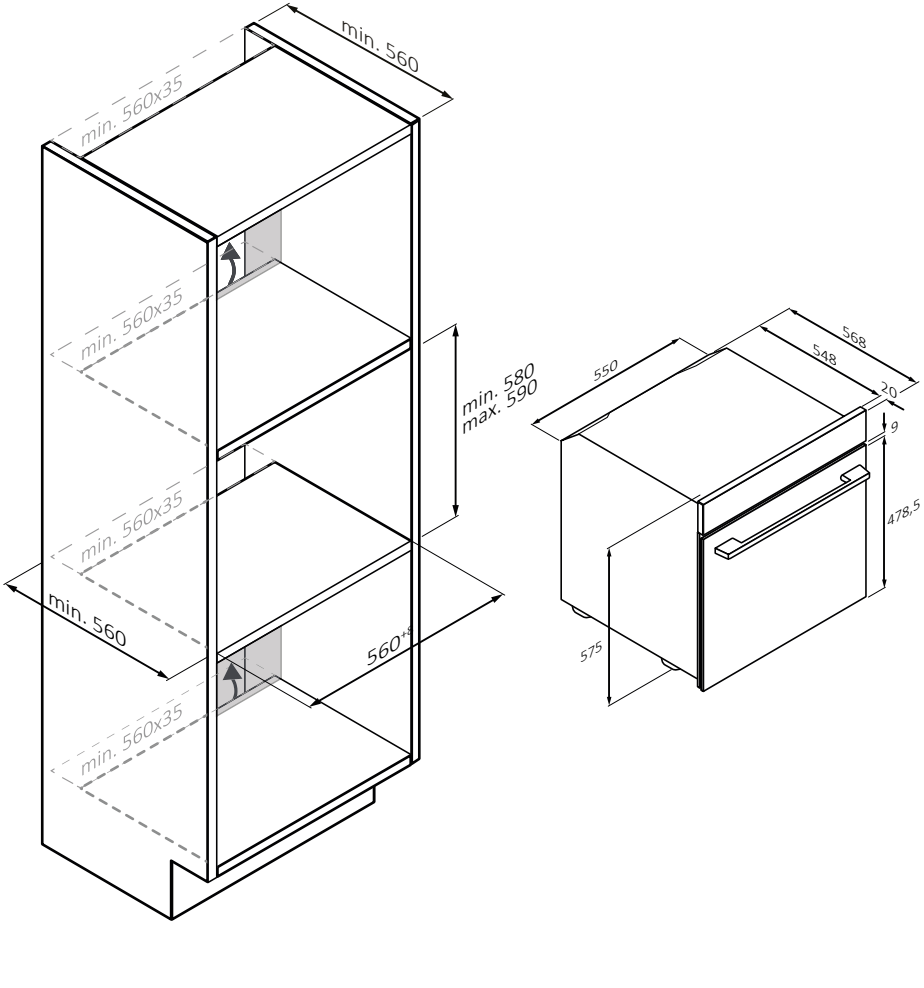

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

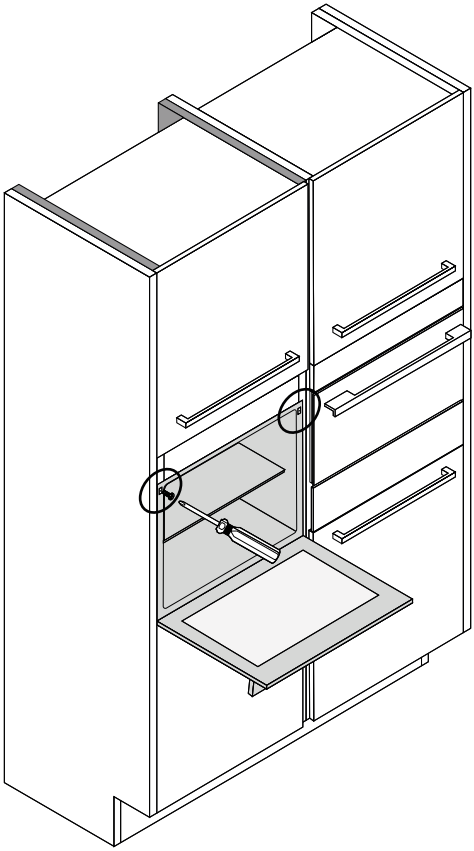

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

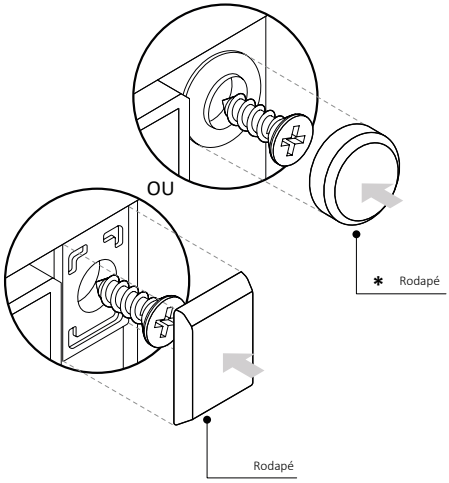

550
568
548
20
9
478,5
575

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





(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.

VAROVANIE (*PRE ĽAHKÉ PEČENIE V PARE)

- ⚠ **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 spodnej časti vnútorného priestoru pred pečením v pare používajte iba pitnú vodu.

VAROVANIE KÁBLOVEJ TEPLOTNEJ SONDY*

- Na displeji sa zobrazí predvolená teplota, ale nie je vyššia ako 200 ° C: nastaviteľná teplota je tiež obmedzená na 200 ° C.

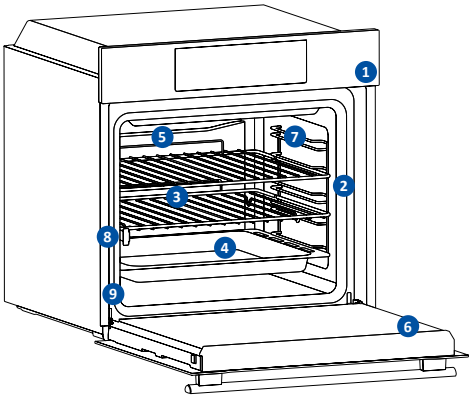
UPOZORNENIA (*PRE PARNÚ NÁDOBU)

- ⚠ **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.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU

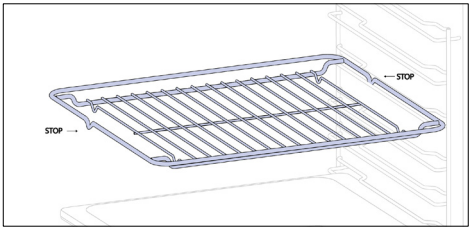


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla poličiek**
3. **Kovové mriežky**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátora**
6. **Dvierka rúry**
7. **Bočné mriežky** (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. **Výsuvné vodidlá**
9. **Sériové číslo a QR kód**

Sem napíšte svoje sériové číslo pre budúce použitie.

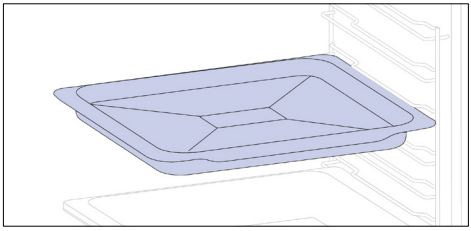
2.2. PRÍSLUŠENSTVO

Kovový rošt



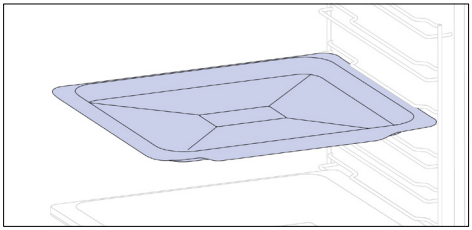
Drôtený rošt v rúre je odnímateľná a nastaviteľná polica, ktorá slúži na uloženie kuchynského riadu a dá sa nastaviť do rôznych výšok podľa rôznych potrieb varenia. Neumiestňujte jedlo priamo naň; namiesto toho použite papier na pečenie alebo vhodné plechy na pečenie.

Hlbší plech



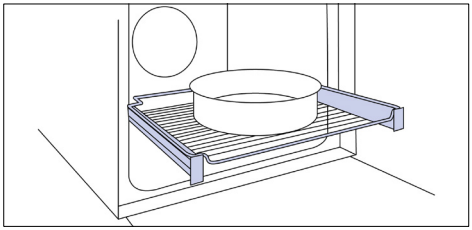
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



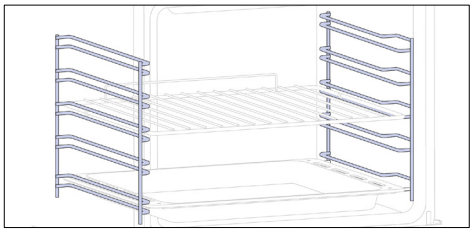
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

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.

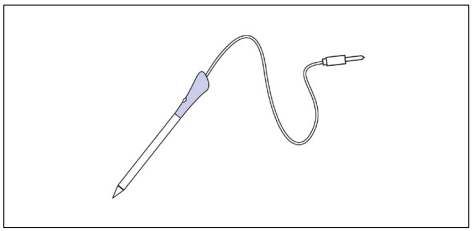
Bočné drôtené držiaky (iba ak je prítomný*)



Bočné držiaky sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

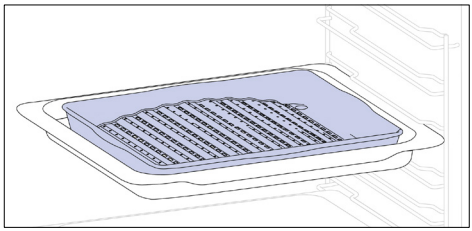
POZNÁMKA: 6 alebo 7 úrovní, v závislosti od modelu.

Preci Probe (iba ak je prítomný*)



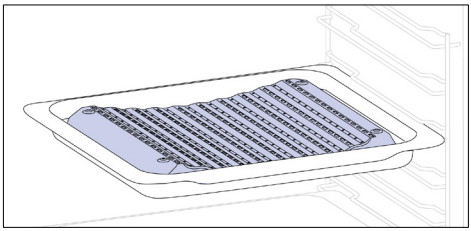
Táto sonda na mäso je teplotný snímač, ktorý sa vsúva do jedla, a pripojený k rúre káblom umožňuje kontrolovať vnútornú teplotu jedla počas varenia. Používa sa hlavne na ryby a mäso.

Dvojitý plech – režim grilovania (iba ak je prítomný*)



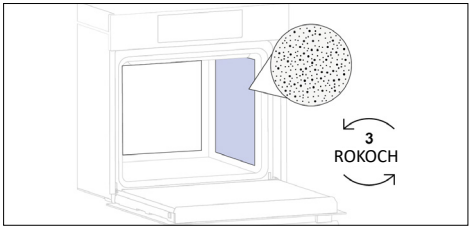
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

Dvojitý plech – režim s PAROU (iba ak je prítomný*)

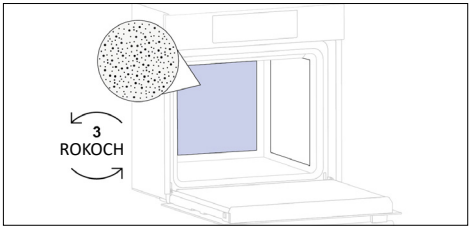


Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

Katalytický panel (iba ak je prítomný*)

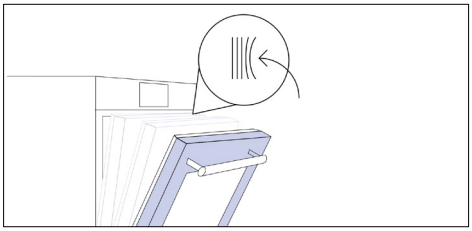


Katalytický kryt ventilátora (iba ak je prítomný*)



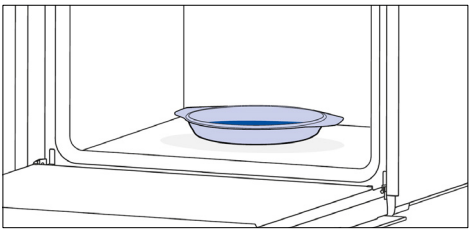
Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním (iba ak je prítomný*)



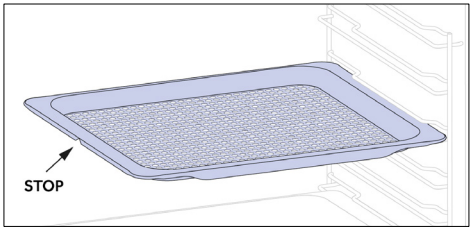
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

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.

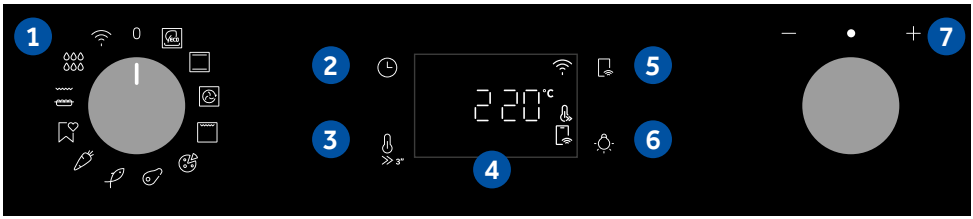
Airfry plech (iba ak je prítomný*)



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.

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. Gombík výberu funkcie
2. Čas
3. Teplota
4. LED displej 7
5. Diaľkové ovládanie
6. Osvetlenie
7. Ovládanie voľby

HLAVNÉ FUNKCIE

Displej má 4 hlavné funkcie:

Symbol	Funkcia	Opis
	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 prístupný iba kuchynský časovač.
3"	**Teplota**	Jedným stlačením skontrolujte teplotu v rúre, stlačením a podržaním po dobu 3 sekúnd aktivujte možnosť rýchleho predhrievania (k dispozícii len počas fázy predhrievania rúry). Keď je predohrev aktívny, na displeji sa zobrazí príslušná ikona.
	Diaľkové ovládanie zapnuté/vypnuté	Stlačením tlačidla aktivujte diaľkové ovládanie po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).
	Svetlo	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie vnútra rúry.

2.4. KONEKTIVITA

Parametre bezdrôtovej siete

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Norma	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

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:
Modul Wi-Fi sa zapne, akonáhle je regulátor funkcie nastavený do polohy odlišnej od nuly.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:
Modul Wi-Fi je vždy vypnutý, keď je regulátor funkcie nastavený do nulovej polohy.
Ak je regulátor nastavený do inej polohy, prejdite do ponuky Wi-Fi a vyberte možnosť vypnúť, čím Wi-Fi deaktivujete.

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.

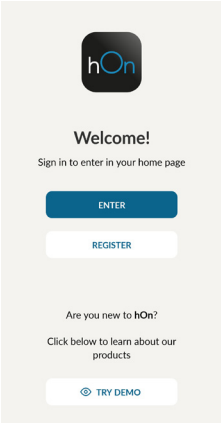
Available on the App Store

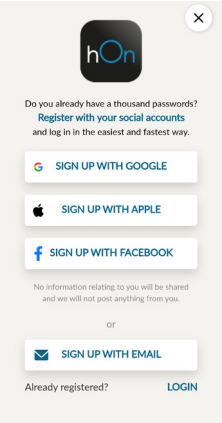
GET IT ON Google Play

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

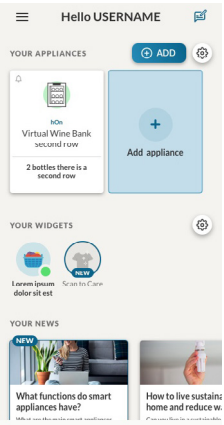




RÝCHLE PÁROVANIE

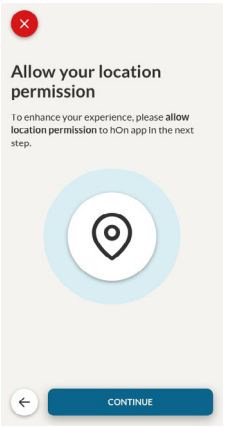
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



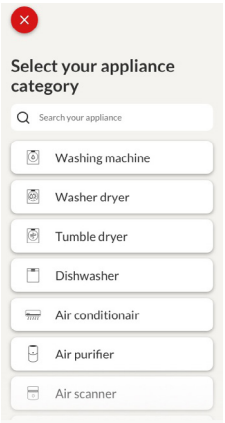
Krok 2

- Povoľte lokalizáciu zariadenia.



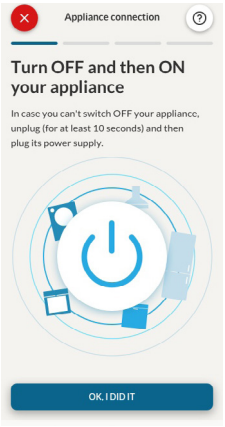
Krok 3

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



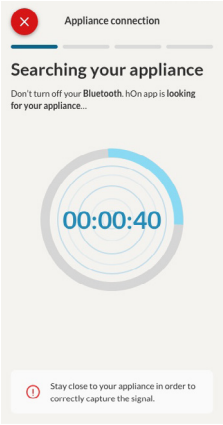
Krok 4

- Zapnite spotrebič. Ak už je zapnutý, vypnite ho a znova zapnite.



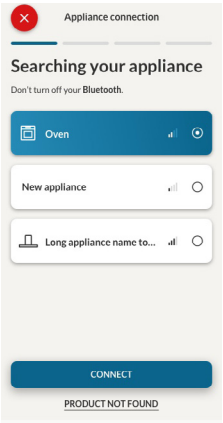
Krok 5

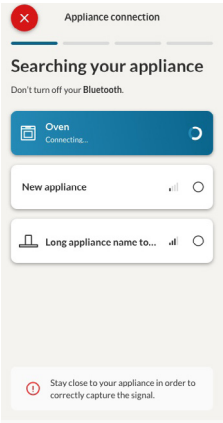
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



Krok 6.1-6.2

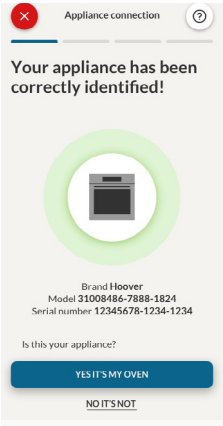
- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.





Krok 7

- Po vyhľadaní rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.

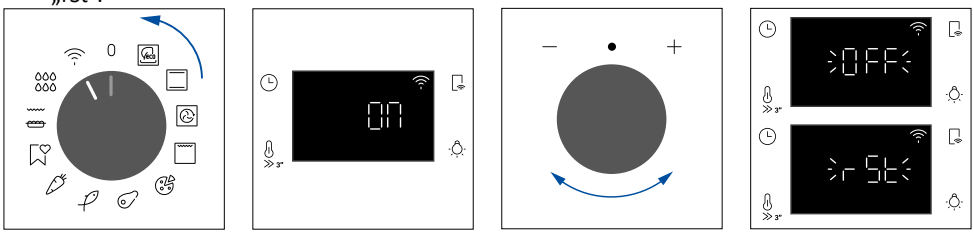


AKO ZMENIŤ NASTAVENIA WIFI

Po zaregistrovaní spotrebiča môže používateľ zmeniť nastavenia WIFI na:

- **WIFI ON:** Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.
- **WIFI 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. Otočte gombík funkcií na ponuku WIFI.
2. Na displeji sa zobrazí „On“.
3. Otáčajte ovládacím gombíkom, kým sa nezobrazí „Off“ (Vypnuté) alebo zresetovanie 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:

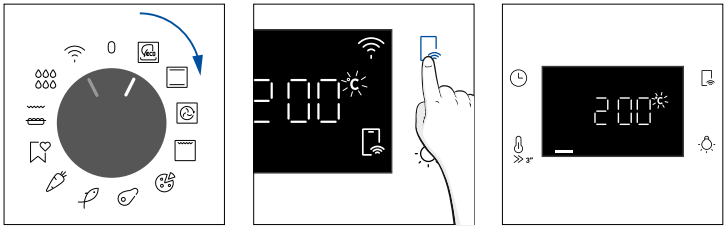
1. Otočte gombík funkcií na ponuku WIFI.
2. Stlačte .
3. Na displeji sa zobrazí „hOn“. Zobrazia sa ikony WIFI aj diaľkového ovládania.
4. Vstúpte do aplikácie, vyberte program a spusťte prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.



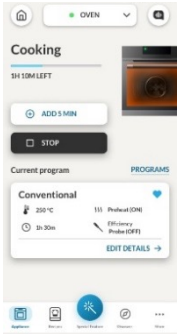
Okrem toho je možné aktivovať diaľkové ovládanie počas prípravy jedla stlačením príslušného tlačidla



Ako zastaviť diaľkové ovládanie:
Kým prebieha program prípravy jedla, možno ho zastaviť priamo ovládačmi spotrebiča otočením gombíka funkcií do inej polohy. Tieto úkony prerušia proces prípravy jedla.
Ďalším spôsobom je stlačenie príslušného tlačidla diaľkového ovládača, ktorý sa dodáva so spotrebičom. Tieto úkony prerušia proces prípravy jedla.



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)

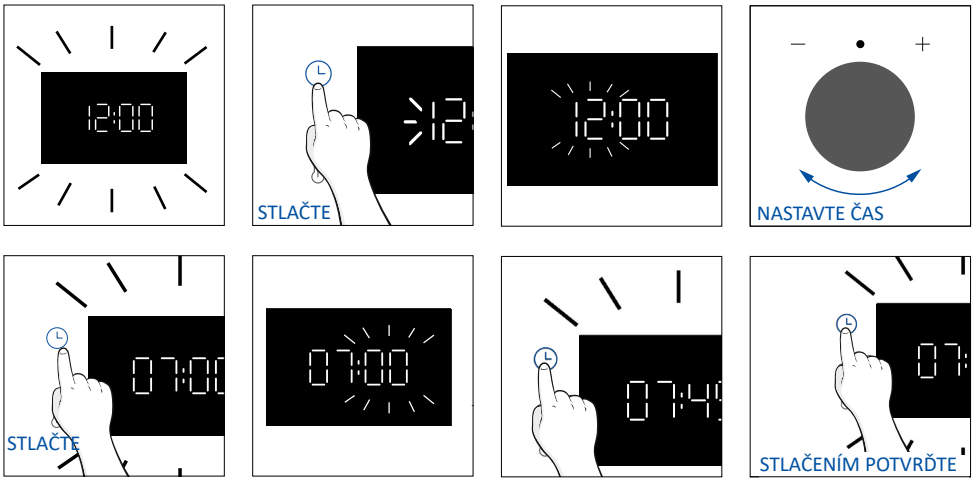
Ako funguje pruh stavu

Pruh stavu, v závislosti od nastavených programov, zjednodušuje monitorovanie teploty a času.
Konkrétne, pre funkcie zahŕňajúce predhrievanie zobrazuje zvyšovanie teploty počas tejto fázy.
Pri programoch pečenia a počas funkcie pyrolytického čistenia zobrazuje odpočítavanie času prípravy jedla a cyklu čistenia.

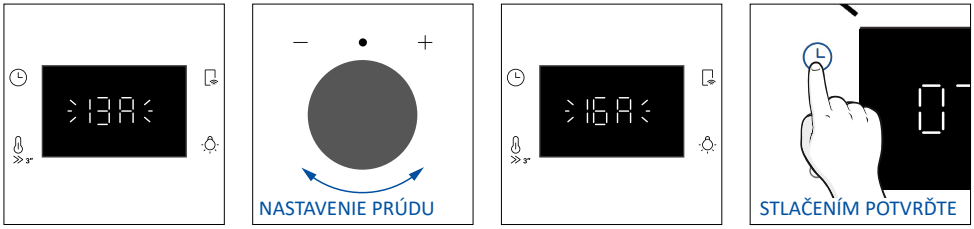
3.2. PRVÉ POUŽITIE

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 chcete hodnotu upraviť, stlačte ◷ a pravým gombíkom upravte hodiny. Znova stlačte tlačidlo ◷ a rovnakým postupom nastavte minúty. Hodnoty potvrďte ďalším stlačením ◷ .

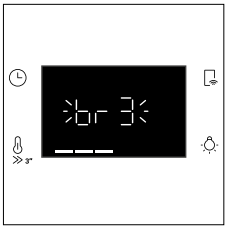
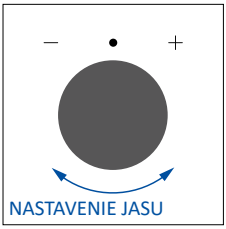


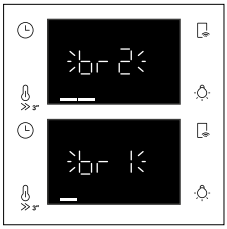
- **INTENZITA PRÚDU:** Toto nastavenie ovplyvní iba výkon odoberaný počas rýchleho predhrievania. Nastavenie na 16A zaručí rýchlejšie predhrievanie, keď je aktivovaná funkcia rýchleho predhrievania. Ak máte doma nižší dostupný výkon, môžete toto nastavenie zmeniť na 13A. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Stačí otočiť pravým gombíkom a vybrať želanú hodnotu, ktorú potom potvrďte stlačením tlačidla ◷ .



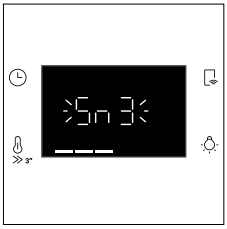
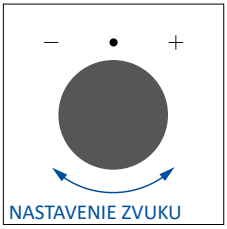
POZNÁMKA: Možnosť nastavenia prúdu je k dispozícii len počas počiatočnej inštalácie. Ak chcete upraviť nastavený prúd, pozrite si pokyny po inštalácii.

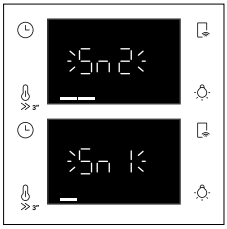
- **JAS:** Na displeji sa zobrazí symbol „br“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť otáčaním pravého gombíka. Potvrďte stlačením ⏲




- **ZVUK:** Na displeji sa zobrazí symbol „Sn“. Čísla predstavujú úroveň hlasitosti, hodnota sa dá upraviť otáčaním pravého gombíka. Potvrďte stlačením ⏲



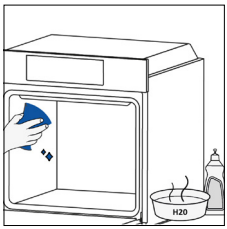

- **POKYNY PO INŠTALÁCII**

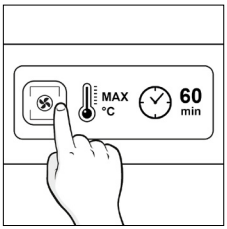
Keď je rúra v pohotovostnom režime, je možné vrátiť sa k počiatočným nastaveniam, ak súčasne na 5 sekúnd stlačíte tlačidlá pre teplotu a osvetlenie.

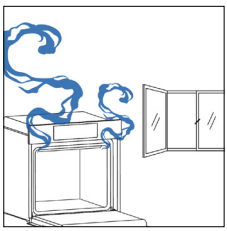


3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

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.







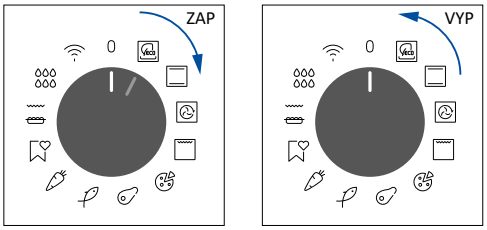
4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

Výrobok je navrhnutý tak, aby bol „pripravený jedným dotykom“, rúra potom začne fungovať pri predvolených nastaveniach otočením prepínača.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete zapnúť rúru, otočte funkčným gombíkom (v smere/proti smeru hodinových ručičiek) a vyberte program prípravy jedla. Ak ju chcete VYPNÚŤ, nastavte funkčný gombík do polohy „0“.

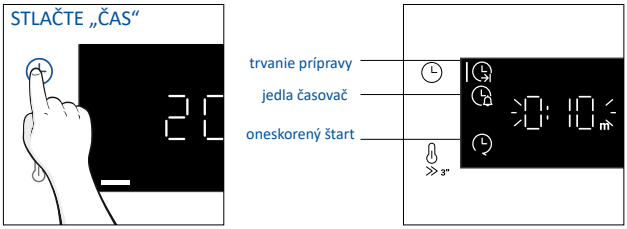


NASTAVENIE PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

Otáčaním funkčného gombíka vyberte požadovaný program. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota, ktorú možno kedykoľvek upraviť otáčaním pravého gombíka (v smere hodinových ručičiek sa teplota zvýši a proti smeru hodinových ručičiek sa zníži).

PONUKA ČASU

Stlačením tlačidla ⏲ vstúpite do ponuky času. Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla ⏲ a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

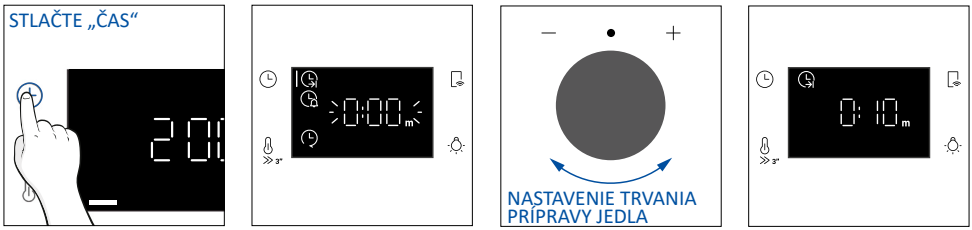


POZNÁMKA: nie je možné nastaviť niekoľko parametrov súčasne, preto v pamäti ostane iba posledné nastavenie, predchádzajúce sa vymaže.

TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA

Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept.

AKTIVÁCIA: stlačením ⏲ vstúpte do ponuky času. Stláčajte ⏲ , kým sa nezobrazí funkcia „Trvanie prípravy jedla“. Potom ovládačom upravte hodnotu.



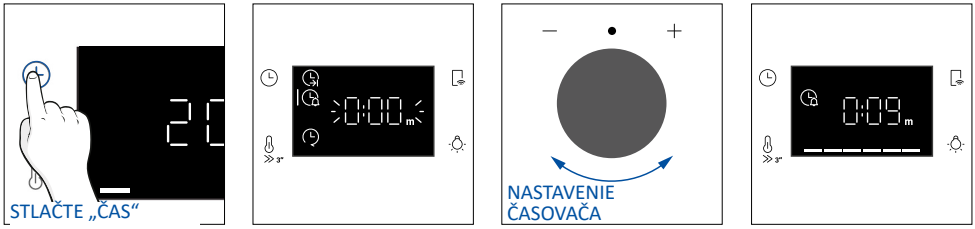
Odpočítavanie sa začína po ukončení predhrievania (ak je k dispozícii). Počas prípravy jedla je možné zmeniť hodnotu trvania otáčaním pravého gombíka. Po uplynutí nastavenej doby sa príprava jedla zastaví.

FUNKCIE S PREDHRIEVANÍM: Keď je nastavená doba prípravy jedla, ihneď po oznámení rúry, že sa ukončilo predhrievanie, vložte potraviny do rúry a manuálne potvrďte (klepnutím na tlačidlo času), že sa má spustiť odpočítavanie prípravy jedla.

ČASOVAČ

Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky.

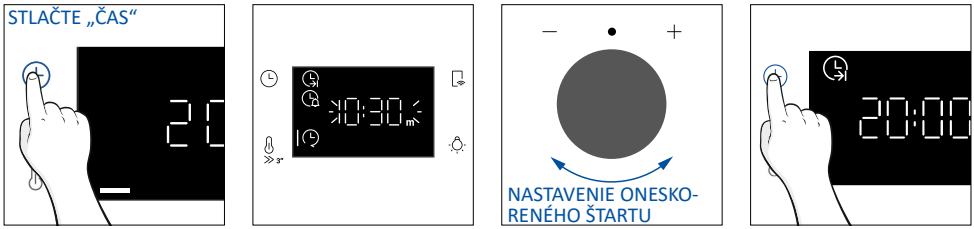
AKTIVÁCIA: stlačením ⏲ vstúpte do ponuky času. Stláčajte ⏲ , kým sa nezobrazí funkcia „Časovač“. Potom ovládačom upravte hodnotu.



Keď je nastavená táto funkcia, na displeji sa budú primárne zobrazovať informácie o čase. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte , aby ste vstúpili do vyhradeného režimu úprav. Po uplynutí nastavenej doby bude príprava jedla pokračovať, kým sa ľavý gombík neotočí do polohy 0.
Túto funkciu je možné nastaviť stlačením tlačidla ⏲ aj vtedy, keď je rúra v pohotovostnom režime. Po aktivácii budú kuchynské minútky fungovať nezávisle od funkcií rúry na pečenie.

ONESKORENÝ ŠTART

Umožňuje zvoliť čas začiatku prípravy jedla.
AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky času. Stláčajte, kým sa nezobrazí funkcia „Oneskorený štart“. Potom ovládačom nastavte čas začiatku prípravy jedla.

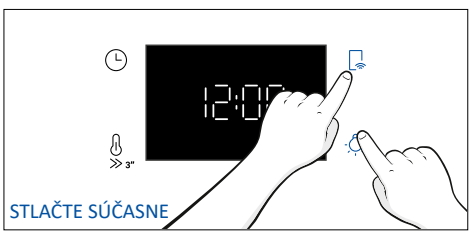


POZNÁMKA: Oneskorenie štartu sa dá aktivovať až po nastavení trvania prípravy jedla a nie je k dispozícii s funkciami grilu.

ĎALŠIE FUNKCIE

DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia vám umožňuje uzamknúť obrazovku, aby ste zabránili akémukoľvek nežiaducemu použitiu detmi. Na aktiváciu stlačte súčasne tlačidlá Lamp a Diaľkový ovládač počas 3 sekúnd. Na užívateľskom rozhraní sa zobrazí ikona s visiaceho zámku. V tejto podmienke je užívateľské rozhranie pece uzamknuté a nie je možné meniť nastavenia. Detská poistka zostane aktívna, aj keď bude ľavý gombík otočený späť do polohy OFF (Vypnuté). Pre deaktiváciu detskej poistky znova stlačte súčasne tlačidlá Lamp a Diaľkový ovládač počas 3 sekúnd (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. Keď je nastavená doba prípravy jedla, ihneď po oznámení rúry, že sa ukončilo predhrievanie, vložte potraviny do rúry a manuálne potvrďte (klepnutím na tlačidlo času), že sa má spustiť odpočítavanie prípravy jedla. POZNÁMKA: Ak je nastavený oneskorený štart, manuálne potvrdenie nie je potrebné, varenie sa automaticky spustí podľa naprogramovaného oneskoreného štartu.

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: v prípade funkcií, ktoré vyžadujú predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo. Dodržiavajte pokyny uvedené v tabuľke v súvislosti s predhrievaním. “ÁNO/RÝCHLE PREDHRIATIE” znamená, že je potrebné predhrievanie a je k dispozícii možnosť rýchleho predhriatia; “NIE” znamená, že predhrievanie nie je k dispozícii a potraviny je potrebné vložiť do studeného rúra.

Po skončení predhrievania bude displej blikať a zaznie zvukový signál: klepnite na ◷ aby program varenia pokračoval.

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu (Model so 6 úrovňami)	Navrhovaná poloha roštu (Model so 7 úrovňami)	Predhrievanie	Odporúčania
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Konvenčné	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Viacúrovňové	160°C 50-250/300°C***	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tri plechy)	L3 (jeden plech) L3+L6 (dva plechy) L2+L4+L6 (tri plechy)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 pre riedke potraviny, L4 pre hrubšie potraviny.	L7 pre riedke potraviny, L5 pre hrubšie potraviny.	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.
	**Gratinovanieovanie(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Áno/ Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE PRE: celé kusy mäsa (pečené) alebo Gratinovanieované potraviny. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

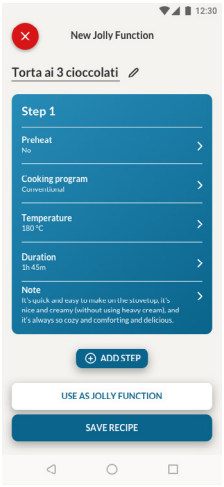
* Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triede.
**Používajte so zatvorenými dvierkami.
***V závislosti od modelu rúry.

4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	Odporúčania
	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
	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.

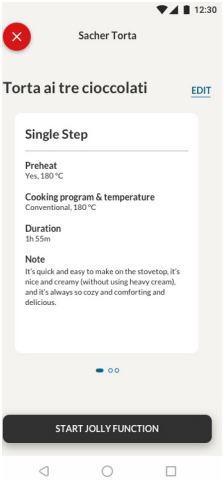


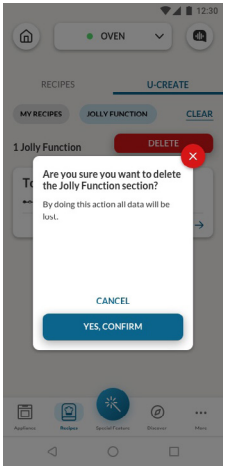
Ako nastaviť funkciu Jolly:

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.





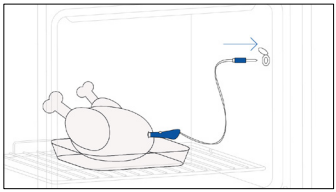
Ako odstrániť funkciu Jolly:

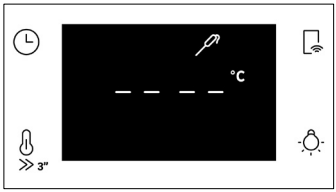
Ak chcete funkciu Jolly odstrániť z rozhrania rúry pre používateľa, prejdite do U-CREATE section aplikácie.
Dotykom karty receptu označeného ako funkcia Jolly je možné ju odstrániť kliknutím na červené tlačidlo „vymazať“.
Zobrazí sa kontextové okno, ktoré požiada o potvrdenie úkonu. Ak budete pokračovať, funkcia Jolly uložená v rúre sa odstráni, a v aplikácii už nebude k dispozícii.

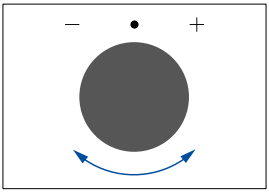
PRECI PROBE

Ako používať sondu::

1. Zapojte sondu do príslušného portu na rúre a vložte príslušenstvo do jedla. Ak chcete použiť sondu, vložte ju pred spustením funkcie.
2. Na displeji sa zobrazí ikona sondy. K dispozícii budú iba príslušné funkcie alebo programy prípravy jedla. Od danej chvíle bude zobrazená teplota sondy
3. Vyberte funkciu prípravy jedla a nastavte cieľovú teplotu, aby ste zapli prípravu jedla. Rúra potom použije údaje sondy na monitorovanie vnútornej teploty jedla a po dosiahnutí požadovanej teploty prípravu jedla zastaví.
   POZNÁMKA: Pri používaní sondy nie je potrebné nastavovať časovač. Príprava jedla sa zastaví automaticky ihneď po dosiahnutí želanej teploty.
4. Po dosiahnutí požadovanej vnútornej teploty zaznie alarm a rúra sa vypne. Pred vybratím jedla z rúry nezabudnite sondu opatrne vybrať z jedla.





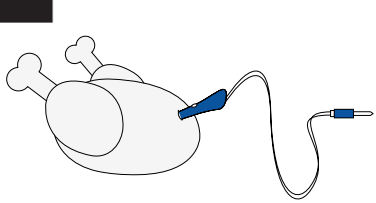


Na obrazovke sa zobrazí ikona sondy. Ak je táto ikona aktívna, sú prístupné iba špecifické funkcie alebo programy varenia. Ak sa pokúsite použiť iné funkcie, rúra zobrazí hlásenie „nie je možné použiť sondu“.



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, grill, super grill, Gratinovanieované 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 varu (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 prs
Ryby (celé/filety)	65°C	Diagonálne v najhrubšej časti
Chlieb/Dusené jedlá	90°C	Blízko geometrického stredu jedla

4.2.3. FUNKCIA MULTI STEP

Funkcia viacstupňového varenia umožňuje zachovať predtým nastavené parametre varenia (teplotu a čas) pri zmene funkcie počas varenia otáčaním ovládacieho gombíka.
Funkcia je k dispozícii pre všetky funkcie okrem ECO a JOLLY.

* V závislosti od modelu rúry.

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	180°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 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	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	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	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	Konvekcia + 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	Konvekcia + Ventilátor Pizza	180°C 200°C	Y N	Kovový rošt + Forma na tortu	L3 L2	45-60 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	Konvekcia + 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 300°C	Y N	Plech na pečenie	L2	15-20 18-25
		2	Viacúrovňové	180°C	Y	Hlbšie + plechy na pečenie	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 + 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 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 L4	50-60
	Kohút	1	Viacúrovňové Gratinovanie	220°C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L3 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
	Mäso	NIE	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Na pečenie hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryby	NIE	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina	NIE	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Pečená zelenina a zemiaky
	Mäso +Para (***)	NIE	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Na pečenie hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryby +Para (***)	NIE	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina +Para (***)	NIE	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Pečená zelenina a zemiaky
	Chlieb +Para (hON app)	NIE	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Na chlieb alebo bochníky chleba
	Pekáreň všetko v sebe+Para (hON app)	NIE	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Na kysnutie a priame pečenie chleba alebo ochníkov chleba v nádobe. Celkový čas varenia ahŕňa 60 minút kysnutia.

[1] dno dutiny
[2] Parná nádoba

* Pridajte vodu na dno dutiny alebo do určeného zásobníka (ak je prítomný). Neprelievajte vodu, keď je rúra horúca, aby ste predišli poškodeniu smaltu.
*** V závislosti od modelu rúry.

POZNÁMKA: Ak má rúra po vypnutí pokračovať v príprave jedla, odporúča sa vyhnúť sa používaniu programov Everyday Cooking a namiesto toho použiť štandardné funkcie.

POZNÁMKA: na prípravu jedla môžete použiť režim „Easy Steam“ s ponukou kategórií potravín. Režim „Easy Steam“ možno použiť na získanie chrumkavejšej kôrky a lesklejšieho povrchu. Režim „Easy Steam“ používajte na prípravu jedla na jednej úrovni a bez predhrievania.Množstvo vody uvedené v tabuľke nalejte na dno rúry a funkciu aktivujte, kým je rúra studená. Hodnoty v tabuľke sú priemerné parametre pre každú potravinovú skupinu. Môžu sa meniť podľa preferencií.

* V závislosti od modelu rúry.

*** Po použití režimu „Easy Steam“**

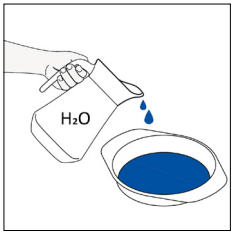
V závislosti od frekvencie používania a tvrdosti vody môžu na dne rúry zostať škvrny od vodného kameňa.
Po použití režimu „Easy Steam“ nechajte spotrebič pred čistením vychladnúť.
Na odstránenie škvŕn od vodného kameňa nalejte na dno rúry roztok 100 ml octu a 50 ml vody.
Počkajte približne 10 minút, potom utrite mäkkou handričkou.

*** Po použití parného nádoby**

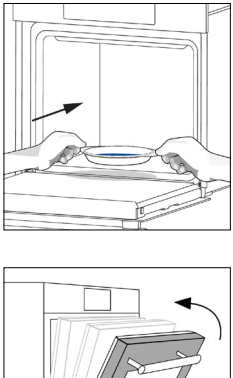
V závislosti od frekvencie používania a tvrdosti vody môžu v nádobe zostať škvrny od vodného kameňa.
Po použití parnej nádoby nechajte spotrebič vychladnúť pred čistením.
Na odstránenie škvŕn od vodného kameňa nalejte do nádoby zmes 150 ml octu a 50 ml vody.
Po približne 10 minútach utrite mäkkou handričkou.

*AKO POUŽÍVAŤ PARNÚ NÁDOBU PRE PROGRAMY PRÍPRAVY JEDLA S PAROU

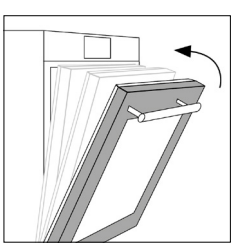
Po výbere parného varenia postupujte nasledovne:

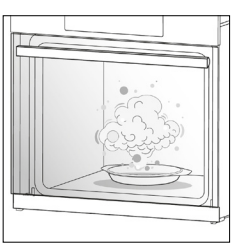


1. Pridajte odporúčané množstvo vody do parného nádoby z umývadla alebo pomocou džbánu.



2. Umiestnite parný nádobu na dno rúry.





3. Uistite sa, že je dvierka rúry zatvorené.

Zobrazí sa predvolený čas a program varenia sa spustí automaticky po jednej sekunde.Čas sa dá upraviť otočením pravého gombíka; Teplota varenia sa dá zmeniť stlačením príslušnej ikony. Oba parametre je možné nastaviť v obmedzenom rozsahu, ako je uvedené v tabuľke vyššie.

* V závislosti od modelu rúry.

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
Fenikel	1 plech	Zelenina	200°C	Kovový rošt	L3	30-40
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

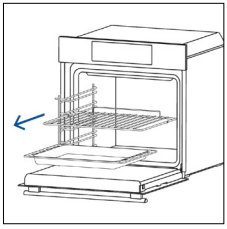
Pyrolytické čistenie (*v závislosti od modelu rúry)
Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.

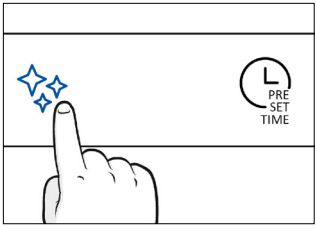
Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.
Na konci cyklu čistenia zanechajú zvyšky jedál na smaltovaných povrchoch biely povlak. Odstráňte tento povlak handričkou navlhčenou v teplej vode so saponátom a použite kefu alebo drôtenku. Vhodnými prostriedkami na čistenie sú teplá voda so saponátom alebo prípravok na čistenie rúry.

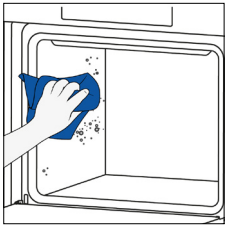
Princíp fungovania:

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.





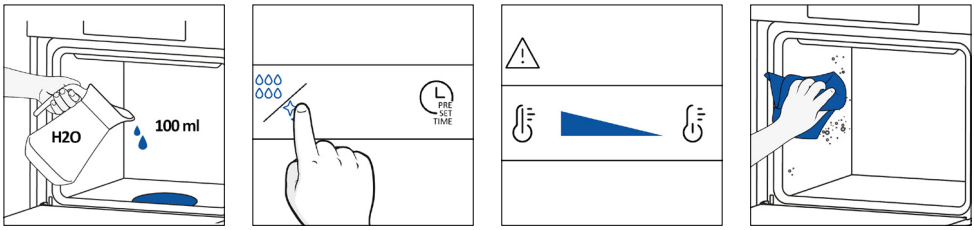


H2O Clean

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.



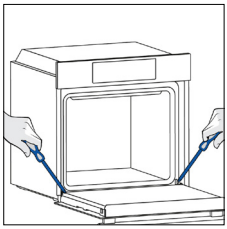
Katalytické čistenie (*v závislosti od modelu rúry)

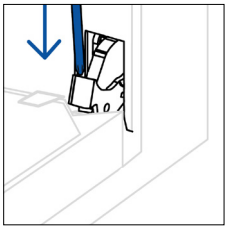
Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasiť so špinavou rúrou.
Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznou štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú mastnotu.
Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú 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.

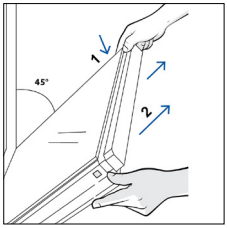
6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

1. Dvierka umiestnite do polohy 90°. Otočte poistné zarážky závesov smerom von zrúry.

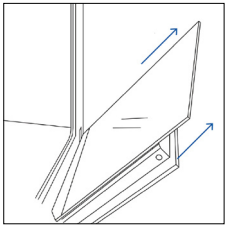




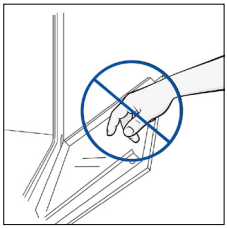
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



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).



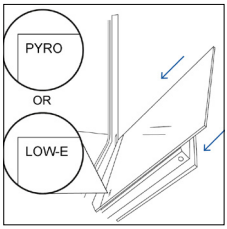
4. ⚠ **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.



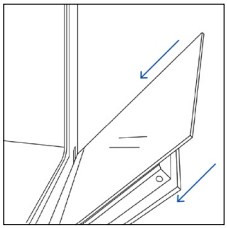
5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



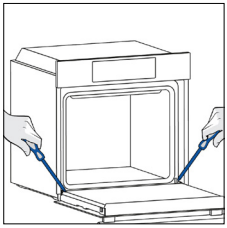
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.

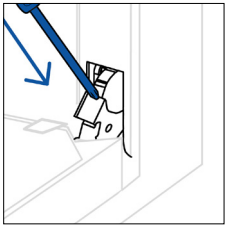


7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



8. Potom vráťte dvierka späť do polohy 90° a otočte poistné zarážky závesov smerom do vnútra rúry.





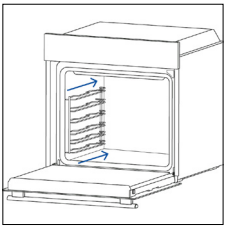
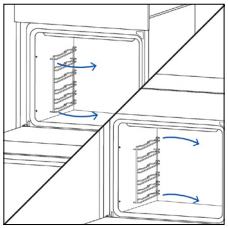
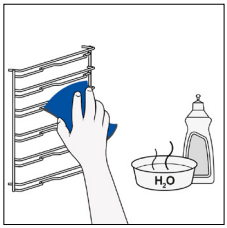
6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

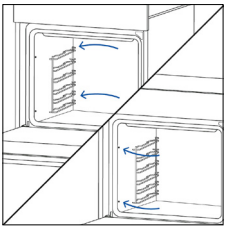
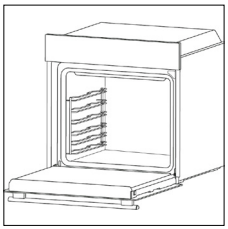
Po každom použití príslušenstvo dôkladne vyčistite a osušte ho uterákom. V prípade pretrvávajúcich zvyškov skúste príslušenstvo namočiť do vody s prídavkom saponátu na približne 30 minút a potom ho znova umyte.

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.

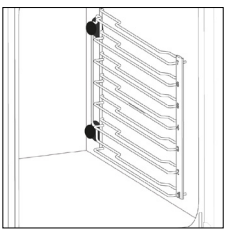
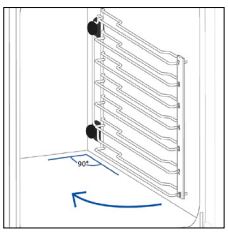




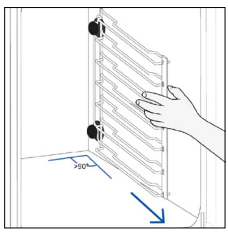



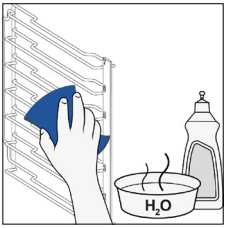
⚠ **VAROVANIE:** Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

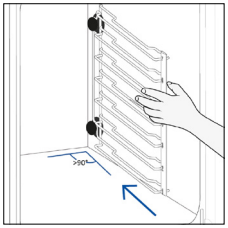
– **Model so 7 úrovňami ***

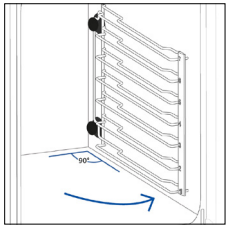
1. Odstráňte bočné držiaky najprv potiahnutím prednej časti v smere šípky a odpojením zadnej časti od skrutiek.
2. Bočné držiaky umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschli.
3. Po procese čistenia namontujte bočné držiak v opačnom poradí: umiestnite zadnú časť medzi skrutky a zatlačte prednú časť v smere šípky.









*v závislosti od modelu rúry

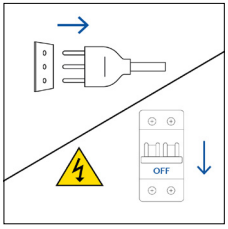
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

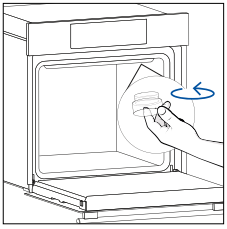
Výmena vrchnej žiarovky:

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.

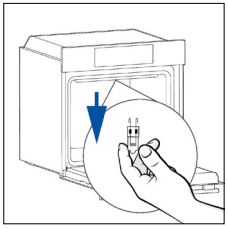
Krok 1



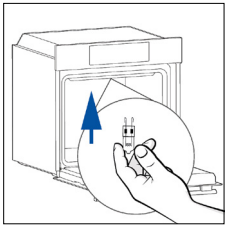
Krok 2



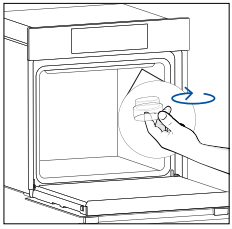
Krok 3



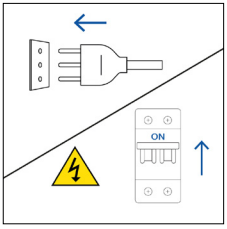
Krok 4

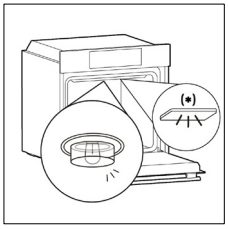


Krok 5



Krok 6



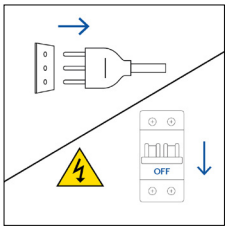


Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)
*V prípade problémov s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

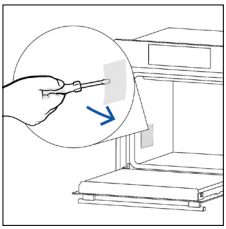
Výmena bočnej žiarovky:

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.

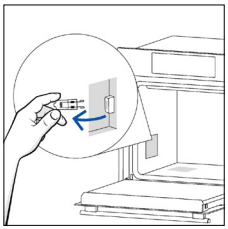
Krok 1



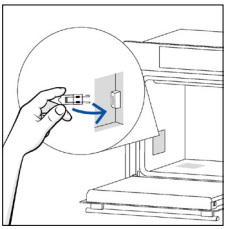
Krok 2



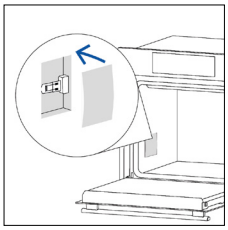
Krok 3



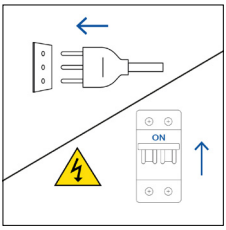
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

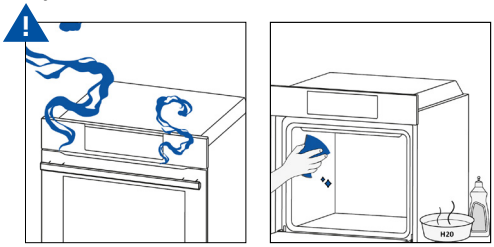
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

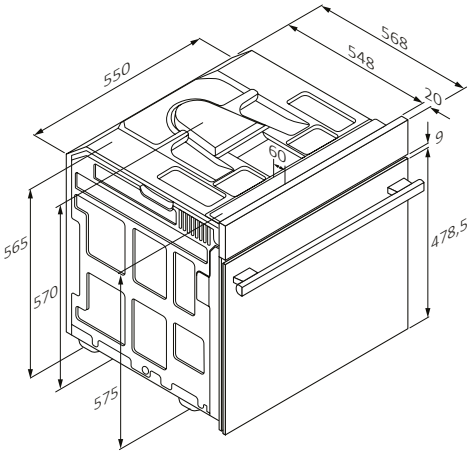
Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej 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.

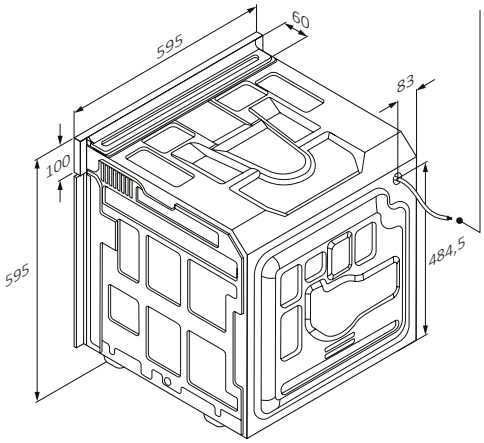
9. INŠTALÁCIA

Inštalačné video výrobku si môžete pozrieť naskenovaním Qr kódu.

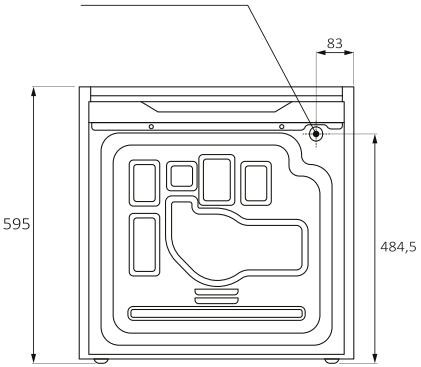
alebo kliknutím na toto **link**

Kábel 1100

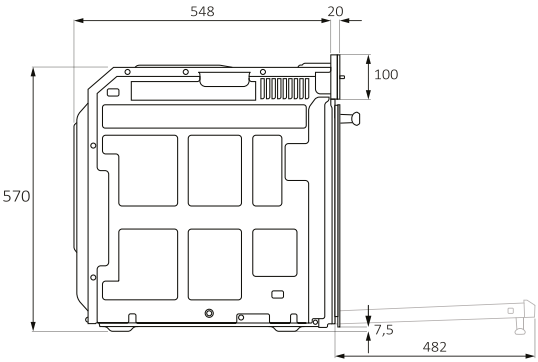




Kábel 1100

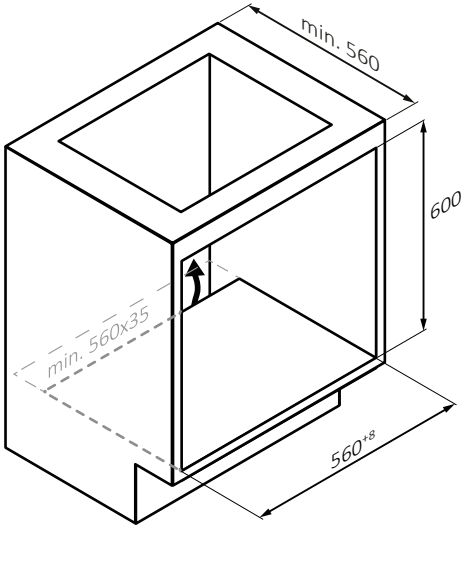


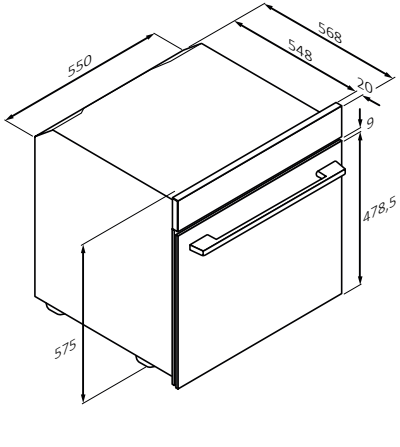
Pohľad zozadu

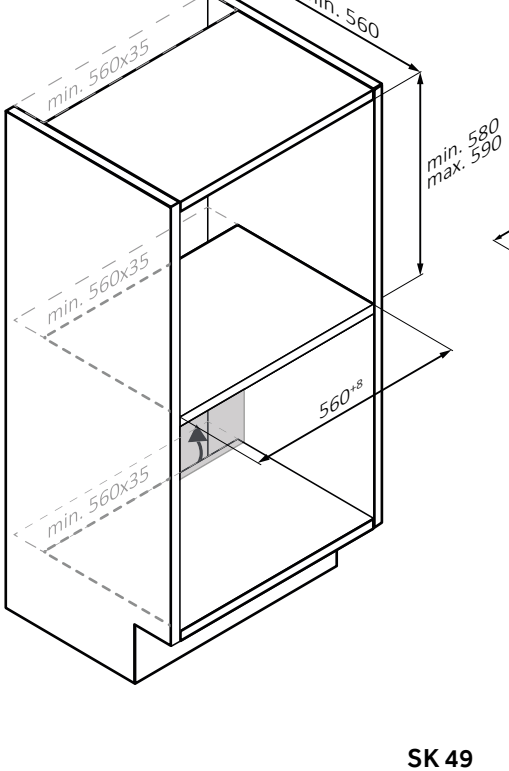


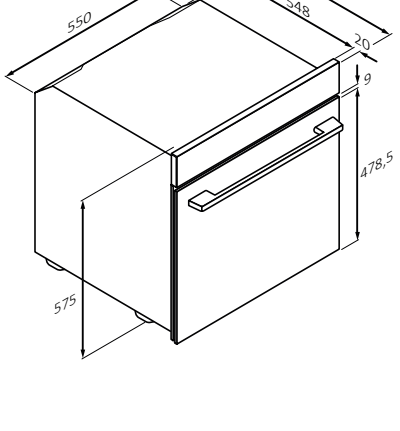
Pohľad zboku

mm

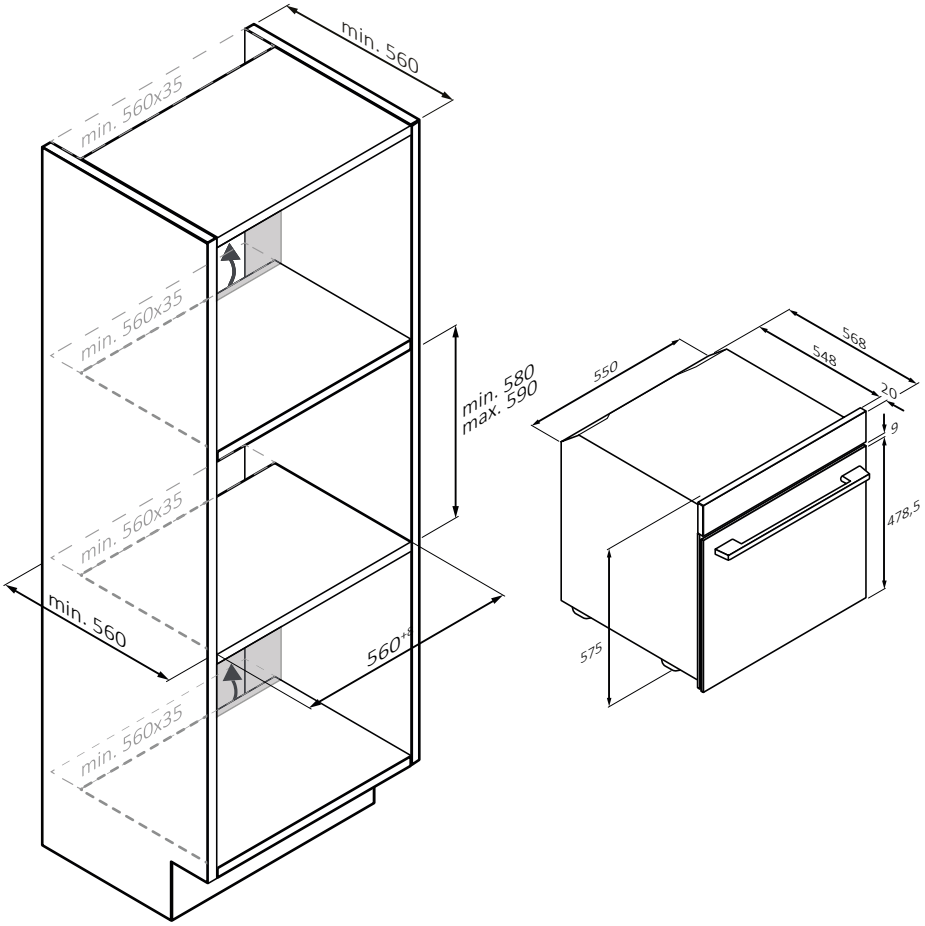

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

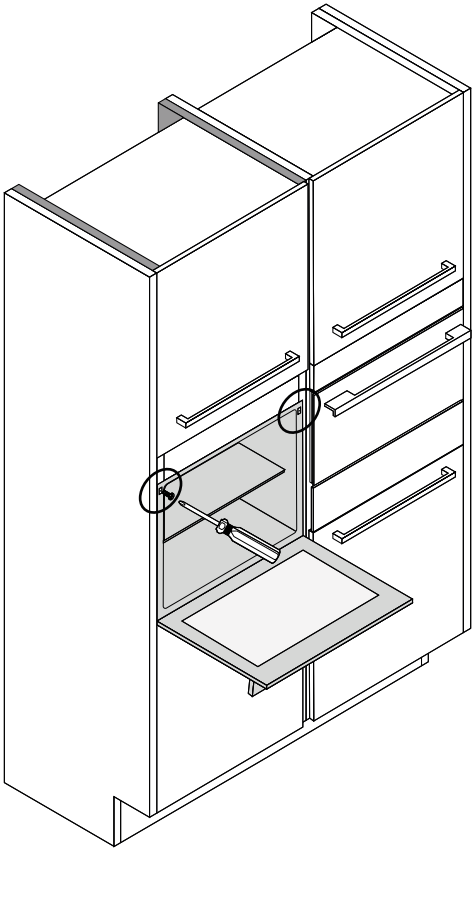

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

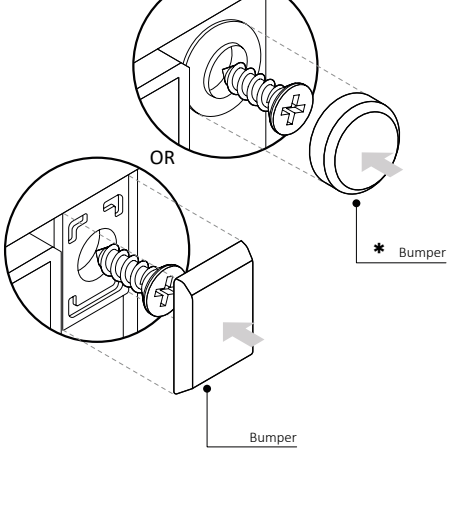

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
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 odpowiednim 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 włączania 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:

* Zależy od modelu piekarnika.

- 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 piroliza nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

OSTRZEŻENIA (*DLA EASY STEAM)

- ⚠ **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
- Do napełniania dna komory należy używać tylko wody pitnej w przypadku funkcji pary.

OSTRZEŻENIA PRZEWODOWA SONDA TEMPERATURY*

- W przypadku wybrania programu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się domyślna temperatura, ale nigdy nie jest ona wyższa niż 200°C: możliwa do wybrania temperatura również jest ograniczona do the 200°C.

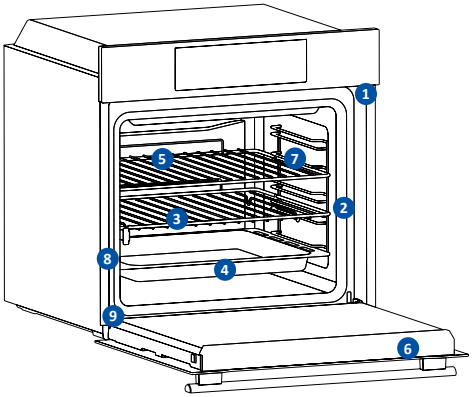
OSTRZEŻENIA (*DOT. NACZYNIA PAROWEGO)

- ⚠**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.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

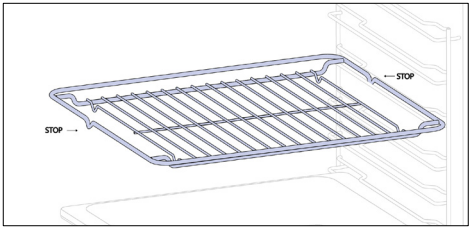


1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji na półkach**
3. **Siatki metalowe**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki** (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Prowadnice teleskopowe**
9. **Numer seryjny i kod QR**

Write here your serial number for future reference.

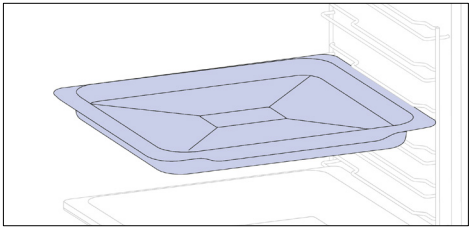
2.2. AKCESORIA

Kratka metalowa



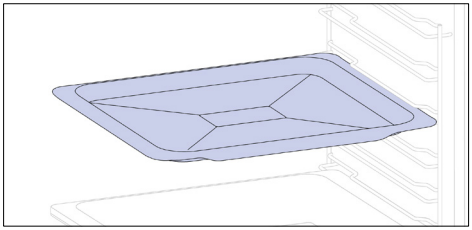
Ruszt w piekarniku to wyjmowana i regulowana półka, na której można ustawiać naczynia kuchenne. Można ją regulować na różnych wysokościach, dostosowując do różnych potrzeb. Nie należy umieszczać potraw bezpośrednio na ruszcie; zamiast tego należy użyć papieru pergaminowego lub odpowiednich blach do pieczenia.

Głębsza taca



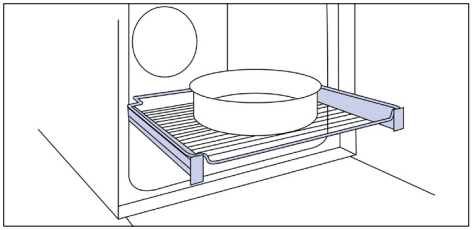
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



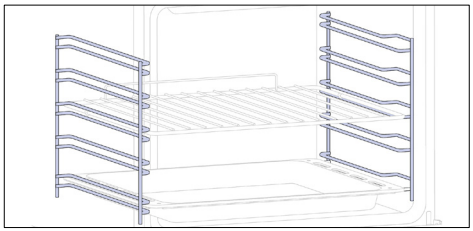
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli jest dostępna*)



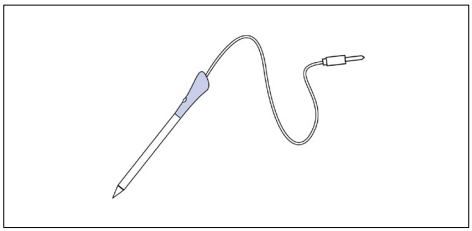
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Boczne siatki druciane (tylko jeśli jest dostępna*)



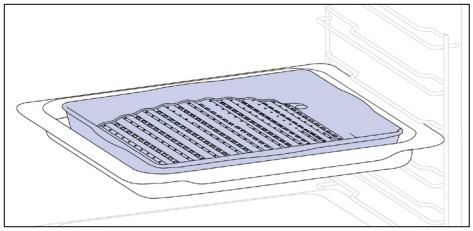
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.
UWAGA: 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

Preci Probe (tylko jeśli jest dostępna*)



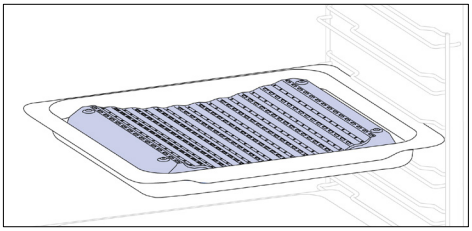
Sonda do mięsa to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą kabla umożliwia kontrolowanie wewnętrznej temperatury potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

Podwójna taca – tryb grillowania
(tylko jeśli jest dostępna*)



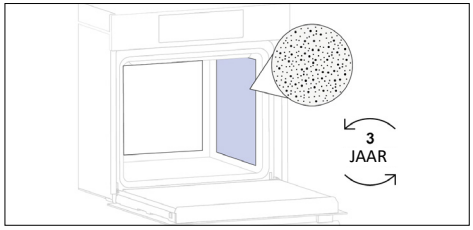
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Podwójna taca – tryb PARA
(tylko jeśli jest dostępna*)

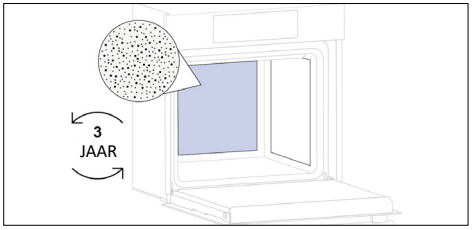


Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

Panele katalityczne
(tylko jeśli jest dostępna*)

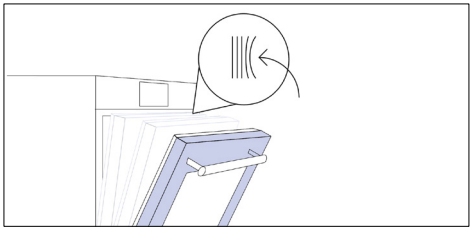


Osłona wentylatora katalityczne
(tylko jeśli jest dostępna*)



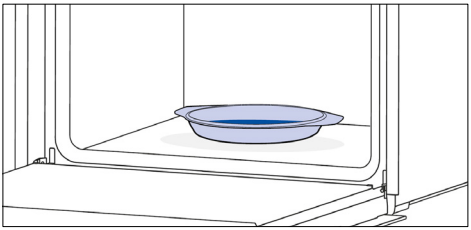
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Zawiasy Soft-close/Soft-open
(tylko jeśli jest dostępna*)



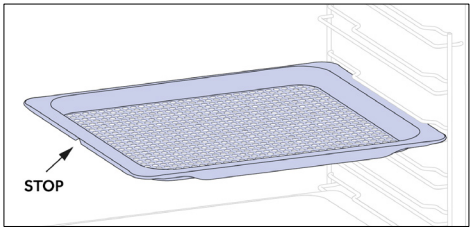
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

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.

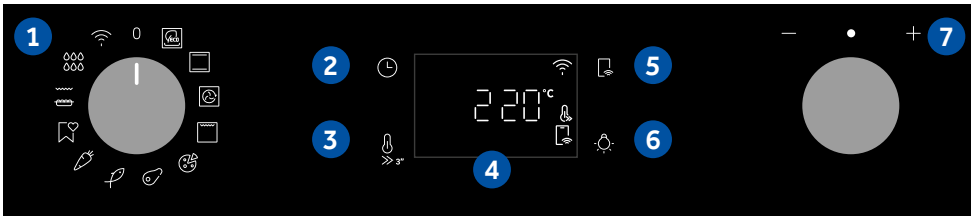
Taca Airfry (tylko jeśli jest dostępna*)



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.

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. Pokrętło wyboru funkcji
2. Godzina
3. Temperatura
4. Wyświetlacz LED 7
5. Zdalne sterowanie
6. Lampa
7. Sterowanie wybieraniem

GŁÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 4 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby ustawić godzinę i cztery razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest tylko minutnik.
3"	**Temperatura**	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę komory, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć opcję szybkiego nagrzewania (dostępna tylko w fazie wstępnego nagrzewania piekarnika). Gdy rozgrzewanie jest aktywne, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia ikona.
	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.

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

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 załącza się w momencie ustawienia pokrętła funkcji w pozycji różnej od zera.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:
Moduł Wi-Fi jest zawsze wyłączony, gdy pokrętło funkcji jest ustawione w pozycji zerowej. Jeśli pokrętło jest ustawione w innej pozycji, przejdź do menu Wi-Fi i wybierz opcję Wyłącz, aby dezaktywować 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.

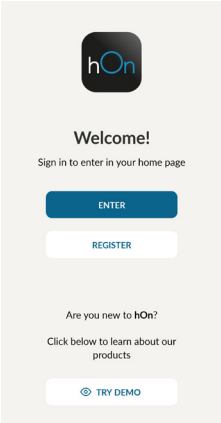
Available on the App Store

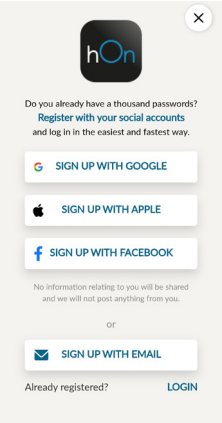
GET IT ON Google Play

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

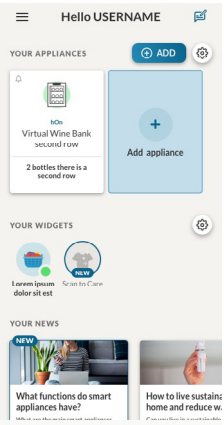




SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

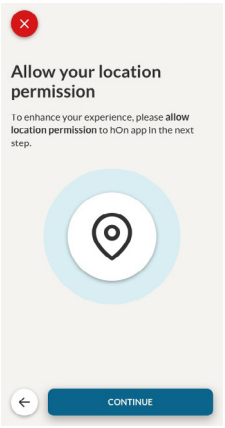
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



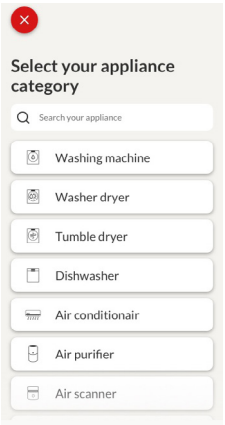
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



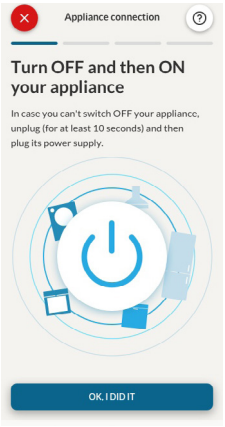
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



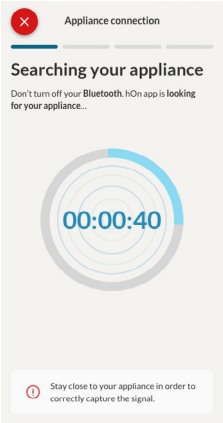
Krok 4

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



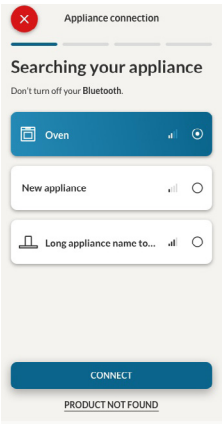
Krok 5

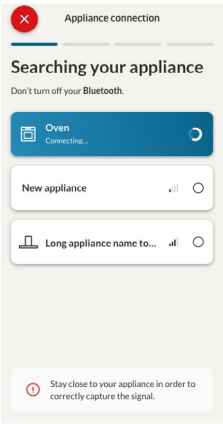
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



Krok 6.1-6.2

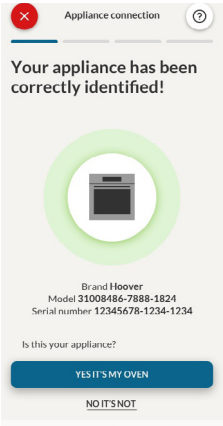
- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund.





Krok 7

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

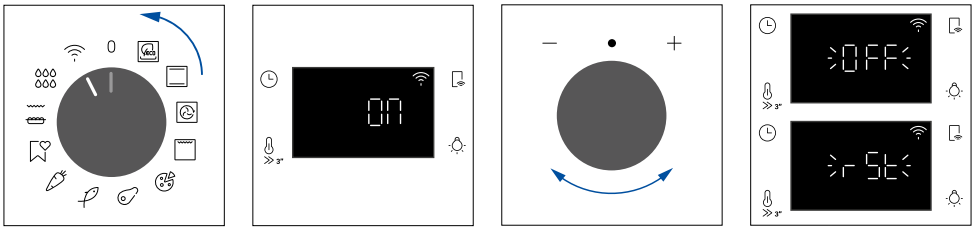


JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po zarejestrowaniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- **WiFi 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. Obróć pokrętło funkcyjne w menu WIFI.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Obracaj pokrętło, 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:

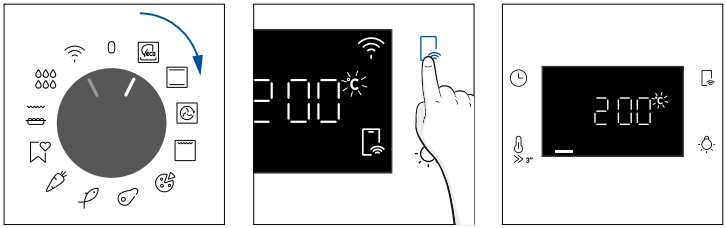
1. Obróć pokrętło funkcyjne w menu WIFI.
2. Naciśnij .
3. Na wyświetlaczu pojawi się „hOn”. Wyświetlone zostaną ikony Wi-Fi i pilota.
4. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.



Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku

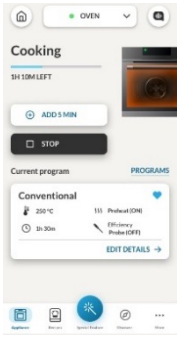


Jak zatrzymać zdalne sterowanie:
Program gotowania można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, obracając pokrętło funkcji do innej pozycji. Czynności te przerywają proces gotowania.
Innym sposobem jest naciśnięcie odpowiedniego przycisku zdalnego sterowania dołączonego do urządzenia. Czynności te przerywają proces gotowania.



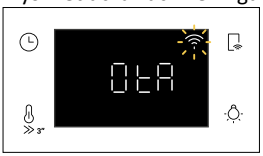
Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

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)

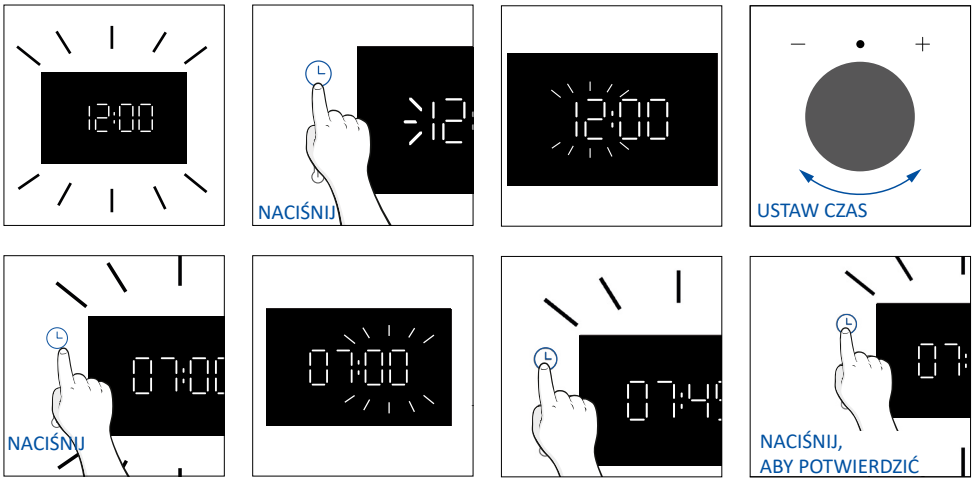
Jak działa pasek stanu

Pasek stanu, oparty na ustawionych programach, ułatwia monitorowanie temperatury i czasu. W szczególności w przypadku funkcji obejmujących podgrzewanie wstępne wyświetla wzrost temperatury w tej fazie. W programach gotowania i funkcji czyszczenia pirolitycznego pokazuje odpowiednio odliczanie czasu gotowania i cykl czyszczenia.

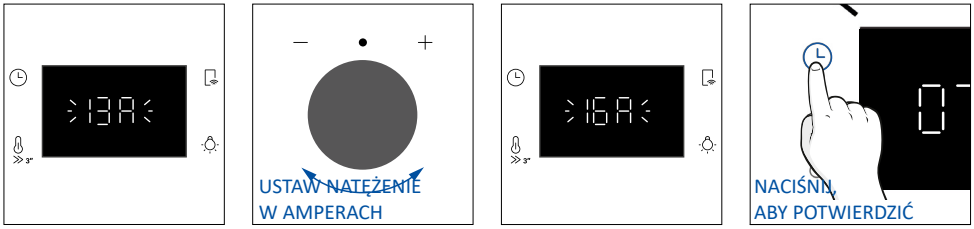
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

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 ją zmodyfikować, naciśnij ◷ i prawym pokrętłem ustaw aktualną godzinę. Naciśnij ponownie ◷ i wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij jeszcze raz ◷ .

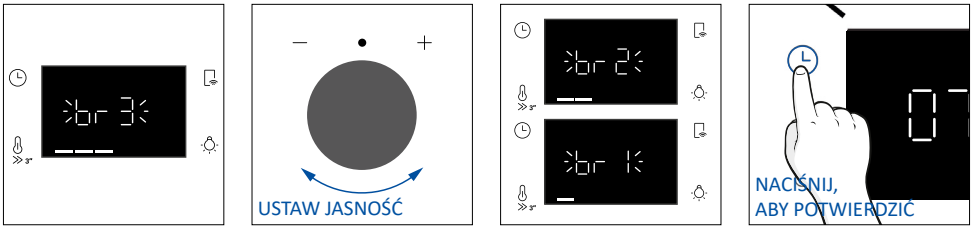


- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** To ustawienie wpływa tylko na pobór mocy podczas szybkiego nagrzewania. Ustawienie 16A gwarantuje szybszy czas nagrzewania przy włączonym szybkim nagrzewaniu. Jeśli w Twoim domu dostępna jest niższa moc, możesz zmienić to ustawienie na 13A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Po prostu obróć prawe pokrętło, aby wybrać żądane ustawienie, a następnie naciśnij przycisk ◷ , aby potwierdzić.

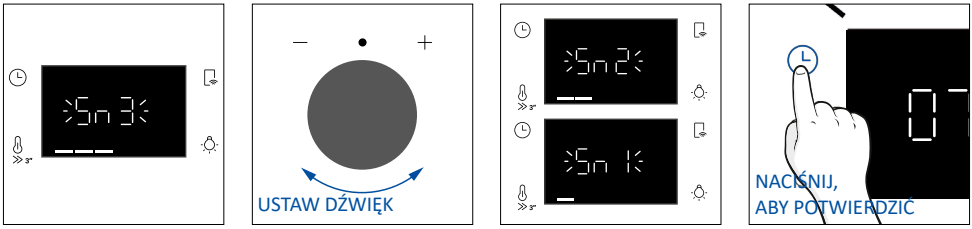


UWAGA: Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, edytowalny za pomocą prawego pokrętła. Aby potwierdzić, naciśnij



- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sn”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, edytowalny za pomocą prawego pokrętła. Aby potwierdzić, naciśnij



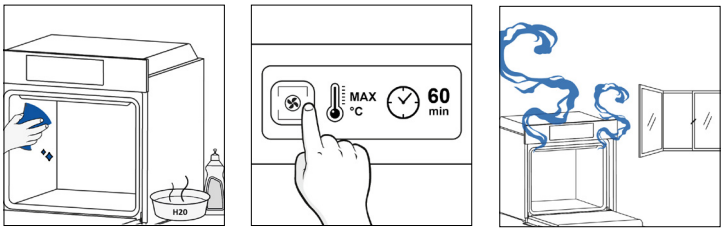
- **INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI**

Gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, można powrócić do ustawień początkowych naciskając jednocześnie przyciski Temperatura i Lampa 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.



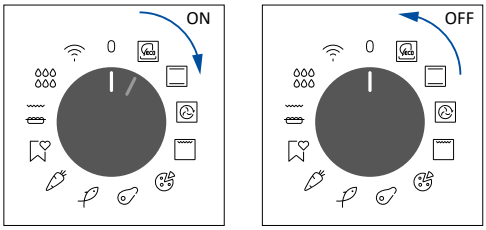
4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

Produkt został zaprojektowany tak, aby był „gotowy do pracy po jednym dotknięciu”, a po obróceniu pokrętła wyboru piekarnik rozpoczyna pracę z ustawieniami domyślnymi.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętło funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program gotowania.
Aby wyłączyć, ustaw pokrętło funkcji w pozycji „0”.

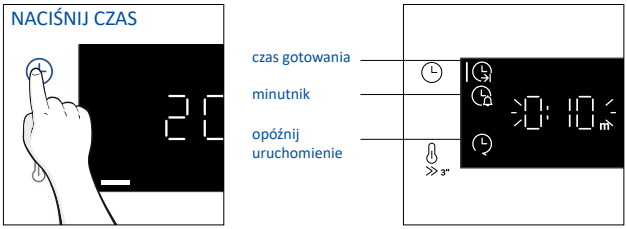


USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętło funkcji i wybierz żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura, którą w każdej chwili można edytować kręcąc prawym pokrętłem (zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę).

MENU CZASU

Uzyskaj dostęp do menu Czas, naciskając ⏲. Aby przejść do opcji ⏲ tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

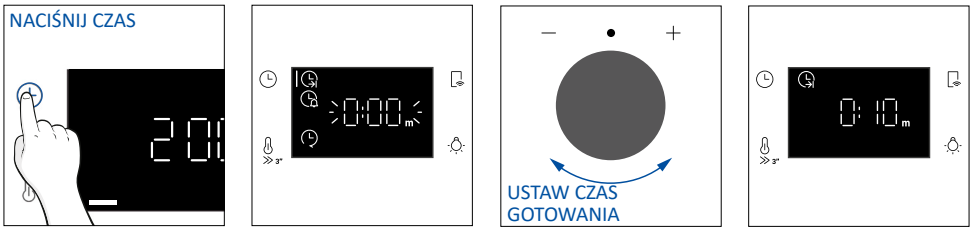


UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Kliknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj pokrętła, aby wyregulować wartość.



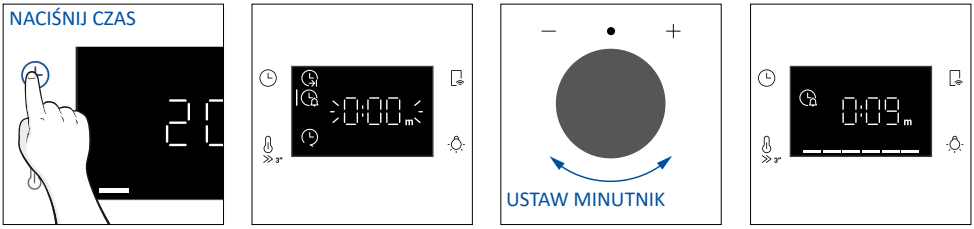
Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, obracając prawe pokrętło. Po upływie czasu gotowanie zostaje zatrzymane.

FUNKCJE Z NAGRZEWANIEM WSTĘPNYM: Po ustawieniu czasu pieczenia i zasygnalizowaniu przez piekarnik zakończenia nagrzewania wstępnego włóż potrawę do piekarnika i potwierdź ręcznie (dotknij przycisku czasu), aby rozpocząć odliczanie czasu pieczenia.

MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.

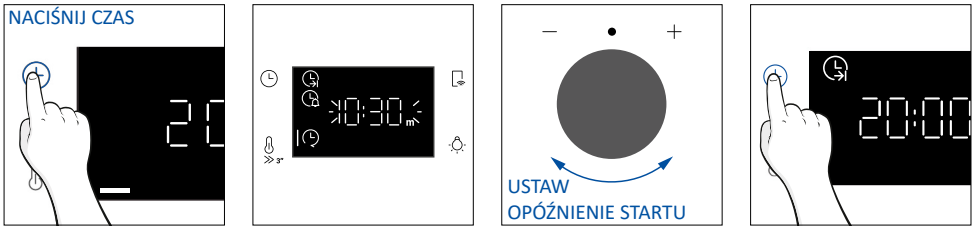
AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Kliknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj pokrętła, aby wyregulować wartość.



Gdy funkcja jest ustawiona, główną informacją pokazywaną na wyświetlaczu jest zawsze godzina. Aby edytować temperaturę, naciśnij , aby przejść do dedykowanego trybu edycji. Po upływie czasu gotowanie trwa do momentu obrócenia lewego pokrętła do pozycji 0.
Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk . Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.

OPÓŹNIJ URUCHOMIENIE

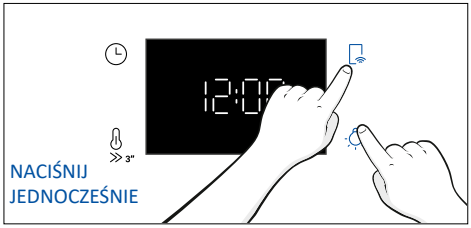
Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania.
AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Stuknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie za pomocą pokrętła ustaw godzinę rozpoczęcia gotowania.



UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

FUNKCJE DODATKOWE
BLOKADA RODZICIELSKA

Ta funkcja pozwala zablokować ekran, aby zapobiec niepożądanemu użyciu przez dzieci. Aby ją aktywować, należy jednocześnie nacisnąć przyciski Lamp i Pilot przez 3 sekundy. Na interfejsie użytkownika pojawi się ikona z kłódki. W tym stanie interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany, i nie można dokonywać zmian w ustawieniach. Blokada rodzicielska pozostaje aktywna nawet po przekręceniu lewego pokrętła w pozycję WYŁ. Aby dezaktywować blokadę dla dzieci, ponownie naciśnij przyciski Lamp i Pilot 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. Po ustawieniu czasu pieczenia i zasygnalizowaniu przez piekarnik zakończenia nagrzewania wstępnego włóż potrawę do piekarnika i potwierdź ręcznie (dotknij przycisku czasu), aby rozpocząć odliczanie czasu pieczenia. UWAGA: Jeśli ustawiono opóźniony start, ręczna weryfikacja nie jest konieczna, gotowanie rozpocznie się automatycznie zgodnie z zaprogramowanym opóźnieniem.

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami w tabeli poniżej dotyczącymi rozgrzewania. “TAK/SZYBKE ROZGRZEWANIE” oznacza, że konieczne jest rozgrzewanie i dostępna jest opcja szybkiego rozgrzewania; “NIE” oznacza, że rozgrzewanie nie jest dostępne, a jedzenie należy włożyć do zimnego piekarnika . Po zakończeniu nagrzewania wyświetlacz zacznie migać, a rozlegnie się sygnał dźwiękowy: dotknij ◷ aby kontynuować program gotowania.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki (Model 6-poziomowy)	Sugerowana pozycja półki (Model 7-poziomowy)	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Tradycyjny	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250/300°C***	L4 (jedna taca) L2+L5 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	L3 (jedna taca) L3+L6 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 do cienkich potraw, L4 do gęstszych potraw.	L7 do cienkich potraw, L5 do gęstszych potraw.	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	**Zapiekanka(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	L4	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.

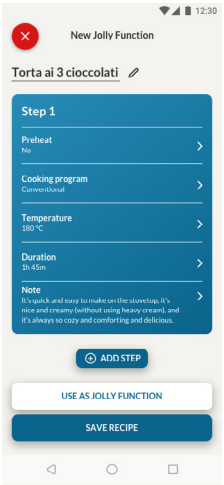
*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
*** Zależy od modelu piekarnika.

4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	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
	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.



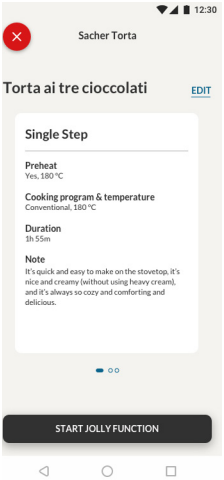
Jak ustawić funkcję Jolly:

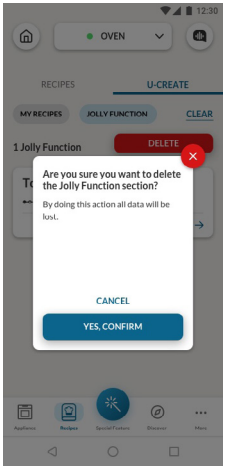
Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję U-CREATE w aplikacji, wybierz przepis, którego chcesz użyć, i kliknij opcję „Użyj jako funkcji Jolly". Od tego momentu możesz uruchomić ją z poziomu produktu, bez interakcji z aplikacją. Aby rozpocząć proces gotowania, wystarczy ustawić pokrętło funkcji 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.

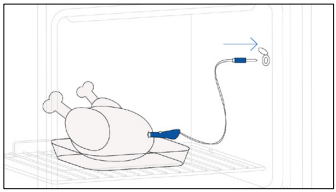
W wyskakującym okienku wyświetli się prośba o potwierdzenie.

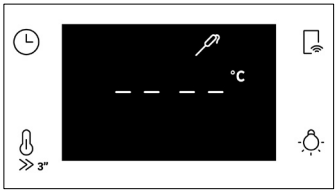
W następnym kroku funkcja Jolly zapisana w piekarniku zostanie usunięta i nie będzie już dostępna w aplikacji.

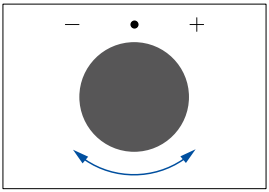
PRECI PROBE

Jak używać sondy:

1. Podłącz sondę do odpowiedniego portu piekarnika i włóż akcesorium do potrawy. Jeśli chcesz użyć sondy, włóż ją przed uruchomieniem funkcji.
2. Na wyświetlaczu pojawi się ikona sondy. Dostępne są tylko dedykowane funkcje lub programy gotowania. Od tego momentu wyświetlana będzie temperatura sondy
3. Wybierz funkcję gotowania i ustaw docelową temperaturę sondy, aby rozpocząć. Piekarnik użyje wówczas danych z sondy do monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy i zakończy pieczenie po osiągnięciu żądanej temperatury.
   UWAGA: Gdy korzysta się z sondy, nie ma potrzeby ustawiania minutnika; pieczenie zatrzyma się automatycznie po przekroczeniu zadanej temperatury.
4. Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy ostrożnie wysunąć sondę z potrawy.





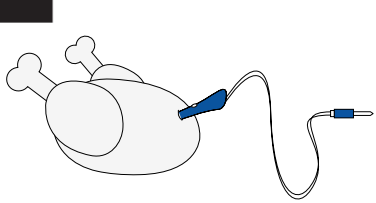


Ikona sondy zostanie wyświetlona na ekranie. Gdy ta ikona jest aktywna, dostępne są tylko określone funkcje lub programy gotowania. Jeżeli spróbujesz skorzystać z innych funkcji, piekarnik wyświetli komunikat „nie można użyć sondy”.



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 (Tradycyjny, 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

4.2.3. FUNKCJA WIELOETAPOWA

Funkcja wieloetapowa pozwala na utrzymanie wcześniej ustawionych parametrów gotowania (temperatura i czas) podczas zmiany funkcji w trakcie gotowania, poprzez obracanie pokrętła wyboru.
Funkcja jest dostępna dla wszystkich funkcji oprócz ECO i JOLLY.

*Zależy od modelu piekarnika.

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 Wielopoziomowo	175°C 160°C	T	Blacha do pieczenia	L3 L4	20-30 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 Wielopoziomowo	170°C 150°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2 L4	30-40 40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Siatka metalowa +forma do ciasta	L1+L4	50-60
	Ciastka	1	Tradycyjny Wielopoziomowo	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3 L4	25-30 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	Tradycyjny	180°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	Tradycyjny Pizza	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	Tradycyjny	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 poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	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 metalowa +forma do ciasta	L2 L3	30-40 40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Siatka metalowa +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 metalowa +forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L3	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
	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 podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	05	N	Kratka metalowa	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
	Mięso	NIE	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Do pieczeni wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.
	Ryby	NIE	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Mięso +Para (***)	NIE	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Do pieczeni wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.
	Ryby +Para (***)	NIE	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa +Para (***)	NIE	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Chleb +Para (hON app)	NIE	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Do chleba lub bochenków chleba
	Piekarnia wszystko w+Para (hON app)	NIE	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	Od 40 do 200	80-130	95°C	Do wyrastania i bezpośredniego pieczenia chleba lub bochenków chleba w pojemniku. Całkowity czas gotowania obejmuje 60 minut procesu wyrastania.

[1] przestrzeń spód
[2] Naczynie parowe

* Dodaj wodę na dno komory lub do dedykowanego naczynia (jeśli występuje). Nie wlewaj wody, gdy piekarnik jest gorący, aby uniknąć uszkodzenia emalii.
*** Zależy od modelu piekarnika.

UWAGA: jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie zfunkcji standardowych.

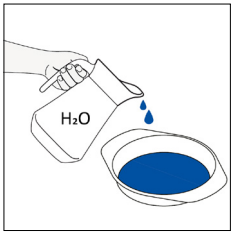
UWAGA: do gotowania potraw możesz użyć trybu „Easy Steam" z menu kategorii żywności. Tryb „Easy Steam" pozwala uzyskać bardziej chrupiącą skórkę i błyszczącą powierzchnię. Trybu „Easy Steam" używaj do gotowania na jednym poziomie i nie podgrzewaj wcześniej naczynia. Wlej podaną w tabeli objętość wody na dno komory i aktywuj funkcję, gdy piekarnik jest zimny. Wartości w tabeli to średnie parametry dla każdej grupy żywnościowej. Mogą być zmieniane zgodnie z preferencjami.

*** Po użyciu trybu „Easy Steam”**
W zależności od częstotliwości użytkowania i twardości wody na dnie komory mogą gromadzić się osady kamienia.
Po użyciu trybu „Easy Steam” przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
Aby usunąć plamy z kamienia, wlej na dno komory mieszankę składającą się z 100 ml octu i 50 ml wody.
Odczekaj około 10 minut, a następnie wytrzyj miękką ściereczką.

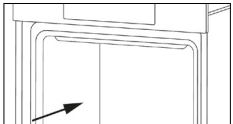
*** Po użyciu naczynia do gotowania na parze**
W zależności od częstotliwości użycia i twardości wody, w naczyniu mogą pozostać osady z kamienia.
Po użyciu naczynia do gotowania na parze należy odczekać, aż urządzenie ostygnie, zanim zostanie wyczyszczone.
Aby usunąć osady, wlej do naczynia mieszankę 150 ml octu i 50 ml wody.
Po około 10 minutach przetrzyj miękką ściereczką.

*JAK KORZYSTAĆ Z NACZYNIA PAROWEGO W PROGRAMACH GOTOWANIA NA PARZE

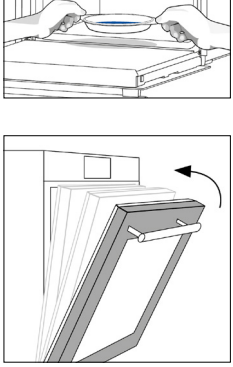
Po wybraniu programu gotowania na parze postępuj zgodnie z następującymi krokami:

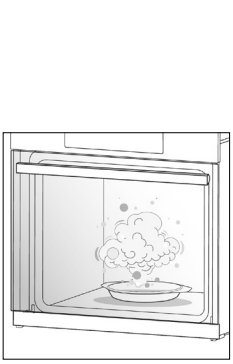


1. Dodaj zalecaną ilość wody do naczynia do gotowania na parze z kranu lub za pomocą dzbanka.



2. Umieść naczynie do gotowania na parze na dnie komory piekarnika.





3. Upewnij się, że drzwi piekarnika są zamknięte.

Domyślny czas zostanie wyświetlony, a program gotowania rozpocznie się automatycznie po jednej sekundzie. Czas można zmienić, obracając prawym pokrętłem; Temperaturę gotowania można zmienić, naciskając dedykowaną ikonę. Oba parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w powyższej tabeli.

* Zależy od modelu piekarnika.

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria ku-chenne	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
Koper włoski	1 taca	Warzywa	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Dynie, pokrojo-ne 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

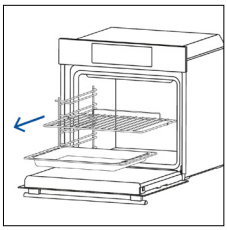
Czyszczenie pirolityczne (*w zależności od modelu piekarnika)
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

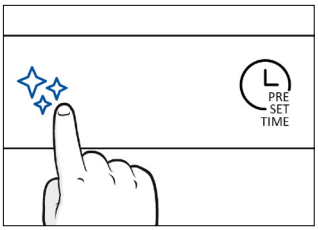
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawią białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

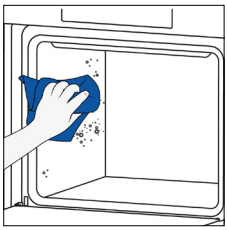
Jak to działa:

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.





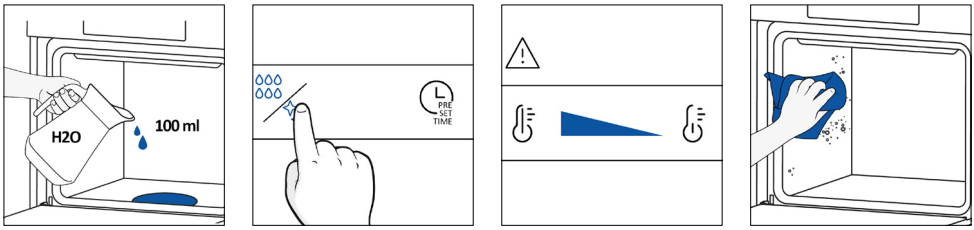


H2O Clean

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.



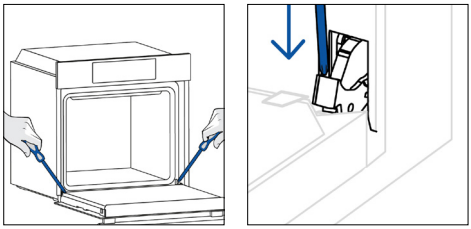
Czyszczenie katalityczne (*w zależności od modelu piekarnika)

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.

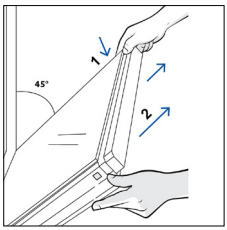
Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

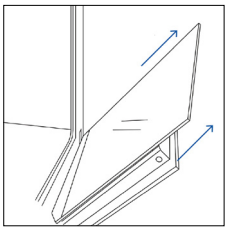
1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.



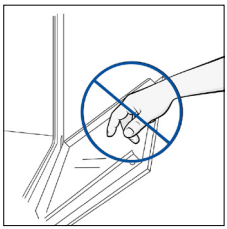
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



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).



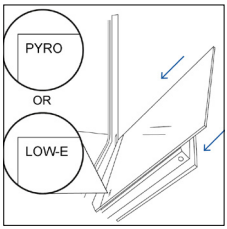
4. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



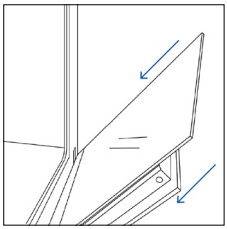
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



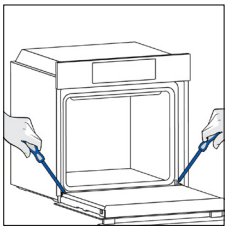
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E / PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

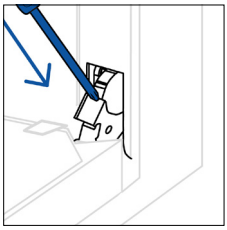


7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





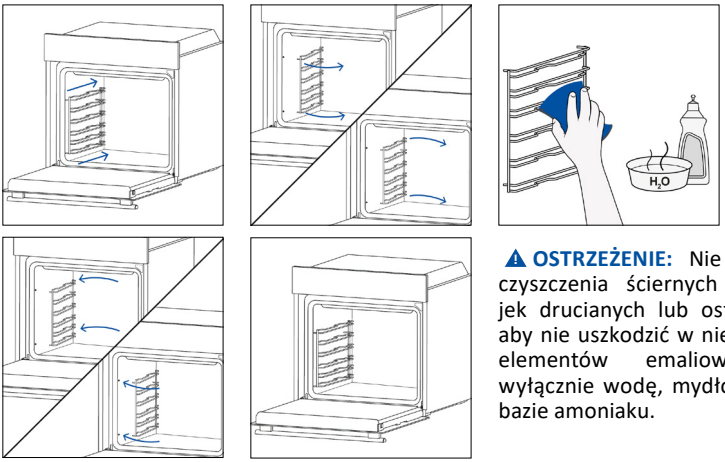
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

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**

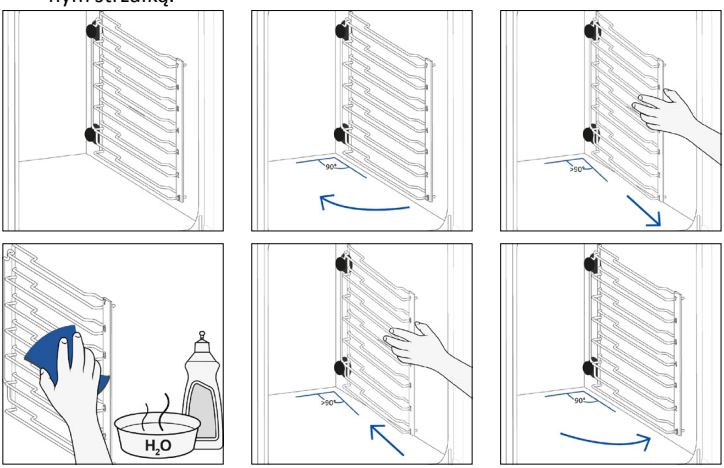
1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.



⚠ **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.

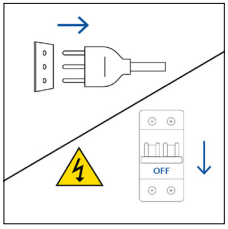
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

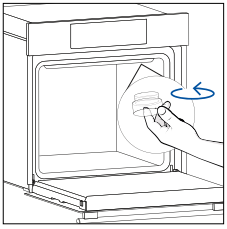
Wymiana żarówki na górze:

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.

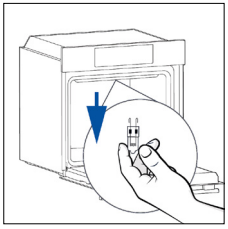
Krok 1



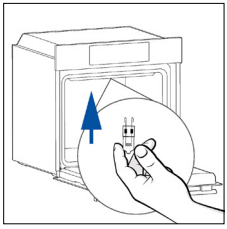
Krok 2



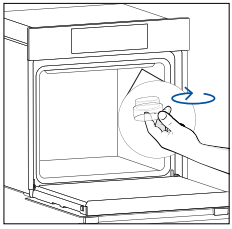
Krok 3



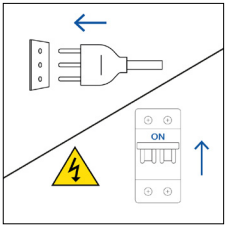
Krok 4

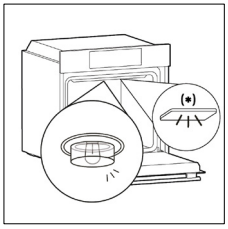


Krok 5



Krok 6



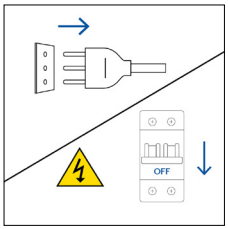


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)
*W przypadku problemów z tą lampą skontaktuj się z obsługą klienta.

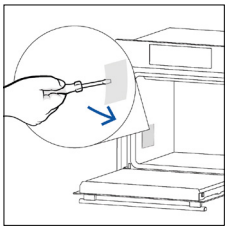
Wymiana żarówki bocznej:

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.

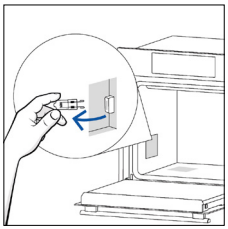
Krok 1



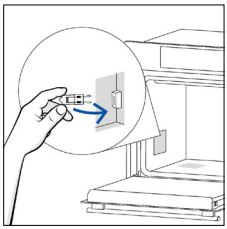
Krok 2



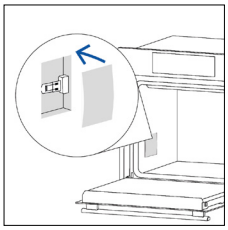
Krok 3



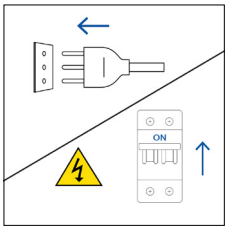
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

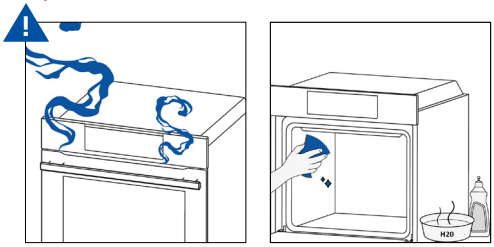
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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.

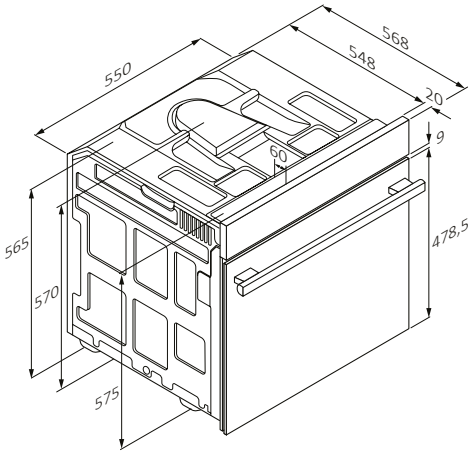
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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.

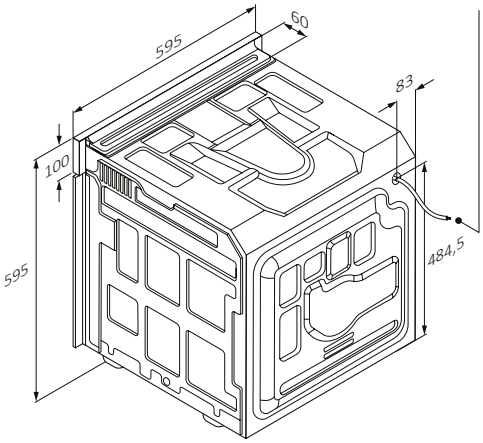
9. MONTAŻ

Możesz obejrzeć film instalacyjny produktu, skanując kod QR.

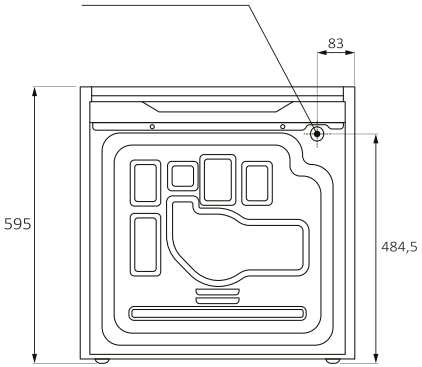
lub klikając tutaj **link**



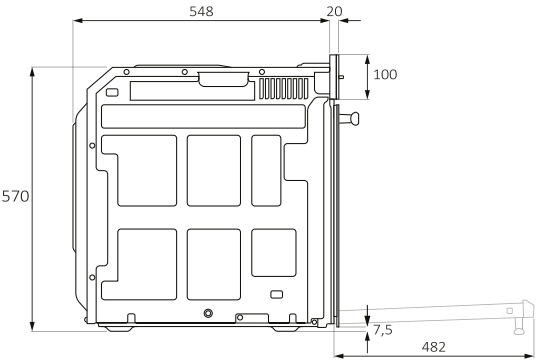
Kabel 1100



Kabel 1100

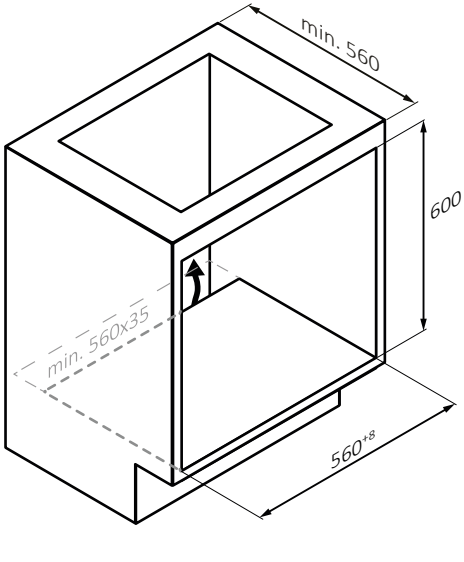


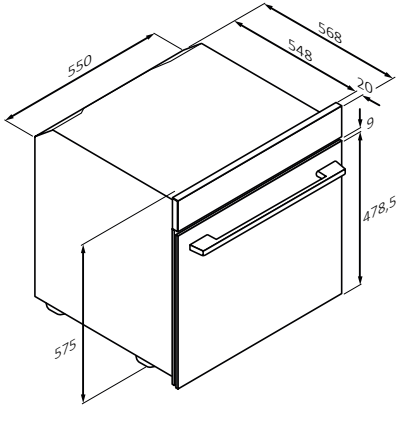
Widok tylny

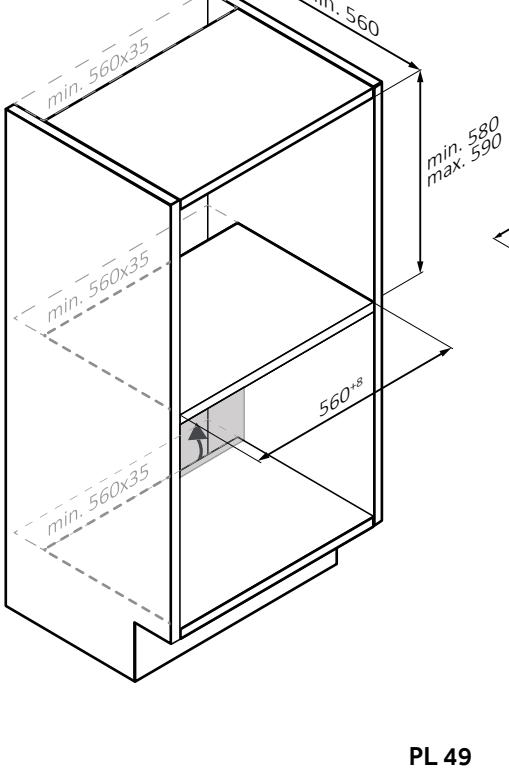


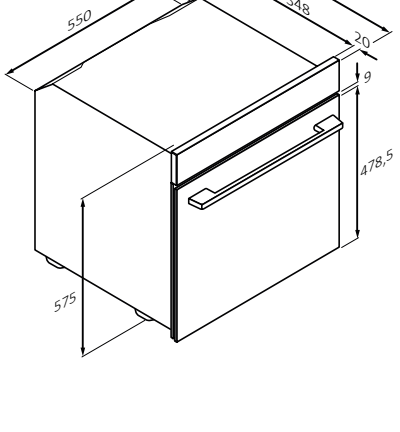
Widok boczny

mm

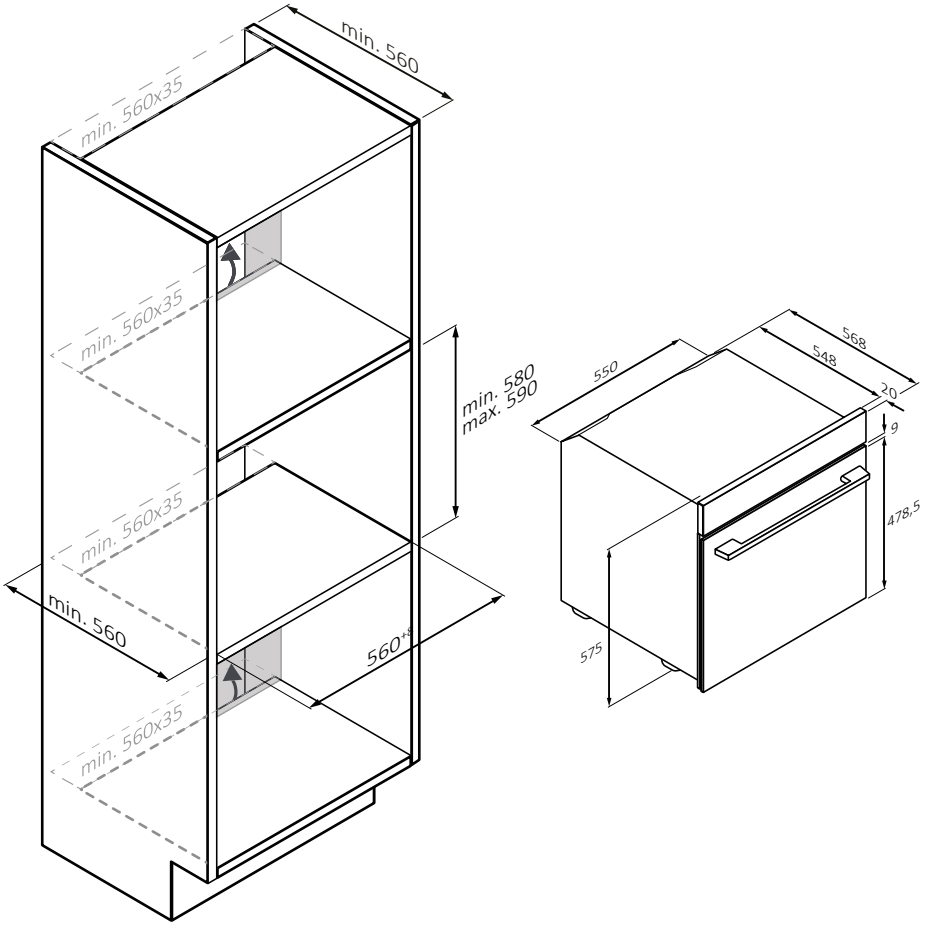

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

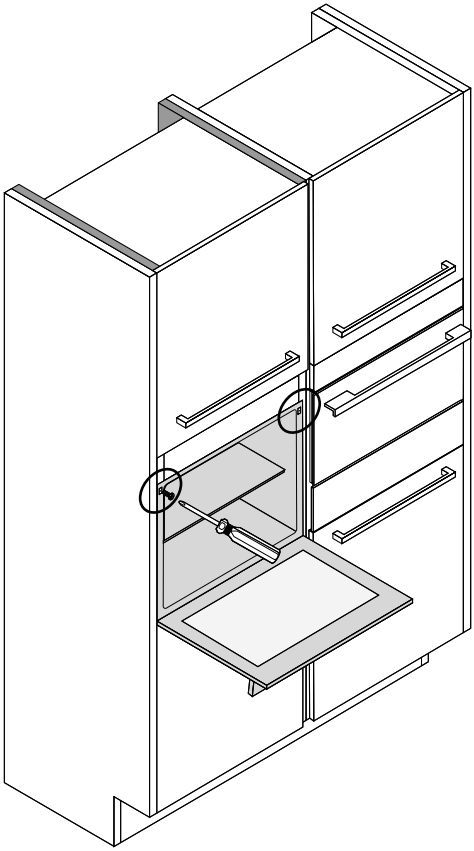

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

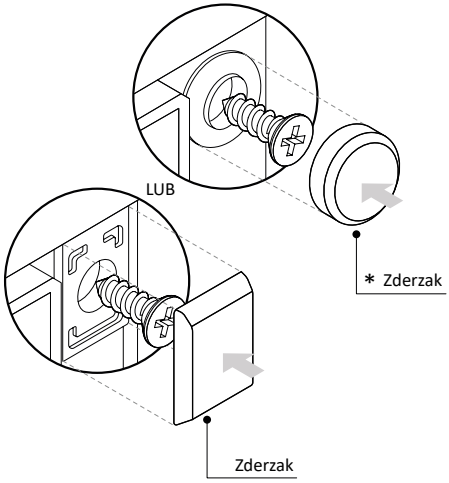

550
568
548
20
9
478,5
575

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 SNADNÉ PEČENÍ V PÁŘE)

- ⚠ **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 spodní částí vnitřního prostoru před pečením v páře používejte pouze pitnou vodu.

VAROVÁNÍ DRÁTOVÁ TEPLOTNÍ SONDA *

- Po navolení programu pečení se na displeji zobrazí výchozí teplota, ale nikdy ne vyšší než 200 °C: volitelná teplota je také omezena na 200 °C.

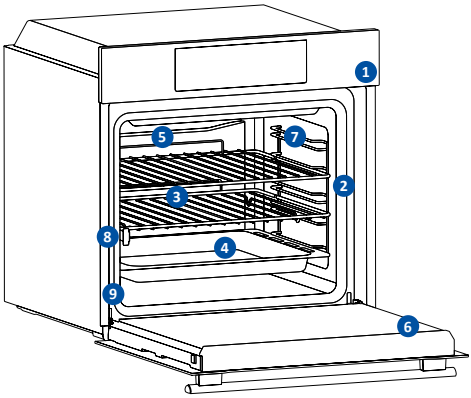
VAROVÁNÍ (*PRO PARNÍ NÁDOBU)

- ⚠ **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.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU

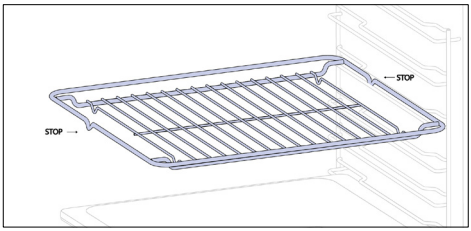


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic police**
3. **Kovová mřížka**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Porta do forno**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Teleskopické vodicí lišty**
9. **Sériové číslo a QR kód**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

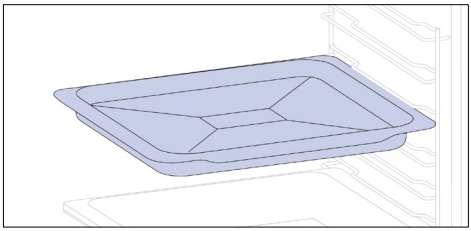
2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kovový rošt



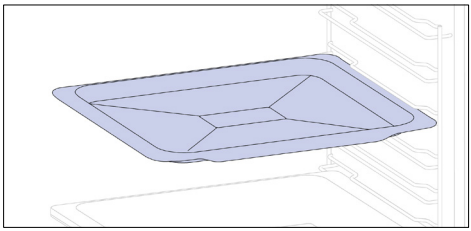
Drátěný rošt v troubě je vyjímatelný a nastavitelný rošt, který slouží k uložení kuchyňského náčiní a lze jej nastavit do různých výšek pro různé potřeby vaření. Nepokládejte jídlo přímo na něj; místo toho použijte pečicí papír nebo vhodné plechy na pečení.

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.

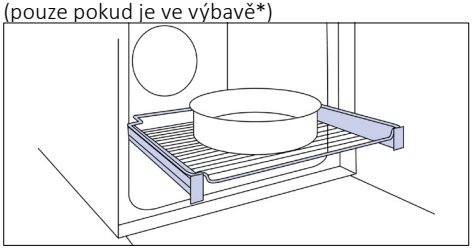
Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



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.

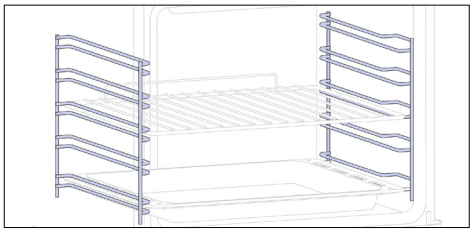
Teleskopické vodicí lišty

(pouze pokud je ve výbavě*)



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.

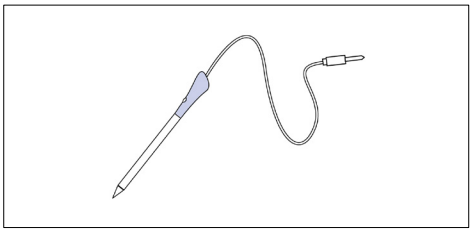
Boční drátěné rošty (pouze pokud je ve výbavě*)



Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

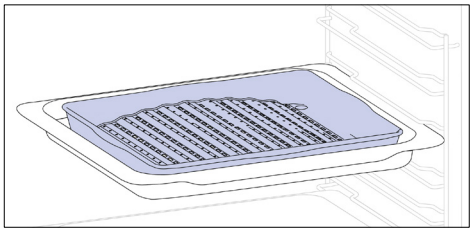
POZNÁMKA: 6 nebo 7 úrovní v závislosti na modelu.

Preci Probe (pouze pokud je ve výbavě*)



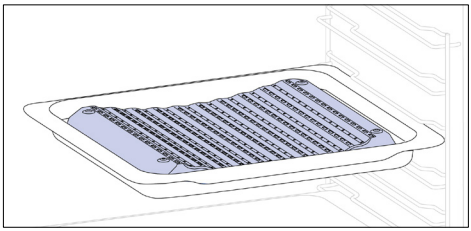
This Preci Probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for Ryby and Maso.

Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ
(pouze pokud je ve výbavě*)



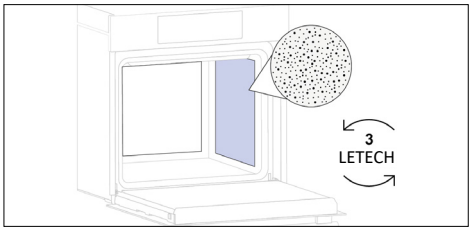
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

Dvojitý plech – režim PÁRA
(pouze pokud je ve výbavě*)

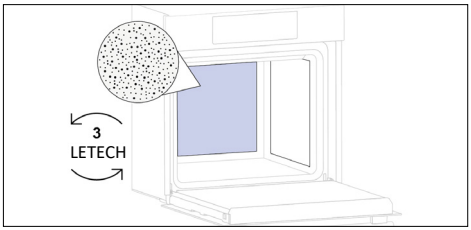


Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Katalytické panely (pouze pokud je ve výbavě*)

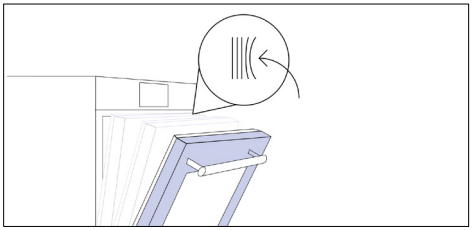


Katalytické kryt ventilátoru
(pouze pokud je ve výbavě*)



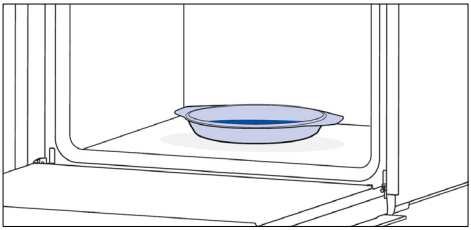
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání
(pouze pokud je ve výbavě*)



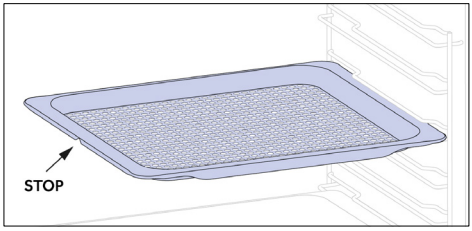
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

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.

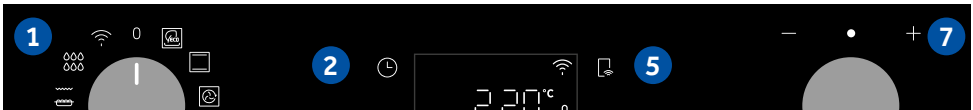
Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě*)



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.

CZ: Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



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. Otočný volič funkcí
2. Čas
3. Teplota
4. Displej LED
5. Dálkové ovládání
6. Světlo
7. Otočný ovladač

HLAVNÍ FUNKCE

Displej má čtyři hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Čas	Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu), trikrát stlačte pre odložený štart. V pohotovostním režimu je k dispozici pouze minutka.
3"	**Teplota**	Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru, stisknutím a podržením na 3 sekundy aktivujte možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby). Když je aktivní předehřev, na displeji se zobrazuje příslušná ikona.
	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.

2.4 PŘIPOJENÍ

Parametry bezdrátového přenosu

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximální výkon [mW]	100	10

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:
Modul WIFI se zapne, jakmile je ovladač funkcí otočen do jiné než nulové polohy.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:
Modul WIFI se vždy vypne po otočení ovladače funkcí do nulové polohy.
Pokud je ovladač otočen do jiné polohy, přejděte do nabídky WIFI a volbou Vypnout deaktivujte WIFI.

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.

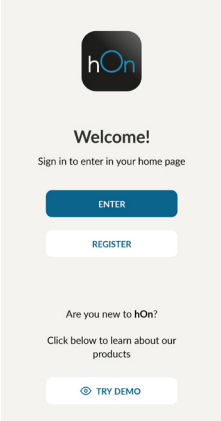
Available on the App Store

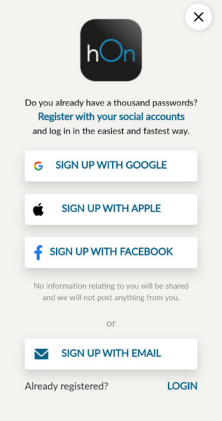
GET IT ON Google Play

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

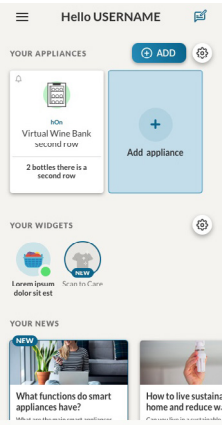




RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

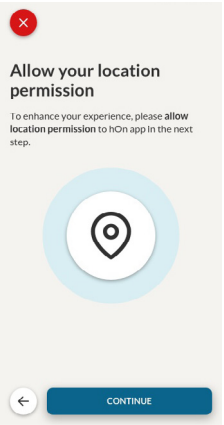
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



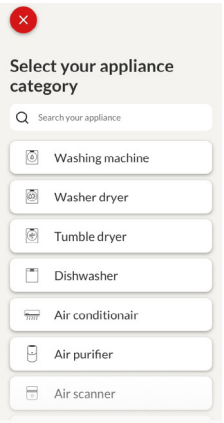
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



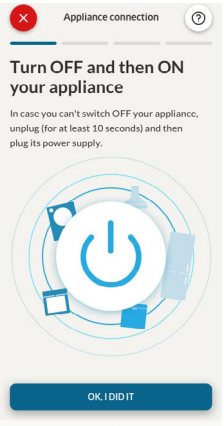
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



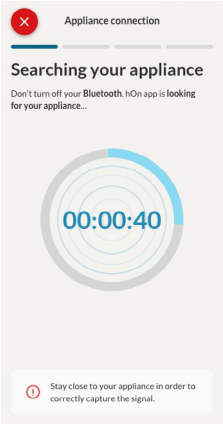
Krok 4

- Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte.



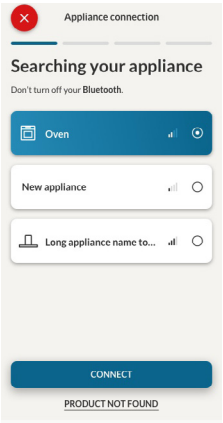
Krok 5

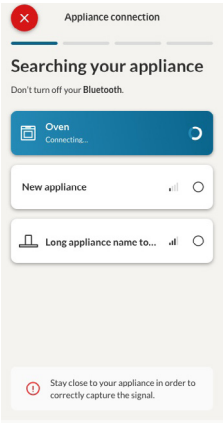
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



Krok 6.1-6.2

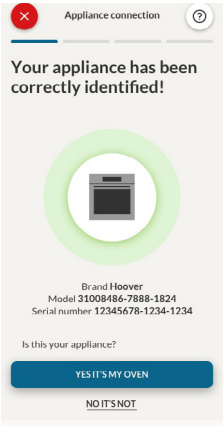
- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.





Krok 7

- Trouba bude nalezena a můžete ji ovládat pomocí aplikace hOn.

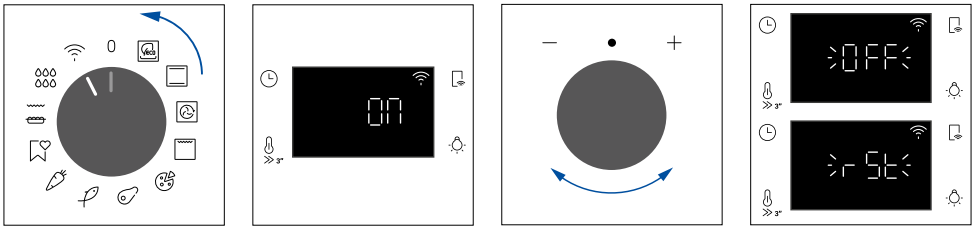


JAK ZMĚNIT NASTAVENÍ WIFI

Jakmile je spotřebič zaregistrován, uživatel může měnit nastavení WIFI mezi:

- **ZAPNOUT WIFI:** Stav trouby je možné sledovat pouze pomocí aplikace.
- **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. Otočte ovladač funkcí na nabídku WIFI.
2. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
3. Otáčejte otočným ovladačem, 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:

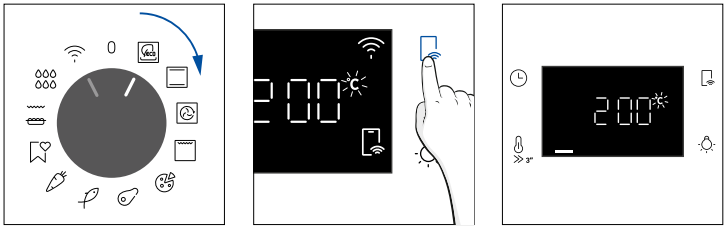
1. Otočte ovladač funkcí na nabídku WIFI.
2. Stiskněte .
3. Na displeji se zobrazí „hOn“. Zobrazí se obě ikony WIFI a Dálkové ovládání.
4. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.



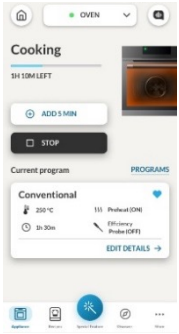
Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.



Jak zastavit dálkové ovládání:
V průběhu programu přípravy pokrmu je možné provést zastavení přímo na spotřebiči otočením ovladače funkcí do jiné polohy. Tyto úkony přeruší probíhající pečení.
Další možností je stisknutí odpovídajícího tlačítka na dálkovém ovladači dodaném se spotřebičem. Tyto úkony přeruší probíhající pečení.



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)

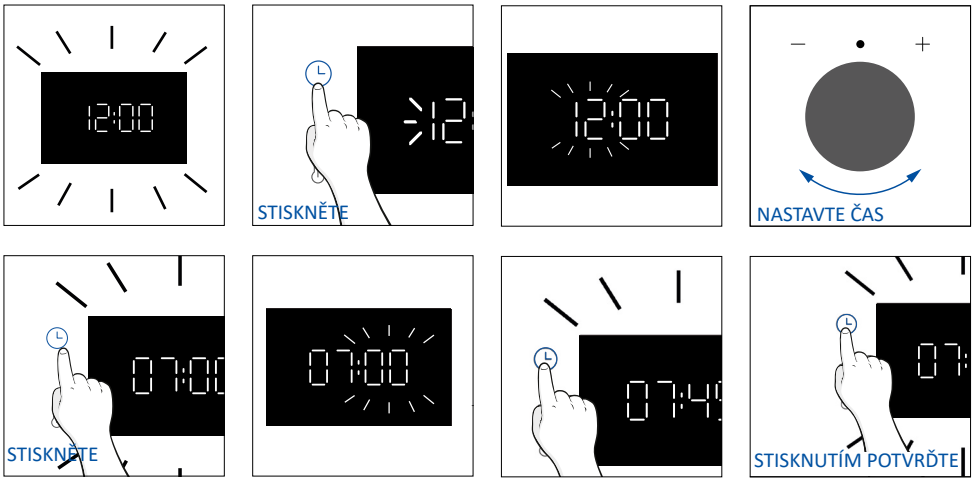
Jak funguje stavový řádek

Stavový řádek zjednodušuje sledování teploty a času podle nastavených programů. Konkrétně u funkcí zahrnujících předehřev zobrazuje zvyšování teploty během této fáze. V programech přípravy pokrmu a při pyrolytickém čištění ukazuje odpočet doby pečení a cyklu čištění.

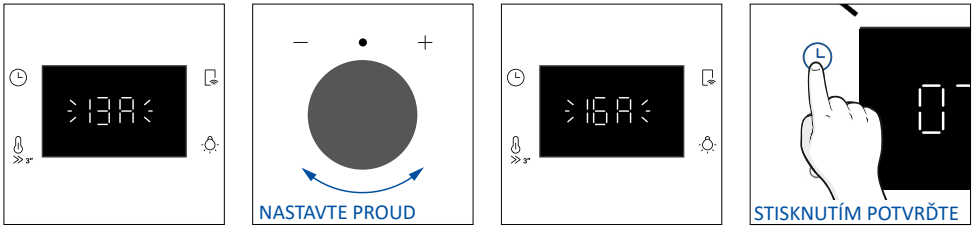
3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

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 ho upravit, stiskněte tlačítko ⏲ a pravým otočným ovladačem nastavte aktuální hodiny. Znovu stiskněte tlačítko ⏲ a stejným postupem nastavte minuty. Dalším stisknutím tlačítka ⏲ potvrďte nastavení.

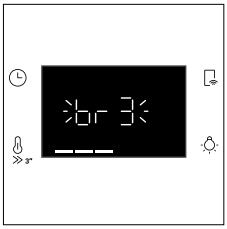
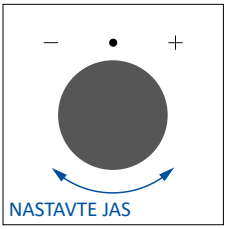


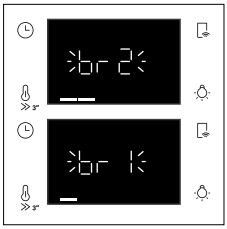
- **PROUD:** Toto nastavení ovlivňuje pouze výkon odebíraný během rychlého předehřevu. Nastavení na 16A zajistí rychlejší předehřátí, když je aktivována funkce rychlého předehřevu. Pokud máte doma nižší dostupný výkon, můžete toto nastavení změnit na 13A. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se ohřeje rychleji (protože má vyšší odběr proudu). Na displeji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Jednoduše vyberte jednu z nich otočením ovladače a potom potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏲.



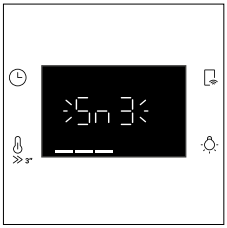
POZNÁMKA: Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnosti po instalaci.

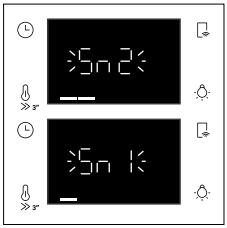
- **JAS:** Na displeji se zobrazuje symbol „br“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka



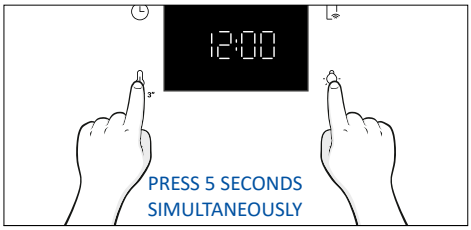

- **ZVUK:** Na displeji se zobrazuje symbol „Sn“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka



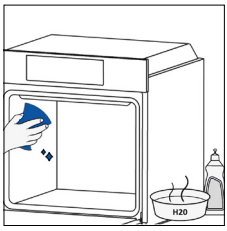

POKYNY PRO ČINNOSTI PO INSTALACI

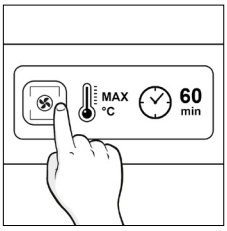
Když je trouba v pohotovostním režimu, současným stisknutím tlačítek Teplota a Světlo po dobu 5 sekund je možné přejít zpět k počátečnímu nastavení.

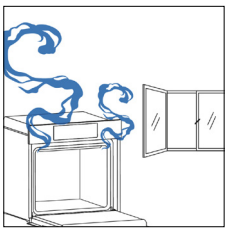


3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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.







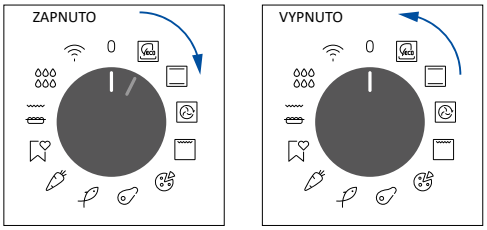
4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

Spotřebič je navržen tak, aby byl „připraven na jedno klepnutí“, a po otočení ovladače se trouba spustí s výchozím nastavením.

ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li ZAPNOUT troubu, otočte ovladač funkcí (doprava/doleva) a vyberte nějaký program přípravy pokrmu. Chcete-li ji VYPNOUT, nastavte ovladač funkcí do polohy „0“.

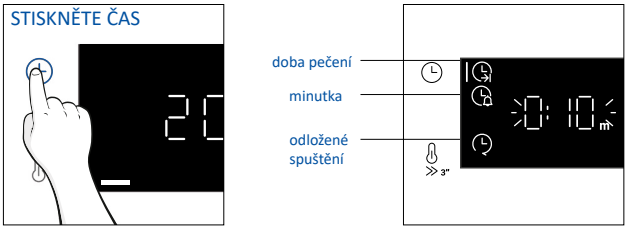


NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

Otáčejte ovladač funkcí a vyberte požadovaný program. Na displeji se zobrazí výchozí teplota, kterou lze kdykoli upravit otočením pravého ovladače (doprava pro zvýšení a doleva pro snížení teploty).

NABÍDKA ČAS

Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka ⏲ pro zadání následujících nastavení:

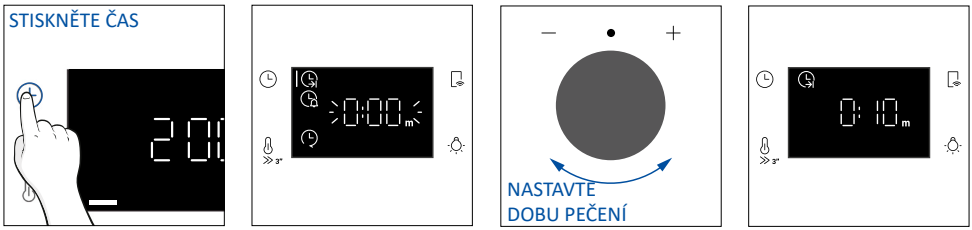


POZNÁMKA: Současně nelze nastavovat více parametrů, proto zůstane v paměti pouze naposledy nastavený parametr, zatímco předchozí se odstraní.

DOBA PEČENÍ

Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka ⏲ vyberte funkci „Doba pečení“. Potom upravte hodnotu otočným ovladačem.



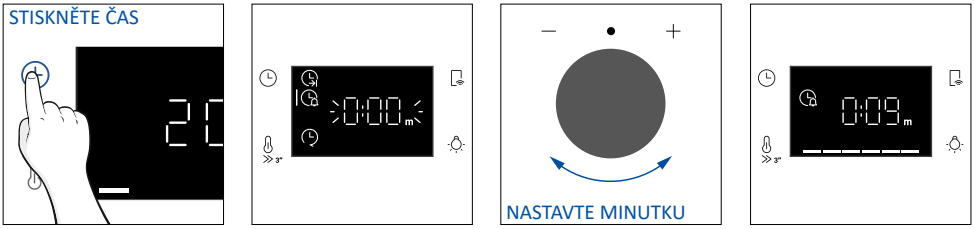
Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu doby otáčením pravého ovladače. Po uplynutí této doby se pečení zastaví.

FUNKCE BEZ PŘEDEHŘEVU: Jakmile trouba po nastavení doby pečení oznámí konec předehřevu, vložte pokrm do trouby a ručně potvrďte (klepnutím na tlačítko času) spuštění odpočtu pečení.

MINUTKA

Umožňuje používat troubu jako budík.

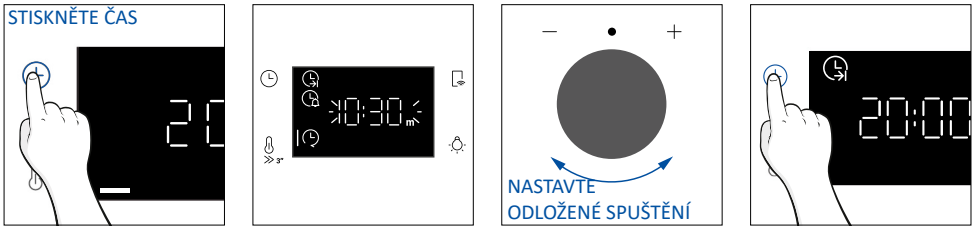
AKTIVACE: Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka ⏲ vyberte funkci „Minutka“. Potom upravte hodnotu otočným ovladačem.



Po nastavení této funkce se bude na displeji vždy zobrazovat čas jako primární informace.
Chcete-li upravit teplotu, stisknutím tlačítka vstupte do určeného režimu úprav.
Po uplynuté nastavené doby bude pečení pokračovat, dokud neotočíte levý ovladač do polohy 0.
Tuto funkci lze nastavit stisknutím tlačítka ⏲, i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení.

ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

Umožňuje zvolit čas spuštění pečení.
AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným klepnutím vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom otočným ovladačem nastavte čas spuštění pečení.

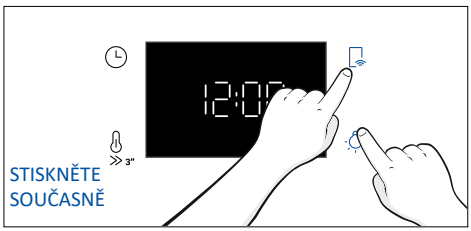


POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu.

DALŠÍ FUNKCE

DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce vám umožňuje uzamknout obrazovku, aby se zabránilo jakémukoli nechtěnému použití dětmi. K její aktivaci stiskněte současně tlačítka Lamp a Dálkový ovladač po dobu 3 sekund. Na uživatelském rozhraní se zobrazí ikona s visacího zámku. V tomto stavu je uživatelské rozhraní trouby uzamčeno a není možné provádět změny nastavení. Dětský zámek zůstává aktivní, i když se levý ovladač otočí zpět do polohy VYPNUTO. Pro deaktivaci dětského zámku stiskněte opět současně 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. Jakmile trouba po nastavení doby pečení oznámí konec předehřevu, vložte pokrm do trouby a ručně potvrďte (klepnutím na tlačítko času) spuštění odpočtu pečení. POZNÁMKA: Pokud je nastaveno zpožděné spuštění, manuální potvrzení není nutné, vaření se automaticky spustí podle naprogramovaného zpoždění.

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.
Po ukončení předehřívání začne displej blikat a ozve se zvukový signál: klepněte na ⏲, aby pokračoval program vaření.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice (Model se 6 úrovněmi)	Doporučená pozice (Model se 7 úrovněmi)	Předehřev	Doporučení
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	NE	IDEÁLNÍ PRO: grilované maso, ryby nebo zeleninu Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. Světlo ve vnitřním prostoru je vypnuté.
	*Konvenční	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Víceúrovňový	160°C 50-250/300°C***	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tři plechy)	L3 (jeden plech) L3+L6 (dva plechy) L2+L4+L6 (tři plechy)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 pro řídké potraviny, L4 pro silnější potraviny.	L7 pro řídké potraviny, L5 pro silnější potraviny.	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).
	**Gratinování (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Ano/ Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo Gratinovánívané pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.

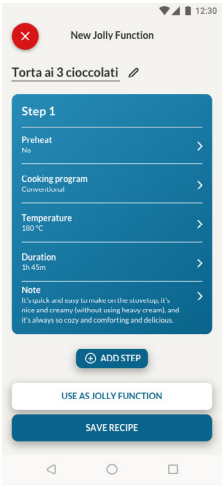
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených potravin nebo předpečených potravin, které se obvykle smaží. Díky vyhrazenému plechu může horký vzduch rovnoměrně proudit nad pokrmy.

* 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 Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy bez předehřevu trouby. Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °C pro domácí recepty.
	Jolly	-	-	-	Přidejte do přednastaveného seznamu funkcí svou oblíbenou funkci, kterou ještě nemáte v troubě. Můžete ji nakonfigurovat pomocí aplikace hOn.

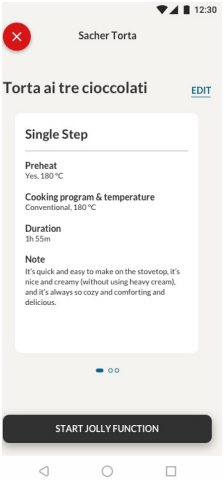
Funkce Jolly
Díky funkci Jolly nabízí tento spotřebič plně přizpůsobitelné pečení umožňující uložit individuálně upravené recepty přímo do trouby. Tyto recepty můžete používat tak často, jak budete chtít, aniž byste se museli přihlašovat do aplikace.

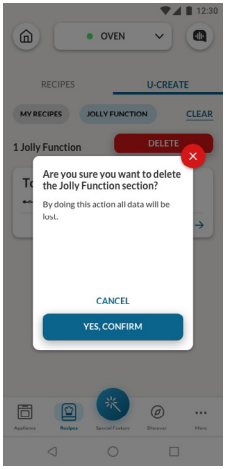


Jak nastavit funkci Jolly:
Chcete-li nastavit funkci Jolly na troubě, v aplikaci otevřete část s U-CREATE, vyberte recept, který chcete použít, a klikněte na „Použít jako funkci Jolly“.
Od tohoto okamžiku můžete spouštět recept ze spotřebiče, a to i bez komunikace s aplikací. Chcete-li spustit pečení, 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.





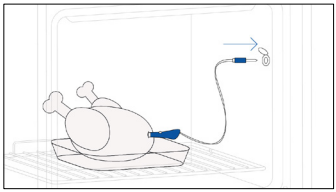
Jak odstranit funkci Jolly:

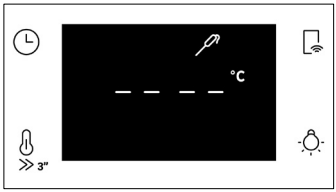
Chcete-li odebrat funkci Jolly z uživatelského rozhraní trouby, v aplikaci vstupte do části s U-CREATE.
Po klepnutí na kartu receptu označenou jako funkce Jolly lze tuto funkci odstranit kliknutím na červené tlačítko „Odstranit“.
Zobrazí se překryvné okno se žádostí o potvrzení. Budete-li pokračovat, funkce Jolly uložená v troubě bude odebrána a již nebude k dispozici v aplikaci.

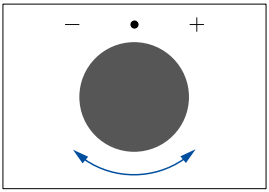
PRECI PROBE

Jak používat sondu:

1. Zapojte sondu do určeného portu na troubě a zasuňte toto příslušenství do pokrmu. Chcete-li použít sondu, zasuňte ji před spuštěním funkce.
2. Na displeji se zobrazí ikona sondy. K dispozici jsou pouze vybrané funkce nebo programy přípravy pokrmu. Od tohoto okamžiku se bude zobrazovat teplota sondy.
3. Začněte tím, že zvolíte funkci přípravy pokrmu a nastavíte cílovou teplotu sondy. Trouba bude potom pomocí sondy monitorovat vnitřní teplotu pokrmu a jakmile dosáhne požadované hodnoty, pečení se zastaví.
   POZNÁMKA: Při používání sondy není nutné nastavovat časovač; po dosažení požadované teploty se pečení automaticky zastaví.
4. Jakmile je dosaženo požadované teploty, ozve se alarm a trouba se vypne. Před vyjmutím pokrmu z trouby je nutné opatrně vyjmout sondu.





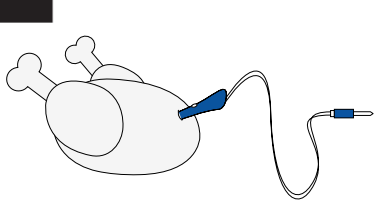


Na obrazovce se zobrazí ikona sondy. Když je tato ikona aktivní, k dispozici jsou pouze určité funkce nebo programy přípravy pokrmu. Jestliže se pokusíte použít jiné funkce, trouba zobrazí hlášení „Nelze použít sondu“.



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, Gratinováníování 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

4.2.3. FUNKCE VÍCE KROKŮ

Funkce více kroků umožňuje zachovat dříve nastavené parametry vaření (teplotu a čas) při změně funkce během vaření otočením voliče.
Funkce je k dispozici pro všechny funkce kromě ECO a JOLLY.

* Závisí na modelu trouby.

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 Víceúrovňový	175°C 160°C	A	Plech/pekáč	L3 L4	20-30 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 Víceúrovňový	170°C 150°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2 L4	30-40 40-50
		2	Víceúrovňový	150°C		Kovový rošt + dortová forma	L1+L4	50-60
	Sušenky	1	Konvenční Víceúrovňový	150°C	A	Plech/pekáč	L3 L4	25-30 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	Konvenční	180°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	Konvenční Pizza	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	Konvenční	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	Convection+Fan	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	Convection+Fan 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	Convection+Fan	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
	Maso	NO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Pro hovězí, telecí a vepřové pečeně, drůbež a masové nářezy.
	Ryby	NO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina	NO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Maso +Pára (***)	NO	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Pro hovězí, telecí a vepřové pečeně, drůbež a masové nářezy.
	Ryby +Pára (***)	NO	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina +Pára (***)	NO	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Chléb +Pára (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Na chléb nebo bochníky chleba
	Pekárna všechno v+Pára (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Pro kynutí a přímé pečení chleba nebo bochníků chleba v nádobě. Celková doba pečení zahrnuje 60 minut kynutí.

[1] dno dutiny
[2] Parní nádoba

* Přidejte vodu na dno trouby nebo do speciální nádoby (je-li k dispozici). Nepřidávejte vodu, když je trouba horká, abyste předešli poškození smaltu.
*** Závisí na modelu trouby.

POZNÁMKA: Jestliže je nutné po vypnutí trouby pokračovat v pečení, doporučuje se nepoužívat programy Everyday Cooking a namísto nich zvolit standardní funkce.

POZNÁMKA: K přípravě pokrmů můžete použit režim „Easy Steam“ s nabídkou kategorie potravin. Režim „Easy Steam“ lze použít k dosažení křupavější kůrky a lesklejšího povrchu. Režim „Easy Steam“ použijte pro pečení v jedné úrovni a bez předehřevu. Do dutiny trouby nebo do nádoby (umístěné do dutiny trouby)* nalijte objem vody uvedený v tabulce a funkci aktivujte, když je trouba studená. Hodnoty v tabulce jsou průměrné parametry pro každou skupinu potravin. Mohou být změněny podle preferencí.

* Závisí na modelu trouby.

*** Po použití režimu „Easy Steam“**

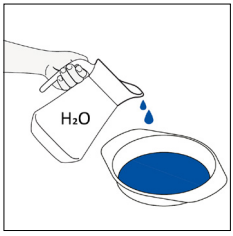
V závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody mohou na dně vnitřního prostoru zůstat skvrny od vodního kamene.
Po použití režimu „Easy Steam“ nechte spotřebič před čištěním vychladnout.
Chcete-li odstranit skvrny od vodního kamene, nalijte na dno vnitřního prostoru roztok 100 ml octa a 50 ml vody.
Počkejte asi 10 minut a potom otřete povrch měkkou látkou.

*** Po použití parního nádoby**

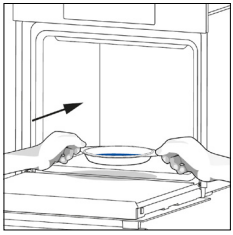
V závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody mohou v nádobě zůstat skvrny od vodního kamene.
Po použití parní nádoby nechte zařízení vychladnout, než jej vyčistíte.
K odstranění vodního kamene nalijte do nádoby směs 150 ml octa a 50 ml vody.
Po přibližně 10 minutách otřete měkkým hadříkem.

***JAK POUŽÍVAT PARNÍ NÁDOBU PRO PROGRAMY PEČENÍ V PÁŘE**

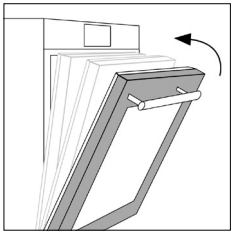
Po výběru programu vaření v páře pokračujte takto:

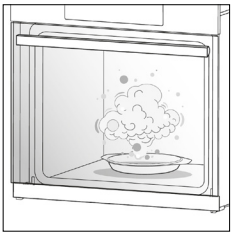


1. Přidejte doporučené množství vody do parního nádoby z dřezu nebo pomocí džbánu.



2. Umístěte parní nádobu na dno pečícího prostoru.





3. Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená.

Zobrazí se výchozí čas a program vaření se automaticky spustí po jedné sekundě.Čas lze upravit otočením pravého knoflíku; Teplotu vaření lze změnit stisknutím příslušné ikony. Oba parametry lze nastavit v omezeném rozsahu, jak je uvedeno v tabulce výše.

* Závisí na modelu trouby.

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T°C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Hovězí pečeně	500-800g	Maso	190°C	Kovový rošt	L3	30-40
Hovězí filet	200g	Maso	200°C	Kovový rošt	L3	20-25
Sekaná	1000-1500g	Maso	180°C	Kovový rošt	L3	40-50
Hovězí Wellington	500g	Maso	200°C	Kovový rošt	L3	50-80
Vepřová pečeně	800-1000g	Maso	200°C	Kovový rošt	L3	40-70
Vepřová žebírka	1000-1200g	Maso	200°C	Kovový rošt	L3	80
Jehněčí žebra	800-1000g	Maso	200°C	Kovový rošt	L3	60-80
Jehněčí kýta	1500-2000g	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
Fenykl	1 plech	Zelenina	200°C	Kovový rošt	L3	30-40
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

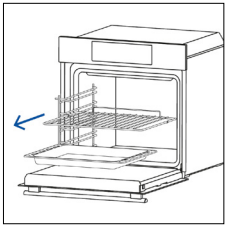
Pyrolytické čištění (*v závislosti na modelu trouby)
Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

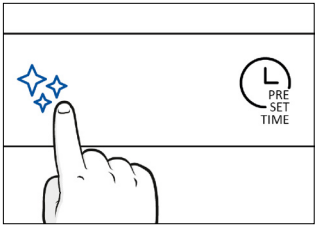
Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění zanechají zbytky pokrmů bílý povlak na smaltovaném povrchu. Chcete-li tyto částečky odstranit, otřete povrch látkou namočenou v horké mýdlové vodě a použijte kartáček nebo drátěnku. Vhodným čisticím prostředkem je horká mýdlová voda nebo čisticí prostředek na trouby.

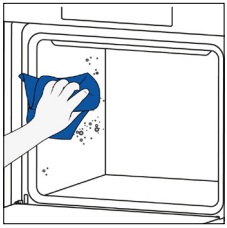
Jak to funguje:

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.





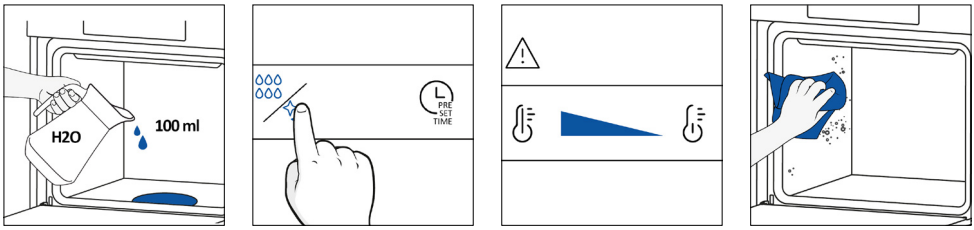


H₂O cleaning

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.



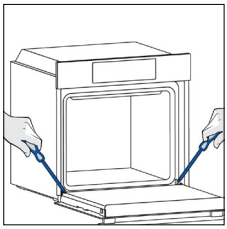
Katalytické čištění (*v závislosti na modelu trouby)

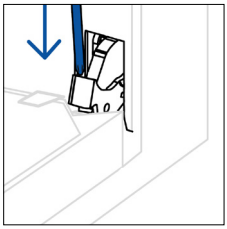
Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých 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.

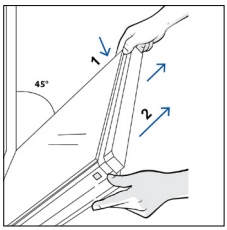
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

1. Otevřete dvířka v úhlu 90°. Otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.

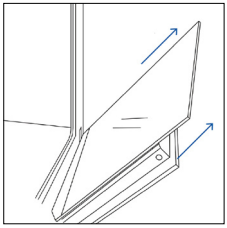




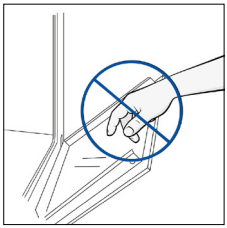
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



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).



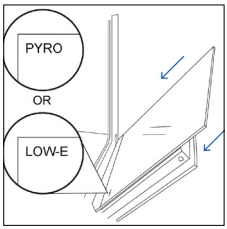
4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



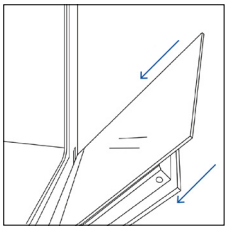
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



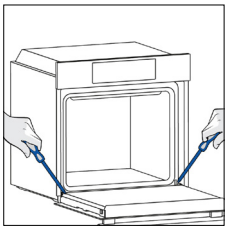
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E/PYRO“ je správně čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

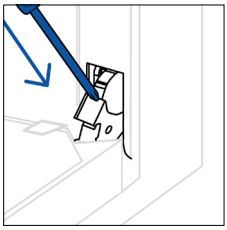


7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.





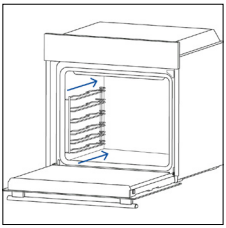
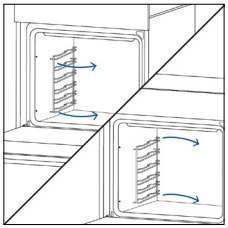
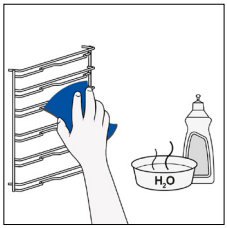
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

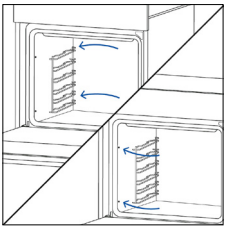
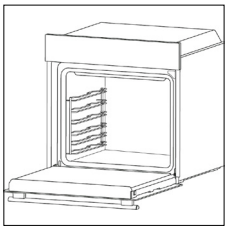
Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

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.

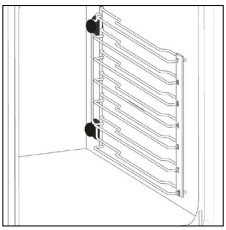
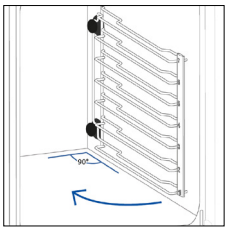




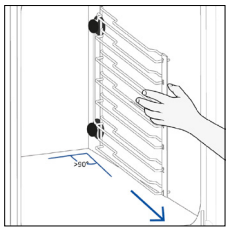



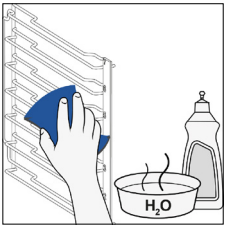
⚠ VAROVÁNÍ: Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

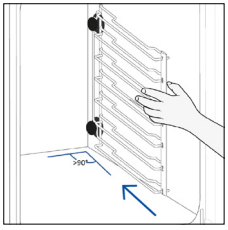
– **Model se 7 úrovněmi***

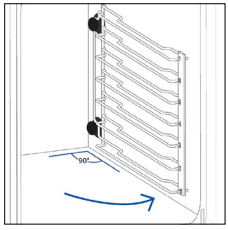
1. Vyjměte bočnice tak, že nejprve vytáhnete přední část ve směru šipky a potom uvolníte zadní část ze šroubů.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků: umístěte zadní část mezi šrouby a zatlačte přední část ve směru šipky.









* Závisí na modelu trouby.

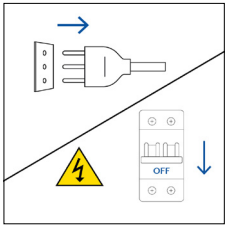
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

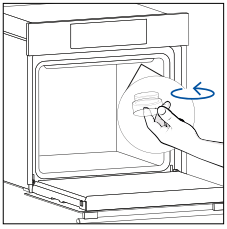
Výměna horní žárovky:

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.

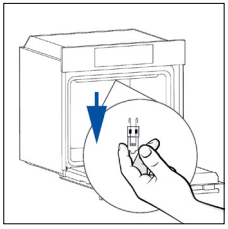
Krok 1



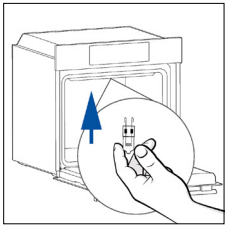
Krok 2



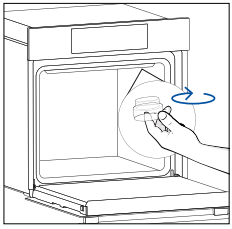
Krok 3



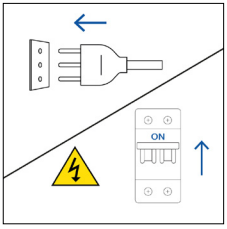
Krok 4

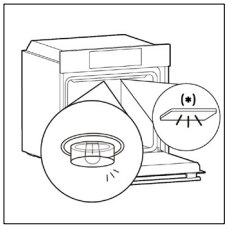


Krok 5



Krok 6



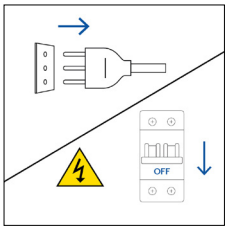


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)
* V případě problémů s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

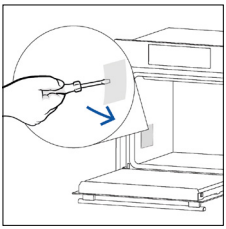
Výměna boční žárovky:

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.

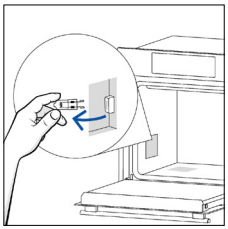
Krok 1



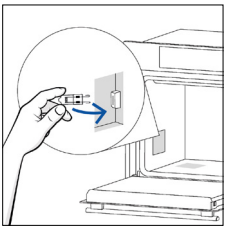
Krok 2



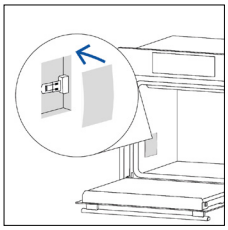
Krok 3



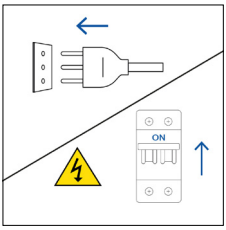
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

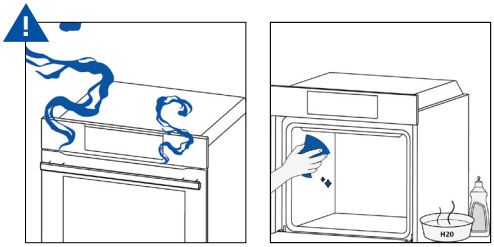
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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.

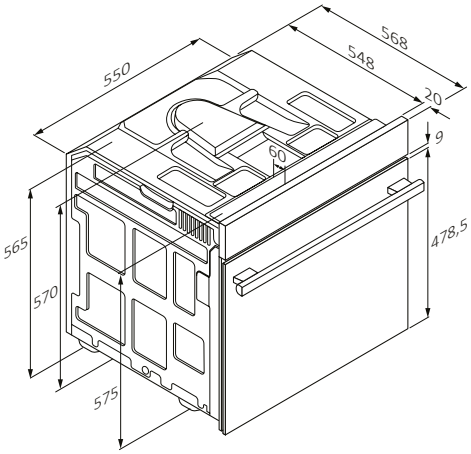
8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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.

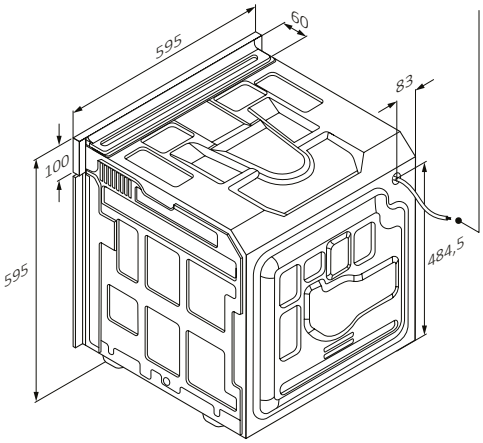
9. INSTALACE

Chcete-li se podívat na video o instalaci výrobku, naskenujte kód QR.

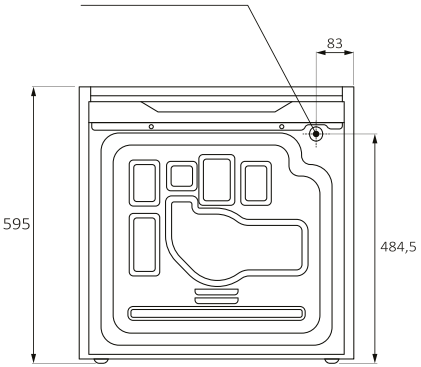
nebo kliknutím na toto **link**



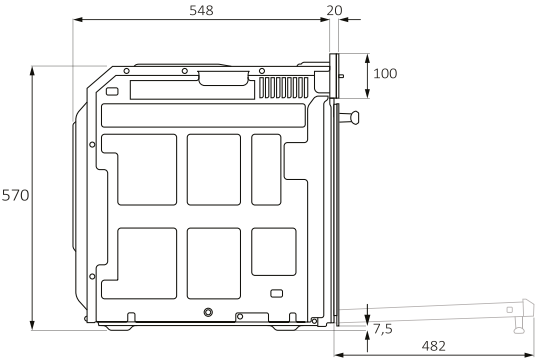
Kabel 1100



Kabel 1100

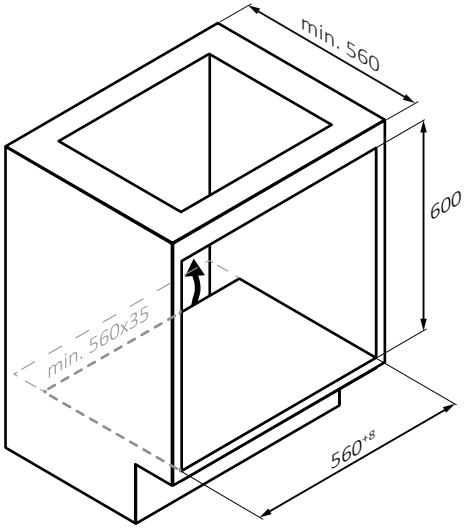


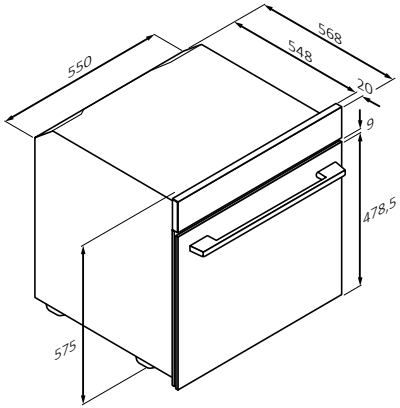
Pohled zezadu

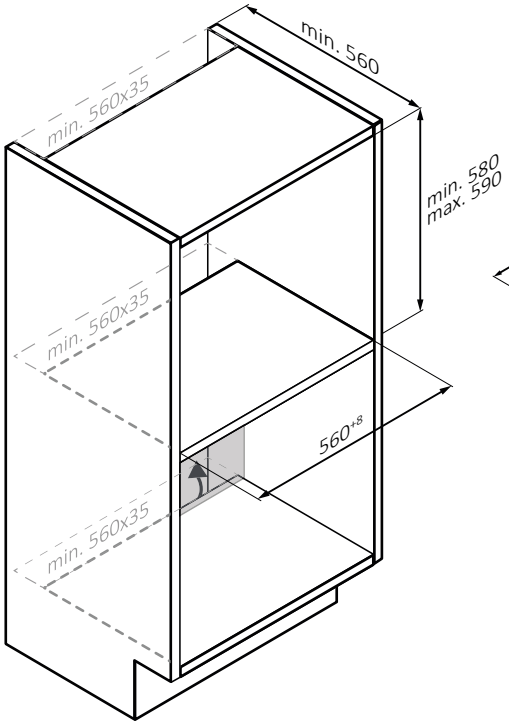


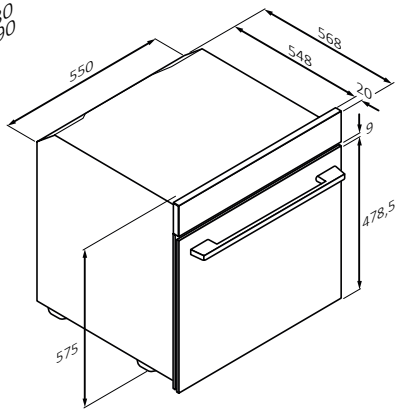
Pohled ze strany

mm

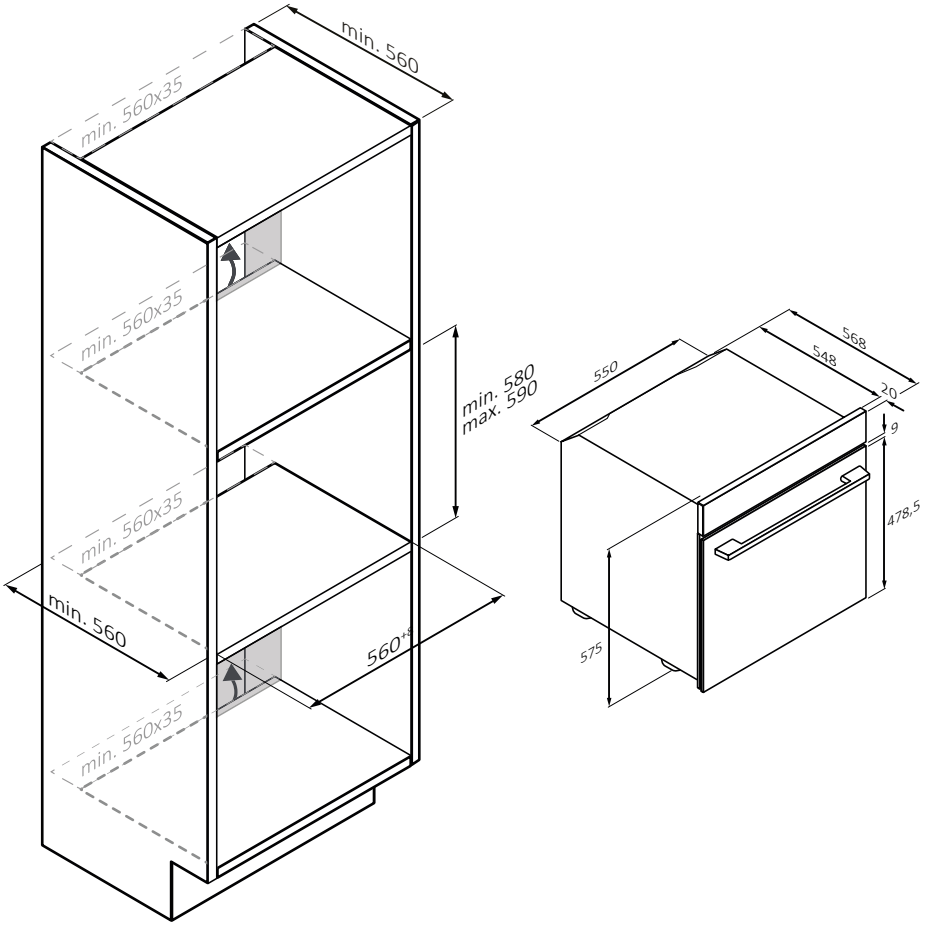

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

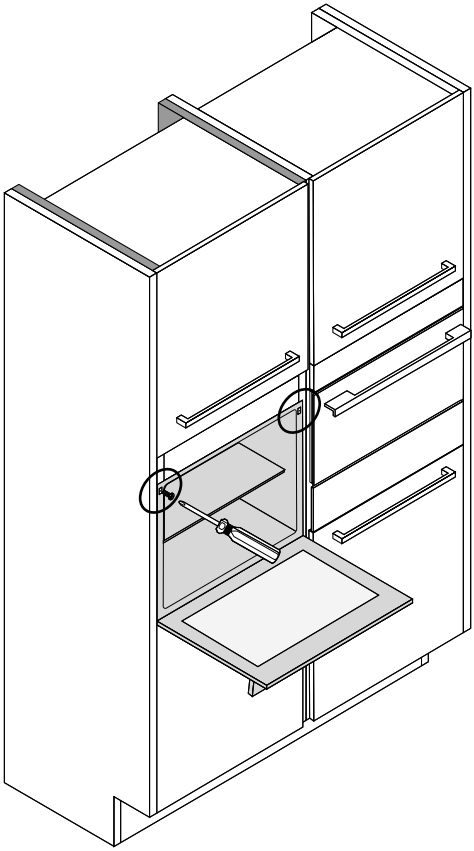

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

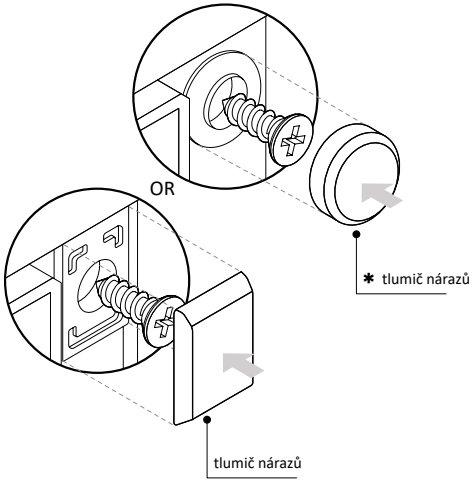

550
568
548
20
9
478,5
575

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, apelaţi departamentul de relații cu clienții și utilizaţi 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 trageţi de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la curent;
  - Nu atingeți aparatul cand aveţi 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 circuit 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 GĂTIREA LA ABUR)

- ⚠ **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 cavitatea specială, din partea inferioară a cuptorului, în timpul funcției de abur.

AVERTIZĂRI - SONDA DE TEMPERATURĂ CABLĂ*

- Când este selectat un program de gătit, afișajul arată temperatura implicită, dar nu este niciodată mai mare de 200°C: temperatura selectabilă este, de asemenea, limitată la 200°C.

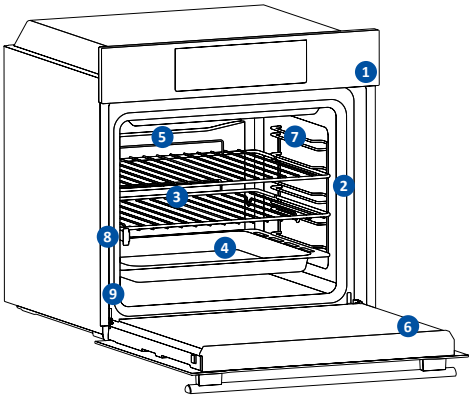
AVERTISMENTE (*PENTRU VASUL CU ABURI)

- ⚠ **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.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

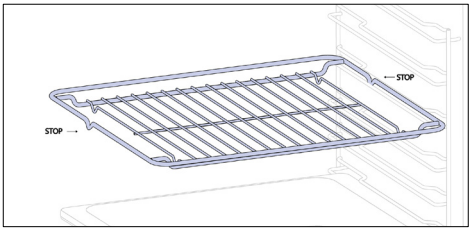


1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele de poziții ale raftului**
3. **Grile metalice**
4. **Tavă**
5. **Capac ventilator**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grile laterale de sârmă** (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. **Ghidaje telescopice**
9. **Număr de serie și cod QR**

Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

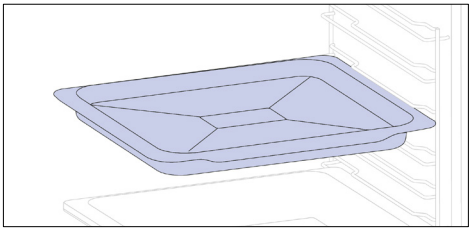
2.2. ACCESORII

Grilaj metalic



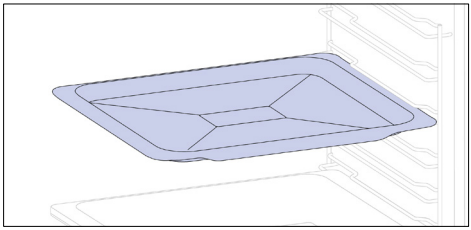
Un grătar de sârmă într-un cuptor este un raft detașabil și reglabil care susține ustensile de gătit și poate fi ajustat la diferite înălțimi pentru diferite nevoi de gătit. Nu așezați alimentele direct pe el; în schimb, folosiți hârtie de copt sau tăvi de copt adecvate.

Tavă adâncă



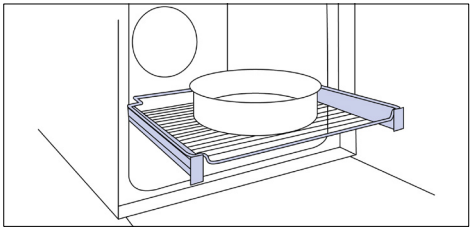
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Tava de copt (doar dacă există*)



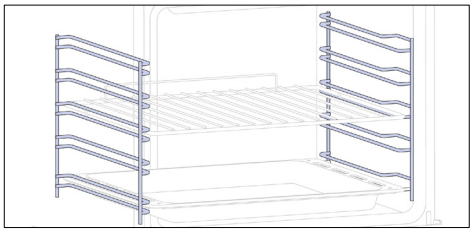
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în 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.

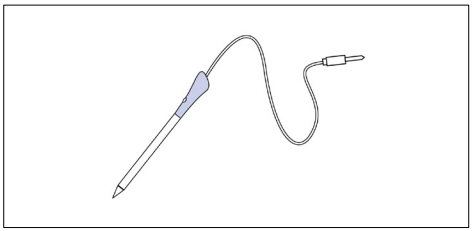
Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

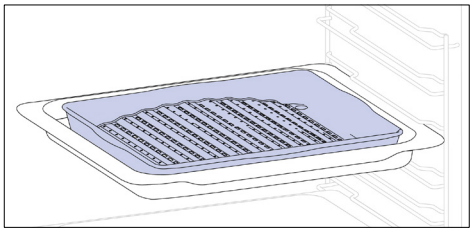
NOTĂ: 6 sau 7 niveluri, în funcție de model.

Preci Probe (doar dacă există*)



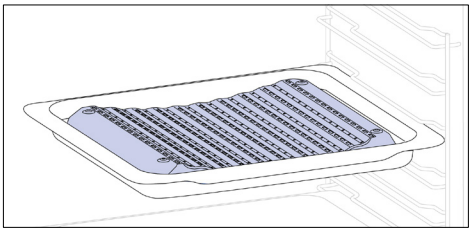
Această sondă pentru carne este un senzor de temperatură care, introdus în alimente și conectat la cuptor prin cablu, permite controlul temperaturii interioare a alimentelor în timpul gătitului. Este folosită în principal pentru pește și carne.

Tavă dublă - mod BBQ (doar dacă există*)



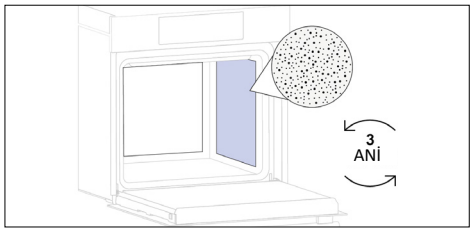
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

Tavă dublă - mod Aburi (doar dacă există*)

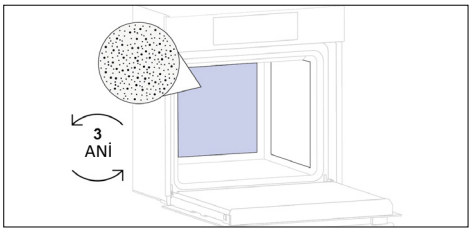


Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Panouri catalitice (doar dacă există*)

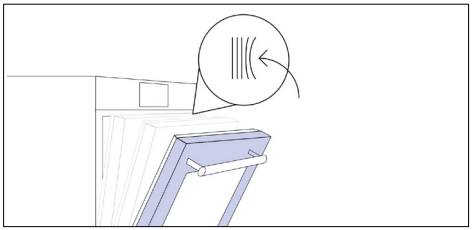


Capac ventilator catalitice (doar dacă există*)



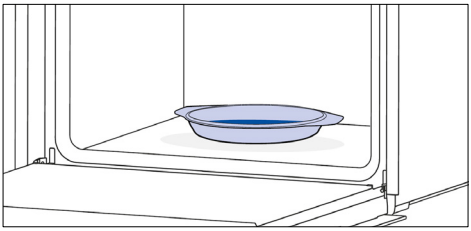
Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea ţn elemente gazoase uşor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

Balamale cu închidere/deschidere ușoară
(doar dacă există*)



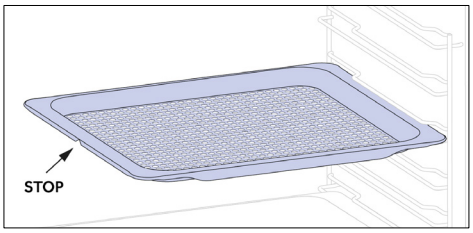
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

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.

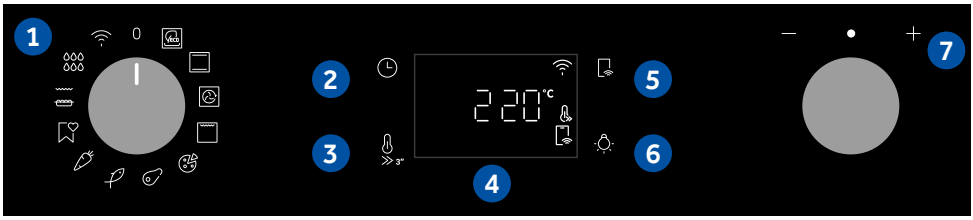
Tavă Airfry (doar dacă există*)



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.

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. Buton de selectare a funcției
2. Oră
3. Temperatură
4. Afișaj LED
5. Telecomandă
6. Bec
7. Buton rotativ

FUNCȚII PRINCIPALE

Afișajul are 4 funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Oră	Apăsați o dată pentru a vedea durata de preparare, de două ori pentru mementoul de minute (disponibil în modul așteptare), apăsați de trei ori pentru pornire întârziată. În modul așteptare, doar cronometrul de bucătărie este disponibil.
3"	**Temperatură**	Apăsați o dată pentru a verifica temperatura din cavitate, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a activa opțiunea de preîncălzire rapidă (disponibilă doar în etapa de preîncălzire a cuptorului). Atunci când opțiunea de preîncălzire rapidă este activă, pe afișaj va fi afișată pictograma corespunzătoare.
	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.

2.4. CONECTIVITATE

Parametri wireless

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Putere maximă [mW]	100	10

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 imediat ce butonul acestei funcții este setat într-o poziție diferită de zero.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:
Modulul Wi-Fi este întotdeauna oprit atunci când butonul funcției este setat în poziția zero.
Dacă butonul este setat în altă poziție, accesați meniul Wi-Fi și selectați Oprire, pentru a dezactiva opțiunea 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.

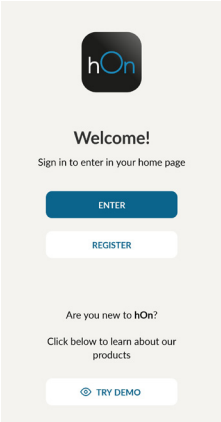
Available on the App Store

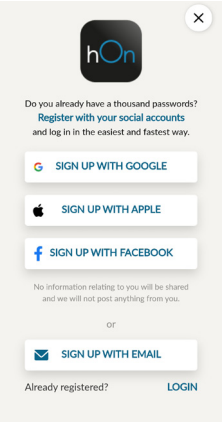
GET IT ON Google Play

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

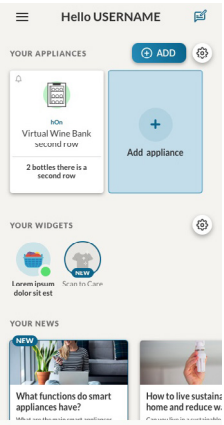




ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

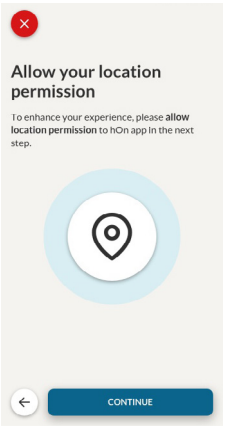
Pasul 1

- Selectați „Adăugare aparat”.



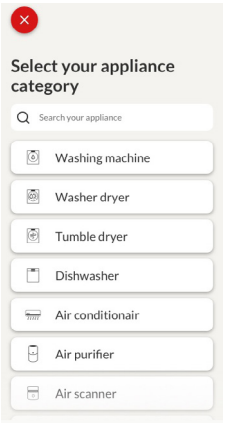
Pasul 2

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



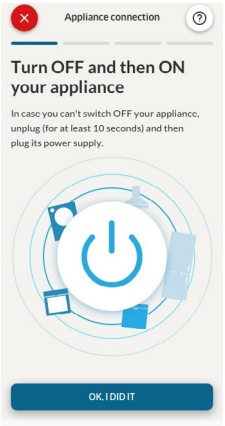
Pasul 3

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



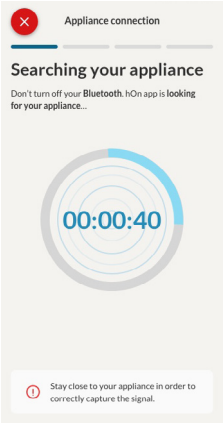
Pasul 4

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



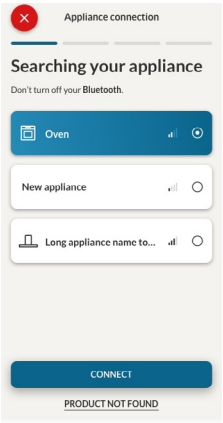
Pasul 5

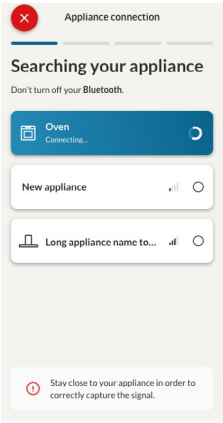
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.



Pasul 6.1-6.2

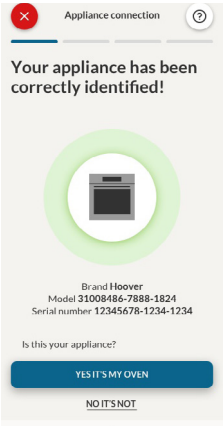
- Selectați aparatul, apăsați pe „conectare” și așteptați câteva secunde.





Pasul 7

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.

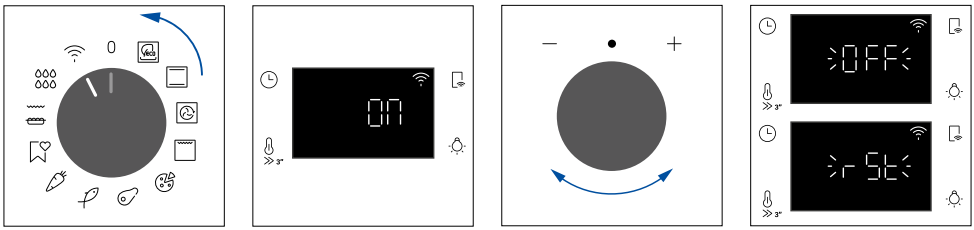


CUM SE SCHIMBĂ SETĂRILE WI-FI

După înregistrarea aparatului, utilizatorul poate modifica setările Wi-Fi, selectând dintre următoarele:

- **WIFI ON:** Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.
- **WIFI 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. Rotiți butonul de funcție pe meniul Wi-Fi.
2. Pe afișaj apare „On” (pornit).
3. Rotiți butonul rotativ până când se afișează „Off” (oprit) 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:

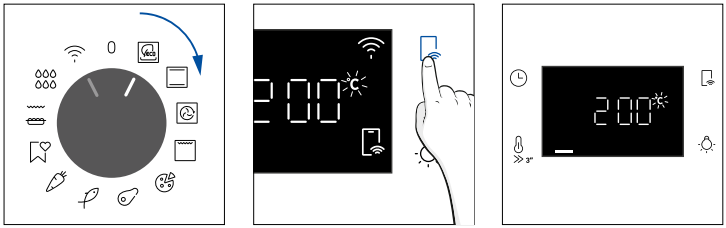
1. Rotiți butonul de funcție pe meniul Wi-Fi.
2. Apăsați .
3. Pe afișaj apare un „hOn”. Vor fi afișate atât pictograma Wi-Fi, cât și cea de control la distanță.
4. Accesați aplicația, selectați un program și începeți gătitul. În timpul procesului este posibil să controlați și să modificați parametrii programului atât de pe aparat, cât și din aplicație.



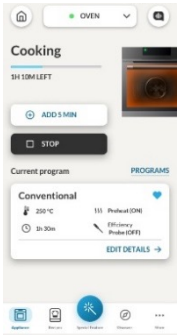
De asemenea, este posibilă activarea controlului la distanță în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului aferent



Cum să opriți controlul la distanță:
În timp ce programul de gătit este în curs, acesta poate fi oprit direct de pe aparat, prin rotirea butonului de funcție într-o poziție diferită. Aceste acțiuni întrerup procesul de gătire.
O altă modalitate este apăsarea butonului corespunzător al telecomenzii livrate împreună cu aparatul dumneavoastră. Aceste acțiuni întrerup procesul de gătire.



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)

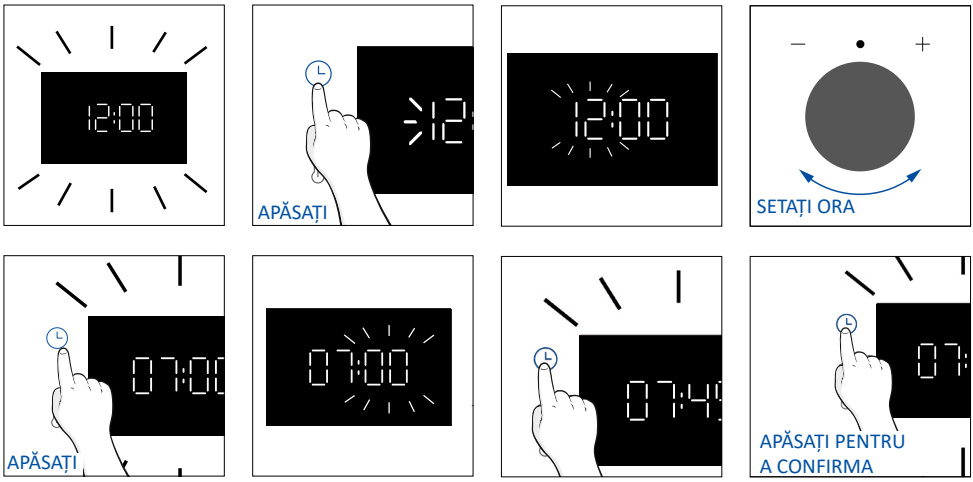
Cum funcționează bara de stare

Bara de stare, care are la bază programele setate, simplifică monitorizarea temperaturii și a timpului. În special, pentru funcțiile care implică preîncălzirea, se afișează creșterea temperaturii în timpul acestei faze. În programele de gătit și în funcția de curățare pirolitică, afișează numărătoarea inversă a timpului de gătit și, respectiv, a ciclului de curățare.

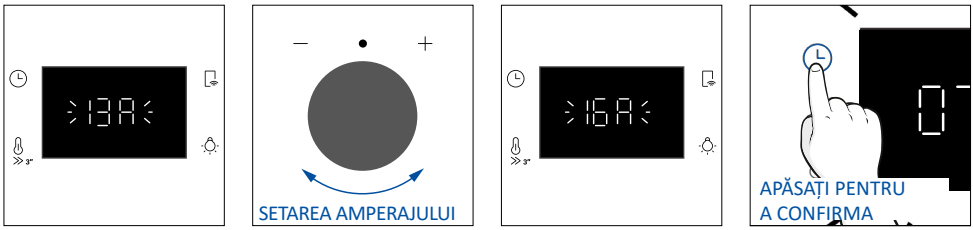
3.2. PRIMA UTILIZARE

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, apăsați ⏲ și utilizați butonul din dreapta pentru a ajusta ora curentă. Apăsați din nou ⏲ și urmați aceeași procedură pentru a seta minutele. Pentru a confirma, apăsați încă o dată ⏲ .

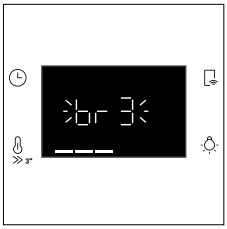
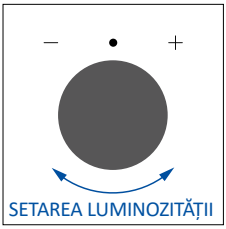


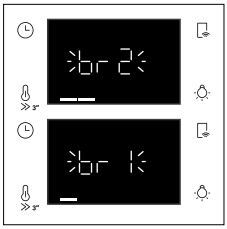
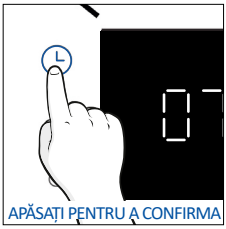
- **AMPERAJ:** Această setare afectează doar puterea absorbită în timpul preîncălzirii rapide. Setarea pe 16A garantează un timp de preîncălzire mai scurt când funcția de preîncălzire rapidă este activată. Dacă locuința dumneavoastră are o putere disponibilă mai mică, puteți modifica această setare la 13A. 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. Trebuie doar să rotiți butonul din dreapta pentru a alege opțiunea dorită, apoi apăsați ⏲ pentru a confirma.



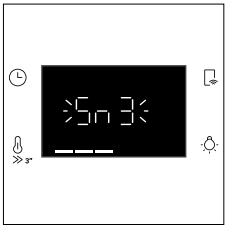
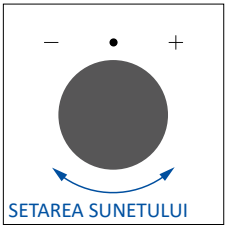
NOTĂ: Opțiunea de a seta amperajul este disponibilă numai în timpul instalării inițiale. Pentru a modifica amperajul setat, consultați instrucțiunile de post-instalare.

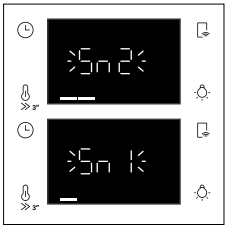
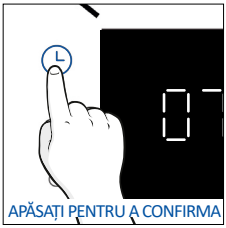
- **LUMINOZITATE:** Pe afișaj apare simbolul „br”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta. Pentru a confirma, apăsați ⏲

- **SUNET:** Pe afișaj apare simbolul „Sn”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta. Pentru a confirma, apăsați ⏲

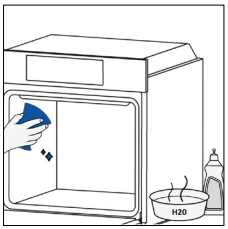
- **INSTRUCȚIUNI DUPĂ INSTALARE**

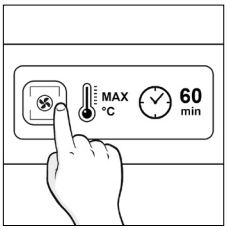
Când cuptorul se află în modul stand-by, este posibil să se revină la setările inițiale prin apăsarea simultană a butoanelor Temperatură și Bec timp de 5 secunde.

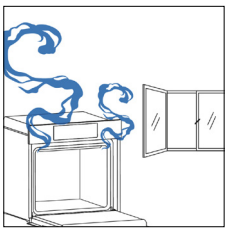


3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

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.







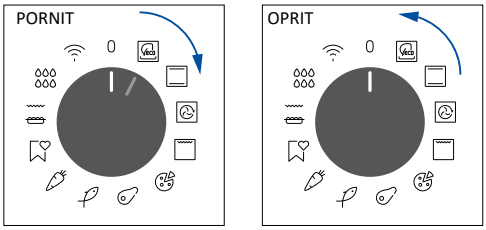
4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

Produsul este conceput pentru a fi „gata de utilizare printr-o singură atingere”. Dacă rotiți butonul selector, cuptorul începe să funcționeze cu setările implicite.

PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni cuptorul, rotiți butonul de funcție (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) și selectați un program de gătit. Pentru a-l dezactiva, reglați butonul de funcție în poziția „0”.

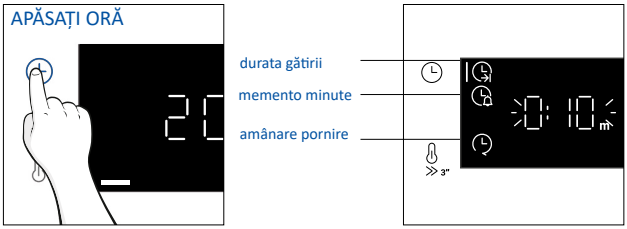


SETAREA PROGRAMULUI DE GĂTIT

Rotiți butonul de funcție și selectați programul dorit. Pentru afișaj va apărea o temperatură implicită care poate fi modificată oricând prin rotirea butonului din dreapta (în sensul acelor de ceasornic pentru a crește temperatura și în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce temperatura).

MENIU - ORĂ

Accesați meniul ORĂ apăsând ⏲. Pentru a naviga, apăsați ⏲ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

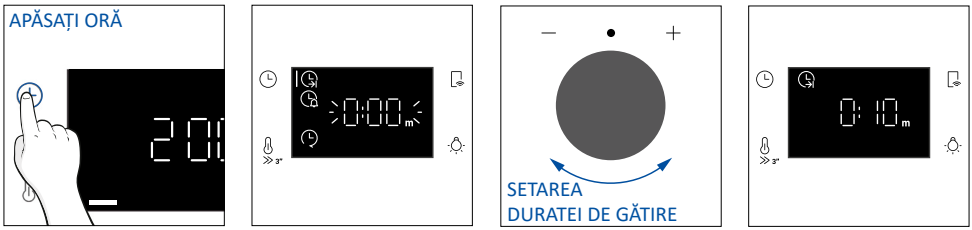


NOTĂ: nu pot fi setați mai mulți parametri în același timp, prin urmare numai ultimul setat rămâne în memorie, în timp ce parametrul anterior este șters.

DURATA DE GĂTIRE

Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă.

ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este nevoie pentru a selecta funcția „Durata gătirii”. Apoi, utilizați butonul rotativ pentru a regla valoarea.



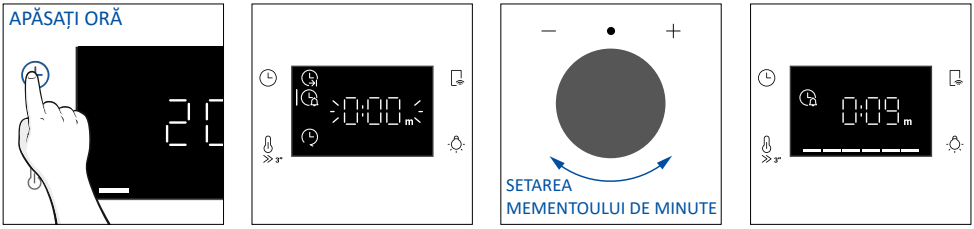
Numărătoarea inversă începe la sfârșitul preîncălzirii (dacă există). În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin rotirea butonului din dreapta. Când durata se încheie, gătitul se oprește.

FUNCȚII CU PREÎNCĂLZIRE: Când ați setat durata gătirii, după ce cuptorul anunță că preîncălzirea s-a încheiat, puneți alimentele în cuptor și confirmați manual (atingeți butonul de timp) pentru a începe numărătoarea inversă a gătitului

MEMENTO MINUTE

Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă.

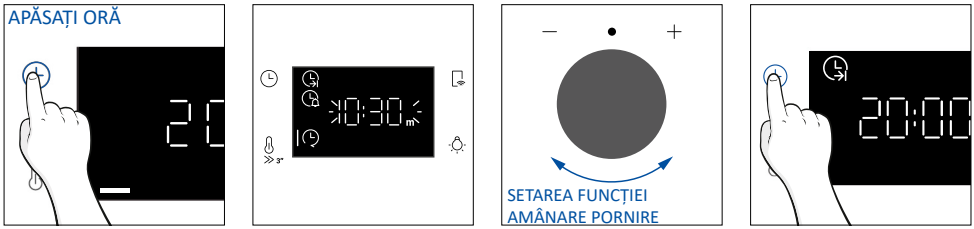
ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Memento minute”. Apoi, utilizați butonul rotativ pentru a regla valoarea.



Atunci când funcția este setată, informația principală afișată pe ecran este întotdeauna ora.
Pentru a edita temperatura, apăsați pentru a accesa modul de editare dedicat. Când durata se încheie, gătitul continuă până când butonul din stânga este rotit în poziția 0.
Această funcție poate fi setată și atunci când cuptorul se află în modul stand-by prin apăsarea . Atunci când este activată, funcția memento minute funcționează independent de funcțiile de gătit ale cuptorului.

AMÂNARE PORNIRE

Permite alegerea orei de începere a gătitului.
ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Oră. Apăsați de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Amânare pornire”. Apoi, folosiți butonul rotativ pentru a seta ora de începere a gătitului.

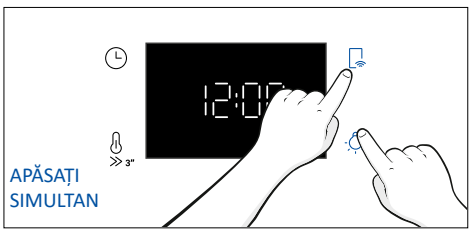


NOTĂ: Funcția Amânare pornire poate fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă cu funcțiile de grătar.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR

Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către copii. Pentru a o activa, apăsați simultan butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde. Pe interfața utilizatorului va apărea o pictogramă cu un lacăt. În această condiție, interfața utilizatorului cuptorului este blocată, și nu se pot face modificări în setări. Blocarea împotriva accesului copiilor rămâne activă chiar dacă butonul din stânga este rotit înapoi la Oprit (OFF). 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. Când ați setat durata gătirii, după ce cuptorul anunță că preîncălzirea s-a încheiat, puneți alimentele în cuptor și confirmați manual (atingeți butonul de timp) pentru a începe numărătoarea inversă a gătitului . NOTĂ: Dacă a fost setat un început întârziat, confirmarea manuală nu este necesară, gătirea va începe automat conform începutului întârziat programat.

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. Când preîncălzirea se termină, afișajul va clipi și un semnal sonor va suna: atinge ◷ pentru a continua programul de gătit.

Simbol	Funcție	T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului (Model cu 6 niveluri)	Poziția sugerată a grătarului (Model cu 7 niveluri)	Preîncălzire	Sugestii
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Convenţional	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Multinivel	160°C 50-250/300°C***	L4 (o tavă) L2+L5 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	L3 (o tavă) L3+L6 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 pentru alimente subțiri, L4 pentru alimente mai groase.	L7 pentru alimente subțiri, L5 pentru alimente mai groase.	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).
	**Gratinareare (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Da/ preîncălzire rapidă	IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi) sau alimente Gratinareate. Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

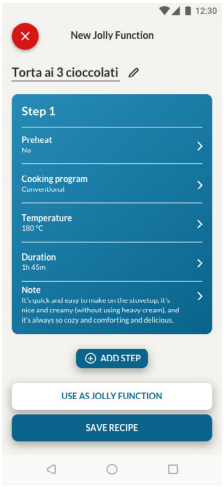
* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.
*** În funcție de modelul cuptorului.

4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

Simbol	Funcție	T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NU	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, fără a preîncălzi cuptorul. Folosiți temperaturi mai mici pentru produsele congelate și de 300°C pentru rețetele de preparate de casă
	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.



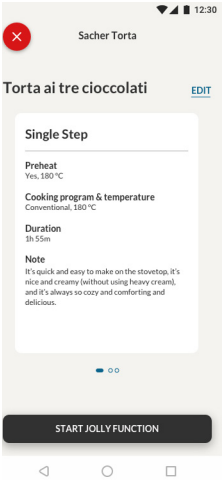
Cum se setează funcția Jolly:

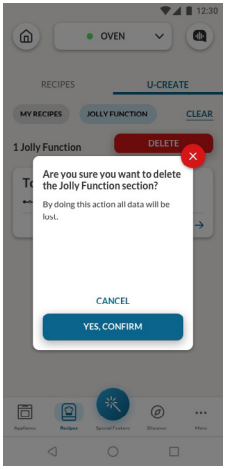
Pentru a seta funcția Jolly pe cuptorul dumneavoastră, deschideți secțiunea de U-CREATE a aplicației, selectați rețeta pe care doriți să o utilizați și faceți clic pe „Utilizați ca funcție Jolly”.
Din acest moment, îl puteți lansa din produs chiar și fără a interacționa cu aplicația. Pur și simplu rotiți 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.

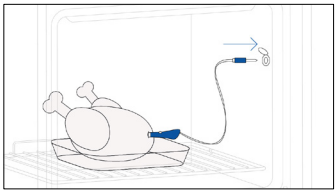
Atingând cardul rețetei desemnate ca fiind o funcție Jolly, este posibil să o ștergeți făcând clic pe butonul roșu „buton de ștergere”.

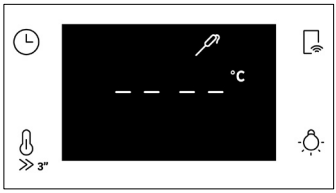
O fereastră pop-up va confirma operațiunea, solicitând confirmarea dumneavoastră. Dacă continuați, funcția Jolly salvată pe cuptor va fi eliminată și nu va mai fi disponibilă în aplicație.

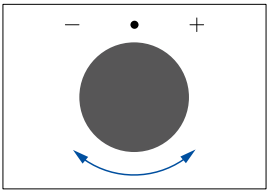
PRECI PROBE

Cum se utilizează sonda:

1. Conectați sonda la portul proiectat pe cuptor și introduceți accesoriul în alimente.Dacă doriți să utilizați sonda, introduceți-o înainte de a începe funcția.
2. Pe ecran apare pictograma Sonda. Sunt disponibile doar funcții sau programe de gătit dedicate. Din acest moment, temperatura afișată va fi cea a sondei.
3. Alegeți funcția de gătit și setați: temperatura țintă a sondei pentru a începe. Cuptorul va folosi datele sondei pentru a monitoriza temperatura internă a alimentelor și va opri gătitul odată ce este atinsă temperatura dorită.
   NOTIE: Atunci când utilizați sonda, nu este nevoie să setați un cronometru de gătit; aceasta se va opri automat odată ce temperatura dorită este atinsă.
4. Odată ce este atinsă temperatura internă dorită, alarma sună și cuptorul se oprește. Înainte de a scoate mâncarea din cuptor, asigurați-vă că ați îndepărtat cu grijă sonda de pe mâncare.





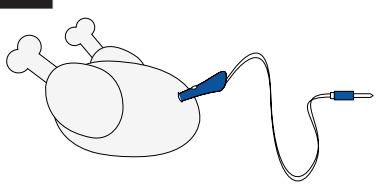


Pictograma Sonda va fi afișată pe ecran. Numai anumite funcții sau programe de gătit sunt accesibile atunci când această pictogramă este activă. Dacă încercați să folosiți alte funcții, cuptorul va afișa un mesaj care spune “can’t: use probe” (nu se poate: folosi sonda).



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 (Convenţional, Convenţional + Fan, Grill, Supergrill, Gratinareare și Multinivel), 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 cea mai groasă tartă. 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

4.2.3. FUNCȚIA MULTI STEP

Funcția multi-step permite menținerea parametrilor de gătit setați anterior (temperatură și timp) în timp ce se schimbă funcția în timpul gătitului, prin rotirea butonului selector.
Funcția este disponibilă pentru toate funcțiile, cu excepția ECO și JOLLY.

* În funcție de modelul cuptorului.

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 +matriță	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convenţional	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Convenţional	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	Convenţional Pizza	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	Convenţional	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+Fan	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	Convection+Fan 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	Convection+Fan	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	NO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Pentru fripturi de vită, vițel și porc, păsări de curte și bucăți de carne.
	Pește	NO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume	NO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți.
	Carne +Aburi (***)	NO	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Pentru fripturi de vită, vițel și porc, păsări de curte și bucăți de carne.
	Pește +Aburi (***)	NO	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume +Aburi (***)	NO	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți.
	Pâine +Aburi (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Pentru pâine sau pâini
	Brutărie completă+ Aburi (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Pentru dospire și coacerea directă a pâinii sau a lipiilor în recipient. Timpul total de gătire include 60 de minute de dospire.

[1] Cavitatea inferioară
[2] Vas cu aburi

* Adăugați apă în partea de jos a cavității sau în recipientul dedicat (dacă este prezent). Nu adăugați apă când cuptorul este fierbinte pentru a evita deteriorarea smalțului.
*** În funcție de modelul cuptorului.

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.

NOTĂ: Puteți utiliza modul „Easy Steam” cu meniul categoriei de alimente pentru a vă găti alimentele. Modul „Easy Steam” poate fi utilizat pentru a obține o crustă mai crocantă și o suprafață mai lucioasă. Utilizați modul „Easy Steam” pentru gătit pe un singur nivel și nu preîncălziți. Puneți volumul de apă specificat în tabel în cavitate sau în vas (așezat în cavitatea cuptorului)* și activați funcția când cuptorul este rece. Valorile din tabel sunt parametri medii pentru fiecare grupă de alimente. Pot fi modificate în funcție de preferințe.

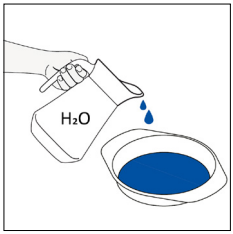
* În funcție de modelul cuptorului.

*** După utilizarea modului „Easy Steam”**
În funcție de frecvența de utilizare și de duritatea apei, pe fundul cavității pot rămâne pete de calcar.
După utilizarea modului „Easy Steam”, lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
Pentru a îndepărta petele de calcar, turnați un amestec de 100 ml de oțet și 50 ml de apă în fundul cavității.
Așteptați aproximativ 10 minute, apoi ștergeți cu o lavetă moale.

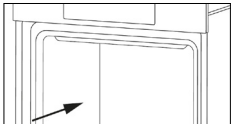
*** După utilizarea recipientului de abur**
În funcție de frecvența utilizării și de duritatea apei, pot rămâne pete de calcar în recipient.
După utilizarea recipientului cu aburi, lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
Pentru a îndepărta petele de calcar, turnați un amestec de 150 ml oțet și 50 ml apă în recipient.
După aproximativ 10 minute, ștergeți cu o cârpă moale.

*CUM SE UTILIZEAZĂ VASUL CU ABURI PENTRU PROGRAMELE DE GĂTIT CU ABUR

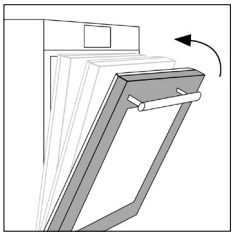
După selectarea programului de gătit la abur, procedați astfel:

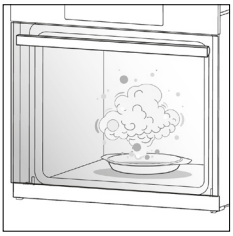


1. Adăugați cantitatea recomandată de apă în recipientul pentru aburi de la chiuvetă sau cu ajutorul unui ulcior.



2. Plasați recipientul pentru abur în partea de jos a cavității cuptorului.





3. Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă.

Timpul implicit va fi afișat, iar programul de gătit va porni automat după o secundă. Timpul poate fi modificat rotind butonul din dreapta; Temperatura de gătit poate fi modificată apăsând pictograma dedicată. Ambii parametri pot fi setați într-un interval limitat, așa cum este prezentat în tabelul de mai sus.

* 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
Fenicul	1 tavă	Legume	200°C	Grilaj metalic	L3	30-40
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 + matriță	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

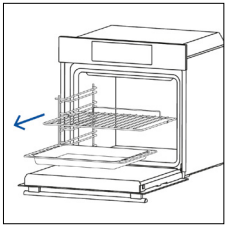
Curățare pirolitică (*în funcție de modelul cuptorului)
Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.

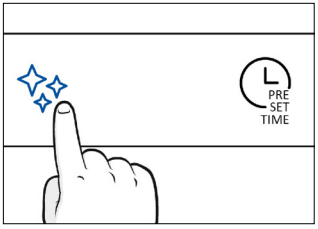
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C. La finalul ciclului de curățare, resturile de alimente vor lăsa un strat alb pe suprafețele de email. Pentru a îndepărta aceste particule, ștergeți-le cu o lavetă înmuiată în apă caldă cu săpun și utilizați o perie sau un burete de sârmă. Agenții de curățare potriviți sunt apa caldă cu săpun și produsele pentru curățarea cuptorului.

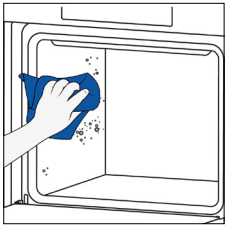
Cum funcționează:

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.





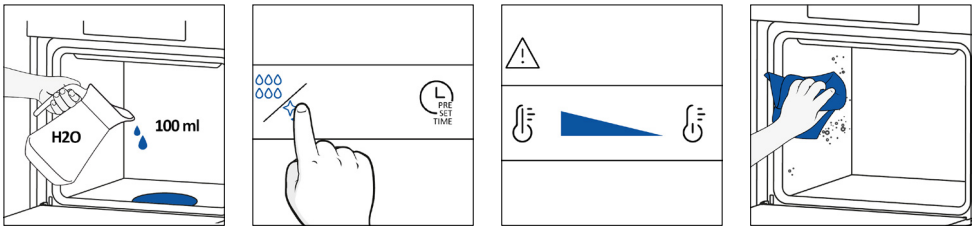


H_2O cleaning

Funcția H_2O 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.

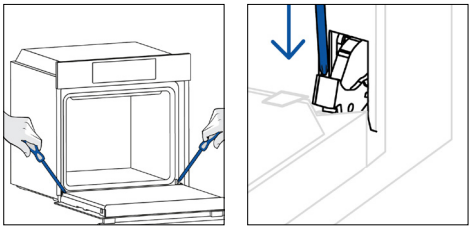


Curățare catalitică (*în funcție de modelul cuptorului)

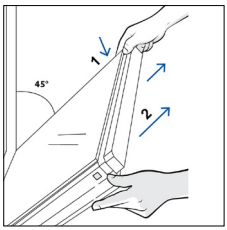
Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar.
Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient 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

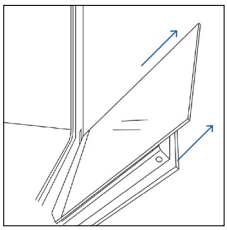
1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.



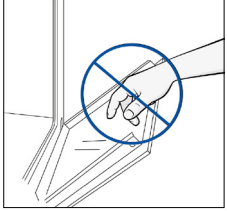
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



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).



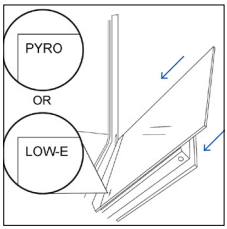
4. ⚠ **AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.



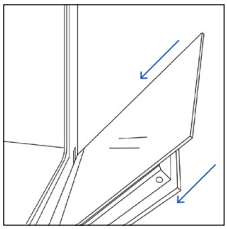
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



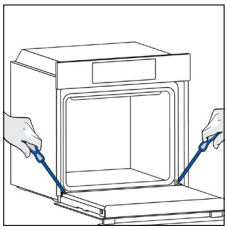
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E / PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.

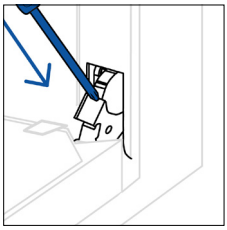


7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





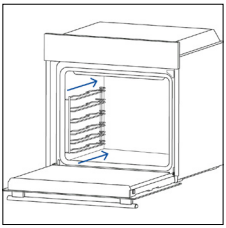
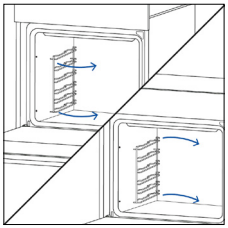
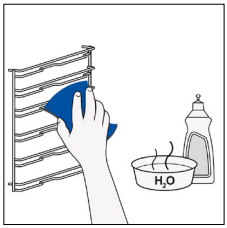
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

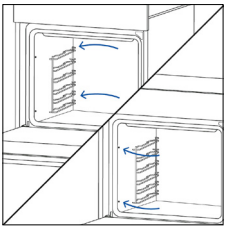
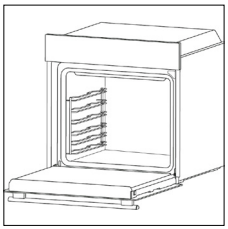
Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

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.

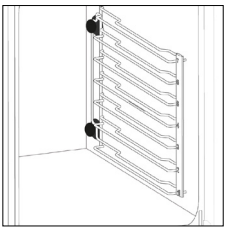
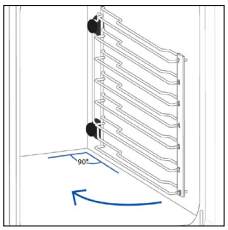




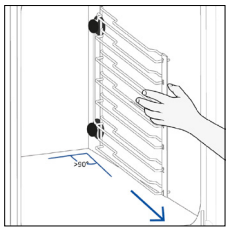



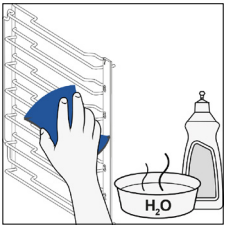
⚠ **AVERTISMENT:** Nu utilizaţi niciodată detergeţi abrazivi, bureți de sârmă sau obiecte ascuţite pentru curăţare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizaţi numai apă, săpun sau detergenţi pe bază de înălbitor (amoniu).

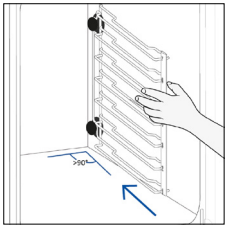
– **Model cu 7 niveluri ***

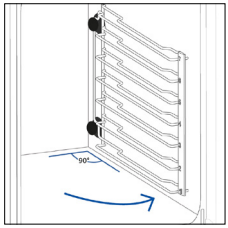
1. Îndepărtați suporturile laterale trăgând mai întâi partea din față în direcția săgeții și detașând partea din spate de șuruburi.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul 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.

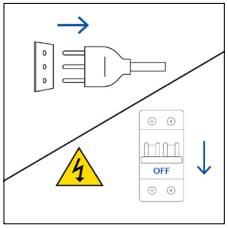
6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

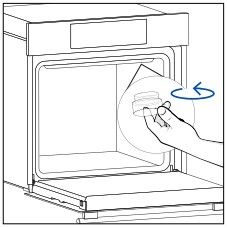
Schimbarea becului din partea superioară:

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.

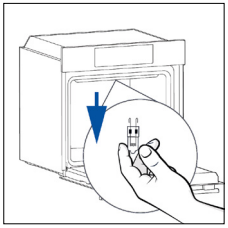
Pasul 1



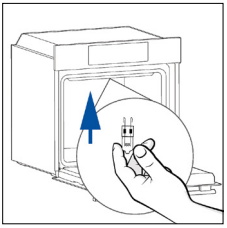
Pasul 2



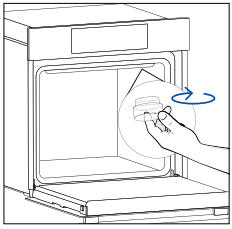
Pasul 3



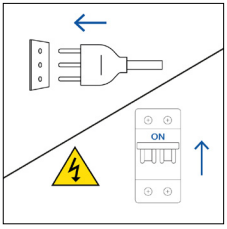
Pasul 4

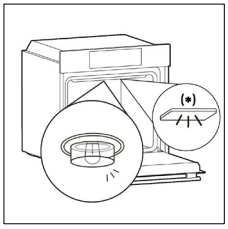


Pasul 5



Pasul 6



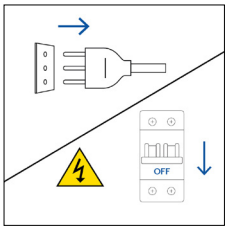


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)
* În caz de probleme cu această lampă, contactați serviciul clienți.

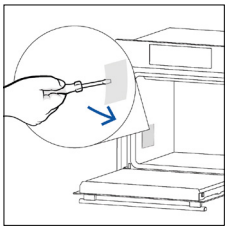
Schimbarea becului lateral:

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.

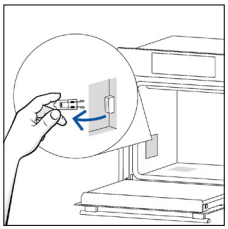
Pasul 1



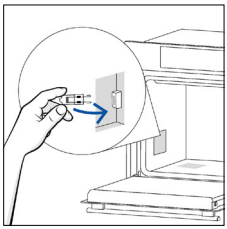
Pasul 2



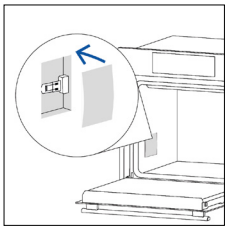
Pasul 3



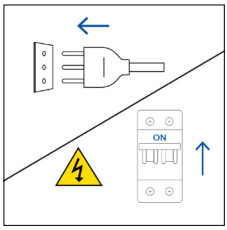
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6



Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

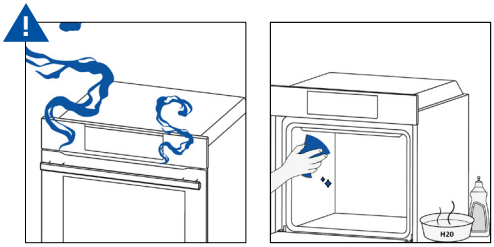
7. DEPANARE

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.

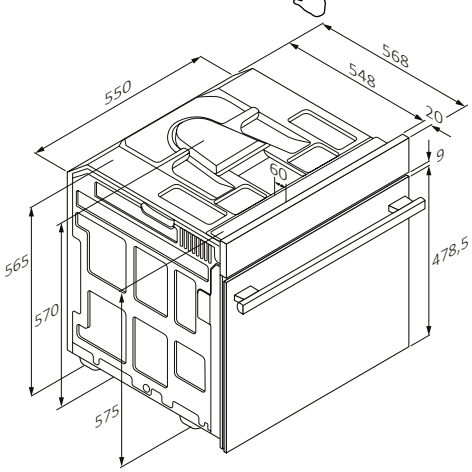
8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

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.

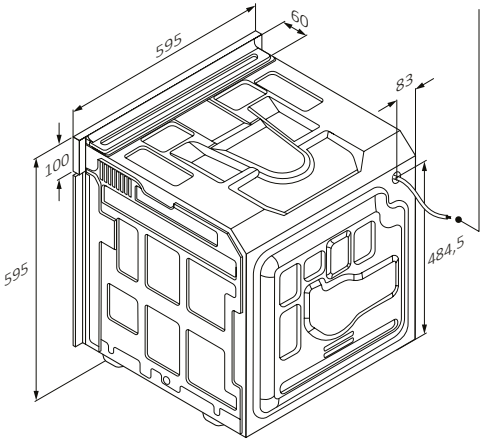
9. INSTALARE

Puteți vizualiza videoclipul de instalare a produsului prin scanarea codului QR.

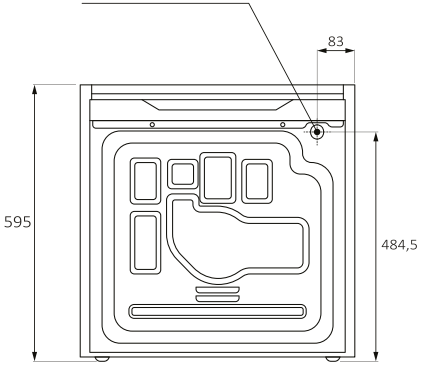
sau făcând clic pe acesta **link**



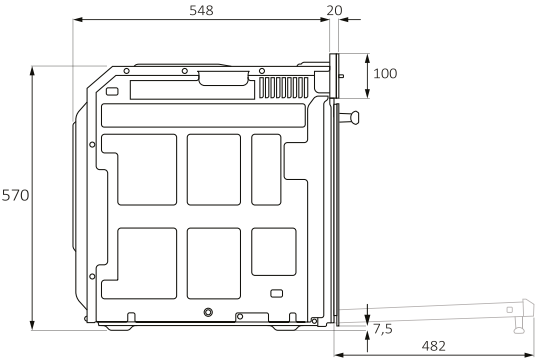
Cablu 1100 mm



Cablu 1100 mm

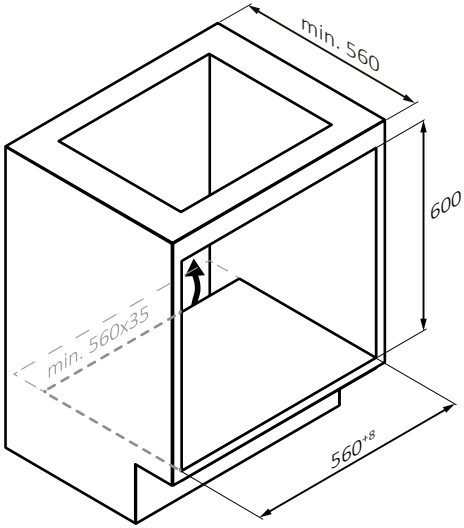


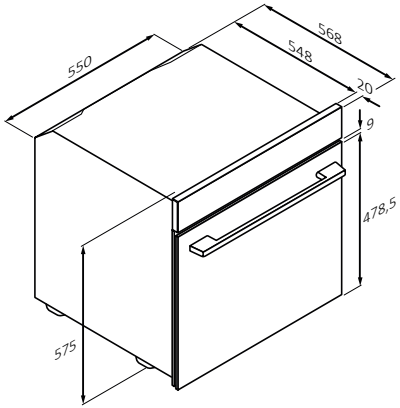
Vedere din spate

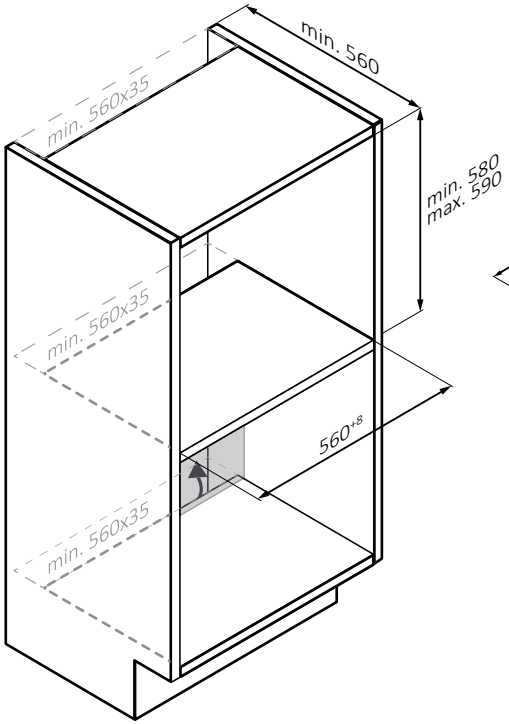


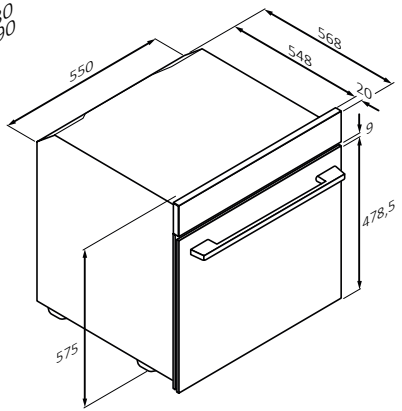
Vedere laterală

mm

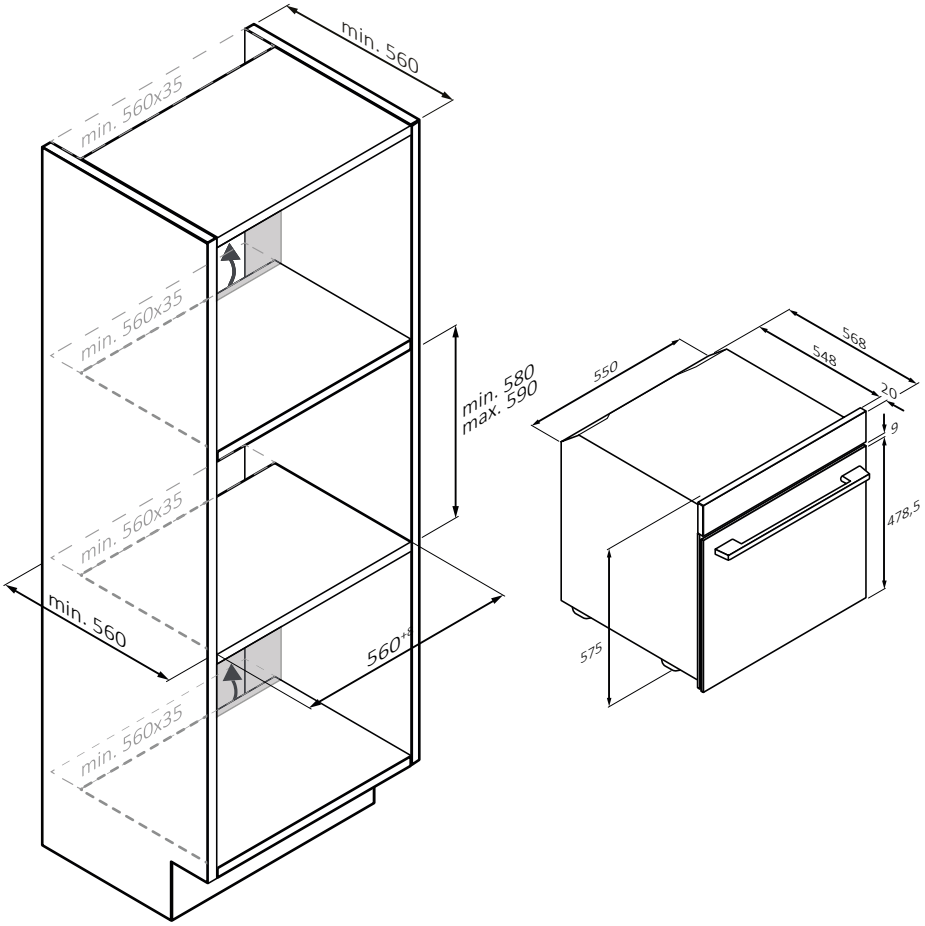

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

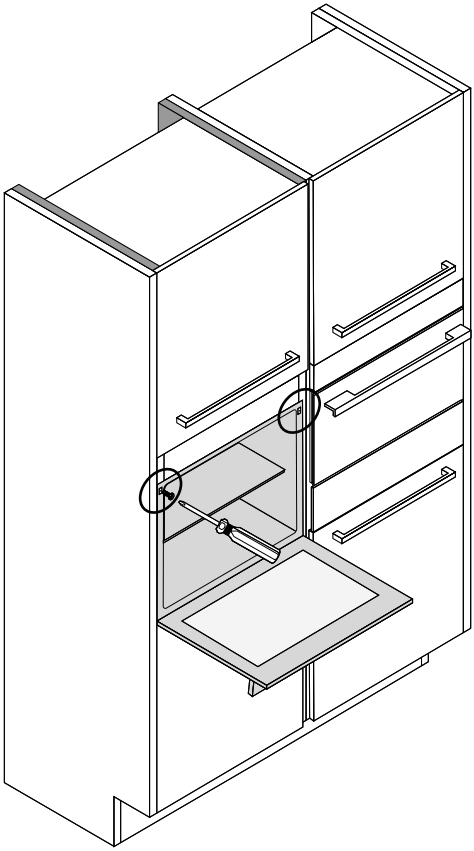

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

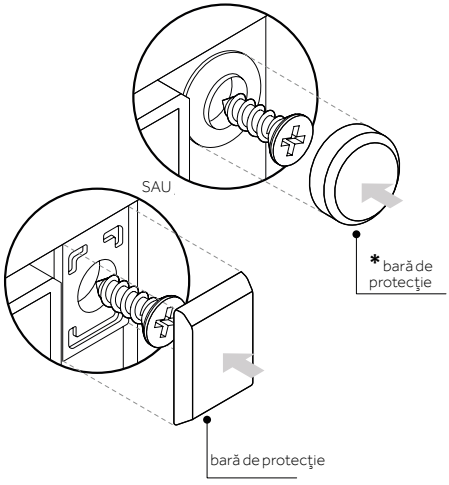

550
568
548
20
9
478,5
575

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 maximálisan 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 étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószereket;
  - Távolítsa el az összes tartozékot és a csúszórekesz készletet (ahol van);

* A sütő modelljétől függően.

– 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 (*EASY STEAM ESETÉN)

- ⚠ **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 párolási funkció során a sütőtér aljának feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.

VEZETÉKES HŐMÉRSÉKELŐRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK*

- A főzési program kiválasztásakor a kijelző az alapértelmezett hőmérsékletet mutatja, de soha nem haladja meg a 200°C-ot: a választható hőmérséklet szintén 200°C-ra korlátozódik.

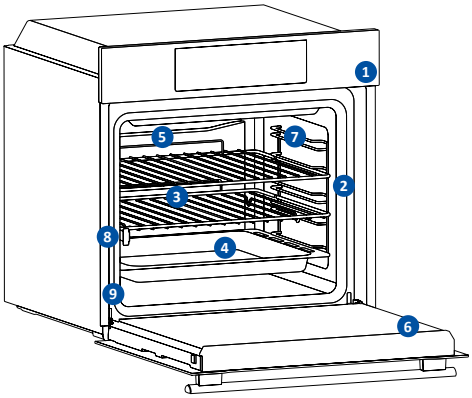
FIGYELMEZTETÉSEK (*GŐZTARTÁLYHOZ)

- ⚠ **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.

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

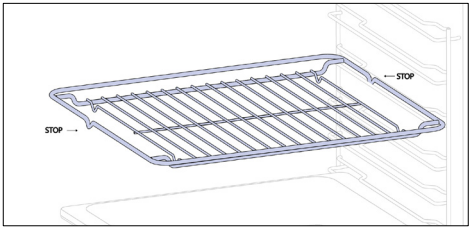


1. **Kezelőpanel**
2. **Polcpozíciók számai**
3. **Fém hálók**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalhálók** (ha vannak: csak lapos rekeszekhez)
8. **Teleszkópos vezetők**
9. **Sorozatszám és QR kód**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

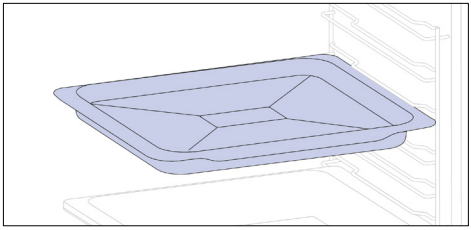
2.2. TARTOZÉKOK

Fémrács



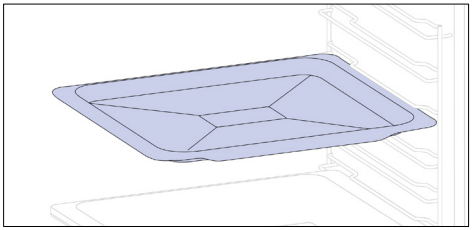
A sütőben található rács egy kivehető és állítható polc, amelyre a főzőedényeket lehet helyezni, és a különböző főzési igényeknek megfelelően különböző magasságokba állítható. Ne helyezzen ételt közvetlenül rá; használjon sütőpapírt vagy megfelelő sütőlapot.

Mélyebb tálca



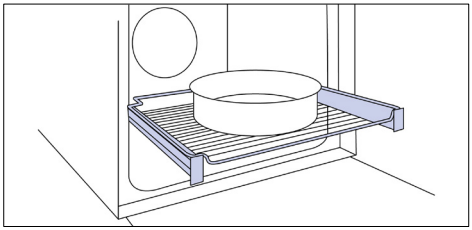
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

Sütőtálca (csak ha van*)



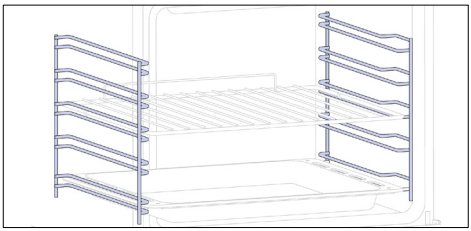
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

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.

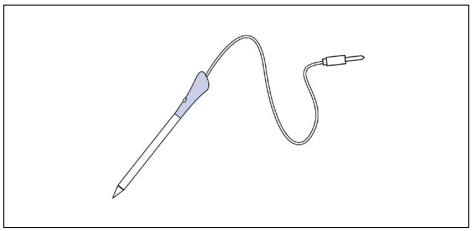
Oldalsó huzalrácsok (csak ha van*)



A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

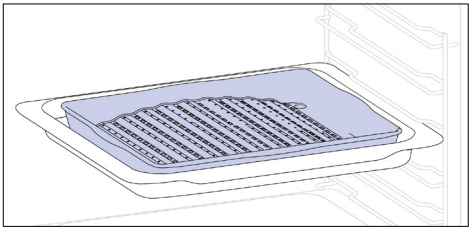
MEGJEGYZÉS: 6 vagy 7 szint a modelltől függően.

Preci Probe (csak ha van*)



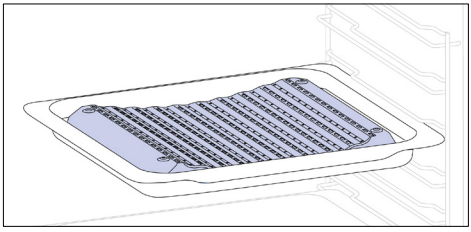
Ez a húshőmérő olyan hőmérséklet-érzékelő, amely az ételbe helyezve és kábelen keresztül a sütőhöz csatlakoztatva lehetővé teszi az étel belső hőmérsékletének szabályozását sütés közben. Elsősorban halhoz és húshoz használják.

Dupla tálca - BBQ mód (csak ha van*)



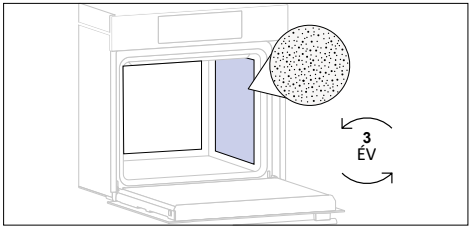
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

Dupla tálca - GŐZ üzemmód (csak ha van*)

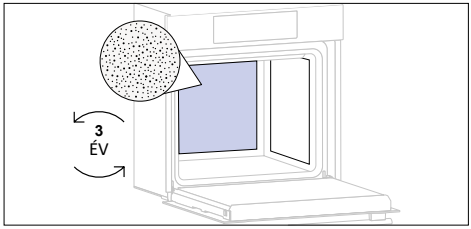


A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát.
A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Katalitikus panelek (csak ha van*)

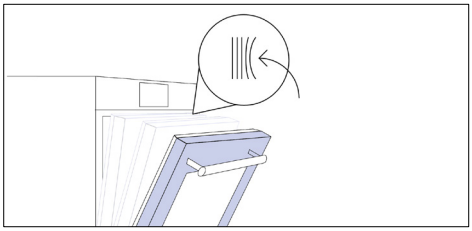


Katalitikus ventilátor burkolat (csak ha van*)



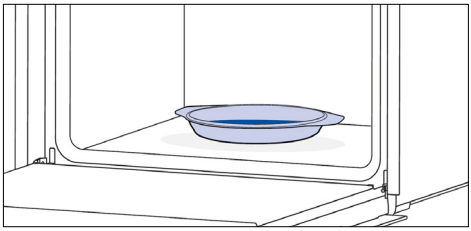
A zománcozott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok
(csak ha van*)



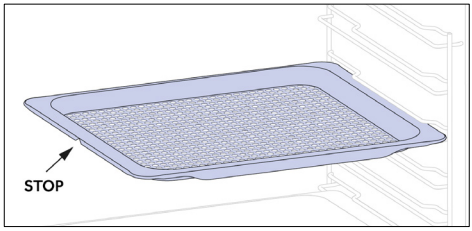
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

Gőztartály (csak ha van*)



A gőzedény egy hasznos kiegészítő, amelyet vízzel kell megtölteni a főzés közbeni gőztermeléshez, javítva az ételek ízét, állagát és nedvességtartalmát.

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.

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. Funkció kiválasztó gomb
2. Idő
3. Hőmérséklet
4. LED-es kijelző
5. Távvezérlés
6. Világítás
7. Forgógombos vezérlés

FŐBB FUNKCIÓK

A kijelző 4 fő funkcióval rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Idő	Nyomja meg egyszer a sütés időtartamához, kétszer a percszámlálóhoz (készenléti üzemmódban), és késleltetett indításhoz nyomja meg háromszor. Készenléti állapotban csak a konyhai időzítő érhető el.
3"	**Hőmérséklet**	Nyomja meg egyszer a sütőtér hőmérsékletének ellenőrzéséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors előmelegítés opció aktiválásához (csak a sütő előmelegítési fázisában érhető el). Ha az előmelegítés aktív, a kapcsolódó ikon megjelenik a kijelzőn.
	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.

2.4. KAPCSOLAT

Vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

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 funkciógomb nullától eltérő pozícióba kerül.

How to deactivate wireless network port:

A WIFI modul mindig ki van kapcsolva, ha a funkciógomb nulla állásban van.
Ha a gomb más pozícióba van állítva, lépjen be a WIFI menübe, és válassza az (OFF) KI lehetőséget a WIFI kikapcsolásához.

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.

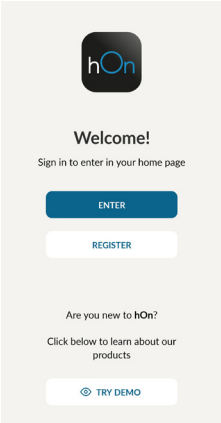
Available on the App Store

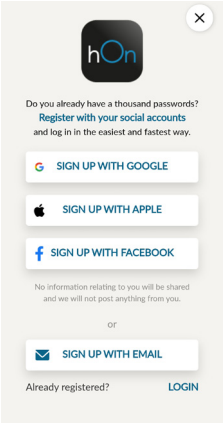
GET IT ON Google Play

Az alábbi képek csak illusztrációs célokra szolgálnak.

ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

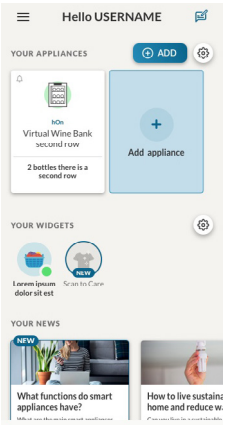




GYORS PÁROSÍTÁS

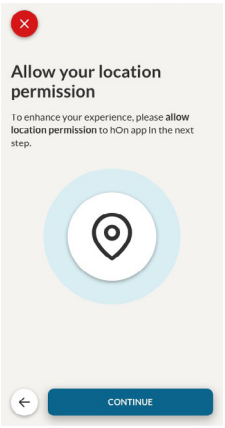
1. lépés

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.



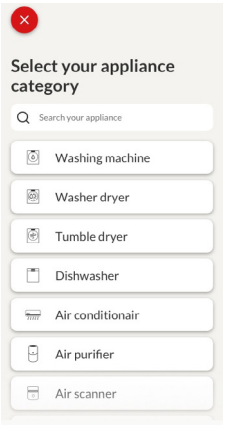
2. lépés

- Adjon helymeghatározási engedélyt.



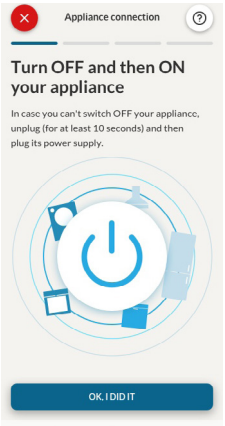
3. lépés

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.



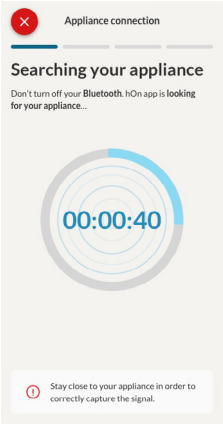
4. lépés

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.



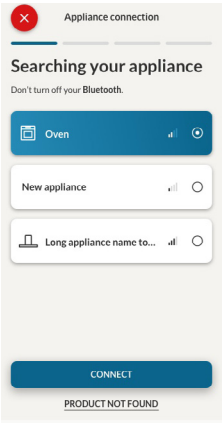
5. lépés

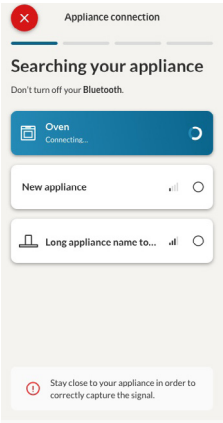
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.



6.1-6.2. lépés

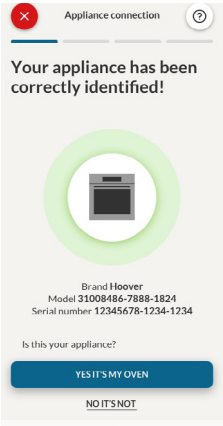
- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet.





7. lépés

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.

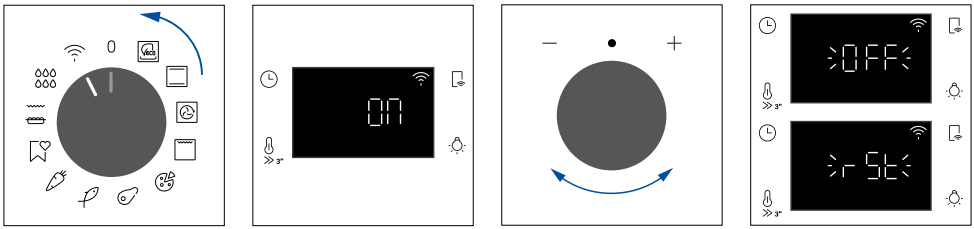


A WIFI BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

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 KIKAPCSOLVA:** A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett.
- **WIFI HELYREÁLLÍTÁSA:** A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.

1. Forgassa el a funkciógombot a WIFI menüben.
2. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
3. Forgassa el a tárcsát, amíg az „Off” (Ki) vagy az „rSt” visszaállítási beállítás meg nem jelenik.



TÁVVEZÉRLÉS

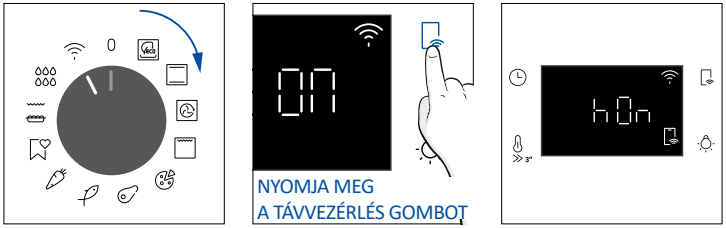
A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból

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:

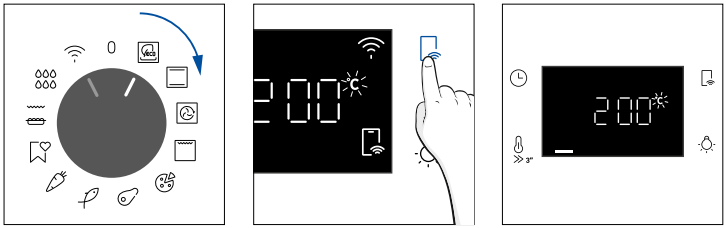
1. Forgassa el a funkciógombot a WIFI menüben.
2. Nyomja meg a gombot.
3. A kijelzőn a „hOn” felirat jelenik meg. Mind a WIFI, mind a távirányító ikonok megjelennek.
4. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon ki egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékből, mind az alkalmazásból.



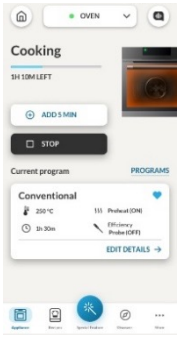
It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



A távvezérlés leállítása:
Miközben a sütési program folyamatban van, közvetlenül a termékből is leállítható a funkciógomb másik pozícióba forgatásával. Ezek a műveletek megszakítják a sütési folyamatot.
Egy másik lehetőség ha, ha megnyomja a készülékhez kapott távvezérlő megfelelő gombját.
Ezek a műveletek megszakítják a sütési folyamatot.



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)

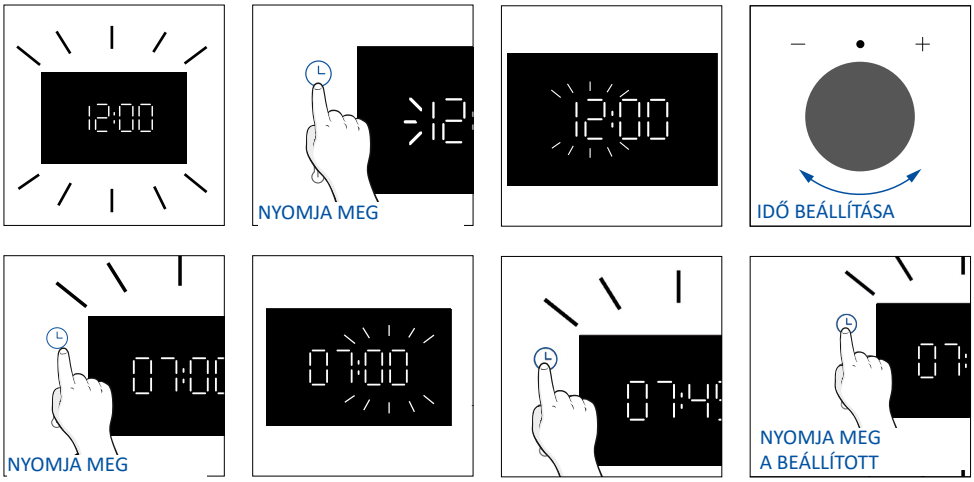
Az állapotsor működése

A beállított programokon alapuló állapotsor leegyszerűsíti a hőmérséklet és az idő ellenőrzését.
Az előmelegítést magában foglaló funkciók esetében megjeleníti a hőmérséklet-emelkedést ebben a fázisban. A sütési programok és a pirolitikus tisztítási funkció során a sütési idő visszaszámlálását és a tisztítási ciklust mutatja.

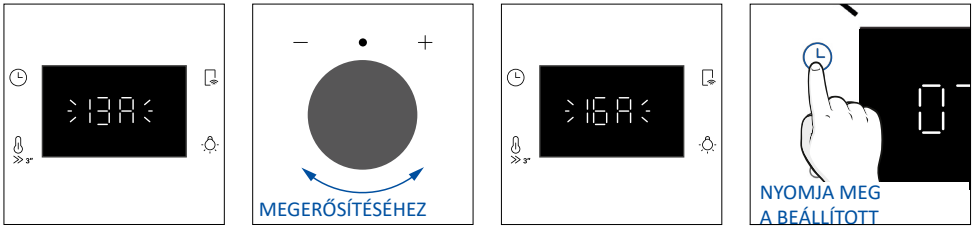
3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

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 nyomja meg az ⏲ gombot, és használja a jobb oldali gombot az óra beállításához. Nyomja meg újra a ⏲ gombot, és kövesse ugyanazt az eljárást a perc beállításához. A megerősítéshez nyomja meg újra a ⏲ gombot.

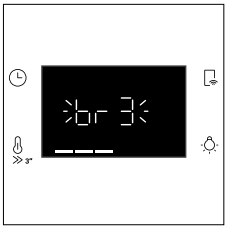
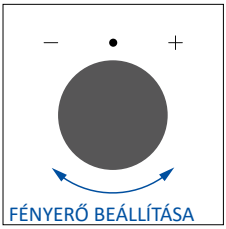


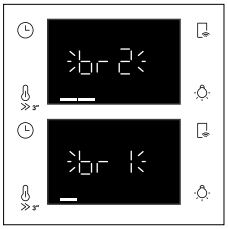
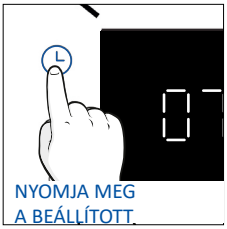
- **ÁRAMERŐSSÉG:** Ez a beállítás csak a gyors előmelegítés során felvett teljesítményt befolyásolja. A 16A beállítás gyorsabb előmelegítési időt biztosít, ha az előmelegítés gyors módja be van kapcsolva. Ha otthonában alacsonyabb az elérhető teljesítmény, módosíthatja ezt a beállítást 13A-ra. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszik (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. Egyszerűen csak forgassa el a jobb oldali gombot a kívánt érték kiválasztásához, majd nyomja meg a ⏲ gombot a megerősítéshez.



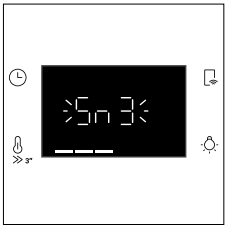
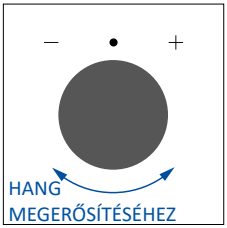
MEGJEGYZÉS: Az áramerősség beállításának lehetősége csak az első telepítés során érhető el. A beállított áramerősség módosításához olvassa el a telepítés utáni utasításokat.

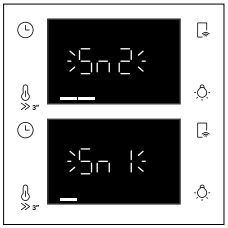
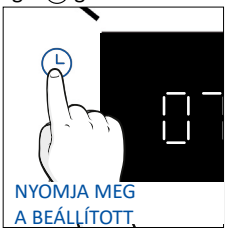
- **FÉNYERŐSSÉG:** A kijelzőn a „br” szimbólum látható. A számok a fényerő intenzitását jelzik, amelyek a jobb gomb elforgatásával szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg az ⏲ gombot.

- **HANG:** A kijelzőn az „Sn” szimbólum látható. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, amelyek a jobb gomb elforgatásával szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg a ⏲ gombot.

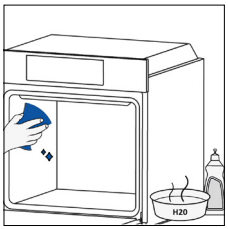
- **TELEPÍTÉST KÖVETŐ UTASÍTÁSOK**

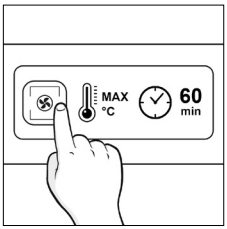
Amikor a sütő készenléti üzemmódban van, a Hőmérséklet és a Lámpa gomb 5 másodpercig tartó egyidejű lenyomásával visszatérhet a kezdeti beállításokhoz.

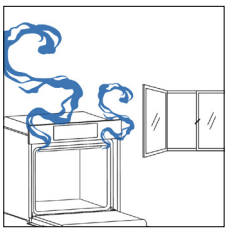


3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

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.







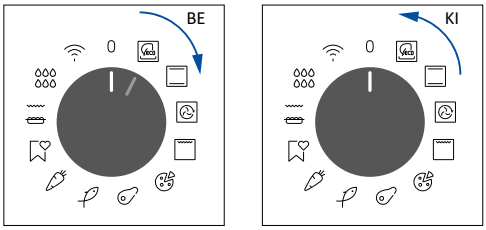
4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

A termék kialakításából adódóan „egy érintéssel üzemkész”, és a választógomb elforgatásával a sütő bekapcsol az alapértelmezett beállításokkal.

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő bekapcsolásához forgassa el a funkciógombot (az óramutató járásával megegyező/ellentétes irányba), és válasszon egy sütési programot. A kikapcsoláshoz állítsa a funkciógombot „0” állásba.

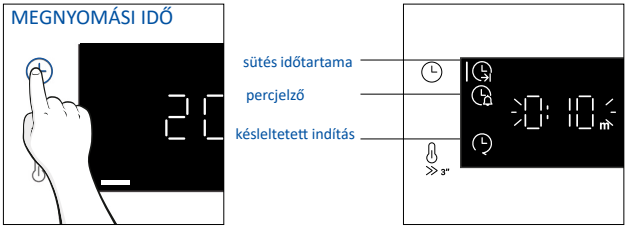


SÜTÉSI PROGRAM BEÁLLÍTÁSA

Forgassa el a funkciógombot, és válassza ki a kívánt programot. A kijelzőn megjelenik egy alapértelmezett hőmérséklet, amely minden pillanatban szerkeszthető a jobb oldali gomb elforgatásával (az óramutató járásával megegyező irányban a hőmérséklet növeléséhez és az óramutató járásával ellentétes irányban a csökkentéséhez).

IDŐ MENÜ

Nyissa meg az Idő menüt az ◷. gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a ◷ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

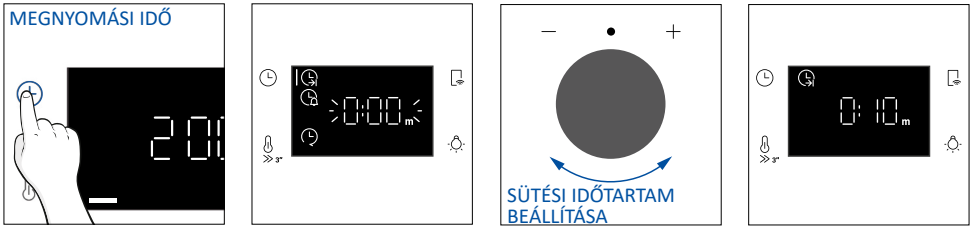


MEGJEGYZÉS: egyszerre több paraméter nem állítható be, ezért csak az utolsó paraméter marad a memóriában, amíg az előző törlődik.

SÜTÉS IDŐTARTAMA

Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását.

AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az gombra, ahányszor az a „Sütés időtartama” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a forgógombos vezérlést az érték szabályozásához.



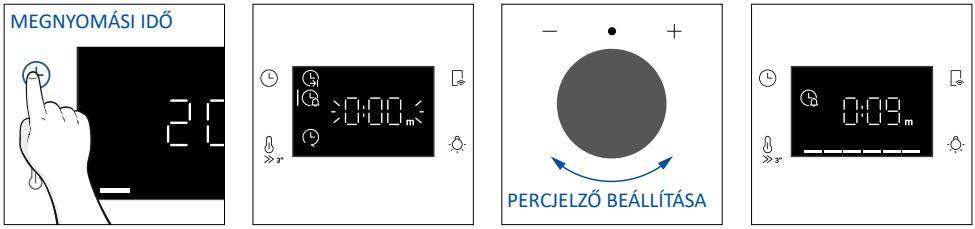
A visszaszámlálás az előmelegítés végén kezdődik (ha van). A sütési fázis során a jobb oldali gomb elforgatásával módosíthatja az időtartam értékét. Az időtartam leteltével a sütés leáll.

ELŐMELEGÍTÉSSEL RENDELKEZŐ FUNKCIÓK: Ha beállított egy sütési időtartamot, amint a sütő értesíti az előmelegítés befejeződéséről, helyezze be az ételt a sütőbe, és erősítse ezt meg manuálisan (az időgomb megérintésével) a sütési visszaszámlálás elindításához.

PERCJELZŐ

Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát.

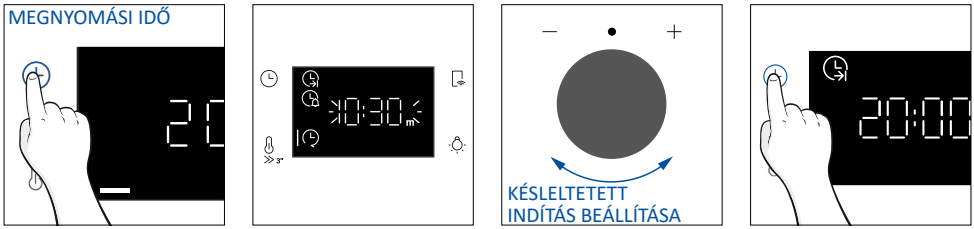
AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az gombra, ahányszor az a „Percjelző” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a forgógombos vezérlést az érték szabályozásához.



Ha a funkció be van állítva, a kijelzőn megjelenő elsődleges információ mindig az idő. A hőmérséklet szerkesztéséhez nyomja meg a gombot a dedikált szerkesztési módba való belépéshez.
Az időtartam letelte után a sütés addig folytatódik, amíg a bal oldali gombot a 0-s állásba nem fordítja.
Az 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.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

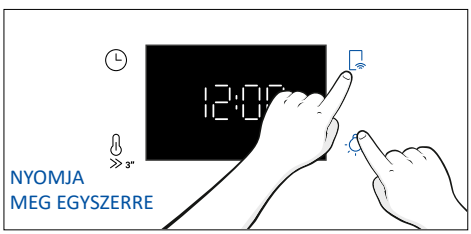
Lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának kiválasztását.
AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az a „Késleltetett indítás” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután a gomb segítségével állítsa be a sütés kezdési idejét.



MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető el a grill funkcióival.

TOVÁBBI FUNKCIÓK
GYERMEKZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását, hogy megelőzzük a gyermekek nemkívánatos használatát. Aktiválásához egyszerre nyomja meg a Lámpa és a Távirányító gombokat 3 másodpercig. A felhasználói felületen megjelenik egy lakat ikon. Ebben az állapotban a sütő felhasználói felülete zárolva van, és nem lehet változtatásokat végezni a beállításokban. A gyerekzár akkor is aktív marad, ha visszaállítja a bal oldali gombot OFF állásba. A gyermekzár kikapcsolásához újra nyomja meg a Lámpa és a Távirányító gombokat 3 másodpercig (a kulcs ikon 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. Ha beállított egy sütési időtartamot, amint a sütő értesíti az előmelegítés befejeződéséről, helyezze be az ételt a sütőbe, és erősítse ezt meg manuálisan (az időgomb megérintésével) a sütési visszaszámlálás elindításához. MEGJEGYZÉS: Ha késleltetett indítás van beállítva, manuális megerősítésre nincs szükség, a főzés automatikusan elindul a programozott késleltetésnek megfelelően.

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.

Amikor az előmelegítés befejeződik, a kijelző villogni kezd, és sípoló hang hallatszik: érintse meg az ⏲ hogy a főzési program folytatódjon.

Szimbólum	Funkció	T °C al pértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet (6 szintes modell)	Javasolt polchelyzet (7 szintes modell)	Előmelegítés	Javaslatok
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Hagyományos	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	Igen/ Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett. Preci Probe szondával használható.
	Többszintű	160°C 50-250/300°C***	L4 (egy tálca) L2+L5 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	L3 (egy tálca) L3+L6 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	Igen/ Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez. Preci Probe szondával használható.
	**Supergrill	05 01-05	L6 vékony ételekhez, L4 vastagabb ételekhez.	L7 vékony ételekhez, L5 vastagabb ételekhez.	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).
	**Csőben sültek (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

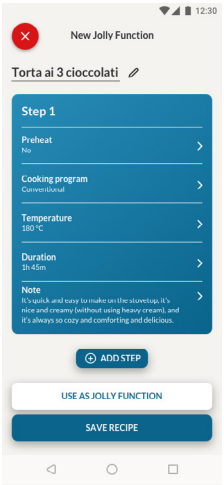
* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**Csukott sütőajtóval használja.
*** A sütő modelljétől függően.

4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	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
	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.



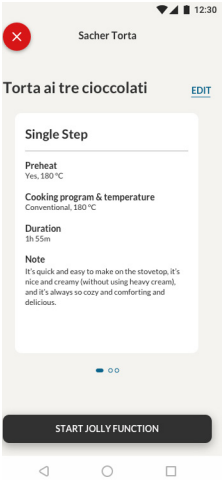
A Jolly funkció beállítása:

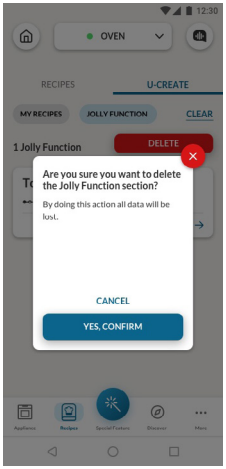
A Jolly funkció sütőn történő beállításához nyissa meg az alkalmazás U-CREATE részét, válassza ki a használni kívánt receptet, válassza ki a használni kívánt receptet, majd kattintson a „Use As Jolly Function” (Használat Jolly funkcióként) lehetőségre.
Ettől a ponttól kezdve az alkalmazással való interakció 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.

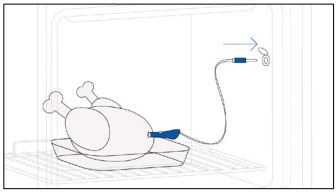
Egy előugró ablak megerősíti a műveletet, és kéri a megerősítését.

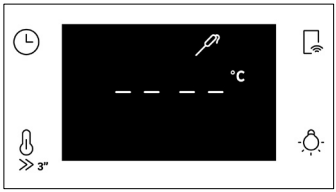
Ha folytatja, a sütőbe mentett Jolly funkció eltávolításra kerül, és többé nem lesz elérhető az alkalmazásban.

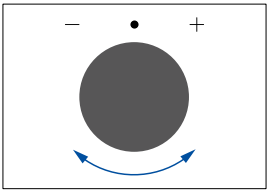
PRECI PROBE

A szonda használata:

1. Csatlakoztassa a szondát a sütő tervezett portjához, és helyezze be a tartozékot az ételbe. Ha használni szeretné a szondát, helyezze be a funkció elindítása előtt.
2. A kijelzőn megjelenik a Szonda ikon. Csak erre a célra szolgáló funkciók vagy sütési programok állnak rendelkezésre. Ettől a pillanattól kezdve a kijelzett hőmérséklet a szonda hőmérséklete lesz
3. Válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a szonda célhőmérsékletét a kezdéshez. A sütő ezután a szonda adataival figyeli az étel belső hőmérsékletét, és a kívánt hőmérséklet elérésekor leállítja a sütést.
   MEGJEGYZÉS: A szonda használatakor nincs szükség főzési időzítő beállítására; az automatikusan leáll a beállított hőmérséklet elérésekor.
4. A kívánt belső hőmérséklet elérésekor megszólal a riasztó, és a sütő kikapcsol. Mielőtt kiveszi az ételt a sütőből, ügyeljen arra, hogy óvatosan vegye ki a szondát az ételből.





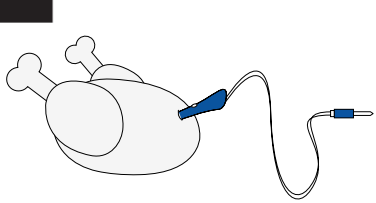


A képernyőn megjelenik a Szonda ikon. Csak bizonyos funkciók vagy sütési programok érhetők el, ha ez az ikon aktív. Ha más funkciókat próbál használni, a sütő a „szonda nem használható” üzenetet jeleníti meg.



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 (Hagyományos, Hagyományos + ventilátor, grill, supergrill, Csőbenpsültek, 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

4.2.3. TÖBBLÉPCSŐS FUNKCIÓ

A többlépéses funkció lehetővé teszi a korábban beállított főzési paraméterek (hőmérséklet és idő) megtartását a funkció főzés közbeni változtatásakor a választókapcsoló elforgatásával.
A funkció minden funkcióhoz elérhető, kivéve az ECO és a JOLLY.

* A sütő modelljétől függően.

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 Többszintű	175°C 160°C	Y	Süteményes tepsi	L3 L4	20-30 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 Többszintű	170°C 150°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2 L4	30-40 40-50
		2	Többszintű	150°C		Fémrácsok + Tortaforma	L1+L4	50-60
	Kétszersült	1	Hagyományos Többszintű	150°C	Y	Süteményes tepsi	L3 L4	25-30 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	Y	Süteményes tepsi	L4	25-35
		2	Többszintű	170°C		Süteményes tepsi	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90°C	Y	Süteményes tepsi	L4	90-160
	Macaron	1	Hagyományos	150°C	Y	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Hagyományos	185°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L4	65-75
	Fordított almatorta	1	Hagyományos	170°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi + formák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Hagyományos	150°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Hagyományos	180°C	Y	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	Y	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L6	4-6
	Focaccia	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L2 or L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Hagyományos	200°C	Y	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 Pizza	200°C	Y N	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L2	30-50
		2	Többszintű	180°C	Y	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1+L4	50-70
	Sajtszuflé	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Hagyományos	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, fagyasztott	1	Hagyományos	180°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Sült tészta	1	Csőbenpsültek**	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
	Cannelloni, fagyasztott	1	Hagyományos	180°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Hagyományos Pizza	250°C 300°C	Y N	Süteményes tepsi	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Többszintű	180°C	Y	Mélyebb+ Süteményes tepsis	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Hagyományos Pizza	250°C 300°C	Y N	Süteményes tepsi	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Többszintű	180°C	Y	Mélyebb+ Süteményes tepsis	L2+L5	30-40
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Hagyományos Pizza	220°C 200°C	Y N	Fémrács	L2	10-15
		2	Többszintű	200°C	Y	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	Y	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	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Kakas	1	Többszintű Csőbenpsültek**	220°C	Y	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re	L4	20-40
	Sült pulyka	1	Többszintű Csőbenpsültek**	200°C	Y	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	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász	1	Supergrill	04	Y	Fémrács	L5	40-50
	Marhasült (500 g)	1	Többszintű	220°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500g)	1	Hagyományos	180°C	Y	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Hagyományos	200°C	Y	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	Y	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	Y	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	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2 L3	30-40 40-50
		2	Többszintű	150°C		Fémrácsok + Tortaforma	L3+L6	50-60
	Kétszersült	1	Hagyományos Többszintű	150°C	Y	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	Y	Süteményes tepsi	L3	25-35
		2	Többszintű	170°C		Süteményes tepsi	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90°C	Y	Süteményes tepsi	L3	90-160
	Macaron	1	Hagyományos	150°C	Y	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Hagyományos	185°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L3	65-75
	Fordított almatorta	1	Hagyományos	170°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi + formák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Hagyományos	150°C	Y	Fémrácsok + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Konvekció+ Ventilátor	180°C	Y	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	Y	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Toast bread	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L7	4-6
	Focaccia	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Hagyományos	200°C	Y	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	Konvekció+ Ventilátor Pizza	180°C 200°C	Y N	Fémrács + Quiche kon-zervdoboz	L3 L2	45-60 30-40
		2	Többszintű	180°C	Y	Fémrács + Quiche kon-zervdoboz	L2+L5	50-70
	Sajtszuflé	1	Hagyományos	200°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Konvekció+ Ventilátor	180°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, fagyasztott	1	Hagyományos	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Cannelloni, fagyasztott	1	Hagyományos	180°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
	Sült tészta	1	Csőbenpsültek	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Hagyományos Pizza	250°C 300°C	Y N	Süteményes tepsi	L2	15-20 18-25
		2	Többszintű	180°C	Y	Mélyebb + Süteményes tepsi	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Hagyományos Pizza	250°C 300°C	Y N	Süteményes tepsi	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Többszintű	180°C	Y	Mélyebb + Süteményes tepsi	L2+L5	30-40
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Pizza	200°C	N	Fémrács	L2	10-15
		2	Többszintű	200°C	Y	Fémrács	L3+L6	15-25
		3	Többszintű	180°C	Y	Fémrács	L2+L4+L6	25-35
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Többszintű Csőbenpsültek	220°C	Y	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-es szintre 150 ml vízzel	L3 L4	40-60
	Csirkecomb	1	Többszintű	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	30-50
	Sült kacsa	1	Többszintű Csőbenpsültek	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3 L4	50-60
	Kakas	1	Többszintű Csőbenpsültek	220°C	Y	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re	L3 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	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Sertésborda (1000-1200 g)	1	Hagyományos	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász	1	Supergrill	04	Y	Fémrács	L5	40-50
	Marhasült (500 g)	1	Csőbenpsültek	220°C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500g)	1	Hagyományos	180°C	Y	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Csőbenpsültek	200°C	Y	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	Y	Air fry tálca**	L4	18-25
	Burgonya Csőb-enpsültek	1	Csőbenpsültek	200°C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L4	15-25
	Sült krumpli	1	Hagyományos	200°C	Y	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
	Hús	NO	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Marha-, borjúés sertéssülthöz, baromfihoz és húsdarabokhoz.
	Hal	NO	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek	NO	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Sült zöldségekhez és burgonyához.
	Hús +Gőz (***)	NO	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Marha-, borjúés sertéssülthöz, baromfihoz és húsdarabokhoz.
	Hal +Gőz (***)	NO	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek +Gőz (***)	NO	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Sült zöldségekhez és burgonyához.
	Kenyér +Gőz (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Kenyérhez vagy kenyérhez
	Pékség mindent bele+Gőz (hON app)	NO	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Kenyér vagy kenyér kovászosításához és közvetlen sütéséhez tartályban. A teljes sütési idő 60 perc kelesztési folyamatot foglal magában.

[1] üreg alja
[2] Gőztartály

* Adjon vizet az üreg aljára vagy a külön erre a célra szolgáló edénybe (ha van ilyen). Ne töltsön vizet a forró sütőbe, mert ez károsíthatja a zománcot.
*** A sütő modelljétől függően.

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.

MEGJEGYZÉS: az „Easy Steam” üzemmódot az ételkategória menüvel használhatja az étel elkészítéséhez. Az „Easy Steam” mód a ropogósabb héj és a fényesebb felület eléréséhez használható. Használja az „Easy Steam” üzemmódot az egyszintes főzéshez, és ne melegítse elő. Öntse a táblázatban megadott mennyiségű vizet a sütőtérbe vagy az edénybe (helyezze a sütőtérbe)*, és kapcsolja be a funkciót, amikor a sütő hideg. A táblázatban szereplő értékek az egyes élelmiszercsoportokra vonatkozó átlagos paraméterek. Ezek a preferenciák szerint módosíthatók.

* A sütő modelljétől függően.

* Az „Easy Steam” mód használata után

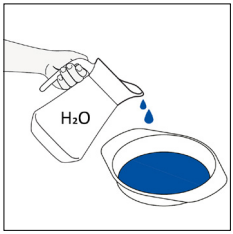
A használat gyakoriságától és a víz keménységétől függően vízkőfoltok maradhatnak az üreg alján.
Az „Easy Steam” mód használata után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt tisztítaná.
A vízkőfoltok eltávolításához öntse 100 ml ecet és 50 ml víz keverékét az üreg aljába.
Várjon körülbelül 10 percet, majd törölje le puha ronggyal.

* A gőzedény használata után

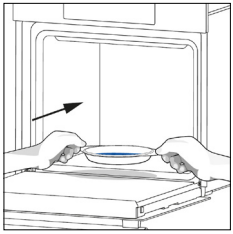
A használat gyakoriságától és a víz keménységétől függően vízkőfoltok maradhatnak az edényben.
A gőzedény használata után hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja.
A vízkő eltávolításához öntsön 150 ml ecetet és 50 ml vizet az edénybe.
Körülbelül 10 perc elteltével törölje le puha ruhával.

*A GŐZTARTÁLY HASZNÁLATA PÁROLÁSI PROGRAMOKHOZ

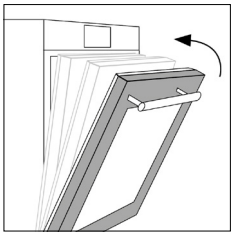
A gőzfőzési program kiválasztása után járjon el az alábbiak szerint:

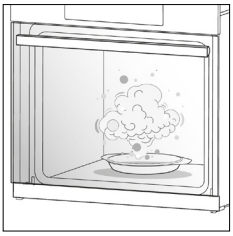


1. Adja hozzá az ajánlott mennyiségű vizet a gőzedénybe a csapból vagy egy kancsóból.



2. Helyezze a gőzedényt a sütő üregének aljára.





3. Győződjön meg róla, hogy az sütő ajtaja be van zárva.

A gyári beállított idő megjelenik, és a főzési program egy másodperc múlva automatikusan elindul. Az idő a jobb oldali gomb elforgatásával módosítható; A főzési hőmérséklet a dedikált ikon megnyomásával módosítható. Mindkét paraméter egy korlátozott tartományon belül állítható be, ahogy azt a fenti táblázat mutatja.

* 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
Édeskömény	1 tálca	Zöldségek	200°C	Fémrács	L3	30-40
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

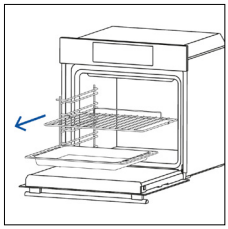
Pirolitikus tisztítás (*a sütő modelljétől függően)
Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.

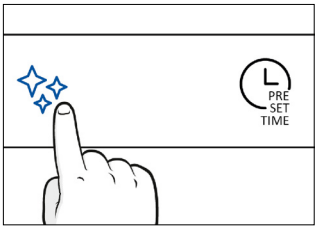
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet. A tisztítási ciklus végén az ételmaradékok fehér bevonatot hagynak a zománc felületeken. Ezeknek a részecskéknek az eltávolításához törölje le forró szappanos vízzel átitatott ruhával, és használjon kefét vagy acélgyapotot. A megfelelő tisztítószerek a forró szappanos víz vagy a sütőtisztító.

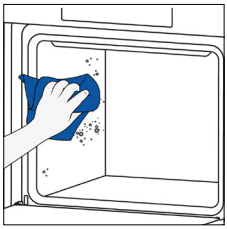
Hogyan működik:

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.





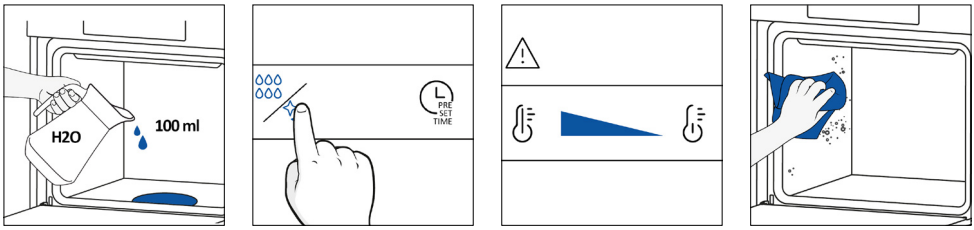


H_2O cleaning

A H_2O 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.



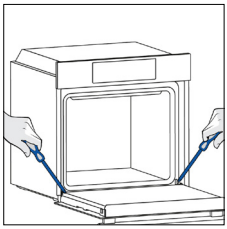
Katalitikus tisztítás (*a sütő modelljétől függően)

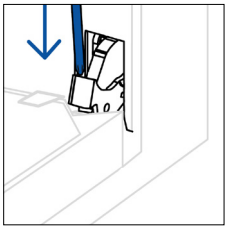
A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.
A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált 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.

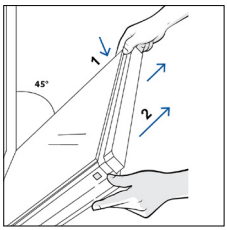
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

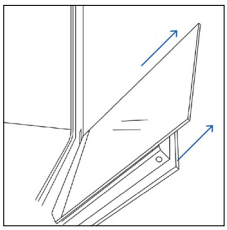




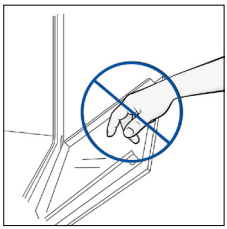
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



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).



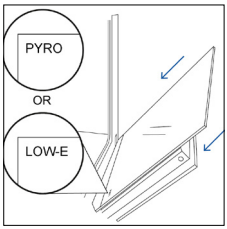
4. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



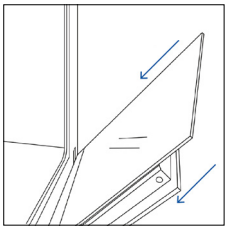
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.



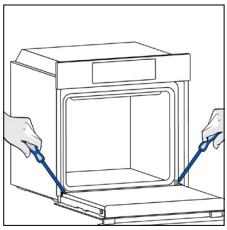
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.

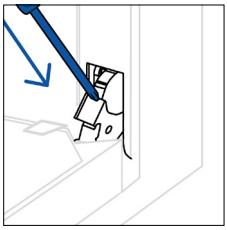


7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





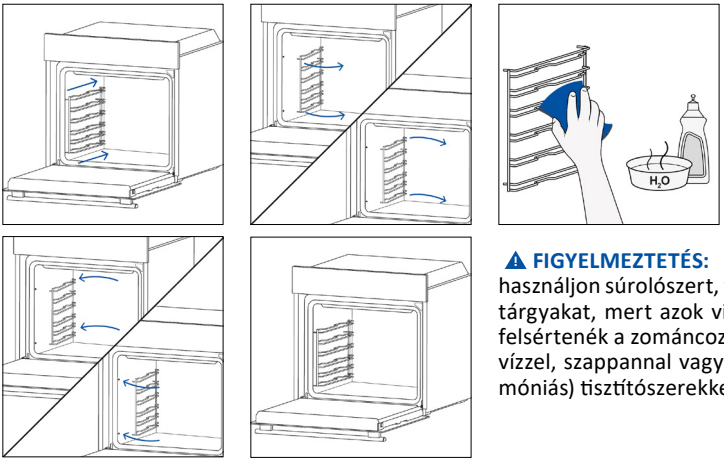
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

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**

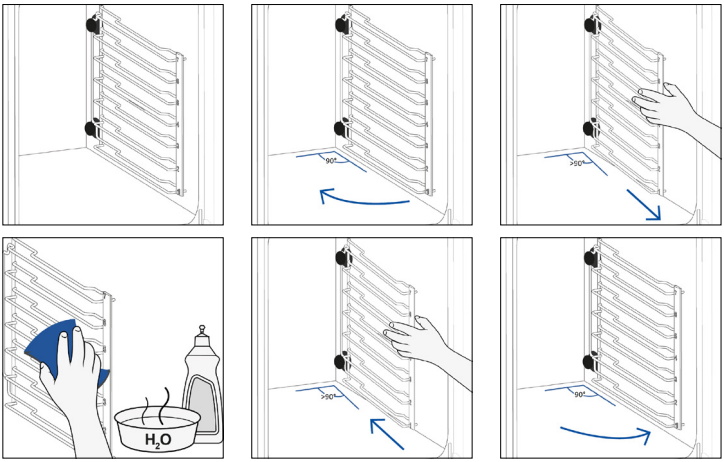
1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy a nyilak irányába húzza őket.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben.



⚠ **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.

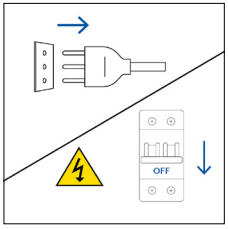
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

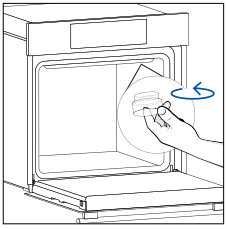
A felül lévő izzó cseréje:

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.

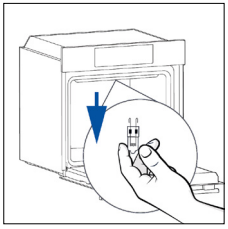
1. lépés



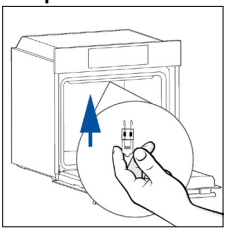
2. lépés



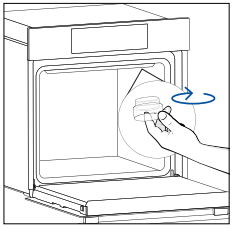
3. lépés



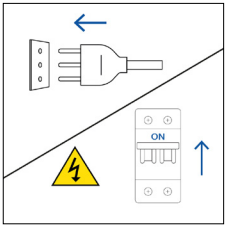
4. lépés

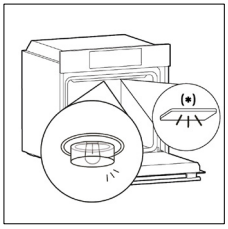


5. lépés



6. lépés



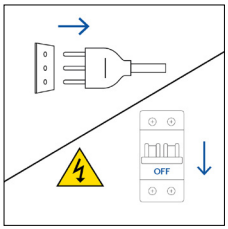


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)
* Probléma esetén ezzel a lámpával lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

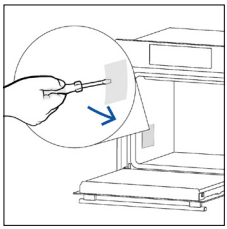
Az oldalsó izzó cseréje:

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.

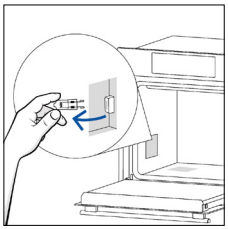
1. lépés



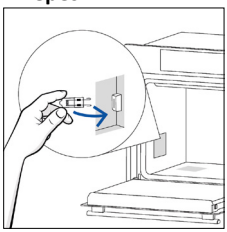
2. lépés



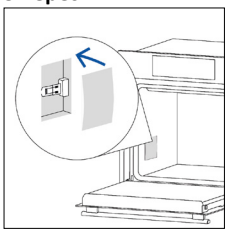
3. lépés



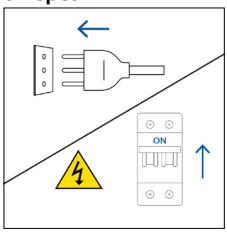
4. lépés



5. lépés



6. lépés



Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

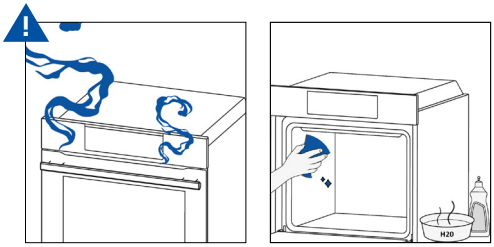
7. HIBAELHÁRÍTÁS

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.

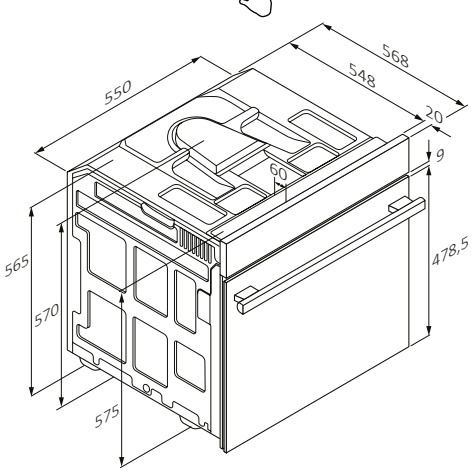
8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

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.

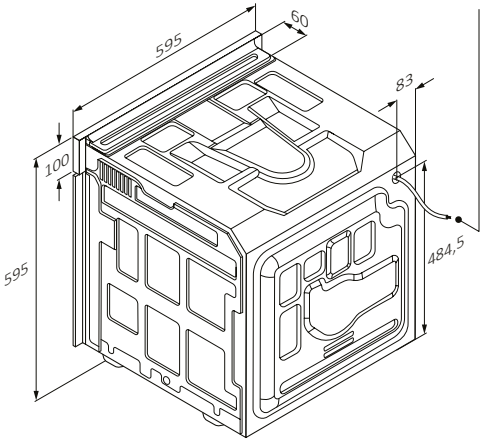
9. TELEPÍTÉS

A termék telepítési videóját a QR-kód beolvasásával tekintheti meg.

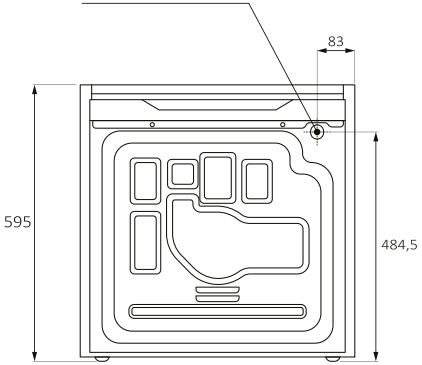
vagy erre kattintva **link**



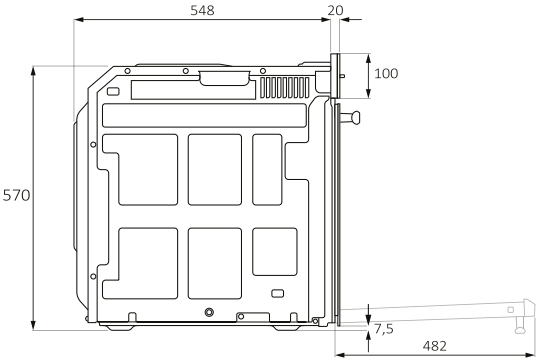
Kábel 1100 mm



Kábel 1100 mm

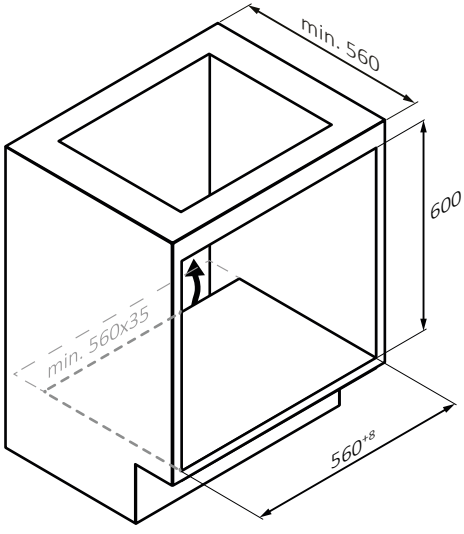


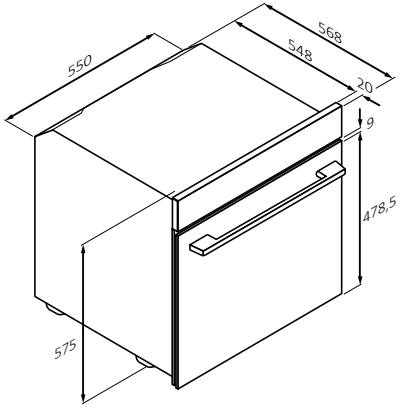
Hátsó nézet

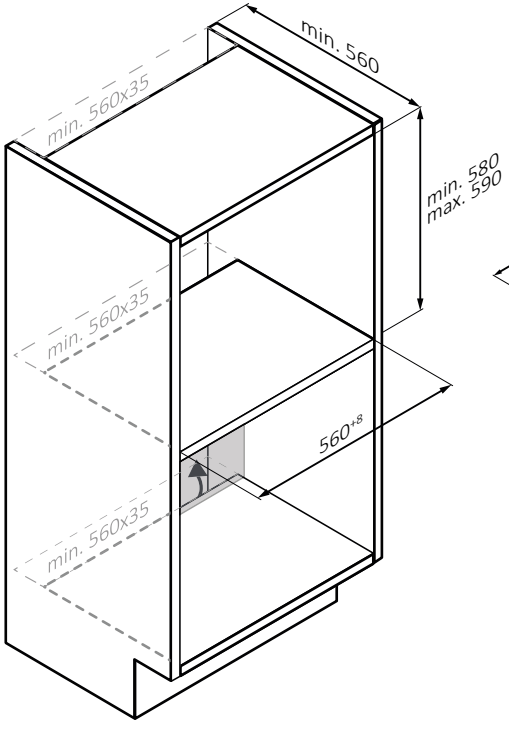


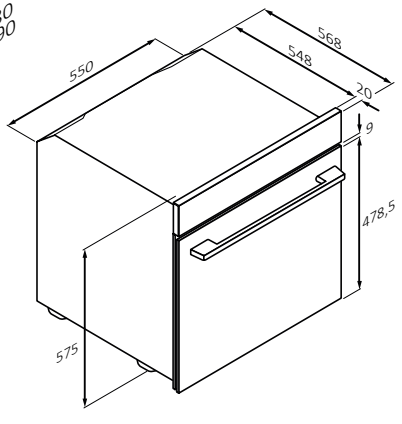
Oldalsó nézet

mm

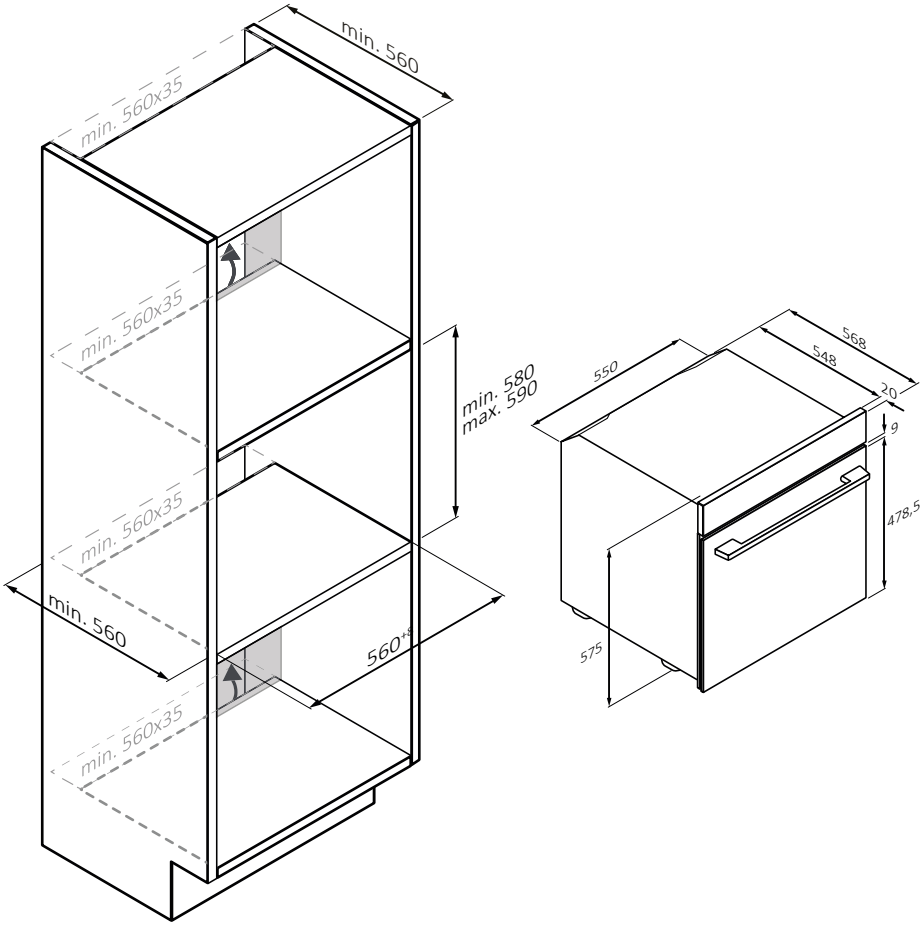

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

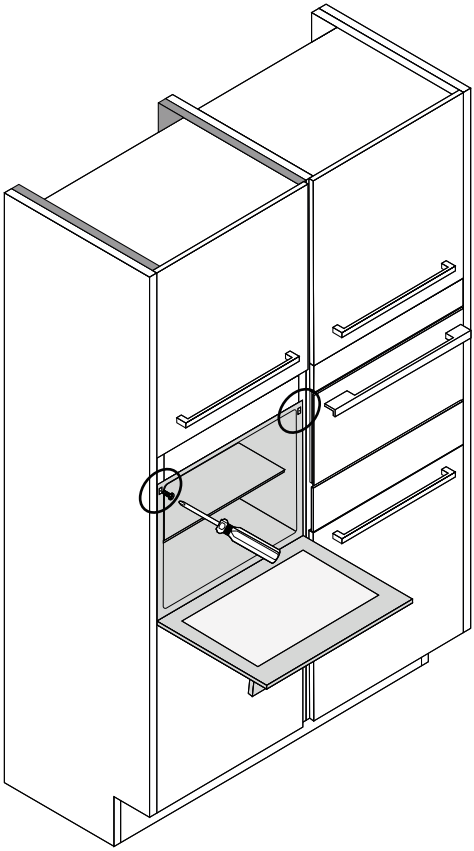

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

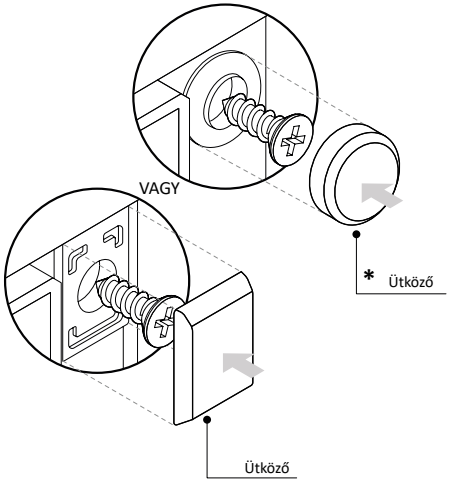

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
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 pregre-

* Odvisno od modela pečice.

vanje kuhalne plošče.

OPOZORILA (*ZA EASY STEAM)

- ⚠ **OPOZORILO:** Nevarnost opeklin in poškodb aparata: ob uporabi parne funkcije lahko sproščena para povzroči opekline: Previdno odprite vrata, da preprečite morebitne poškodbe po uporabi funkcije kuhanja s paro.
- Za polnjenje dna prostora za peko med delovanjem pare uporabite samo pitno vodo..

OPOZORILA ZA ŽIČNO TEMPERATURNO SONDO*

- Ko je izbran program kuhanja, na zaslonu prikaže privzeta temperatura, vendar nikoli ne presega 200°C: izbrana temperatura je omejena na 200°C.

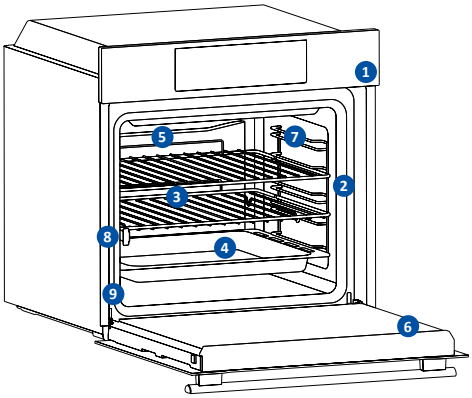
OPOZORILA (*ZA PARNO POSODO)

- ⚠ **OPOZORILO:** Nevarnost opeklin in poškodb aparata: ob uporabi parne 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.

* Odvisno od modela pečice.

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. PREGLED IZDELKA

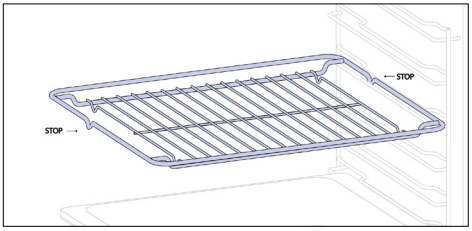


1. **Nadzorna plošča**
2. **Številke polic**
3. **Kovinske mreže**
4. **Pladnji**
5. **Pokrov ventilatorja**
6. **Vrata pečice**
7. **Stranske žične mreže** (če obstajajo: samo za ravno votlino)
8. **Teleskopska vodila**
9. **Serijska številka in koda QR**

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo

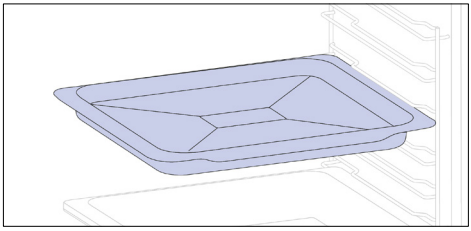
2.2. DODATKI

Kovinska rešetka



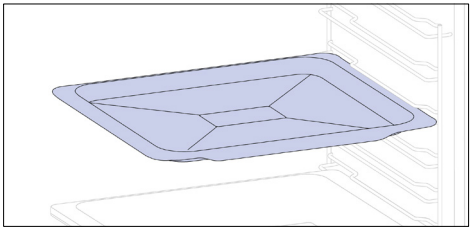
Rešetka v pečici je odstranljiva in nastavljiva rešetka, ki podpira kuhinjski pribor in jo je mogoče prilagoditi različnim višinam za različne potrebe kuhanja. Hrane ne postavljajte neposredno nanjo; namesto tega uporabite peki papir ali primerne pekače.

Globok pekač



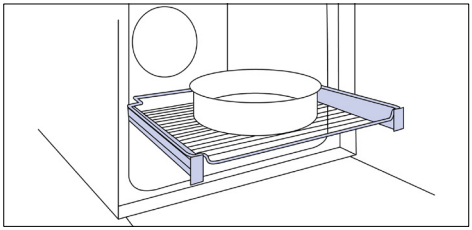
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

Pekač (samo, če je prisoten*)



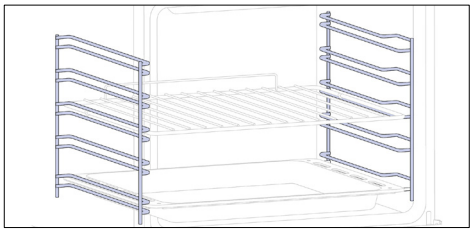
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

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.

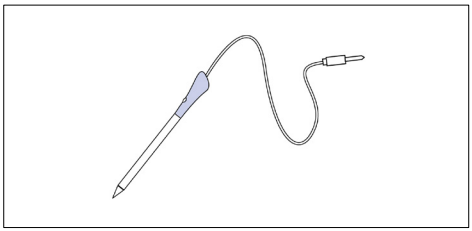
Stranske rešetke (samo, če je prisoten*)



Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

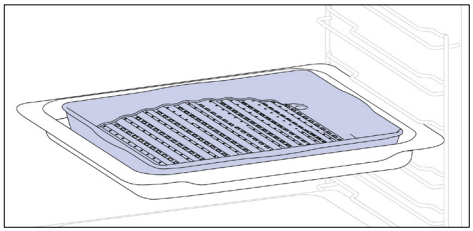
OPOMBA: 6 ali 7 nivojev, odvisno od modela.

Preci Probe (samo, če je prisoten*)



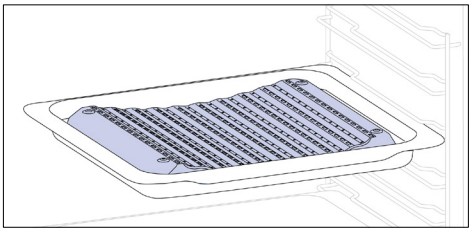
Sonda za meso je senzor temperature, ki se vstavi v hrano in je povezan s pečico prek kabla. Omogoča nadzor notranje temperature hrane med kuhanjem. Uporablja se predvsem za ribe in meso.

Dvojni pladenj – način peke na žaru
(samo, če je prisoten*)



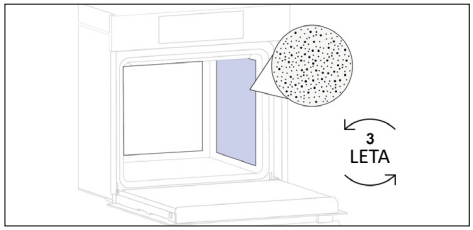
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

Dvojni pladenj – način PARE
(samo, če je prisoten*)

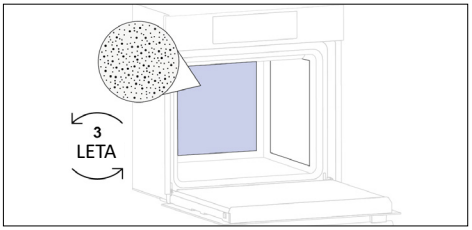


Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

Katalitične plošče (samo, če je prisoten*)

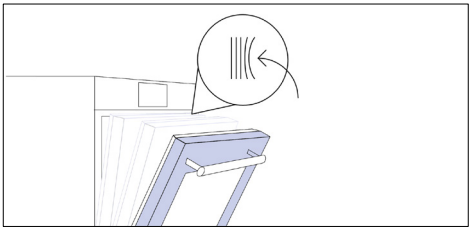


Katalitične Pokrov ventilatorja
(samo, če je prisoten*)



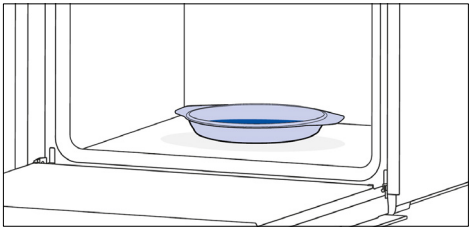
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje
(samo, če je prisoten*)



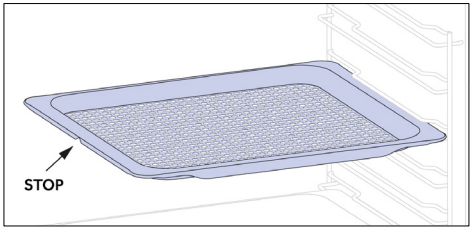
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

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.

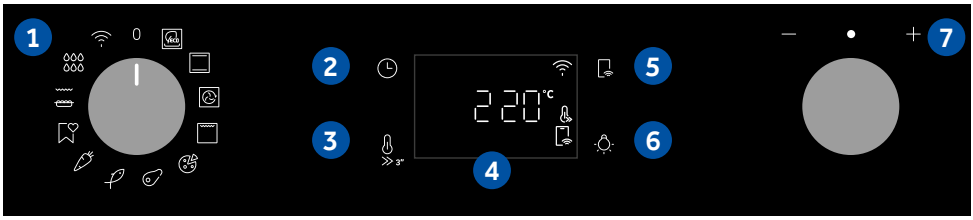
Pladenj Airfry (samo, če je prisoten*)



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.

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. Gumb za izbiro funkcij
2. Čas
3. Temperatura
4. Zaslon LED
5. Upravljanje na daljavo
6. Luč
7. Vrtljivi gumb

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 4 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Čas	Pritisnite enkrat za čas kuhanja, dvakrat za minutnik (na voljo v stanju pripravljenosti), trikrat za zamik vklopa. V stanju pripravljenosti je dostopen samo kuhinjski časovnik.
3"	**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.
	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.

2.4. POVEZLJIVOST

Parametri brezžične povezave

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Največja moč [mW]	100	10

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:

Modul Wi-Fi se vklopi takoj po nastavitvi funkcijskega gumba v katerikoli položaj, razen nič.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Ko je funkcijski gub v položaju nič, je modul Wi-Fi vedno izklopljen.
Če je gumb nastavljen v drugačen položaj, pojdite v meni Wi-Fi in izberite Izklop, da izklopite 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.

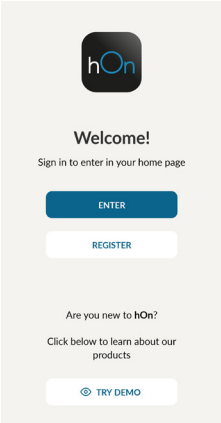
Available on the App Store

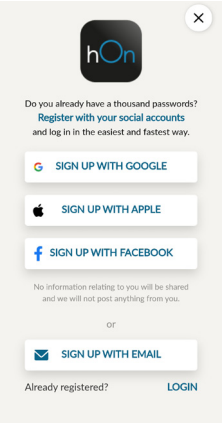
GET IT ON Google Play

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.

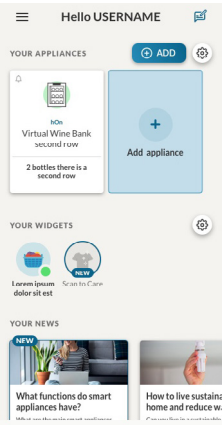




VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

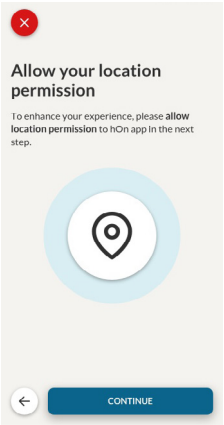
1. korak

- Izberite »Dodaj aparat«.



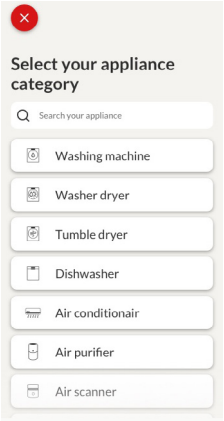
2. korak

- Dajte dovoljenje za lokacijo.



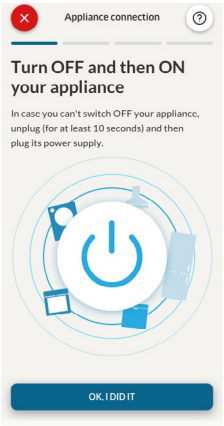
3. korak

- Izberite pečico v kategorijah aparatov.



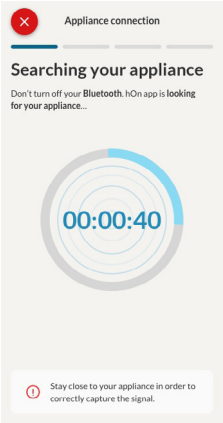
4. korak

- Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



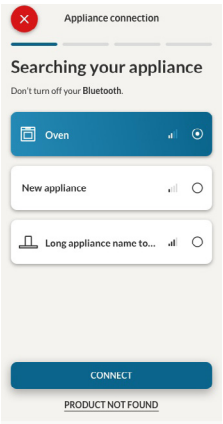
5. korak

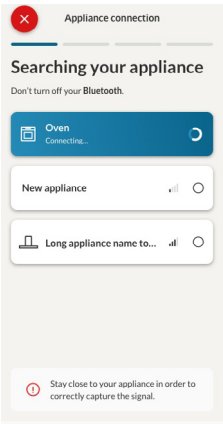
- Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.



6.1-6.2 korak

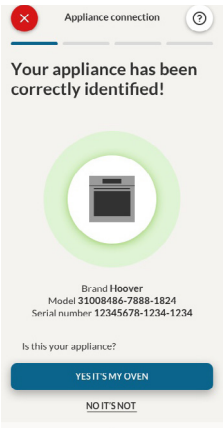
- Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.





7. korak

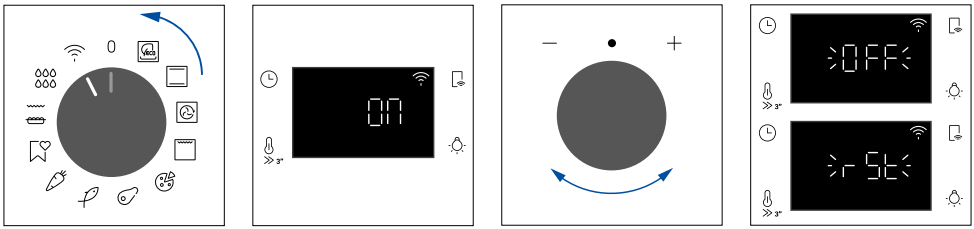
- Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.



KAKO SPREMENITI NASTAVITVE WI-FI

Ko je aparat vpisan, lahko uporabnik spremeni nastavitve Wi-Fi med:
- **WI-FI VKLOPLJEN:** Stanje pečice je mogoče nadzorovati 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. V meniju Wi-Fi zavrtite funkcijski gumb.
2. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
3. Zavrtite gumb, da se prikaže »Izklop« ali »rSt« za ponastavitev.



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 in Supergrill.

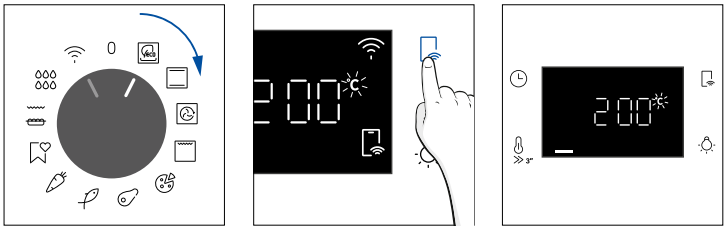
Kako aktivirati daljinsko upravljanje:
1. V meniju Wi-Fi zavrtite funkcijski gumb.
2. Pritisnite .
3. Na prikazovalniku se prikaže »hOn«. Prikažeta se ikoni Wi-Fi in daljinskega upravljanja.
4. Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogoče nadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.



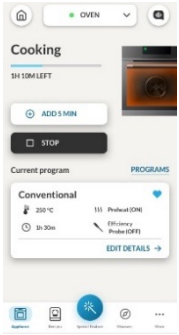
Daljinsko upravljanje lahko s pritiskom na ustrezen gumb aktivirate tudi med postopkom kuhanja.



Kako ustaviti daljinsko upravljanje:
Medtem ko je program kuhanja v teku, ga lahko ustavite neposredno prek izdelka tako, da funkcijski gumb zavrtite v drug položaj. Ta dejanja prekinejo postopek kuhanja.
Lahko pa tudi pritisnete ustrezen gumb na daljinskem upravljalniku, ki je priložen vašemu aparatu. Ta dejanja prekinejo postopek kuhanja.



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 prosimi, 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)

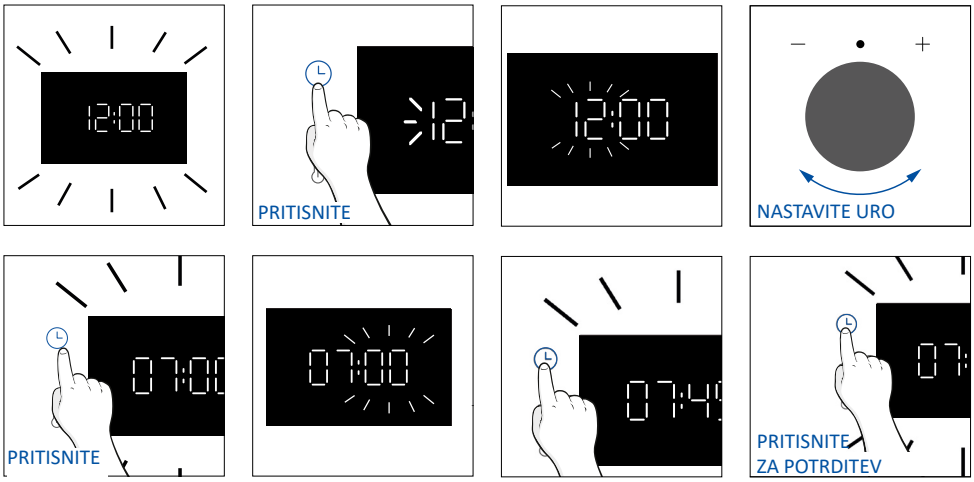
Kako deluje vrstica stanja

Vrstica stanja poenostavlja spremljanje temperature in časa glede na nastavljene programe.
Natančneje, za funkcije, ki vključujejo predgretje, prikazuje poviševanje temperature v tej fazi.
Pri programih kuhanja in med funkcijo pirolitičnega čiščenja prikazuje odštevanje časa kuhanja oziroma cikla čiščenja.

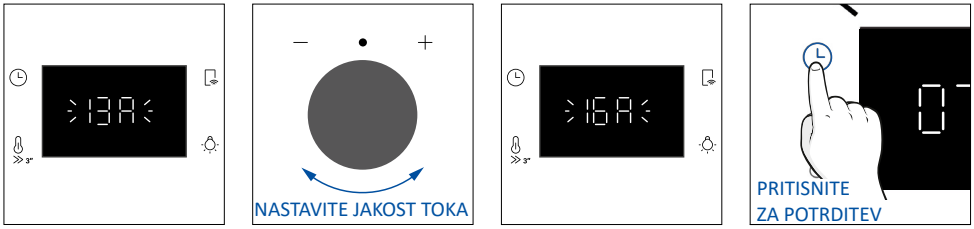
3.2. PRVA UPORABA

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«. Za spremembo pritisnite ⏲ in z desnim gumbom nastavite trenutno uro. Ponovno pritisnite ⏲ in po istem postopku nastavite minute. Za potrditev znova pritisnite ⏲.

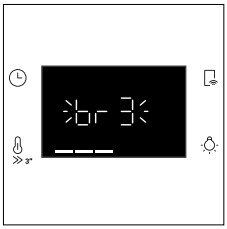
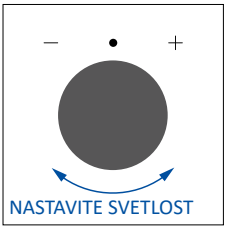


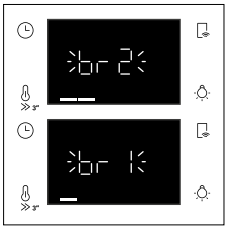
- **JAKOST TOKA:** Ta nastavitev vpliva le na moč, ki se porabi med hitrim segrevanjem. Nastavitev na 16A zagotavlja hitrejši čas segrevanja, ko je aktivirana funkcija hitrega segrevanja. Če ima vaš dom nižjo razpoložljivo moč, lahko nastavitev spremenite na 13A. Ta nastavitev vpliva na hitrost segrevanja pečice. 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. Preprosto obrnite desni gumb, da izberete želeno možnost, in nato pritisnite ⏲ za potrditev.



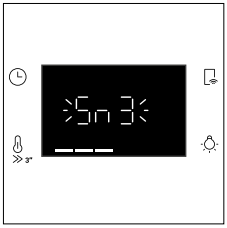
OPOMBA: Možnost nastavitve jakosti toka je na voljo samo med začetno namestitvijo. Če želite spremeniti nastavljeno jakost toka, glejte navodila po namestitvi.

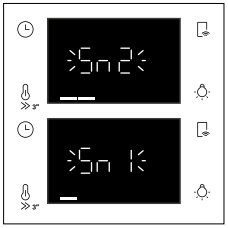
- **SVETLOST:** Na zaslonu se prikazuje simbol »br«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo lahko urejate z vrtenjem desnega gumba. Za potrditev pritisnite ⏲




- **ZVOK:** Na zaslonu se prikazuje simbol »Sn«. Številke predstavljajo stopnjo jakosti zvoka, ki jo lahko urejate z vrtenjem desnega gumba. Za potrditev pritisnite ⏲



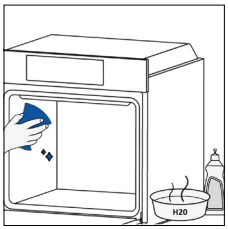

- **NAVODILA PO VGRADNJI**

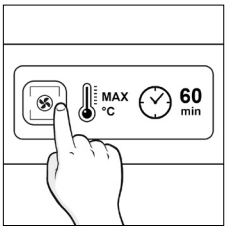
Ko je pečica v stanju pripravljenosti, se lahko vrnete na začetne nastavitve tako, da hkrati pritisnete gumba Temperatura in Luč za 5 sekund.

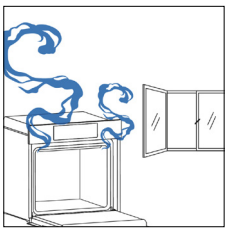


3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

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.







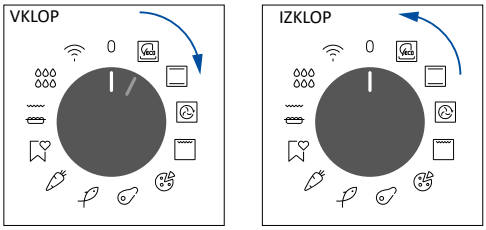
4. DELOVANJE IZDELKA

4.1. KAKO IZDELEK DELUJES

Izdelek je zasnovan tako, da je »pripravljen z enim dotikom«. Ko obrnete izbirni gumb, pečica začne delovati s privzetimi nastavitvami.

VKLOP/IZKLOP PEČICE

Za vklop pečice zavrtite funkcijski gumb (v smeri urinega kazalca/v nasprotni smeri urinega kazalca) in izberite program kuhanja. Če jo želite izklopiti, nastavite funkcijski gumb v položaj »0«.

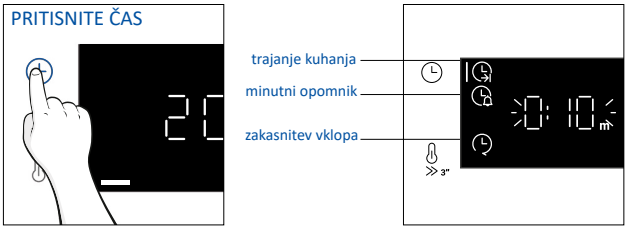


NASTAVITE PROGRAM KUHANJA

Zavrtite funkcijski gumb in izberite želeni program. Na zaslonu se bo prikazala privzeta temperatura, ki jo je mogoče urejati v vsakem trenutku z obračanjem desnega gumba (v smeri urinega kazalca za povišanje in v nasprotni smeri urinega kazalca za znižanje temperature).

MENI ZA ČAS

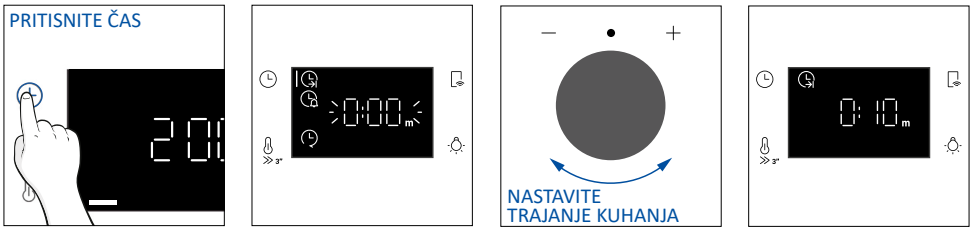
Pritisnite ◷, da dostopite do menija Čas. Za krmarjenje v tapnite ◷ tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:



OPOMBA: več parametrov ni mogoče nastaviti hkrati, zato v pomnilniku ostane le zadnja skupina, medtem ko se prejšnja izbriše.

TRAJANJE KUHANJA
Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept.

AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Trajanje kuhanja«. Nato z uporabo vrtljivega gumba nastavite vrednost.



Odštevanje se začne na koncu predgretja (če obstaja). Med fazo kuhanja je mogoče spremeniti vrednost trajanja z obračanjem desnega gumba. Ko čas trajanja poteče, se kuhanje ustavi.

FUNKCIJE S PREDGREVANJEM: Ko je nastavljeno trajanje kuhanja in pečica sporoči konec predgrevanja, postavite hrano v pečico in ročno potrdite (tapnite gumb za čas), da se začne odštevanje časa za peko.

MINUTNI OPOMNIK
Omogoča uporabo pečice kot alarma.

AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Minutni opomnik«. Nato z uporabo vrtljivega gumba nastavite vrednost.



Ko je funkcija nastavljena, se na zaslonu vedno najprej prikazuje čas. Če želite urediti temperaturo, pritisnite za vstop v namenski način urejanja. Ko čas trajanja poteče, se kuhanje nadaljuje, dokler levega gumba ne zavrtite v položaj 0.
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.

ZAKASNITEV VKLOPA

Omogoča izbiro časa začetka kuhanja.
AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Zakasnitev vklopa«. Nato s pomočjo vrtljivega gumba nastavite uro začetka kuhanja.

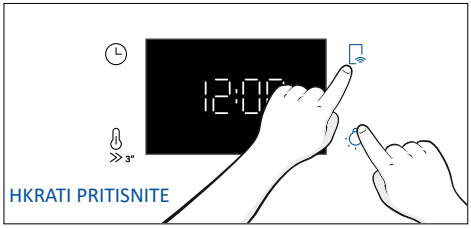


OPOMBA: Zakasnitev vklopa je mogoče aktivirati šele po nastavitvi trajanja kuhanja, s funkcijami žara pa ni na voljo.

DODATNE FUNKCIJE

OTROŠKA KLJUČAVNICA

Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da preprečite vsakršno neželeno uporabo s strani otrok. Za aktivacijo hkrati pritisnite gumbe Luč in Daljinski upravljalnik za 3 sekunde. Na uporabniškem vmesniku se bo pojavila ikona ključavnica. V tem stanju je uporabniški vmesnik pečice zaklenjen in ni mogoče spreminjati nastavitev. Otroška ključavnica ostane aktivna, tudi če levi gumb obrnete nazaj v položaj IZKLOP. Za izklop otroške ključavnice ponovno pritisnite gumbe Luč 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. Ko je nastavljeno trajanje kuhanja in pečica sporoči konec predgrevanja, postavite hrano v pečico in ročno potrdite (tapnite gumb za čas), da se začne odštevanje časa za peko. OPOMBA: Če je nastavljen zamaknjen začetek, ročno potrjevanje ni potrebno, kuhanje se bo začelo samodejno v skladu z načrtovanim zamaknjenim začetkom.

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.
Ko se predgretje konča, zaslon bo utripal in oglasil se bo zvočni signal: tapnite ◷ da se kuharski program nadaljuje.

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police (Model s 6 nivoji)	Predlagani položaj police (Model s 7 nivoji)	Predgretje	Predlogi
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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.
	*Konvencionalno	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	Da/hitro predgretje	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca. Uporablja se lahko s sondo Preci Probe.
	Na več nivojih	160°C 50-250/300°C***	L4 (en pladenj) L2+L5 (dva pladnja) L2+L4+L6 (trije pladnji)	L3 (en pladenj) L3+L6 (dva pladnja) L2+L4+L6 (trije pladnji)	Da/hitro predgretje	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil. Uporablja se lahko s sondo Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 for thin food, L4 for thicker food.	L7 for thin food, L5 for thicker food.	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).
	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

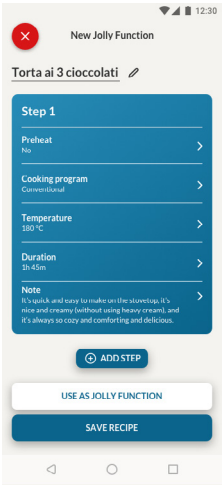
* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.
** Uporabljajte pri zaprtih vratih.
*** Odvisno od modela pečice.

4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Predgretje	Predlogi
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	IDEALNO ZA: vse vrste pic brez predgretja pečice. Uporabite nižje temperature za zamrznjene izdelke in 300 °C za domače recepte.
	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.

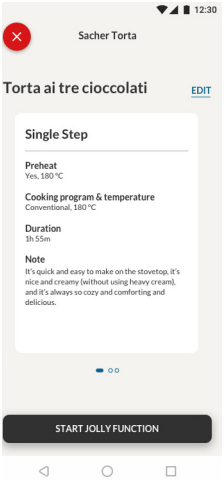


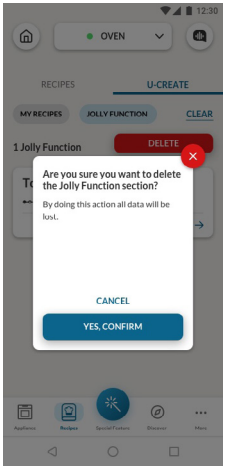
Kako nastaviti funkcijo Jolly:

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.





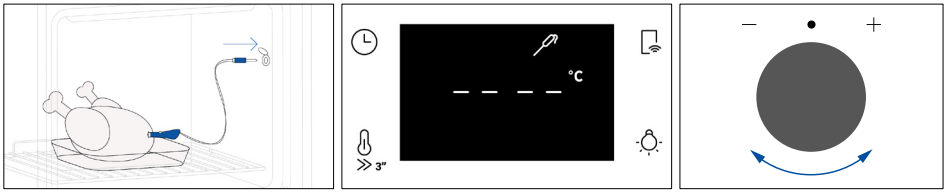
Kako izbrisati funkcijo Jolly:

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

Kako uporabljati sondo:

1. Priključite sondo v predvidena vrata na pečici in vstavite dodatek v hrano. Če želite uporabiti sondo, jo vstavite, preden zaženete funkcijo.
2. Na zaslonu se prikaže ikona sonde. Na voljo so samo namenske funkcije ali programi kuhanja. Od tega trenutka bo prikazana temperatura sonde.
3. Izberite funkcijo kuhanja in nastavite ciljno temperaturo sonde za začetek. Pečica bo nato uporabila podatke sonde za spremljanje notranje temperature hrane in ustavila kuhanje, ko bo dosežena želena temperatura.
   OPOMBA: Pri uporabi sonde ni treba nastaviti časovnika za kuhanje; samodejno se bo ustavilo, ko bo dosežena nastavljena temperatura.
4. Ko je dosežena želena notranja temperatura, se oglasi alarm in pečica se izklopi. Preden vzamete hrano iz pečice, pazljivo odstranite sondo iz hrane.

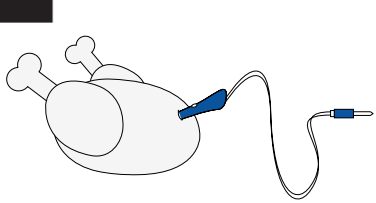


Na zaslonu bo prikazana ikona sonde. Ko je aktivna ta ikona, so dostopne samo določene funkcije ali programi kuhanja. Če poskušate uporabiti druge funkcije, bo pečica prikazala sporočilo »uporaba sonde ni možna«.



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 (Konvencionalno, Konvencionalno + ventilator, Grill, Super grill, Gratin, Na več nivojih), 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 najdebelejšem kosu. 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

4.2.3. FUNKCIJA VEČ KORAKOV

Funkcija več korakov omogoča ohranjanje prej nastavljenih kuharskih parametrov (temperatura in čas) med menjavo funkcije med kuhanjem, z obračanjem izbirnega gumba.
Funkcija je na voljo za vse funkcije razen ECO in JOLLY.

* Odvisno od modela pečice.

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	Konvencionalno	180°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	Konvencionalno 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	Konvencionalno	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	Konvencionalno 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	Convection+Fan	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	Convection+Fan 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	Convection+Fan	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	Pred-gretje	Položaj police	Prostorni-na vode *	Temper-aturno območje (°C)	Časovni razpon (min)	Temperatura sonde za meso (če je na voljo)	Opis
	Meso	NE	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Za goveje, telečje in svinjske pečenke, perutnino in kose mesa.
	Ribe	NE	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Za cele ribe in fileje.
	Zelenjava	NE	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Za pečeno zelenjavo in krompir.
	Meso +Para (***)	NE	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Za goveje, telečje in svinjske pečenke, perutnino in kose mesa.
	Ribe +Para (***)	NE	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Za cele ribe in fileje.
	Zelenjava +Para (***)	NE	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Za pečeno zelenjavo in krompir.
	Kruh +Para (hON app)	NE	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Za kruh ali hlebce ruha
	Pekarna vse v+Para (hON app)	NE	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Za vzhajanje in neposredno peko kruha ali hlebcev kruha v posodi. Skupni čas peke obsega 60 minut vzhajanja.

[1] dno votline
[2] Posoda za paro

* Vodo dodajte na dno votline ali v za to namenjeno posodo (če je prisotna). Ne dodajajte vode, ko je pečica vroča, da preprečite poškodbe emajla.
*** Odvisno od modela pečice.

OPOMBA: Če je treba po izklopu pečice nadaljevati s kuhanjem, namesto uporabe programov everyday cooking priporočamo uporabo standardnih funkcij.

OPOMBA: za peko hrane lahko uporabite način »Easy Steam« z menijem kategorije hrane. Način »Easy Steam« lahko uporabite za bolj hrustljavo skorjo in bolj sijočo površino. Za peko na enem nivoju uporabite način »Easy Steam« in pečice ne segrejte vnaprej. V votlino ali posodo (ki je nameščena v votlini pečice)* nalijte količino vode, navedeno v tabeli, in funkcijo vklopite, ko je pečica hladna. Vrednosti v tabeli so povprečni parametri za vsako skupino hrane. Lahko se spremenijo glede na preference.

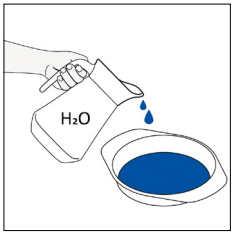
* Odvisno od modela pečice.

*** Po uporabi načina »Easy Steam«**
Glede na pogostost uporabe in trdoto vode lahko na dnu pečice ostanejo madeži vodnega kamna.
Po uporabi načina »Easy Steam« počakajte, da se aparat ohladi, nato pa ga očistite.
Če želite odstraniti madeže vodnega kamna, na dno pečice nalijte mešanico 100 ml kisa in 50 ml vode.
Počakajte približno 10 minut in nato obrišite z mehko krpo.

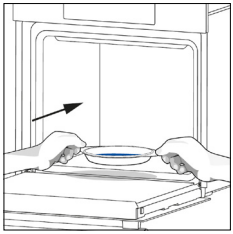
*** Po uporabi posode za kuhanje na pari**
Glede na pogostost uporabe in trdoto vode se lahko v posodi pojavijo madeži vodnega kamna.
Po uporabi posode za paro pustite napravo, da se ohladi, preden jo očistite.
Za odstranitev madežev vodnega kamna vlijte v posodo mešanico 150 ml kisa in 50 ml vode.
Po približno 10 minutah obrišite z mehko krpo.

*KAKO UPORABLJATI PARNO POSODO ZA PROGRAME KUHANJA S PARO

Po izbiri programa kuhanja s paro nadaljujte na naslednji način:

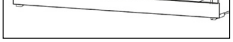


1. Dodajte priporočeno količino vode v posodo za kuhanje na pari iz pipe ali z vrčem.



2. Postavite posodo za kuhanje na pari na dno pečice.





3. Prepričajte se, da je vrata pečice zaprta.

Prikazan bo privzeti čas in program kuhanja se bo samodejno zagnal po eni sekundi. Čas lahko spremenite z vrtenjem desnega gumba; Temperaturo kuhanja je mogoče spremeniti s pritiskom na namensko ikono. Oba parametra je mogoče nastaviti v omejenem območju, kot je prikazano v zgornji tabeli.

* Odvisno od modela pečice.

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T°C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Goveja pečenka	500-800g	Meso	190°C	Kovinska rešetka	L3	30-40
Goveji file	200g	Meso	200°C	Kovinska rešetka	L3	20-25
Mesna štruca	1000-1500g	Meso	180°C	Kovinska rešetka	L3	40-50
Govedina Wellington	500g	Meso	200°C	Kovinska rešetka	L3	50-80
Portska pečenka	800-1000g	Meso	200°C	Kovinska rešetka	L3	40-70
Svinjska rebra	1000-1200g	Meso	200°C	Kovinska rešetka	L3	80
Stojalo za jagnjetino	800-1000g	Meso	200°C	Kovinska rešetka	L3	60-80
Jagnječja krača	1500-2000g	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
Koromači	1 pladenj	Zelenjava	200°C	Kovinska rešetka	L3	30-40
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

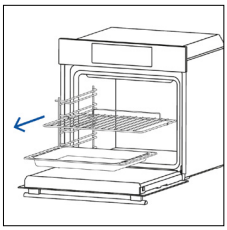
6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

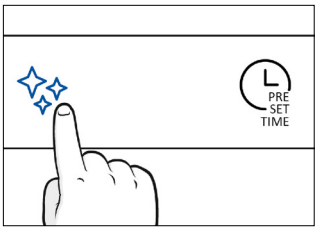
Čiščenje s pirolizo(*odvisno od modela pečice)
Ta proces se temelji na istoimentksmu kemičnemu procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.
Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C.
Po zaključku cikla čiščenja bodo ostanki hrane pustili 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.

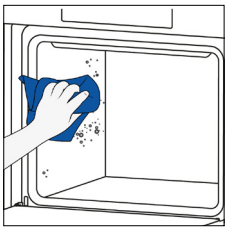
Kako deluje:

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.





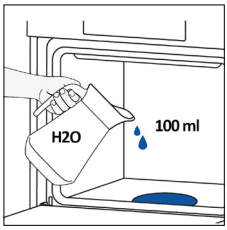


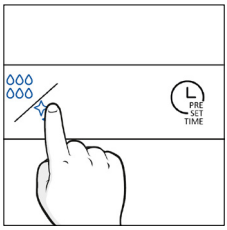
H_2O cleaning

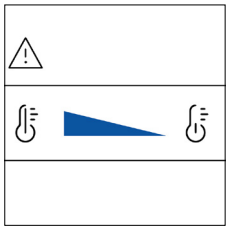
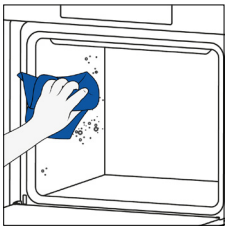
Funkcija H_2O cleaning je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

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.





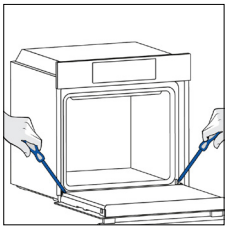



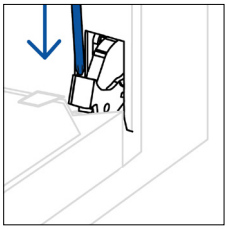
Čiščenje s katalizo (*odvisno od modela pečice)

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.

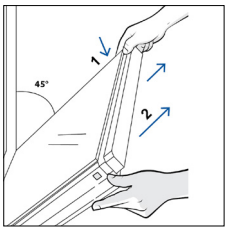
6.2.2. ZUNANJOST PEČICE:
odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.

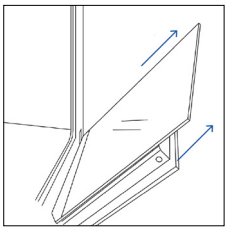




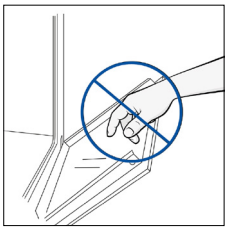
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



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).



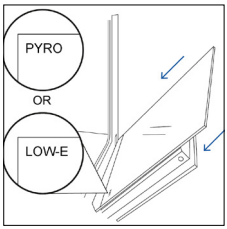
4. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.



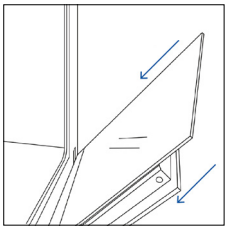
5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.



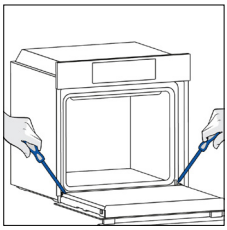
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »LOW-E / PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.

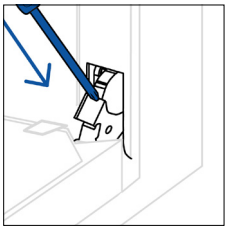


7. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.



8. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.





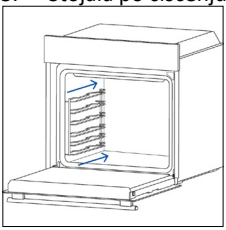
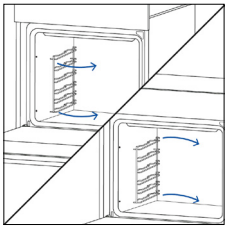
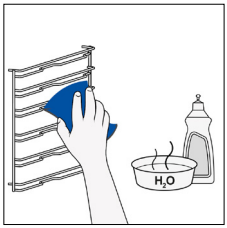
6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

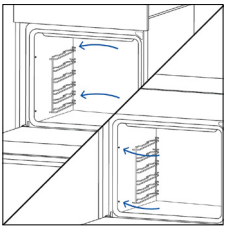
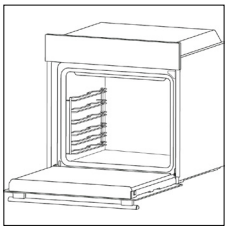
Poskrbite, da boste dodatke po vsaki uporabi temeljito očistili in jih posušili z brisačo. V primeru obstojnih ostankov razmislite o namakanju dodatkov v milnici približno 30 minut, preden jih ponovno operete.

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.

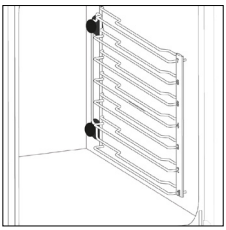
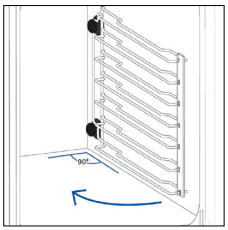




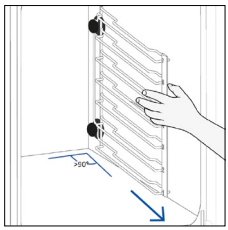



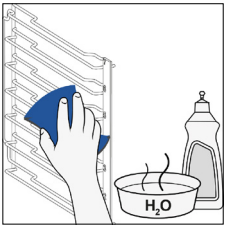
⚠ **OPOZORILO:** Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

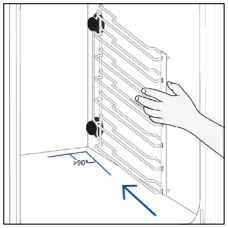
– **Model s 7 nivoji***

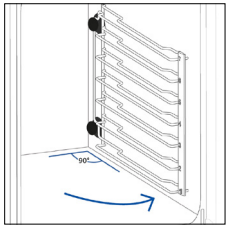
1. Odstranite stranska stojala tako, da najprej povlečete sprednji del v smeri puščice in odstranite zadnji del z vijakov.
2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Po postopku čiščenja namestite stranska stojala v obratnem vrstnem redu: namestite zadnji del med vijake in potisnite sprednji del v smeri puščice.









* Odvisno od modela pečice.

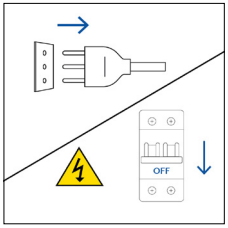
6.4. VZDRŽEVANJE

ZAMENJAVA DELOV

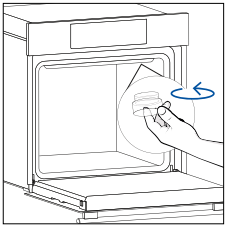
Zamenjava žarnice na vrhu:

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.

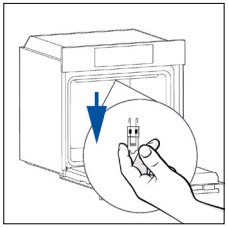
1. korak



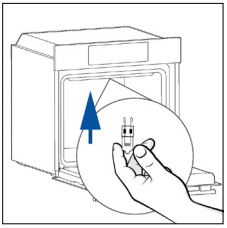
2. korak



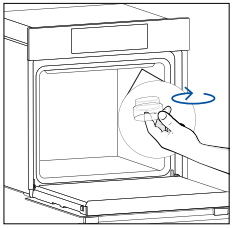
3. korak



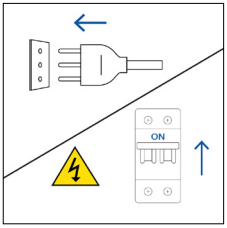
4. korak

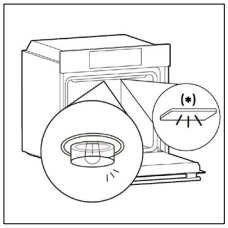


5. korak



6. korak



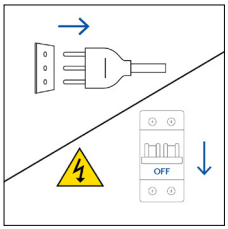


Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)
* V primeru težav s to svetilko se obrnite na servis za stranke.

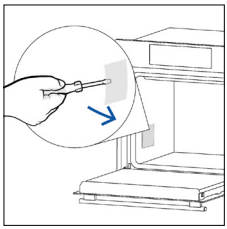
Menjava stranske žarnice:

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.

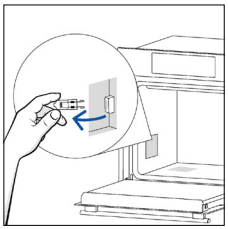
1. korak



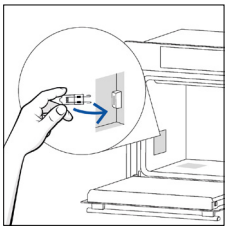
2. korak



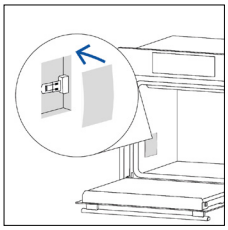
3. korak



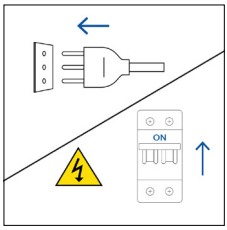
4. korak



5. korak



6. korak



Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

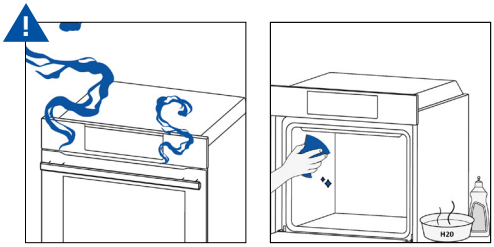
7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

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.

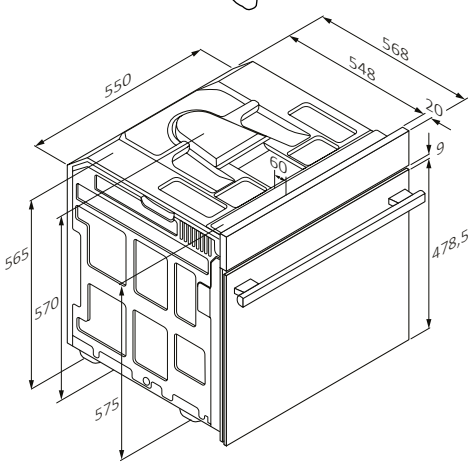
8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

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.

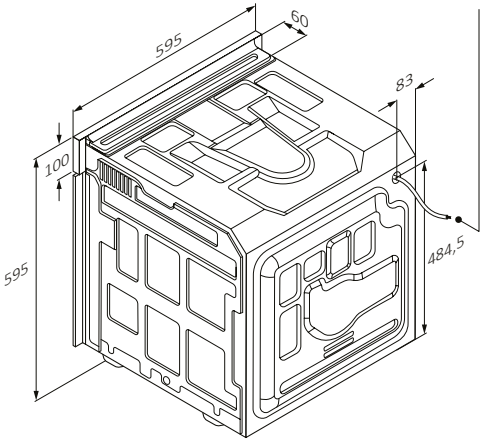
9. VGRADNJA

Videoposnetek o vgradnji izdelka si lahko ogledate tako, da optični preberete kodo QR.

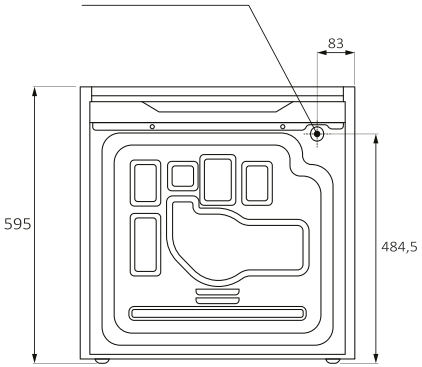
ali s klikom na to **link**



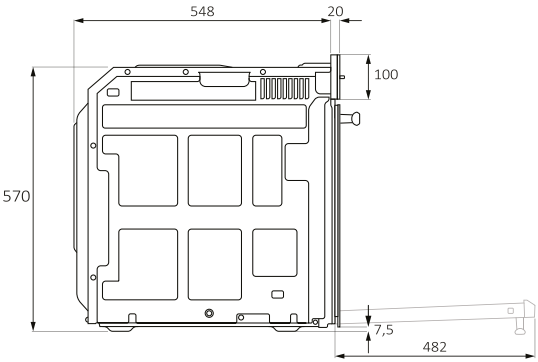
Kabel 1100



Kabel 1100

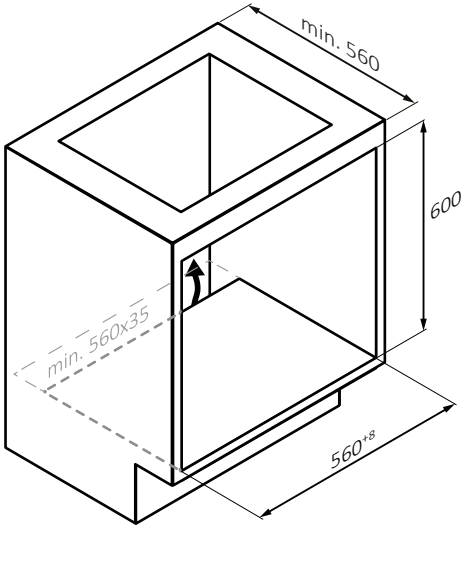


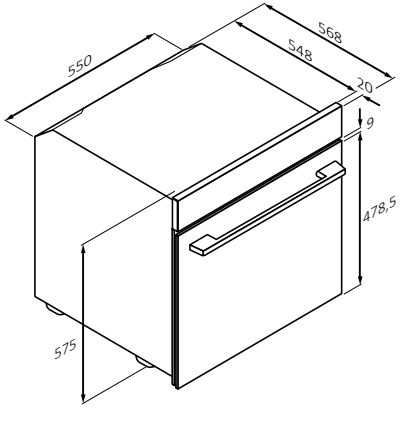
Pogled od spredaj

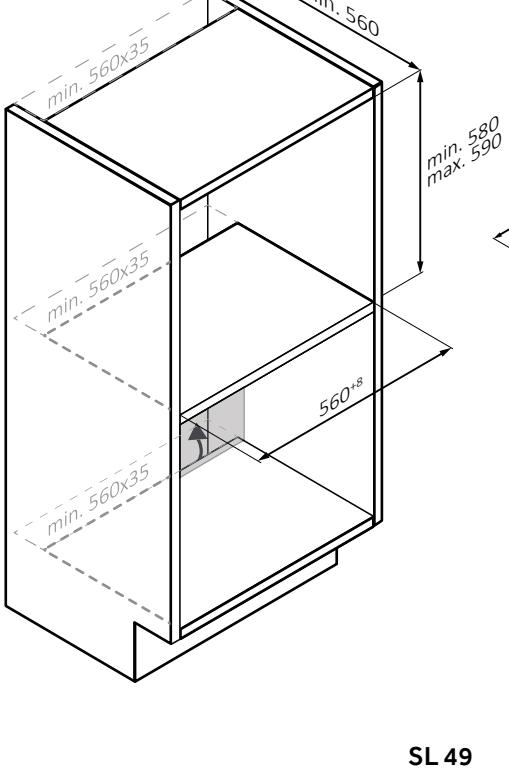


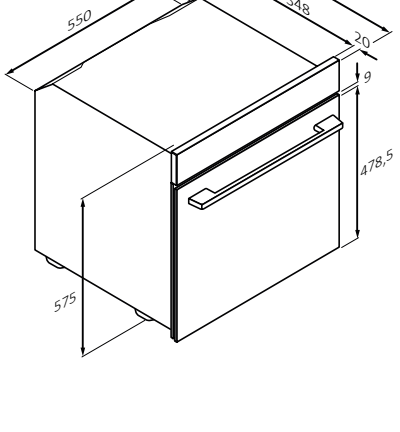
Pogled s strani

mm

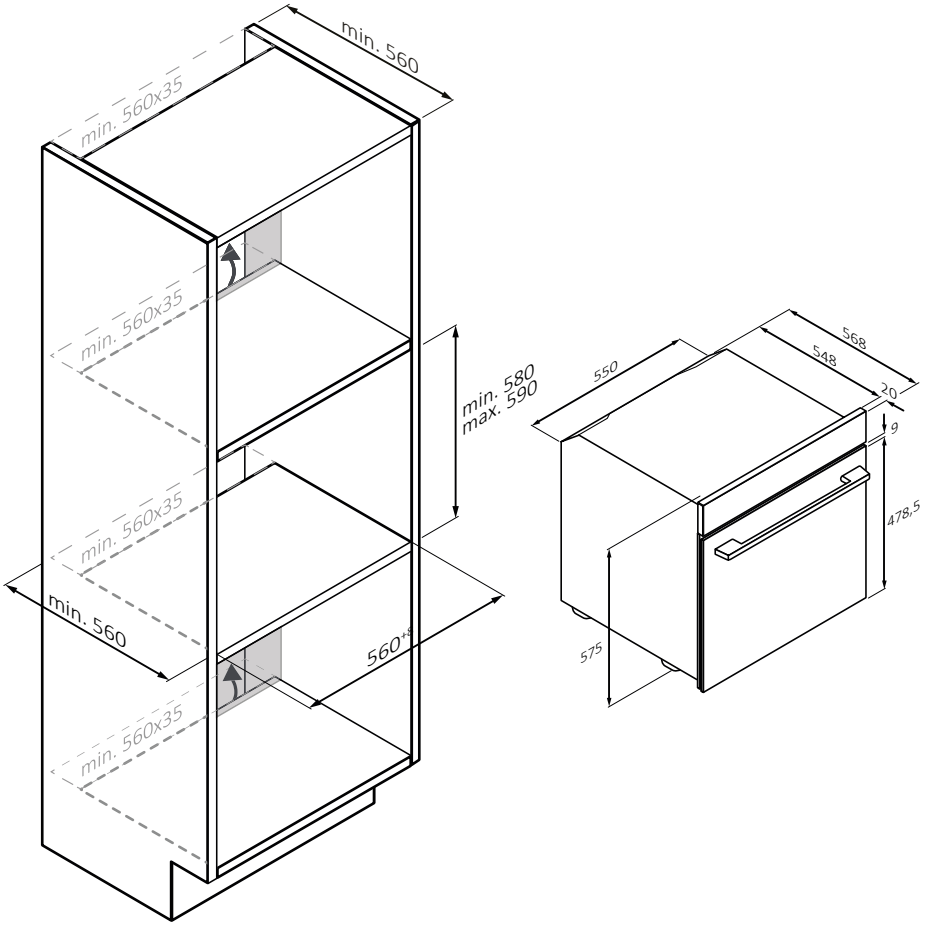

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

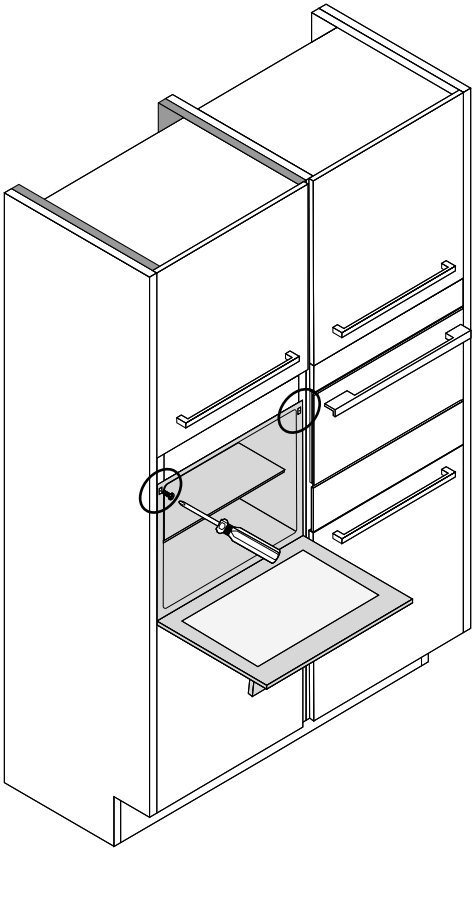

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

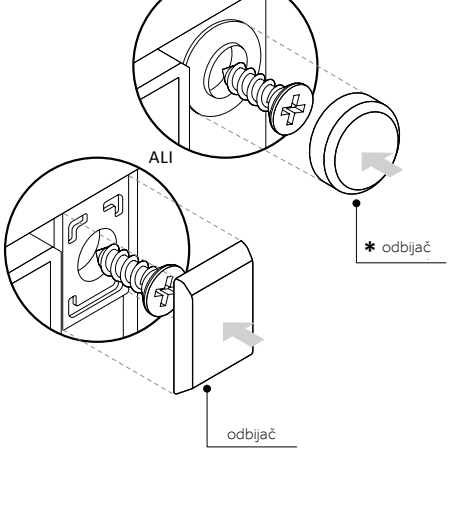

550
568
548
20
9
478,5
575

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);

* Ovisno o modelu pećnice.

– Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- 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 BLAGU 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 dna šupljine tokom funkcije kuvanja parom.

UPOZORENJA ZA TEMPERATURNU SONDU ŽICE*

- Kada je odabran program kuhanja, zaslon prikazuje zadanu temperaturu, ali nikada nije viša od 200°C: temperatura koja se može odabrati je također ograničena na 200°C.

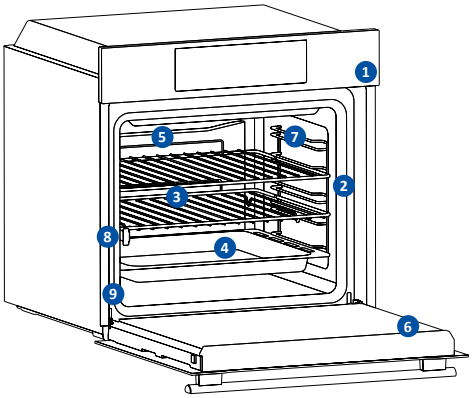
UPOZORENJA (*ZA POSUDU ZA PARU)

- ⚠ **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.

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

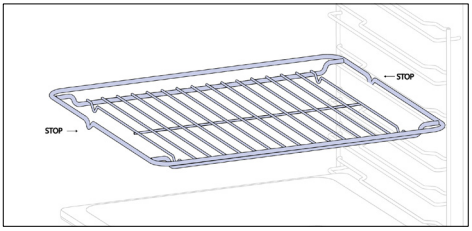


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posude**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Serijski broj i QR kod**

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu

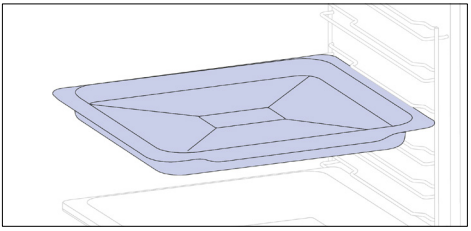
2.2. DODATNA OPREMA

Metalna rešetka



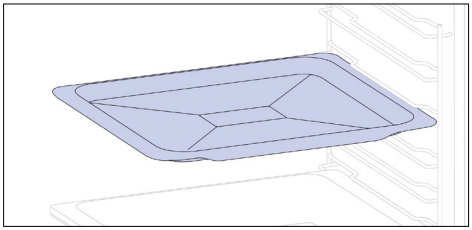
Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu direktno na nju; umjesto toga koristite papir za pečenje ili odgovarajuće limove za pečenje.

Dublji pleh



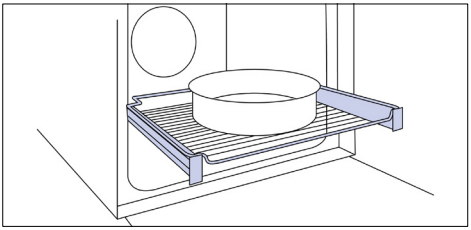
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme*)



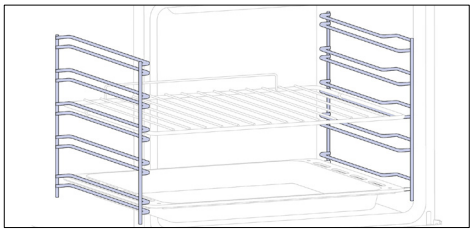
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

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.

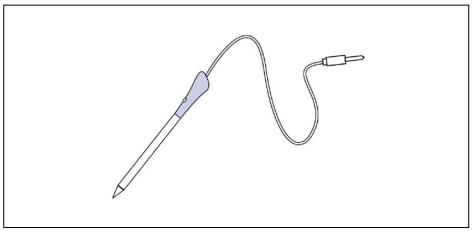
Bočne žičane rešetke(samo ako je deo opreme*)



Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

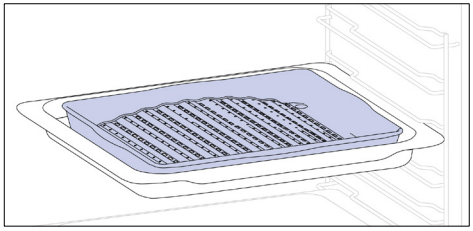
NAPOMENA: 6 ili 7 nivoa u zavisnosti od modela.

Preci Probe (samo ako je deo opreme*)



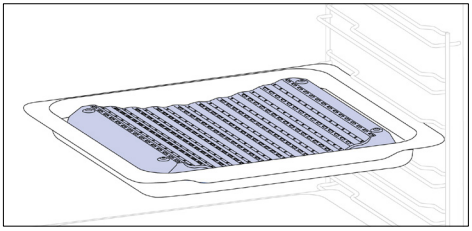
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada se umetne u hranu i poveže sa pećnicom pomoću kabla, omogućava kontrolu unutrašnje temperature hrane tokom kuvanja. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Dvostruki pleh – režim roštilja
(samo ako je deo opreme*)



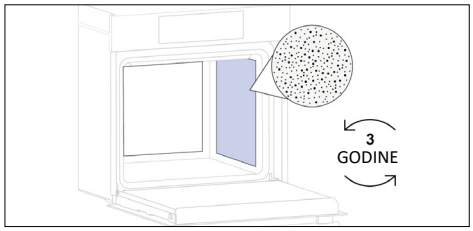
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

Dvostruki pleh – režim PARA
(samo ako je deo opreme*)

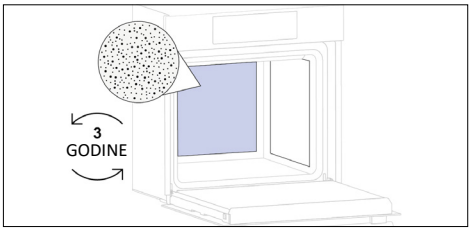


Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

Katalitički paneli (samo ako je deo opreme*)

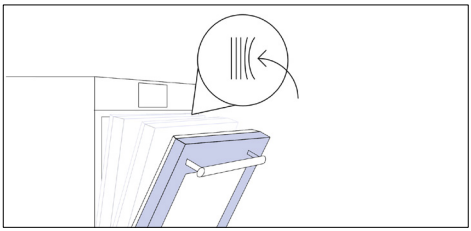


Katalitički Poklopac ventilatora
(samo ako je deo opreme*)



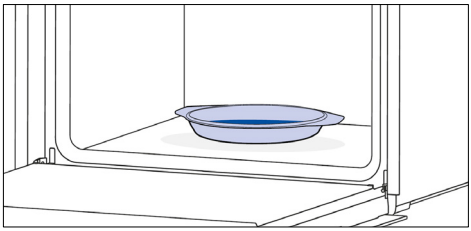
Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa mikroporoznom strukturom kako bi masnoću pretvorili u gasovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri 2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje
(samo ako je deo opreme*)



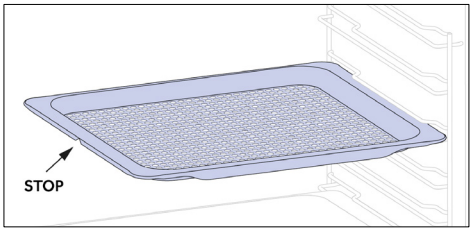
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

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.

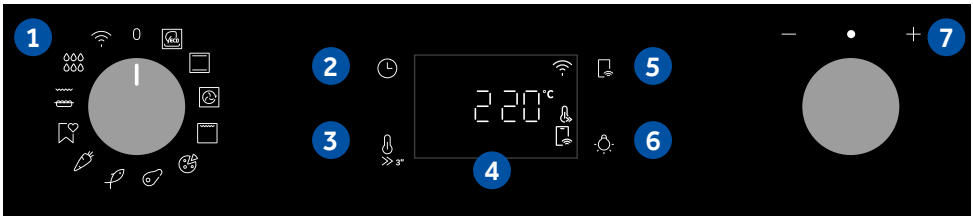
Airfry pleh (samo ako je deo opreme*)



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.

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. Dugme birača funkcije
2. Vreme
3. Temperatura
4. LED displej 7
5. Daljinsko upravljanje
6. Lampa
7. Kontrola brojčanika

GLAVNE FUNKCIJE

Displej ima 4 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Vreme	Pritisnite jednom za vrijeme kuhanja, dva puta za minutni tajmer (dostupno u stanju pripravnosti) i tri puta za odgođeni početak. U stanju pripravnosti dostupan je samo kuhinjski tajmer.
3"	**Temperatura**	Pritisnite jednom da biste proverili temperaturu u pećnici, pritisnite i držite 3 sekunde da biste aktivirali opciju brzog predgrevanja (dostupno samo tokom faze predgrevanja pećnice). Kada je predgrevanje aktivno, na ekranu će se prikazati odgovarajuća ikona.
	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.

2.4. POVEZIVANJE

Parametri bežičnog povezivanja

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

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.

Period nakon kog oprema dostiže automatski umreženo stanje pripravnosti: 20 min.

Kako aktivirati bežični mrežni port:t:
Wi-Fi modul se uključuje čim funkcijsko dugme nije u nultom položaju.

Kako deaktivirati bežični mrežni port:
Wi-Fi modul je uvek isključen kada je funkcijsko dugme postavljeno u nulti položaj.
Ako je dugme postavljeno u drugi položaj, otvorite meni za Wi-Fi i izaberite isključeno da biste deaktivirali Wi-Fi.

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.

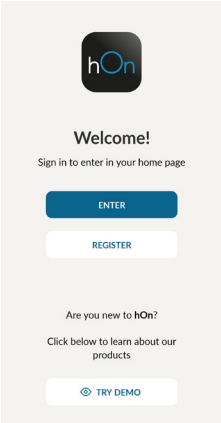
Available on the App Store

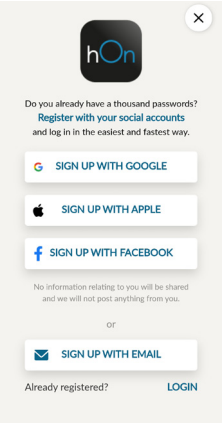
GET IT ON Google Play

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



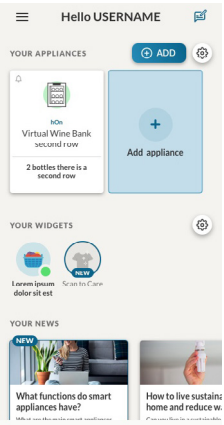


PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

---

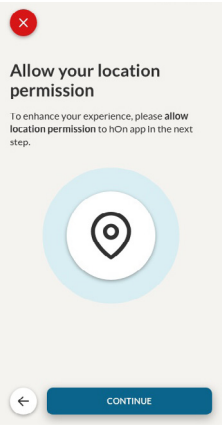
1. korak

- Izaberite „Dodaj uređaj“.



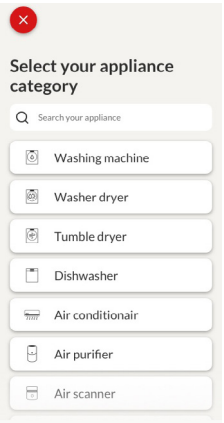
2. korak

- Dajte dozvolu za lokaciju.



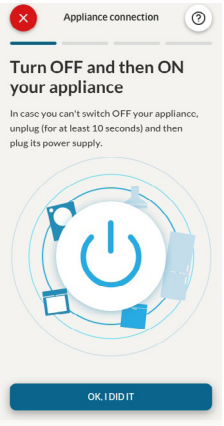
3. korak

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



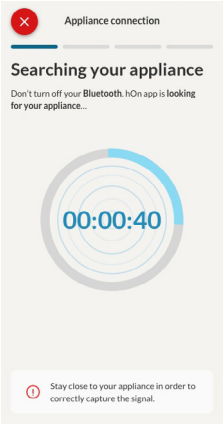
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



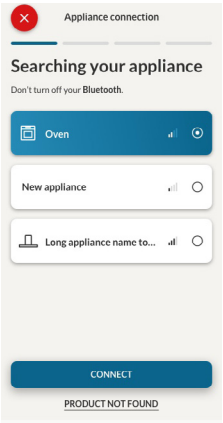
5. korak

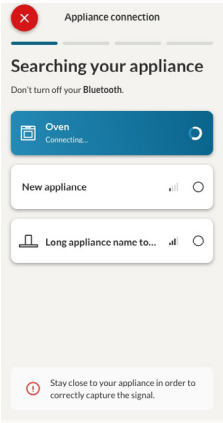
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.



6.1-6.2. korak

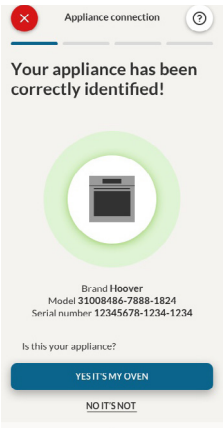
- Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Pećnica će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.

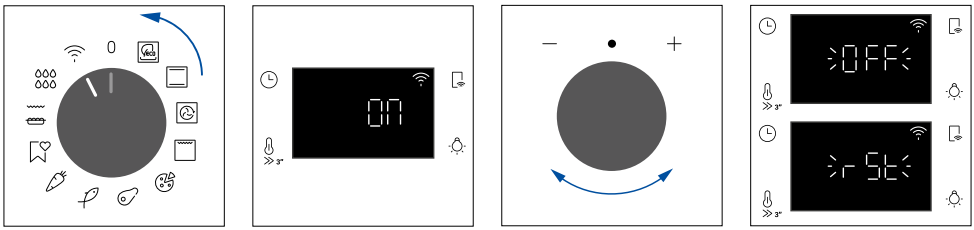


KAKO DA PROMENITE PODEŠAVANJA WI-FI MREŽE

Kada se uređaj registruje, korisnik može da promeni podešavanja Wi-Fi mreže između:

- **WIFI ON:** Moguće je pratiti stanje pećnice samo pomoću aplikacije.
- **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. Okrenite funkcijsko dugme u Wi-Fi meniju.
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 Gratiniranjeiranje
i Supergrill.

Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

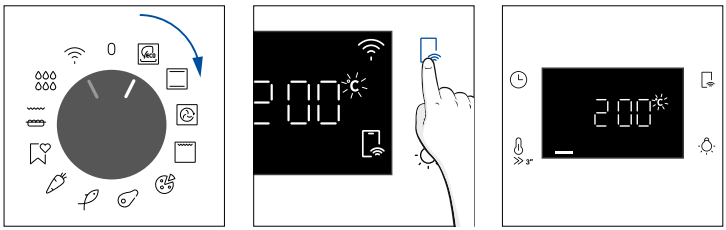
1. Okrenite funkcijsko dugme u Wi-Fi meniju.
2. Pritisnite .
3. Na displeju se pojavljuje „hOn“. Biće prikazane ikone Wi-Fi i daljinskog upravljanja.
4. Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.



Takođe, moguće je aktivirati daljinsko upravljanje tokom procesa kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme

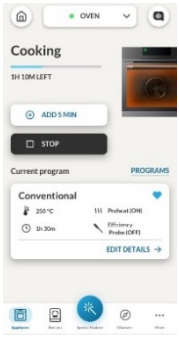


Kako da zaustavite daljinsko upravljanje:
Dok je program kuvanja u toku, može se zaustaviti direktno iz samog proizvoda okretanjem funkcijskog dugmeta u drugi položaj. Ove radnje prekidaju proces kuvanja.
Drugi način je pritiskom odgovarajućeg dugmeta daljinskog upravljanja koji je isporučen sa vašim uređajem. Ove radnje prekidaju proces kuvanja.



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 pauziraće 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)

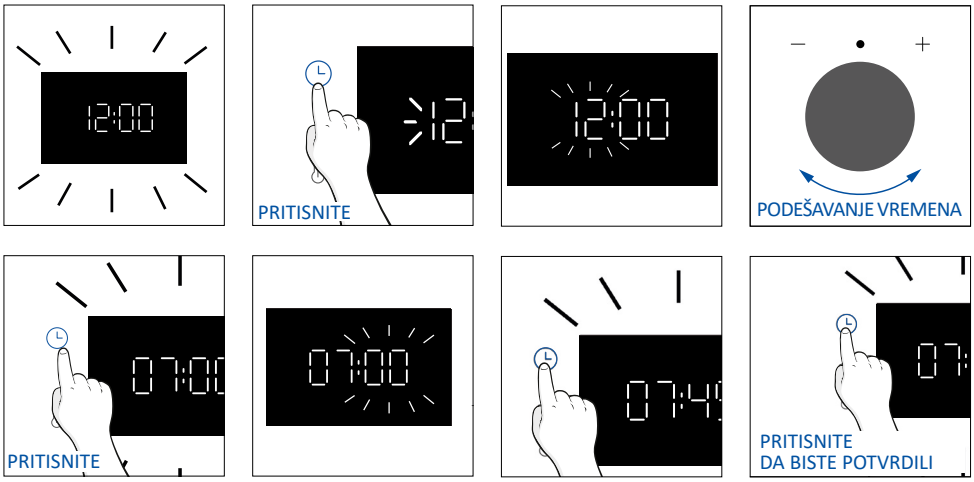
Kako funkcioniše statusna traka

Statusna traka, na osnovu podešenog programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju predgrevanje, prikazuje povećanje temperature tokom ove faze. U programima kuvanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuvanja i ciklusa čišćenja.

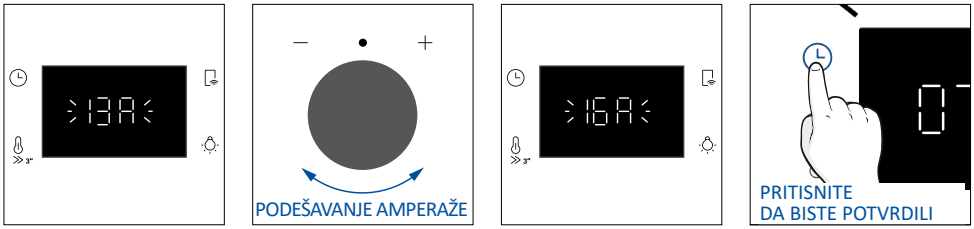
3.2. PRVA UPOTREBA

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, pritisnite ◷ i koristite desno dugme da biste podesili trenutni sat. Pritisnite ponovo ◷ i pratite istu proceduru da biste podesili minute. Da biste potvrdili, pritisnite ◷ još jednom.

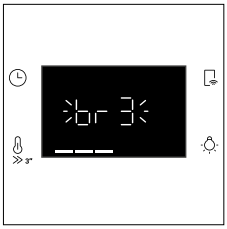
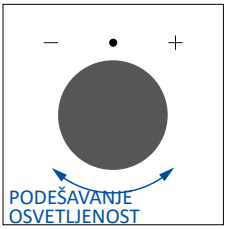


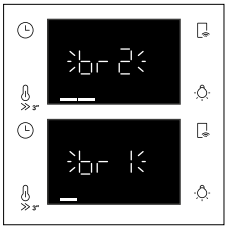
- **AMPERAŽA:** Ovo podešavanje utiče samo na snagu koja se koristi tokom brzog prethodnog zagrevanja. Podešavanje na 16A garantuje kraće vreme zagrevanja kada je aktivirana funkcija brzog prethodnog zagrevanja. Ako vaš dom ima manju dostupnu snagu, možete promeniti podešavanje na 13A. Ovo podešavanje 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. Samo okrenite desno dugme da biste izabrali podešavanje koje želite, a zatim pritisnite ◷ za potvrdu.



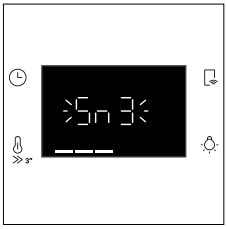
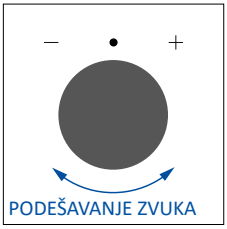
NAPOMENA: Opcija podešavanja amperaže je dostupna samo tokom početne montaže. Da biste izmenili podešenu amperažu, pogledajte uputstva za upotrebu nakon montaže.

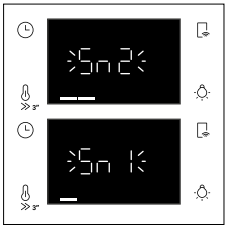
- **OSVETLJENOST:** Na ekranu se prikazuje simbol „br“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti, koji se može menjati okretanjem desnog dugmeta. Da biste potvrdili pritisnite ⏲




- **ZVUK:** Na ekranu se prikazuje simbol „Sn“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta zvuka, koji se može menjati okretanjem desnog dugmeta. Da biste potvrdili pritisnite ⏲



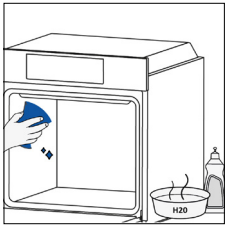

- **UPUTSTVA POSLE INSTALACIJE**

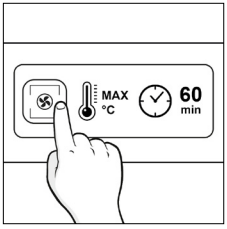
Kada je pećnica u režimu pripravnosti, moguće je vratiti se na početna podešavanja istovremenim pritiskom tastera Temperatura i Lampa na 5 sekundi.

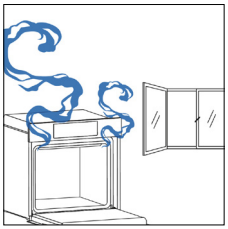


3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

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.







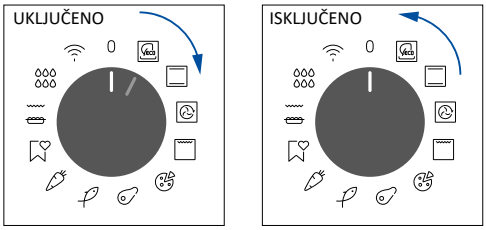
4. RAD PROIZVODA

4.1. KAKO PROIZVOD RAD

Proizvod je dizajniran da bude „spreman jednim dodirom“ i okretanjem dugmeta za izbor rerna počinje da radi s podrazumevanim podešavanjima.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Da biste uključili pećnicu, okrenite funkcijsko dugme (u smeru kazaljke na satu/suprotno od kazaljke na satu) i izaberite program pečenja. Da biste je ISKLJUČILI, podesite funkcijsko dugme u položaj „0“.

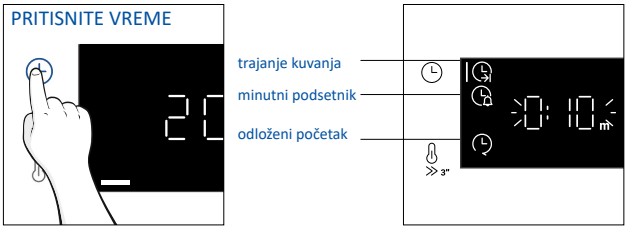


PODESITE PROGRAM KUVANJA

Okrenite funkcijsko dugme i izaberite željeni program. Na displeju će se pojaviti podrazumevana temperatura koja se može menjati u svakom trenutku okretanjem desnog dugmeta (u smeru kazaljke na satu za povećanje i suprotno od kazaljke na satu za smanjenje temperature).

MENI VREME

Pristupite meniju Vreme pritiskom na dugme ⏲. Da biste ušli dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

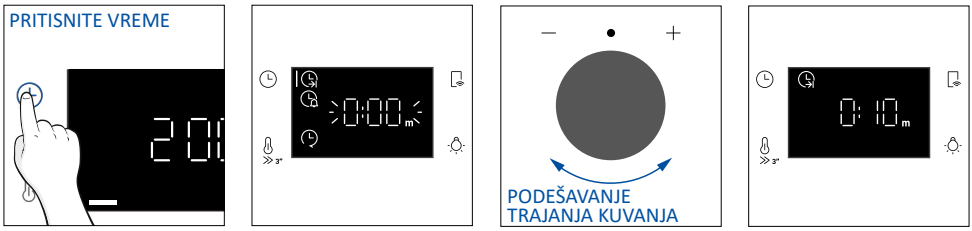


NAPOMENA: nekoliko parametara se ne može podesiti istovremeno, stoga samo poslednje podešavanje ostaje u memoriji dok se prethodno briše.

TRAJANJE KUVANJA

Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite ⏲ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Trajanje kuvanja“. Zatim koristite kontrolu brojčanika da biste regulisali vrednost.



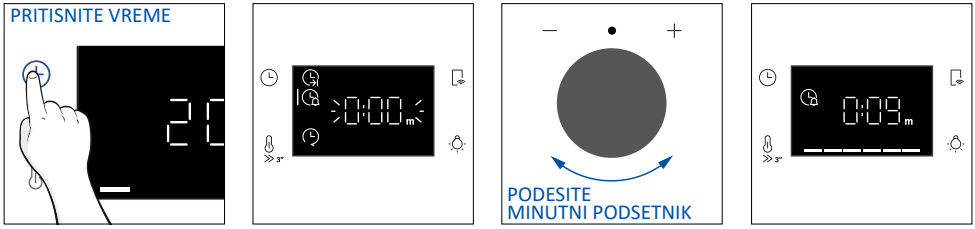
Odbrojavanje počinje na kraju predgrevanja (ako postoji). Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja okretanjem desnog dugmeta. Kada istekne vreme, kuvanje se zaustavlja.

FUNKCIJE SA PREDGREVANJEM: Kada je podešeno trajanje kuvanja, kada rerna da obaveštenje o završetku zagrevanja, stavite hranu u rernu i ručno potvrdite (dodirnite taster za vreme) da biste pokrenuli odbrojavanje vremena kuvanja.

MINUTNI PODSETNIK

Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika.

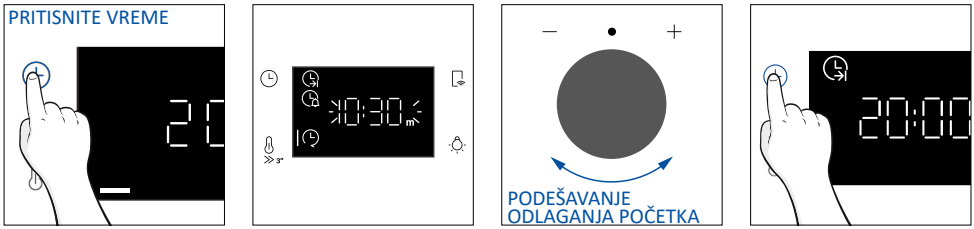
AKTIVACIJA: pritisnite ⏲ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ⏲ onoliko puta koliko vam je potrebno da biste izabrali funkciju „Minutni podsetnik“. Zatim koristite kontrolu brojčanika da biste regulisali vrednost.



Kada je funkcija podešena, prve informacije prikazane na displeju uvek predstavljaju vreme.
Da biste izmenili temperaturu, pritisnite ⏲ da biste ušli u namenski režim izmene. Kada istekne vreme, kuvanje se nastavlja dok se levo dugme ne okrene u položaj 0.
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.

ODLAGANJE POČETKA

Omogućava odabir vremena početka kuvanja.
AKTIVACIJA: pritisnite ⏲ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Odlaganje početka“. Zatim pomoću dugmeta podesite vreme početka kuvanja.

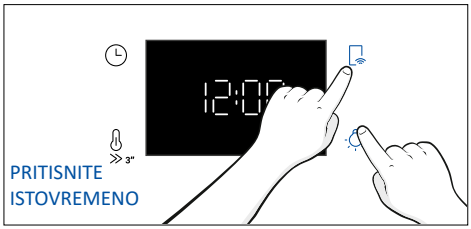


NAPOMENA: Odlaganje početka je moguće tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupno sa funkcijama roštilja.

DODATNE FUNKCIJE

ZAKLJUČANO ZA DECU

Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana kako bi se sprečila bilo kakva neželjena upotreba od strane maloletnika. Da biste je aktivirali, istovremeno pritisnite dugmad za Lampu i Daljinski upravljač 3 sekunde. Na korisničkom interfejsu pojaviće se ikona na katanac. U ovom stanju, interfejs rerne je zaključan i nije moguće vršiti promene u podešavanjima. Opcija zaključano za decu ostaje aktivna čak i ako se levo dugme vrati u položaj OFF (isključeno). Da biste deaktivirali dečiju bravu, ponovo pritisnite dugmad za Lampu i Daljinski upravljač 3 sekunde (ikona sa ključem će nestati).



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 predgrevanje, ventilator će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dostigne željenu temperaturu. Kada je podešeno trajanje kuvanja, kada rerna da obaveštenje o završetku zagrevanja, stavite hranu u rernu i ručno potvrdite (dodirnite taster za vreme) da biste pokrenuli odbrojavanje vremena kuvanja. NAPOMENA: Ako je postavljeno odloženo pokretanje, ručna potvrda nije potrebna, kuvanje će automatski početi prema programiranom odloženom startu.

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.
Kada se predgrevanje završi, ekran će treptati i oglasiti se zvučni signal: dodirnite ⏲ da nastavite program kuvanja. to let the cooking program continue.

Simbol	Funkcija	T °C podrazumevani opseg T °C	Predloženi položaj police (Model sa 6 nivoa)	Predloženi položaj police (Model sa 7 nivoa)	Predgrevanje	Predlozi
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	NE	IDEALNO ZA: kuvanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampa je isključena
	*Konvencionalno	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Više nivoa	160°C 50-250/300°C***	L4 (jedan pleh) L2+L5 (dva pleha) L2+L4+L6 (tri pleha)	L3 (jedan pleh) L3+L6 (dva pleha) L2+L4+L6 (tri pleha)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 for thin food, L4 for thicker food.	L7 for thin food, L5 for thicker food.	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Okrenite hranu kada da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).
	**Gratiniranjeiranje (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Da/Brzo predgrevanje	IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje) ili Gratiniranjeiranu 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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

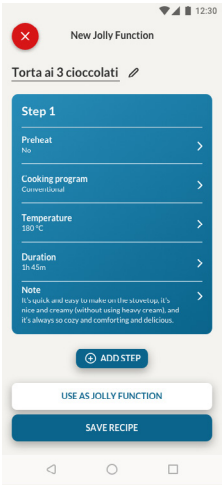
* Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.
***U zavisnosti od modela pećnice.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Simbol	Funkcija	Podrazumevana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgrevanje	Predlozi
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pica bez prethodnog zagrevanja rerne. Koristite niže temperature za zamrznute artikle i 300 °C za domaće recepte
	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.



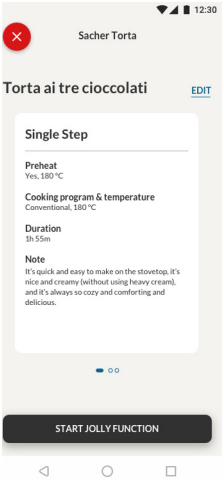
Kako da podesite funkciju Jolly:

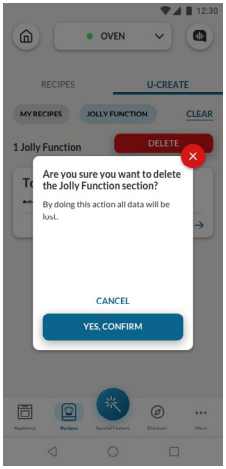
Da biste podesili funkciju Jolly na pećnici, otvorite odeljak sa U-CREATE u aplikaciji, izaberite recept koji želite da koristite i kliknite na „Koristi kao Jolly funkciju“.
Od tog trenutka, možete je pokrenuti iz proizvoda čak i bez interakcije sa aplikacijom. Jednostavno okrenite funkcijsko dugme na 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.

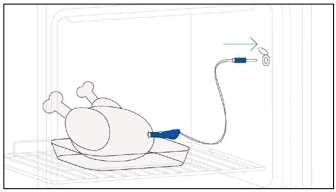
Dodirom na karticu recepta koja je označena kao Jolly funkcija, moguće ju je izbrisati klikom na crveno dugme „Delete“.

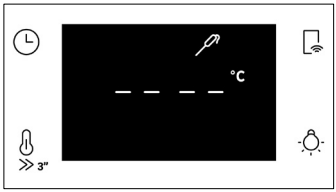
Iskačući prozor će potvrditi operaciju i tražiće vašu potvrdu. Ako nastavite, funkcija Jolly sačuvana u pećnici će biti uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

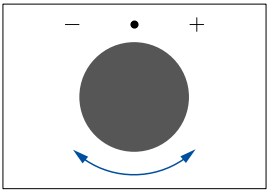
PRECI PROBE

Kako da koristite sondu:

1. Uključite sondu u predviđeni priključak na pećnici i umetnite je u hranu. Ako želite da koristite sondu, umetnite je pre nego što pokrenete funkciju.
2. Na displeju se pojavljuje ikona sonde. Dostupne su samo namenske funkcije ili programi kuvanja. Od ovog trenutka, prikazana temperatura će biti temperatura sonde
3. Izaberite funkciju kuvanja i podesite: ciljnu temperaturu sonde za početak. Pećnica će zatim koristiti podatke sonde za praćenje unutrašnje temperature hrane i zaustaviti kuvanje kada se dostigne željena temperatura.
   NAPOMENA: Kada koristite sondu, nema potrebe za podešavanjem tajmera za kuvanje; on će se automatski zaustaviti kada se postigne željena temperatura.
4. Kada se dostigne željena unutrašnja temperatura, oglašava se alarm i pećnica se isključuje. Pre nego što izvadite hranu iz pećnice, pažljivo izvadite sondu iz hrane.





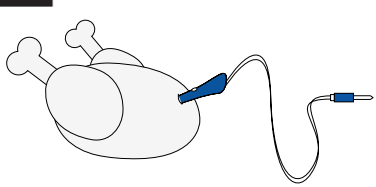


Ikona sonde će biti prikazana na displeju. Samo određene funkcije ili programi za kuvanje su dostupni kada je ova ikona aktivna. Ako pokušate da koristite druge funkcije, pećnica će prikazati poruku „can ‘t: use probe“.



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 (Konvencionalno, Konvencionalno + ventilator, roštilj, Super grill, Gratiniranjeiranje 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 goveđe pečenje), postavite vrh što bliže geometrijskom centru
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Živinsko meso	83-85°C	U najdebli deo grudi
Riba (cela/odresci)	65°C	Dijagonalno u najdebljem delu
Hleb/musaka	90°C	Blizu geometrijskog centra hrane

4.2.3. FUNKCIJA U VIŠE KORAKA

Višestepena funkcija omogućava održavanje prethodno podešenih parametara kuvanja (temperatura i vreme) dok se funkcija menja tokom kuvanja, okretanjem selektorskog dugmeta.
Funkcija je dostupna za sve funkcije osim ECO i JOLLY.

* U zavisnosti od modela pećnice.

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	Konvencionalno	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	Konvencionalno Pica	200°C	Da Ne	Metalna rešetka + Pleh za kiš	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	Konvencionalno	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 Pica	180°C 200°C	Da Ne	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L3 L2	45-60 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 Pica	250°C 300°C	Da Ne	Pleh za pečenje	L2	15-20 18-25
		2	Više nivoa	180°C	Da	Dublje + Pleh za pečenje	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 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 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 L4	50-60
	Petao	1	Više nivoa Gratiniranje	220°C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3 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	Predgre-vanje	Položaj police	Količina vode *	Opseg temper-ature (°C)	Vremen-ski opseg (min)	Temperatura sonde za meso (ako postoji)	Opis
	Meso	NE	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, živinu i komade mesa.
	Riba	NE	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Za celu ribu i filete.
	Povrće	NE	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Za pečeno povrće i krompir
	Meso +Para (***)	NE	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, živinu i komade mesa.
	Riba +Para (***)	NE	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Za celu ribu i filete.
	Povrće +Para (***)	NE	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Za pečeno povrće i krompir
	Hljeb +Para (hON app)	NE	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Za hljeb ili vekne hljeba
	Pekara sve u+Para (hON app)	NE	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Za dizanje tijesta i direktno pečenje hljeba ili vekni hljeba u posudi. Ukupno vrijeme kuhanja obuhvata 60 minuta procesa dizanja.

[1] dno šupljine
[2] Posuda za paru

* Dodajte vodu na dno komore ili u namensku posudu (ako postoji). Nemojte sipati vodu kada je rerna vruća da biste izbegli oštećenje emajla.
*** U zavisnosti od modela pećnice..

NAPOMENA: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuvanja, preporučuje se izbegavanje everyday cooking programa i umesto toga se odlučite za standardne funkcije.

NAPOMENA: za kuvanje hrane možete koristiti režim „Easy Steam" u meniju kategorije hrane. Režim „Easy Steam" može da se koristi za dobijanje hrskavije kore i sjajnije površine.Koristite režim „Easy Steam" za kuvanje na jednom nivou i nemojte zagrevati. Ulijte količinu vode navedenu u tablici u udubinu ili u posudu (stavljenu u udubinu pećnice)* i aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Vrednosti u tabeli su prosečni parametri za svaku grupu hrane. Mogu se menjati prema željama.

* U zavisnosti od modela pećnice.

*** Nakon korišćenja režima „Easy Steam”**

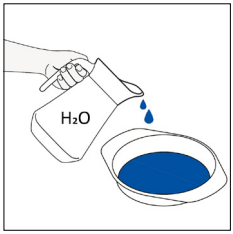
U zavisnosti od učestalosti upotrebe i tvrdoće vode, mrlje od kamenca mogu ostati na dnu šupljine.
Nakon korišćenja režima „Easy Steam”, ostavite uređaj da se ohladi pre čišćenja.
Da biste uklonili mrlje od kamenca, sipajte mešavinu od 100 ml sirćeta i 50 ml vode u dno šupljine.
Sačekajte oko 10 minuta, a zatim obrišite mekom krpom.

*** Nakon upotrebe posude za kuhanje na pari**

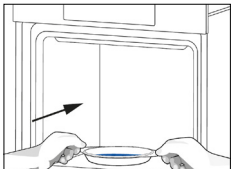
Ovisno o učestalosti korištenja i tvrdoći vode, u posudi mogu ostati mrlje od kamenca.
Nakon korištenja posude za paru, ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja.
Za uklanjanje mrlja od kamenca ulijte mješavinu 150 ml octa i 50 ml vode u posudu.
Nakon otprilike 10 minuta obrišite mekanom krpom.

*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. Provjerite je li vrata pećnice zatvorena.

Prikazat će se zadano vrijeme i program kuhanja će automatski započeti nakon jedne sekunde. Vrijeme se može mijenjati okretanjem desne tipke;Temperatura kuhanja može se promijeniti pritiskom na namjensku ikonu. Oba parametra mogu se postaviti unutar ograničenog raspona, kao što je prikazano u gornjoj tablici.

* 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
Komorač	1 pleh	Povrće	200°C	Metalna rešetka	L3	30-40
Mešano povrće	1 pleh	Povrće	190°C	Metalna rešetka	L3	40-45
Karfiol	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 šargarepe	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

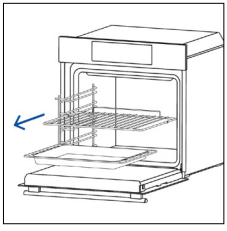
Pirolitičko čišćenje (* u zavisnosti od modela pećnice)
Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.

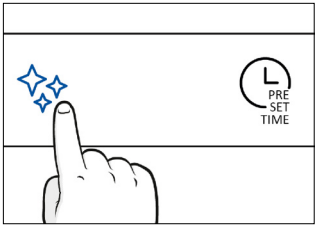
Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C.
Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane će ostaviti beli sloj na površinama emajla. Da biste uklonili te čestice, obrišite površine krpom namočenom u vruću vodu sa sapunom i koristite četku ili čeličnu vunu. Odgovarajuća sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje rerne.

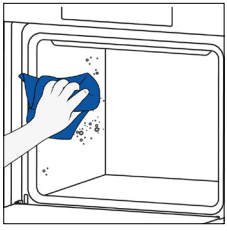
Kako funkcioniše:

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.





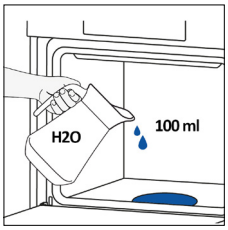


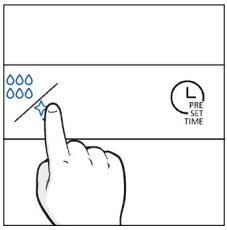
H₂O cleaning

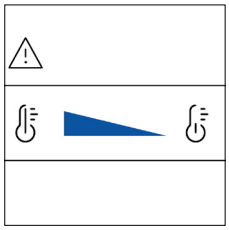
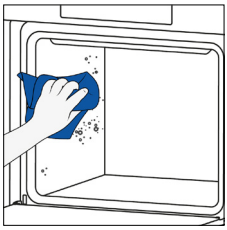
Funkcija H₂O Clean je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

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.





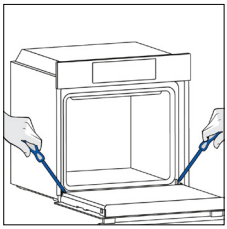
Katalitičko čišćenje (* u zavisnosti od modela pećnice)

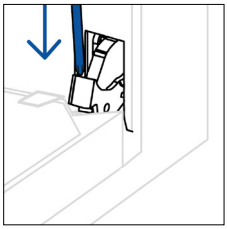
Katalitički paneli oblažu unutrašnjost pećnice i pružaju vam luksuz da se nikada ne borite sa prljavom pećnicom.
Paneli su obloženi specijalizovanim emajlom koji se može pohvaliti mikroporoznom strukturom koja dobro apsorbuje mast koja prska.
Katalitičkom hemijskom reakcijom oni efikasno pretvaraju apsorbovanu 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.

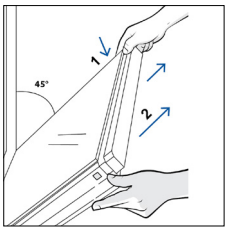
6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

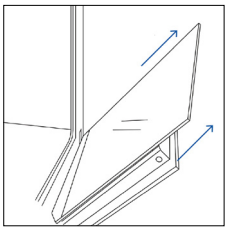




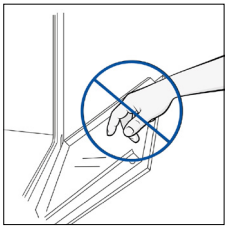
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



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).



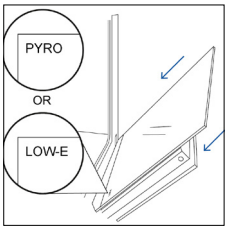
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.



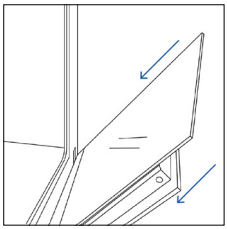
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



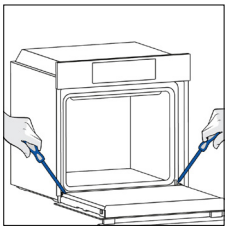
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „LOW-E / PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.

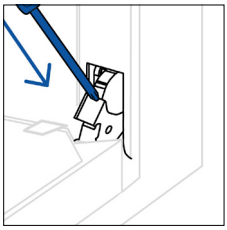


7. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.



8. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.





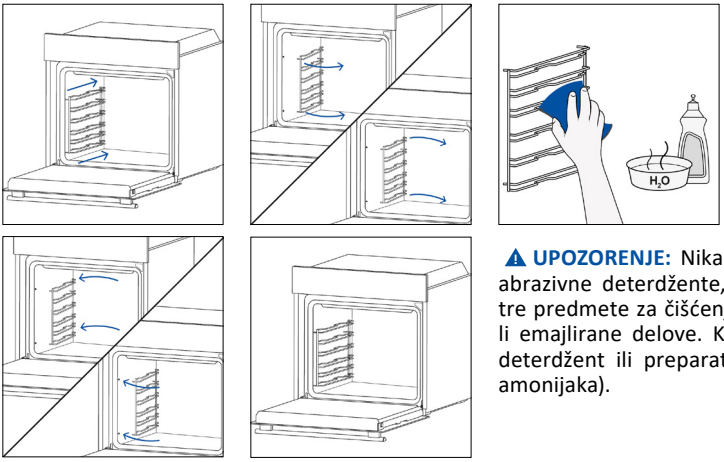
6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

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**

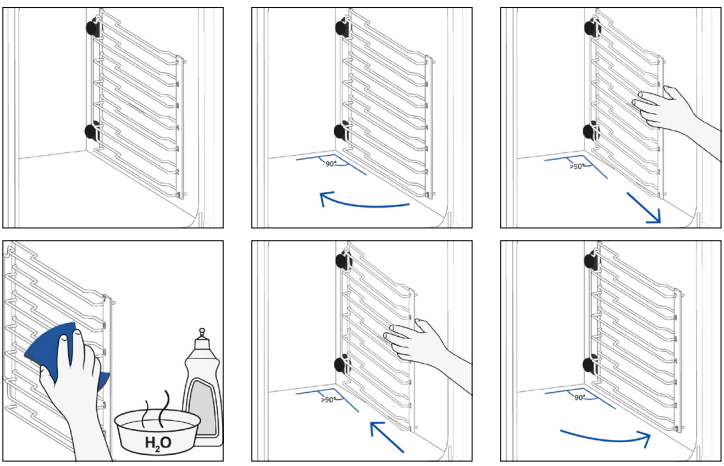
1. Uklonite bočne nosače povlačenjem u pravcu strelica.
2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon procesa čišćenja, postavite žičane nosače obrnutim redosledom.



⚠ **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.

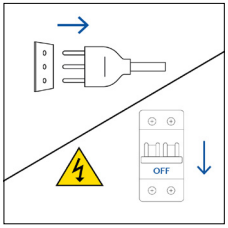
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMENA KOMPONENTI

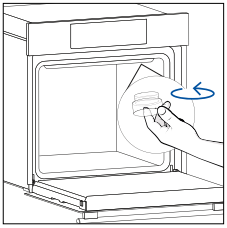
Zamena sijalice na vrhu:

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.

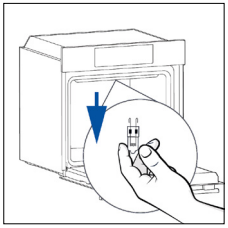
1. korak



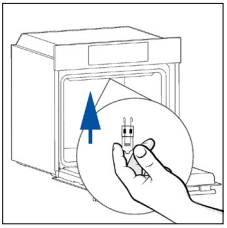
2. korak



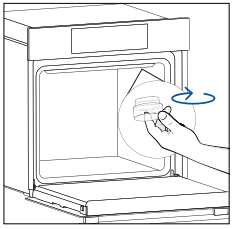
3. korak



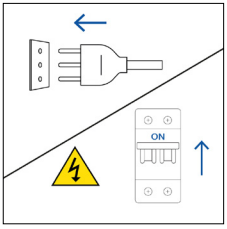
4. korak

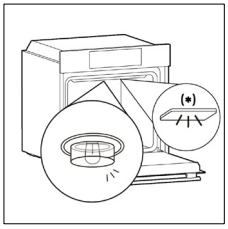


5. korak



6. korak



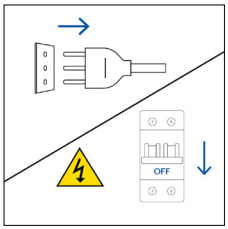


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)
* U slučaju problema s ovom lampom, obratite se korisničkoj službi.

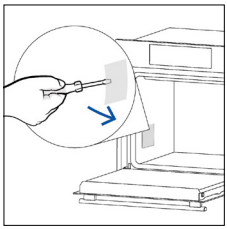
Zamena bočne sijalice:

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.

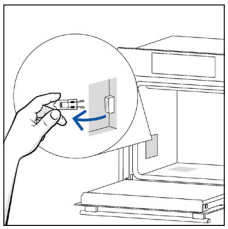
1. korak



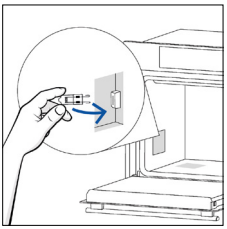
2. korak



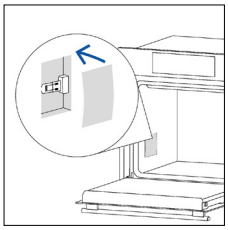
3. korak



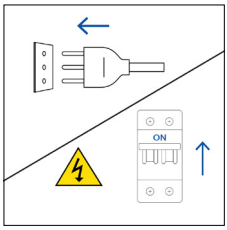
4. korak



5. korak



6. korak



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

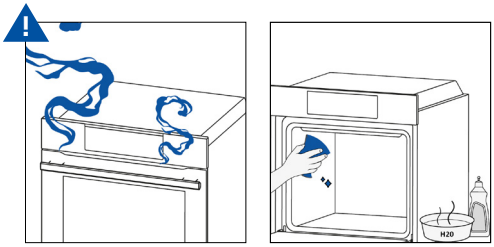
7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

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.

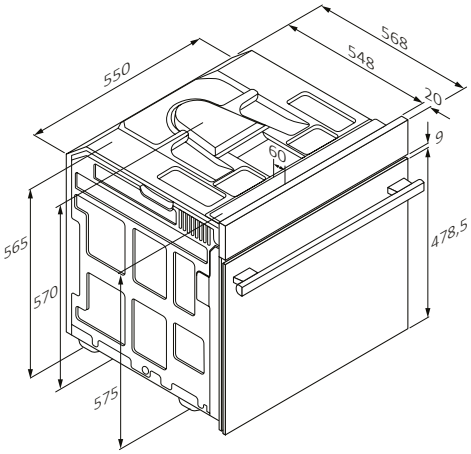
Otvarajte vrata pećnice što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju pećnica nastavlja da stvara. Održavajte zaptivke čistim 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.

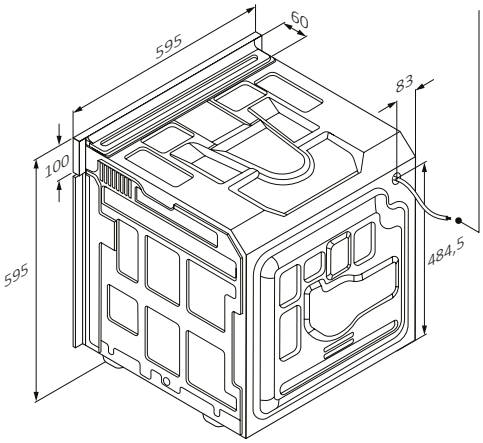
9. UGRADNJA

Možete pogledati video za ugradnju proizvoda skeniranjem QR koda.

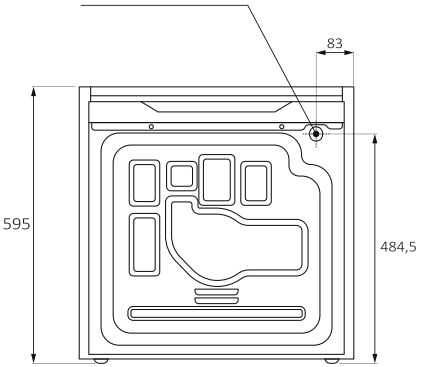
ili klikom na ovo **link**

Kabl 1100

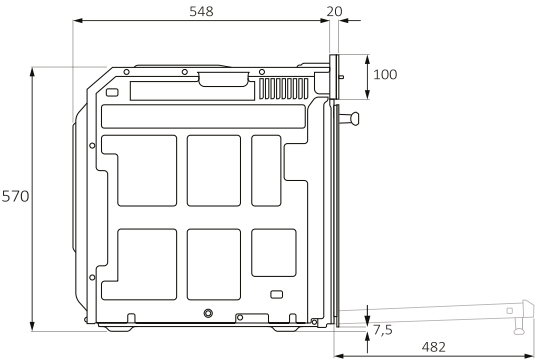




Kabl 1100

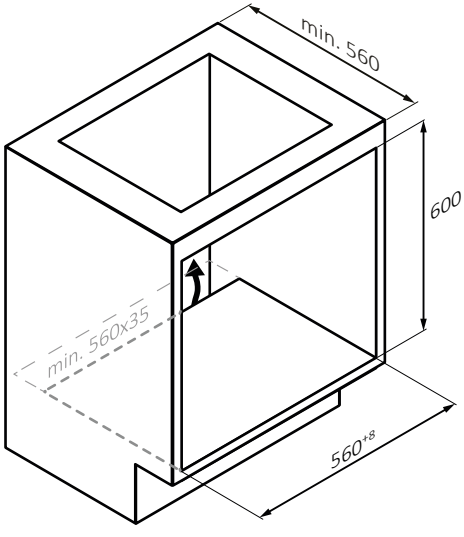


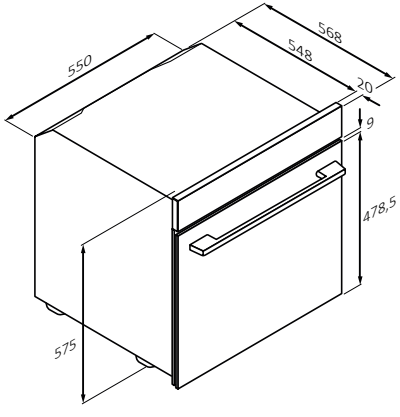
Pogled sa zadnje strane

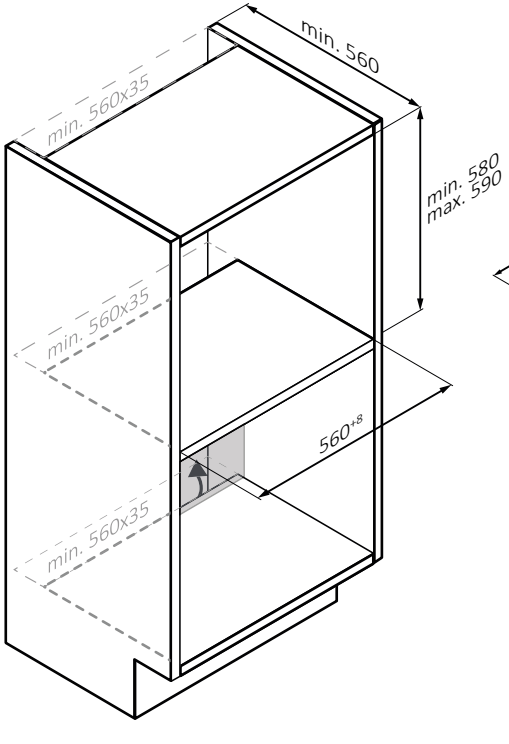


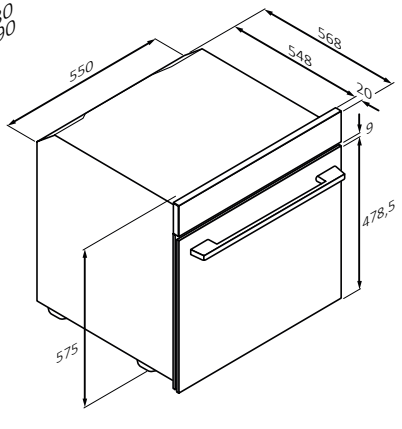
Bočni pogled

mm

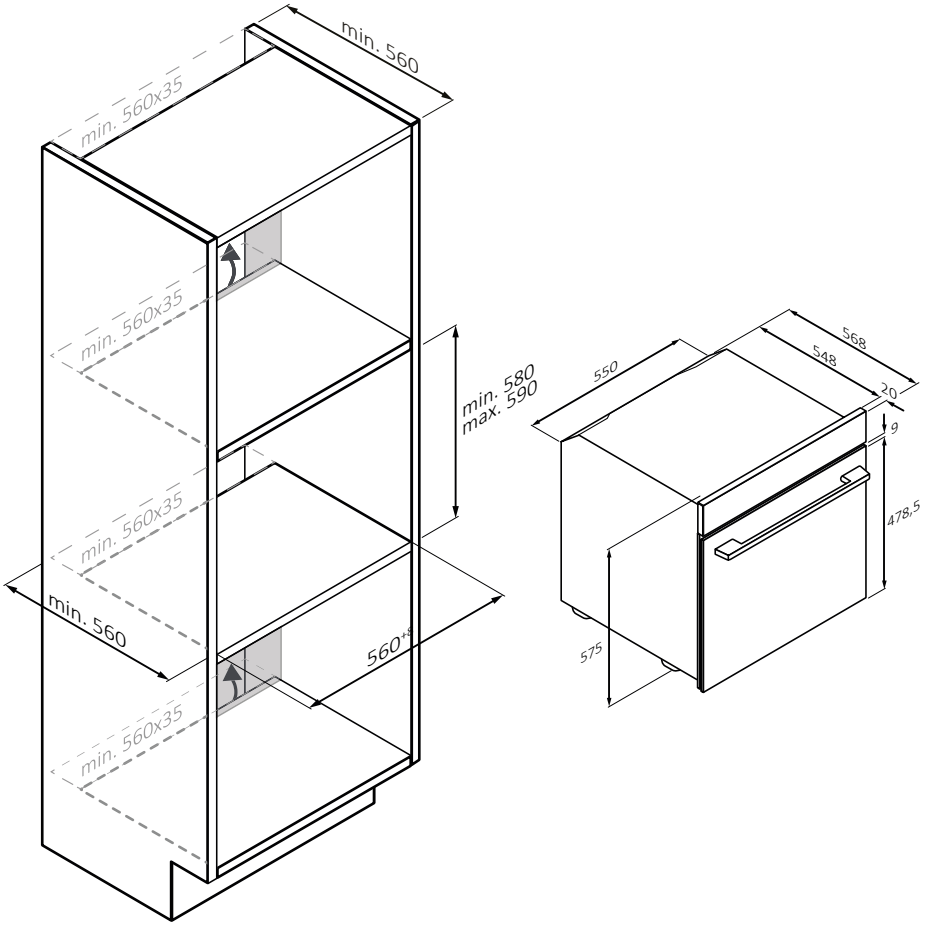

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

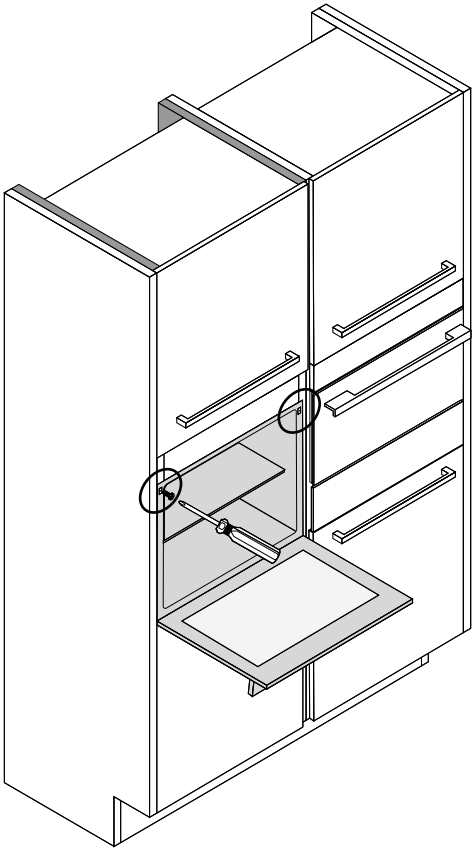

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

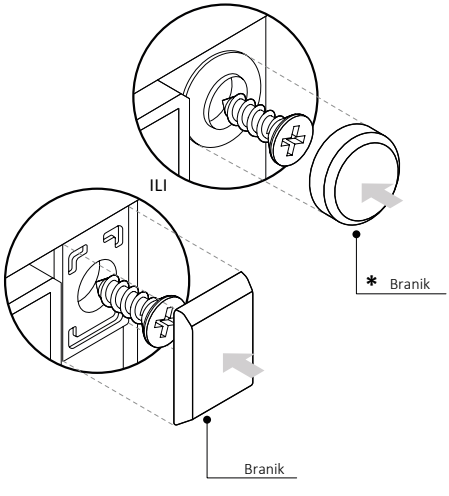

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
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 atsiradu-

sias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis 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, at-

kreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskaitomas 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.
- Pirolizės valymo proceso (jei yra) metu paviršiai gali įkaisti labiau nei

* priklausomai nuo orkaitės modelio

įprastai, todėl neleiskite artintis vaikams.
- Jei virš orkaitės sumontuota kaitlentė, pirolizės įrenginiui veikiant niekada jos nenaudokite, kad kaitlentė neperkaistų.

ĮSPĖJIMAI (*LENGVAS GARAS)

- ⚠ **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, ertmės apačiai užpildyti naudokite tik geriamąjį vandenį.

ĮSPĖJIMAI LAIDINIO TEMPERATŪROS ZONDO*

- Kai pasirenkama gaminimo programa, ekrane rodoma numatytoji temperatūra, tačiau ji niekada neviršija 200°C: pasirenkama temperatūra taip pat ribojama iki 200°C.

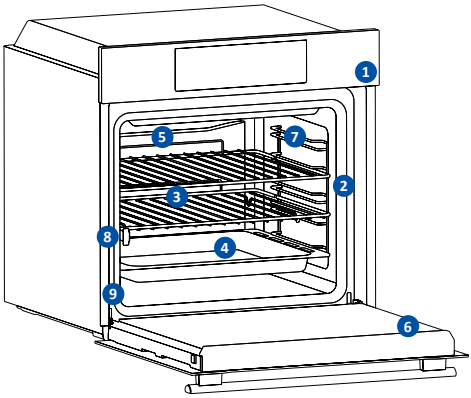
ĮSPĖJIMAI (*GARŲ INDUI)

- ⚠ **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

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO APŽVALGA

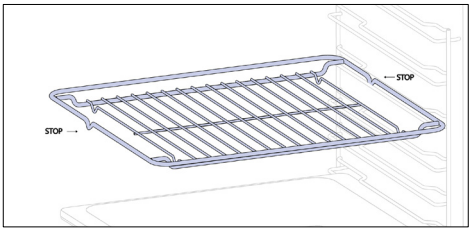


1. **Kontrolės skydelis**
2. **Lentynų pozicijų numeriai**
3. **Metalinės grotelės**
4. **Padėklas**
5. **Ventiliatoriaus gaubtas**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielos tinkleliai** (jei yra: tik plokščioms ertmėms)
8. **Teleskopiniai kreiptuvai**
9. **Serijos numeris ir QR kodas**

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

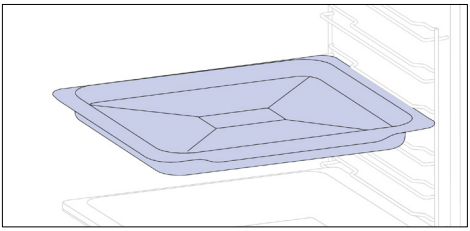
2.2. PRIEDAI

Metalinės grotelės



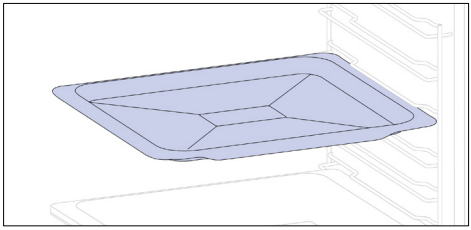
Orkaitės grotelės yra nuimamos ir reguliuojamos lentynos, ant kurių laikomi virtuvės reikmenys ir kurias galima reguliuoti pagal skirtingus gaminimo poreikius. Nedėkite maisto tiesiai ant jų; naudokite kepimo popierių arba tinkamas kepimo skardas.

Gilesnė skarda



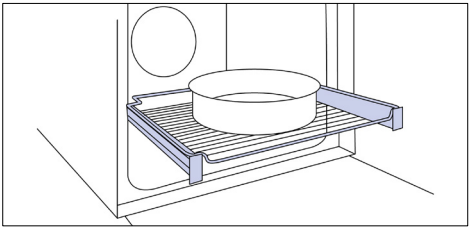
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Kepimo skarda (tik jei yra*)



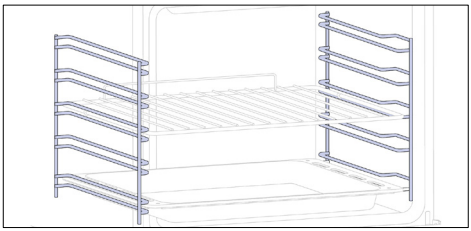
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

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.

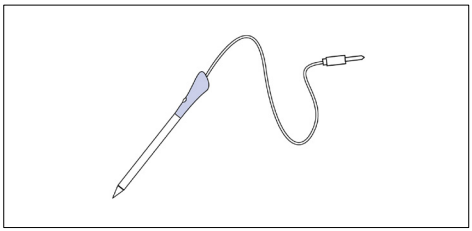
Lateral wire grids (tik jei yra*)



Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

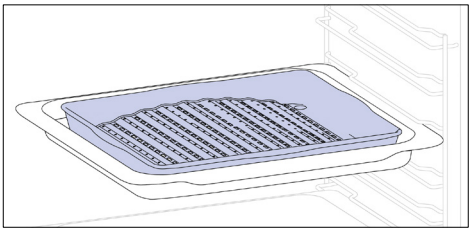
PASTABA. 6 arba 7 lygiai, priklausomai nuo modelio.

Preci Probe (tik jei yra*)



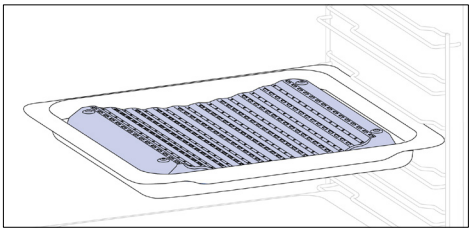
Šis mėsos zondas yra temperatūros jutiklis, kuris, įkištas į maistą ir prijungtas prie orkaitės kabeliu, leidžia kontroliuoti maisto vidinę temperatūrą kepimo metu. Jis daugiausia naudojamas žuviai ir mėsai.

Dviguba skarda – maisto ruošos ant grotelių režimas (tik jei yra*)



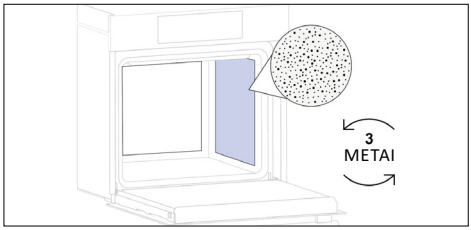
Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruoštą kepsnį.

Dviguba skarda – GARŲ režimas (tik jei yra*)

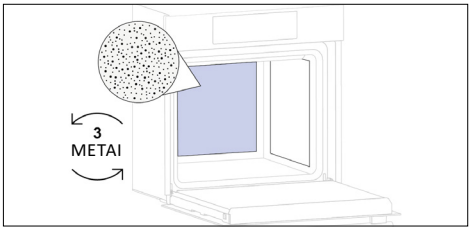


Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

Katalizinės plokštės (tik jei yra*)

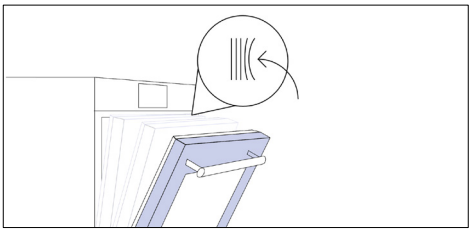


Katalizinės Ventiliatoriaus gaubtas(tik jei yra*)



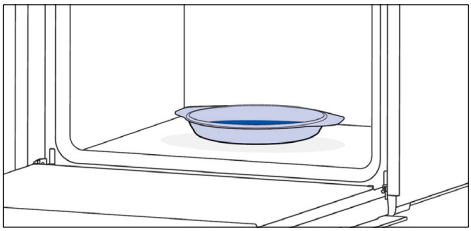
Specialios emaliu padengtos plokštės yra mikroporėtos struktūros, kad riebalai virstų dujiniais elementais, kuriuos lengva pašalinti. Pakeiskite po 3 naudojimo metų (jei gaminate 2 ar 3 kartus per savaitę).

„Softclose“ / „Soft open“ vyriai (tik jei yra*)



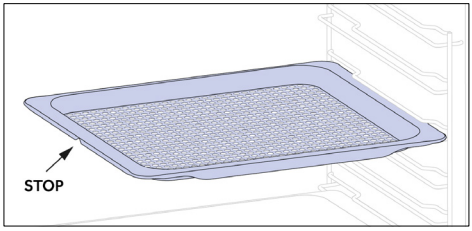
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

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.

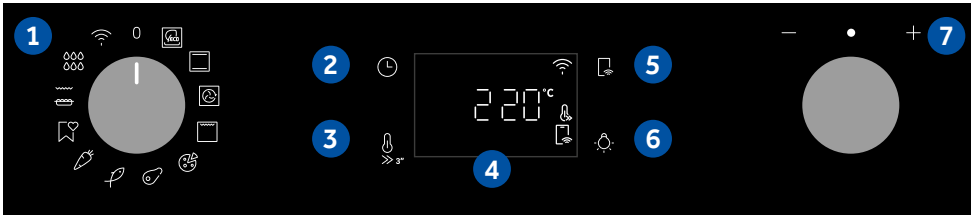
„Airfry“ skarda (tik jei yra*)



„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.

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. Funkcijos pasirinkimo rankenėlė
2. Laikas
3. Temperatūra
4. LED ekranas
5. Nuotolinio valdymo pultelis
6. Lemputė
7. Sukamasis valdiklis

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Ekranas turi 4 pagrindines funkcijas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Laikas	Paspauskite vieną kartą, kad nustatytumėte maisto gaminimo trukmę, du kartus, kad nustatytumėte laikmatį (galima naudoti budėjimo režimu), norėdami atidėti paleidimą, paspauskite tris kartus.Budėjimo režimu galima pasiekiamas tik virtuvės laikmatis.
3"	**Temperatūra**	Paspauskite vieną kartą, kad patikrintumėte ertmės temperatūrą, paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad aktyvintumėte greitojo pašildymo parinktį (galima naudotis tik pašildant orkaitę). Kai pašildymas aktyvus, ekrane rodoma atitinkama piktograma.
	Nuotolinio valdymo įjungimas / išjungimas	Paspauskite mygtuką, kad, susiejęs orkaitę su „hOn“ programėle (per programėlę), aktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją.
	Apšvietimas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą.

2.4. JUNGTYS

Belaidžio ryšio parametrai

Technologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standartinė	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

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 įsijungia funkcinę rankenėlę nustačius į kitą nei nulinę padėtį.

Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

Kai funkcinė rankenėlė nustatyta į nulinę padėtį, „Wi-Fi“ modulis visada išjungtas.
Jei rankenėlė nustatyta į kitą padėtį, eikite į „Wi-Fi“ meniu ir pasirinkite išjungimo padėtį, kad išjungtumėte „Wi-Fi“.

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.

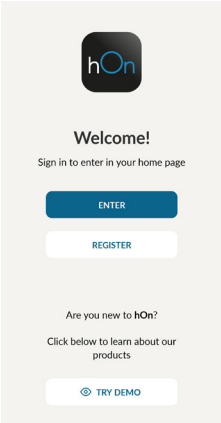
Available on the App Store

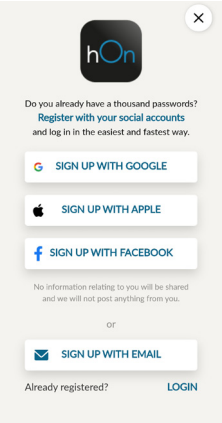
GET IT ON Google Play

Pateikiamos nuotraukos yra tik iliustraciniais tikslais.

NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.



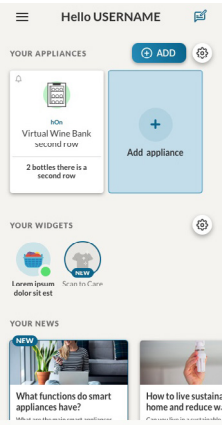


SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

---

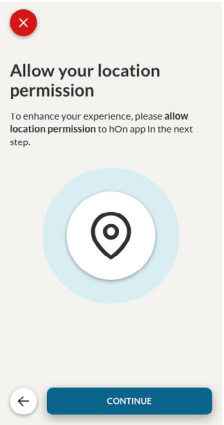
1 veiksmas

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



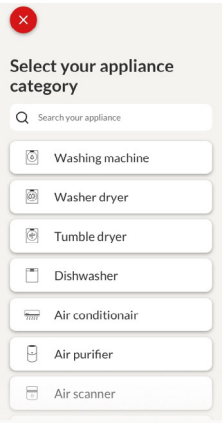
2 veiksmas

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



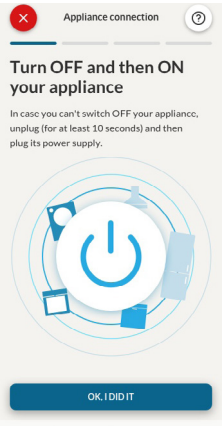
3 veiksmas

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



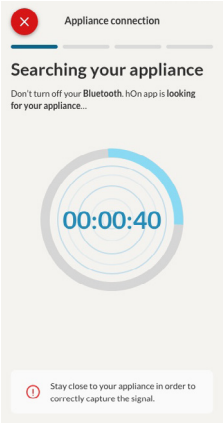
4 veiksmas

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



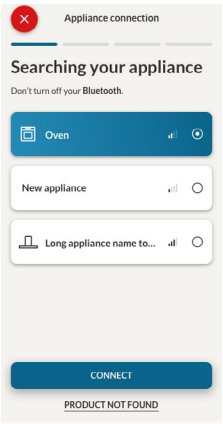
5 veiksmas

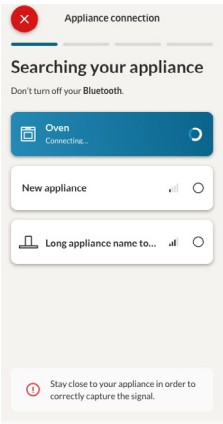
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.



6.1-6.2 veiksmas

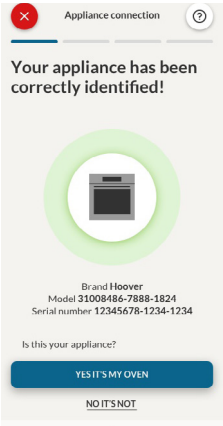
- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.





7 veiksmas

- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.

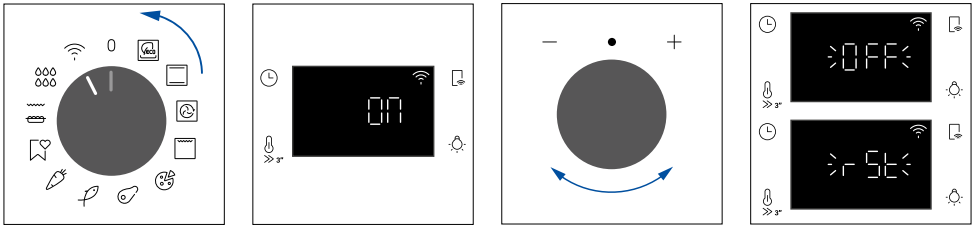


KAIP PAKEISTI „WI-FI“ NUSTATYMUS

Užregistravęs prietaisą, naudotojas gali keisti „Wi-Fi“ nustatymus, kaip nurodyta toliau.

- **„WI-FI“ ĮJUNGTAS.** Orkaitės būseną galima stebėti tik programėlėje.
- **„WI-FI“ 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. Pasukite „Wi-Fi“ meniu funkcinę rankenėlę.
2. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
3. Sukite ratuko valdiklį, kol pasirodys „Off“ (išjungta) arba nustatymo iš naujo nustatymas „rSt“.



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.

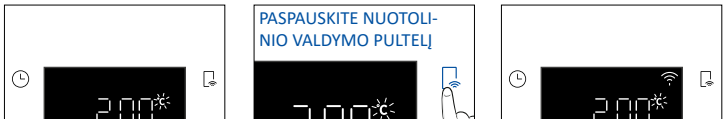
PASTABA. Jis tinka visoms maisto ruošos funkcijoms, išskyrus „apkepimas“ ir „Supergrill“ programas.

Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį

1. Pasukite „Wi-Fi“ meniu funkcinę rankenėlę.
2. Paspauskite .
3. Ekrane rodoma „hOn“. Bus rodomos „WI-FI“ ir nuotolinio valdymo pultelio piktogramos.
4. Atidarykite programėlę, pasirinkite programą ir leiskite pradėti ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.

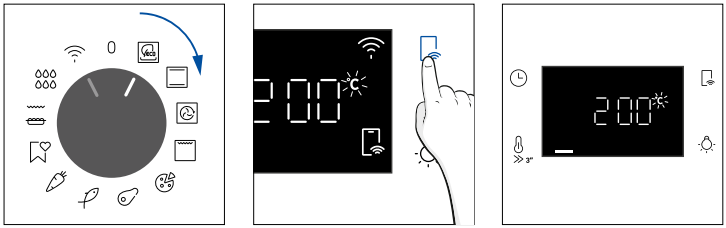


Taip pat galima aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį maisto ruošos proceso metu paspaudžiant atitinkamą mygtuką.



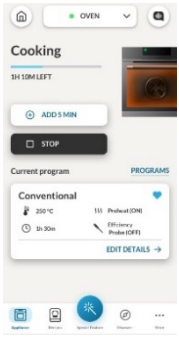
Kaip sustabdyti nuotolinio valdymo pultelį

Kol vykdoma maisto ruošos programa, ją galima sustabdyti prietaise, pasukant funkcinę rankenėlę į kitą padėtį. Šie veiksmai nutraukia maisto ruošos procesą.
Kitas būdas – paspausti atitinkamą su prietaisu pateikto nuotolinio valdymo pultelio mygtuką.
Šie veiksmai nutraukia maisto ruošos procesą.



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)

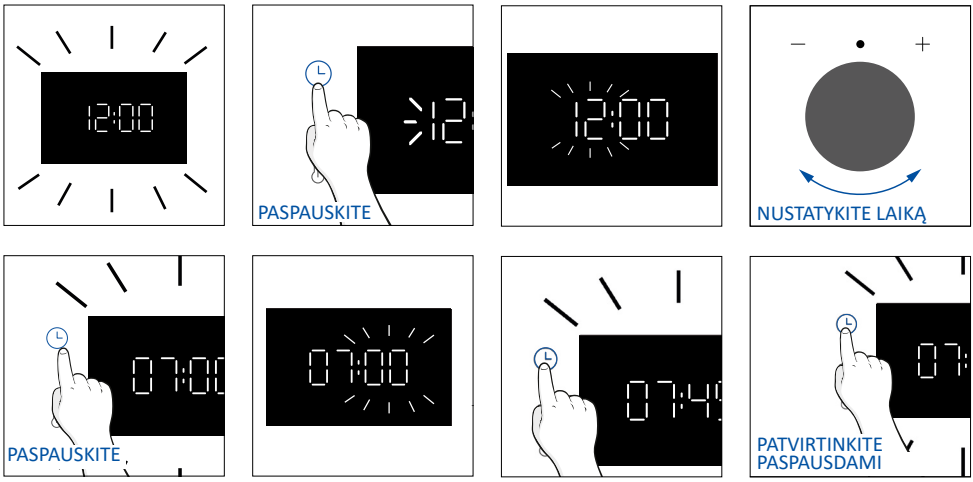
Kaip veikia būsenos juosta

Būsenos juosta, pagrįsta nustatytomis programomis, supaprastina temperatūros ir laiko stebėjimą.
Naudojant funkcijas, susijusias su pašildymu, ji rodo temperatūros padidėjimą šio etapo metu.
Maisto ruošos programose ir pirolizinio valymo funkcijoje rodomas atitinkamai maisto ruošos laiko ir valymo ciklo skaičiavimas.

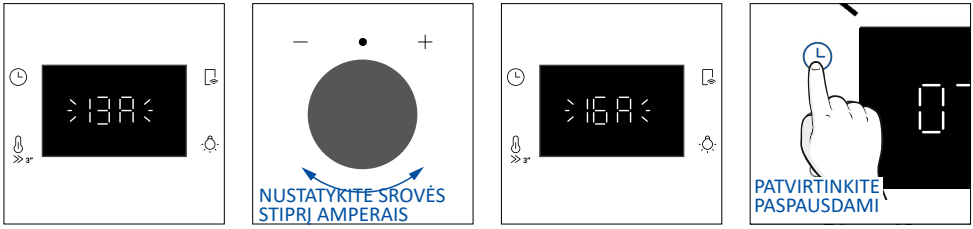
3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

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, paspauskite ⏲ ir dešiniąja rankenėle nustatykite esamą valandą. Paspauskite dar kartą ⏲ ir atlikite tą pačią procedūrą, kad nustatytumėte minutes. Norėdami patvirtinti, dar kartą paspauskite ⏲ .

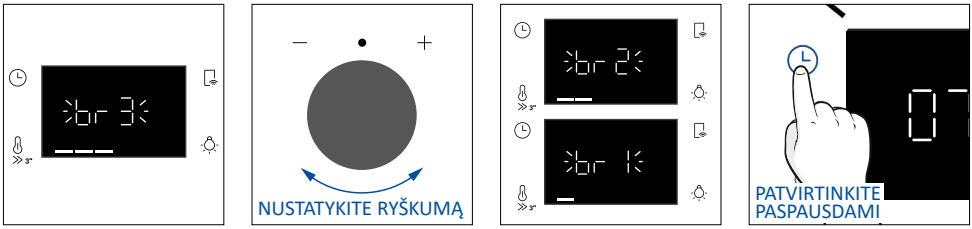


- **SROVĖS STIPRIS AMPERAIS.** Šis nustatymas paveiks tik greito įkaitinimo metu sunaudojamą galią. 16A nustatymas garantuoja trumpesnį įkaitinimo laiką, kai aktyvuota greito įkaitinimo funkcija. Jei jūsų namuose yra mažesnė turima galia, galite pakeisti šį nustatymą į 13A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Pasukite dešiniąją rankenėlę, kad pasirinktumėte norimąją, tada paspauskite ⏲, kad patvirtintumėte.

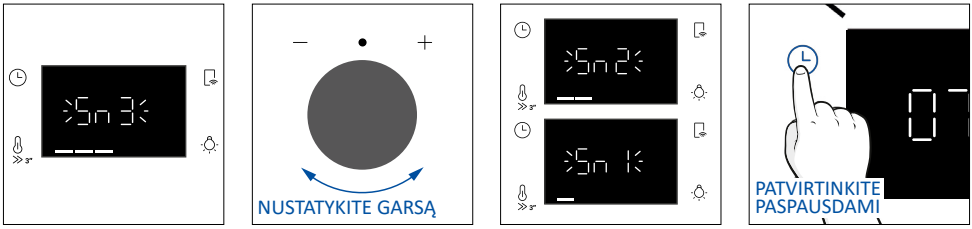


PASTABA. Srovės stiprio amperais nustatymo parinktis galima tik pradinio montavimo metu. Norėdami pakeisti nustatytą srovės stiprį amperais, žiūrėkite instrukcijas po montavimo.

- **RYŠKUMAS.** Ekrane rodomas simbolis „br“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏲



- **GARSAS:** Ekrane rodomas simbolis „Sn“. Skaičiai rodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏲



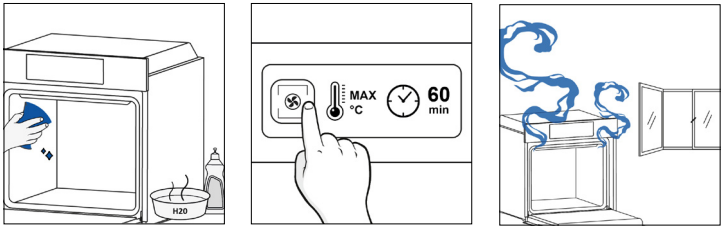
- **NURODYMAI ĮRENGUS**

Kai orkaitė veikia budėjimo režimu, galima grįžti į pradinius nustatymus vienu metu spaudžiant temperatūros ir lemputės mygtukus 5 sekundes.



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.



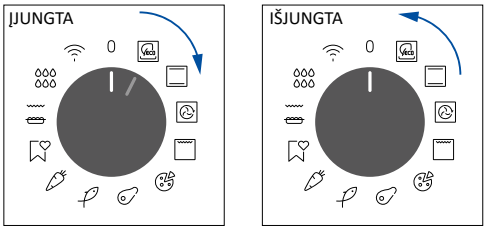
4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

Gaminys sukurtas taip, kad būtų „paruoštas vienu prisilietimu“ – pasukus pasirinkimo rankenėlę orkaitė pradeda veikti pagal numatytuosius nustatymus.

ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti orkaitę, pasukite funkcinę rankenėlę (pagal / prieš laikrodžio rodyklę) ir pasirinkite maisto ruošos programą. Norėdami ją IŠJUNGTI, nustatykite funkcinę rankenėlę į padėtį „0“.

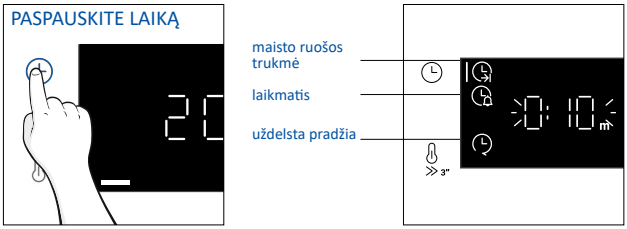


KAIP NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS PROGRAMĄ

Pasukite funkcinę rankenėlę ir pasirinkite norimą programą. Ekrane bus rodoma numatytoji temperatūra, kurią galima redaguoti akimirką sukant dešiniąją rankenėlę (pagal laikrodžio rodyklę, jei norite padidinti, ir prieš laikrodžio rodyklę – sumažinti).

LAIKO MENIU

Atidarykite laiko meniu paspausdami ⏲. Norėdami naršyti bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

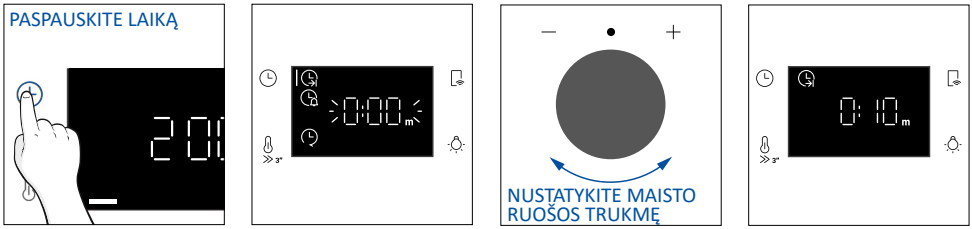


PASTABA. Vienu metu negalima nustatyti kelių parametrų, todėl atmintyje lieka tik paskutinis rinkinys, o ankstesnis panaikinamas.

MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ

Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui.

AKTYVINIMAS: paspauskite , kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Maisto ruošos trukmė“. Tada sukamuoju valdikliu sureguliuokite vertę.



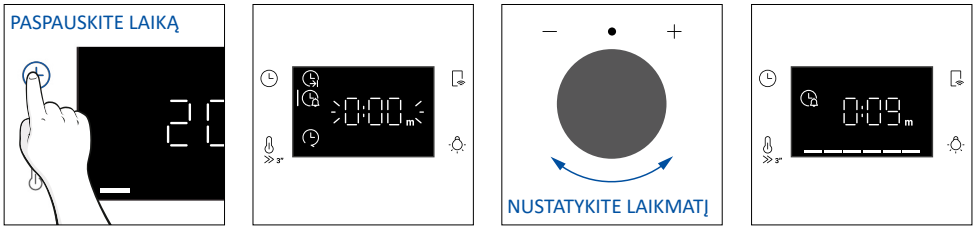
Atgalinis skaičiavimas pradedamas pasibaigus pašildymui (jei yra). Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę sukant dešiniąją rankenėlę. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša sustoja.

FUNKCIJOS SU PAŠILDYMU: Nustačius gaminimo trukmę, kai orkaitė praneš, kad baigtas pašildymas, įdėkite maistą į orkaitę ir rankiniu būdu patvirtinkite (bakstelėkite laiko mygtuką), kad pradėtumėte gaminimo atgalinį skaičiavimą.

LAIKMATIS

Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą.

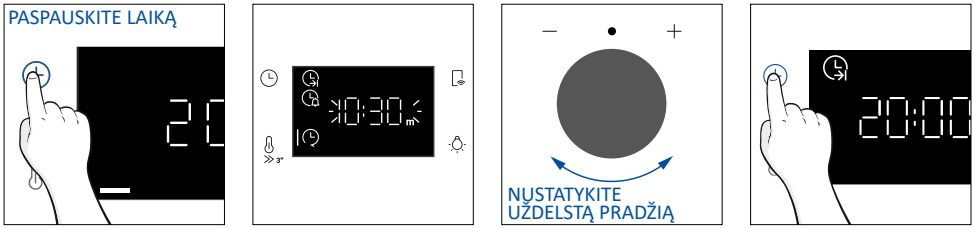
AKTYVINIMAS: paspauskite , kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Laikmatis“. Tada sukamuoju valdikliu sureguliuokite vertę.



Kai funkcija nustatyta, ekrane rodoma pirminė informacija visada yra laikas. Norėdami redaguoti temperatūrą, paspauskite , kad įjungtumėte specialų redagavimo režimą. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša tęsiama, kol kairioji rankenėlė pasukama į 0 padėtį.
Šią funkciją taip pat galima nustatyti, kai orkaitė veikia budėjimo režimu, paspaudžiant .
Aktyvintas laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės maisto ruošos funkcijų.

UŽDELSTA PRADŽIA

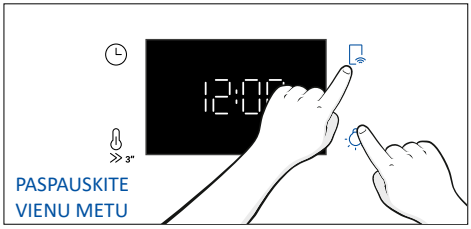
Leidžia pasirinkti maisto ruošos pradžios laiką.
AKTYVINIMAS: paspauskite , kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Uždelsta pradžia“. Tada sukamuoju valdikliu nustatykite maisto ruošos pradžios laiką.



PASTABA. Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošos trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti su kepintuvo funkcijomis.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS
UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, siekiant užkirsti kelią nepageidaujamam naudojimui mažamečių. Norėdami jį aktyvuoti, vienu metu paspauskite Lempos ir Nuotolinio valdymo mygtukus 3 sekundėms. Vartotojo sąsajoje pasirodys spynos piktograma. Šioje būsenoje orkaitės vartotojo sąsaja yra užrakinta, ir nėra galimybės keisti nustatymų. Užraktas nuo vaikų išlieka aktyvus, net jei kairioji rankenėlė pasukama į išjungimo padėtį. Norėdami išjungti vaikišką užraktą, vėl paspauskite Lempos ir Nuotolinio valdymo mygtukus 3 sekundėms (raktų piktograma 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, aktyvinus greitą pašildymą orkaitės ventiliatorius bus IŠJUNGTAS, kol orkaitė pasieks norimą temperatūrą. Nustačius gaminimo trukmę, kai orkaitė praneš, kad baigtas pašildymas, įdėkite maistą į orkaitę ir rankiniu būdu patvirtinkite (bakstelėkite laiko mygtuką), kad pradėtumėte gaminimo atgalinį skaičiavimą. PASTABA: Jei nustatytas uždelstas pradėjimas, rankinis patvirtinimas nėra reikalingas, nes virimas automatiškai prasidės pagal suplanuotą uždelstą pradžią.

4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

PASTABA. Naudodami funkcijas, kurioms reikia pašildymo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu. Laikykitės instrukcijų žemiau esančioje lentelėje dėl įkaitinimo. “TAIP/GREITAS ĮKAITINIMAS” reiškia, kad būtina įkaitinti ir yra prieinama greito įkaitinimo galimybė; “NE” reiškia, kad įkaitinimas nėra galimas ir maistas turi būti įdėtas į šaltą orkaitę.
Kai išankstinis įkaitinimas baigiasi, ekranas mirksi ir pasigirsta pypsėjimas: palieskite , kad tęstumėte gaminimo programą.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis (6 lygių modelis)	Siūloma lentynos padėtis (7 lygių modelis)	Pašildymas	Pasiūlymai
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	NĖRA	IDEALIAI TINKA: mėsai, žuviai ar daržovėms Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas. Ertmės lemputė išjungta.
	*Įprastas	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, apkepams su įdaru viename lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą. Galima naudoti su „Preci probe“.
	Daugiapakopis	160°C 50-250/300°C***	L4 (viena skarda) L2+L5 (dvi skardos) L2+L4+L6 (trys skardos)	L3 (viena skarda) L3+L6 (dvi skardos) L2+L4+L6 (trys skardos)	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti. Galima naudoti su „Preci probe“.
	**Supergrill	05 01-05	L6 – plonam maistui, L4 – tirštesniam maistui.	L7 – plonam maistui, L5 – tirštesniam maistui.	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).
	**Apkepimas (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: mėsos gabalams (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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

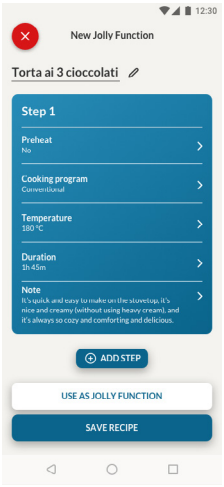
* Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
** Naudokite uždarę dureles.
*** Priklauso nuo orkaitės modelio.

4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS

Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Pašildymas	Pasiūlymai
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NĖRA	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms be orkaitės pašildymo. Naudokite žemesnę temperatūrą šaldytiems maisto produktams ir 300 °C naminiams receptams.
	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.

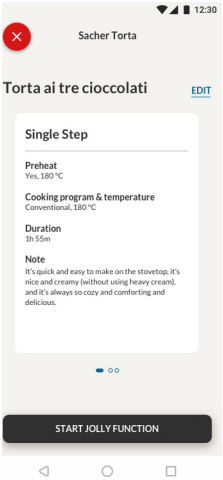


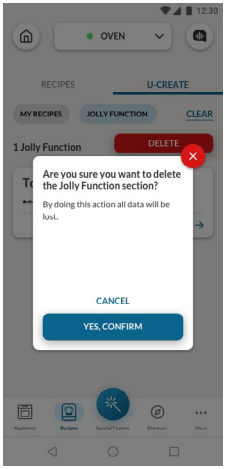
Kaip nustatyti „Jolly“ funkciją

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.





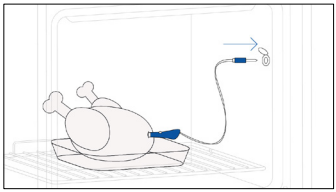
Kaip ištrinti „Jolly“ funkciją

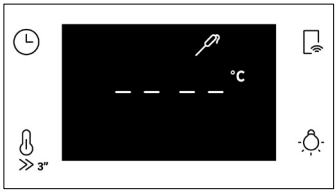
Norėdami ištrinti „Jolly“ funkciją orkaitės naudotojo sąsajoje, atidarykite programėlės U-CREATE skiltį.
Bakstelėjus „Jolly“ funkcija pažymėto recepto kortelę, ją galima ištrinti spustelėjus raudoną mygtuką „Delete“ (ištrinti).
Iškylantysis langas patvirtins operaciją ir paprašys jūsų patvirtinimo.
Jei tęsite, orkaitėje įrašyta „Jolly“ funkcija bus pašalinta ir programėlėje jos nebebus.

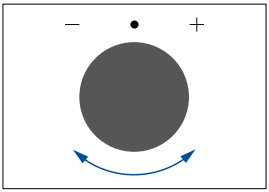
PRECI PROBE

Kaip naudoti zondą

1. Prijunkite zondą prie atitinkamo orkaitės prievado ir įdėkite priedą į maistą. Jei norite naudoti zondą, įstatykite jį prieš paleisdami funkciją.
2. Ekrane rodoma zondo piktograma. Galimos tik tam skirtos funkcijos arba maisto ruošos programos. Nuo šio momento bus rodoma zondo temperatūra.
3. Pasirinkite maisto ruošos funkciją ir nustatykite zondo tikslinę temperatūrą, kad pradėtumėte procesą. Tada orkaitė naudos zondo duomenis, kad stebėtų maisto vidinę temperatūrą ir sustabdytų maisto ruošą, kai bus pasiekta norima temperatūra.
   PASTABA. Naudojant zondą, nereikia nustatyti maisto ruošos laikmačio; jis automatiškai sustos, kai bus pasiekta nustatyta temperatūra.
4. Pasiekus norimą vidinę temperatūrą, skamba įspėjamasis signalas ir orkaitė išsijungia. Prieš išimdami maistą iš orkaitės, būtinai atsargiai išimkite zondą iš maisto.





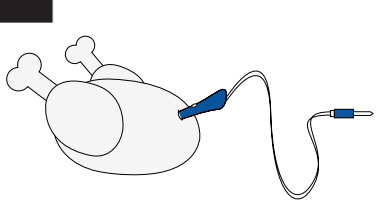


Ekrane bus rodoma zondo piktograma. Kai ši piktograma aktyvi, pasiekiamos tik tam tikros funkcijos ar maisto ruošos programos. Jei bandysite naudoti kitas funkcijas, orkaitėje bus rodomas pranešimas „Can't: use probe“ (negalima: naudokite zondą).



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 (Įprastas, Įprastas + 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

4.2.3. DAUGIAPAKOPĖ FUNKCIJA

Daugiapakopis režimas leidžia išlaikyti anksčiau nustatytus gaminimo parametrus (temperatūrą ir laiką) keičiant funkciją gaminimo metu sukant pasirinkimo rankenėlę.
Funkcija yra prieinama visoms funkcijoms, išskyrus ECO ir JOLLY.

* priklausomai nuo orkaitės modelio

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	Pašild-ymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / bandelės	1	Įprastas Daugiapakopis	175°C 160°C	Y	Kepimo skarda	L3 L4	20-30 30-40
		2	Daugiapakopis	150°C		Gilesnės + Kepi-mo skarda	L2+L5	30-40
		3	Daugiapakopis	140°C		Kepimo skardas	L2+L4+L6	40-50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Įprastas Daugiapakopis	170°C 150°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2 L4	30-40 40-50
		2	Daugiapakopis	150°C		Metalinės grotelėss + Torto kepimo forma	L1+L4	50-60
	Sausainiai	1	Įprastas Daugiapakopis	150°C	Y	Kepimo skarda	L3 L4	25-30 30-35
		2	Daugiapakopis	140°C		Gilesnės + Kepi-mo 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	Įprastas	180°C	Y	Kepimo skarda	L3	20-25
		2	Daugiapakopis	180°C		Gilesnės + Kepi-mo 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	Įprastas Pica	200°C	Y N	Metalinės grotelės + Apkepo forma	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	Įprastas	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 Pica	250°C 300°C	Y N	Kepimo skarda	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Daugiapakopis	180°C	Y	Gilesnės+ Kepimo skardas	L2+L5	25-35
	Šviežia pica (apvali)	1	Įprastas Pica	250°C 300°C	Y N	Kepimo skarda	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Daugiapakopis	180°C	Y	Gilesnės+ Kepimo skardas	L2+L5	30-40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Įprastas Pica	220°C 200°C	Y 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 Daugiapakopis	175°C 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 Daugiapakopis	170°C 150°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2 L3	30-40 40-50
		2	Daugiapakopis	150°C		Metalinės grotelėss + Torto kepimo forma	L3+L6	50-60
	Sausainiai	1	Įprastas Daugiapakopis	150°C	Y	Kepimo skarda	L3	25-30 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	Convection+Fan	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	Convection+Fan Pica	180°C 200°C	Y N	Metalinės grotelės + Apkepo forma	L3 L2	45-60 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	Convection+Fan	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 Pica	250°C 300°C	Y N	Kepimo skarda	L2	15-20 18-25
		2	Daugiapakopis	180°C	Y	Gilesnės + Kepimo skarda	L2+L5	25-35
	Šviežia pica (apvali)	1	Įprastas Pica	250°C 300°C	Y N	Kepimo skarda	L2 / L3	8-10 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 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 L4	50-60
	Gaidiena	1	Daugiapakopis Apkepimas	220°C	Y	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L3 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 *	Temperatūros intervalas (°C)	Laikotarpis (min.)	Mėsos zondo temperatūra (jei yra)	Aprašymas
	Mėsa	NĖRA	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Jautiena, veršiena ir kiaulienos kepsniai, paukštiena ir mėsos gabalai.
	Žuvis	NĖRA	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės	NĖRA	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Keptos daržovės ir bulvės
	Mėsa +Garų (***)	NĖRA	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Jautiena, veršiena ir kiaulienos kepsniai, paukštiena ir mėsos gabalai.
	Žuvis +Garų (***)	NĖRA	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės +Garų (***)	NĖRA	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Keptos daržovės ir bulvės
	Duona +Garų (hON app)	NĖRA	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Duonai arba duonos kepalams
	Kepykla viskas įdėta+Garų (hON app)	NĖRA	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Duonos ar duonos kepalų kildinimui ir tiesioginiam kepimui inde. Bendras kepimo laikas – 60 min. rauginimo proceso.

[1] ertmės dugnas
[2] Garų indas

* Įpilkite vandens į ertmės dugną arba į specialų indą (jei yra). Nepilkite vandens, kai orkaitė yra karšta, kad nepažeistumėte emalio.
*** priklausomai nuo orkaitės modelio

PASTABA. Jei išjungus orkaitę reikia tęsti maisto ruošą, rekomenduojama vengti „Everyday cooking“ programų ir pasirinkti standartines funkcijas.

PASTABA: maistui ruošti galite naudoti „Easy Steam“ režimą su maisto produktų kategorijų meniu. „Easy Steam“ režimą galima naudoti norint gauti traškesnę plutą ir blizgesnį paviršių. „Easy Steam“ režimą naudokite gamindami viename lygyje ir neįkaitinkite orkaitės. Į orkaitės ertmę arba į indą (įdėtą į orkaitės ertmę)* įpilkite lentelėje nurodytą vandens kiekį ir įjunkite funkciją, kai orkaitė atvės. Lentelės reikšmės yra vidutiniai parametrai kiekvienai maisto grupei. Jas galima keisti pagal pageidavimus.

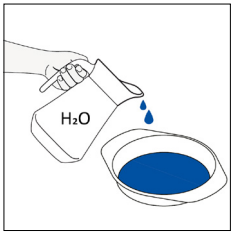
* priklausomai nuo orkaitės modelio

*** Panaudojus „Easy Steam“ režimą**
Priklausomai nuo naudojimosi dažnumo ir vandens kietumo, ant orkaitės dugno gali likti kalkių dėmių.
Panaudoję „Easy Steam“ režimą, prieš valydami leiskite prietaisui atvėsti.
Norėdami pašalinti kalkių dėmes, į orkaitės dugną supilkite 100 ml acto ir 50 ml vandens mišinį.
Palaukite apie 10 minučių, tada nuvalykite minkšta šluoste.

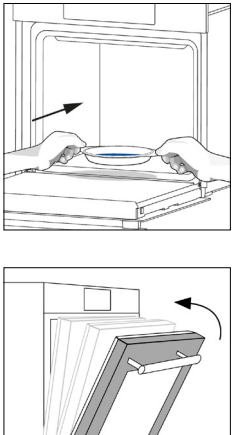
*** Po garų indo naudojimo**
Priklausomai nuo naudojimo dažnumo ir vandens kietumo, inde gali likti kalkių nuosėdų.
Naudojus garų indą, leiskite prietaisui atvėsti prieš valymą.
Norėdami pašalinti kalkių dėmes, į indą supilkite 150 ml acto ir 50 ml vandens mišinį.
Po maždaug 10 minučių nuvalykite minkšta šluoste.

*KAIP NAUDOTI GARŲ INDĄ GAMINIMO GARUOSE PROGRAMOMS

Pasirinkus garų virimo programą, tęskite taip:

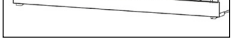


1. Į garų indą įpilkite rekomenduojamą kiekį vandens iš čiaupo arba naudojant ąsotį.



2. Padėkite garų indą orkaitės ertmės apačioje.





3. Įsitikinkite, kad orkaitės durys uždarytos.

Bus rodomas numatytasis laikas, o virimo programa prasidės automatiškai po vienos sekundės. Laikas gali būti keičiamas sukant dešinįjį rankenėlę; Gaminimo temperatūrą galima pakeisti paspaudus specialų piktogramą. Abu parametrai gali būti nustatyti ribotame intervale, kaip parodyta aukščiau pateiktoje lentelėje.

* 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
Pankoliai	1 skarda	Daržovės	200°C	Metalinės grotelės	L3	30-40
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

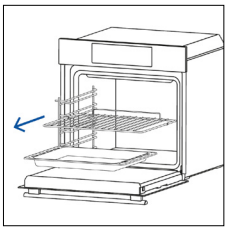
Pirolizinis valymas (* priklauso nuo orkaitės modelio)
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai skyla sudėtingos medžiagos taikant terminį apdorojimą.

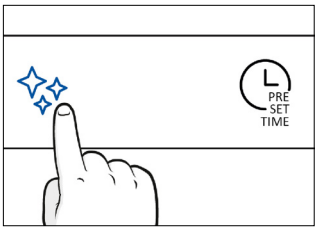
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Pasibaigus valymo ciklui, dėl maisto likučių liks baltų emaliuoto paviršiaus vietų. Norėdami pašalinti šias daleles, valykite karštame muiluotame vandenyje sudrėkinta šluoste ir valykite šepečiu arba plieno vata. Tinkamos valymo priemonės yra karštas muiluotas vanduo arba orkaičių valiklis.

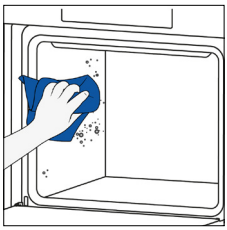
Kaip tai veikia:

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.





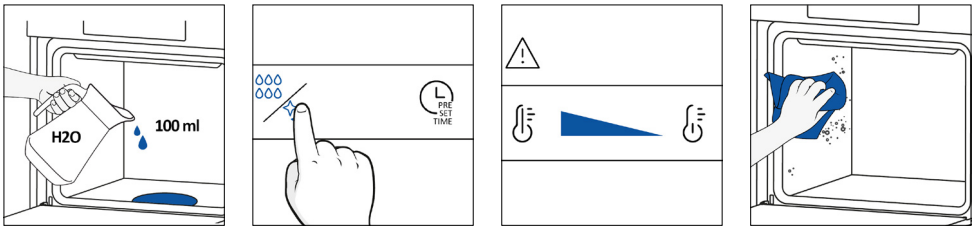


H_2O cleaning

Funkcija „H_2O 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.



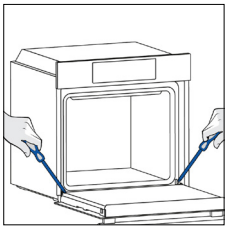
Valymas katalizės būdu (priklauso nuo orkaitės modelio)

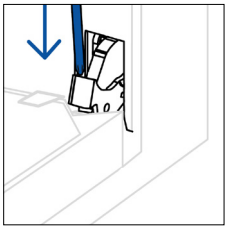
Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę. Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus. Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.

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.

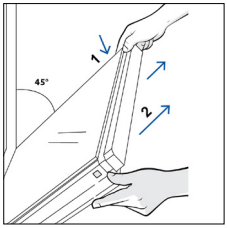
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

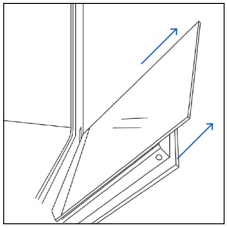




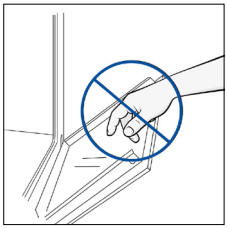
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



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).



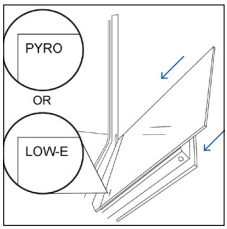
4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Išorinio stiklo negalima išimti.



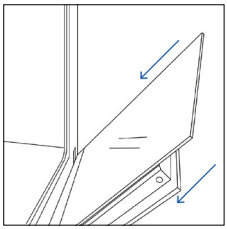
5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



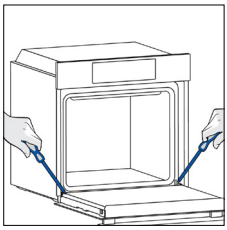
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „LOW-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.

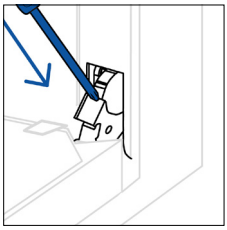


7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.





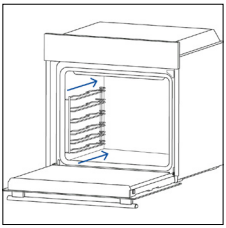
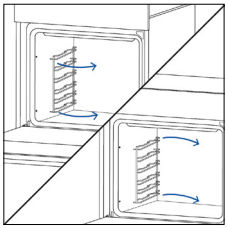
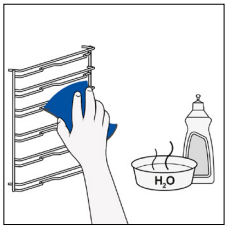
6.3. PRIEDŲ VALYMAS

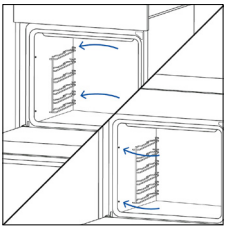
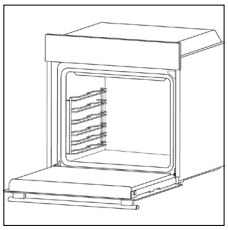
Po kiekvieno naudojimo būtinai kruopščiai nuvalykite priedus ir nusausinkite rankšluosčiu.
Jei nešvarumų išlieka, galite palaikyti priedus vandens ir muilo tirpale maždaug 30 minučių ir vėl nuplauti.

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.

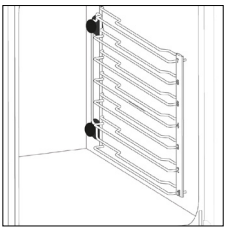
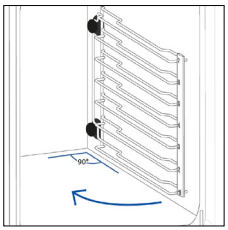




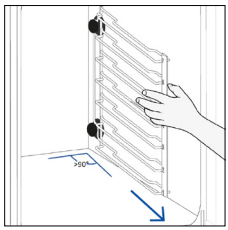



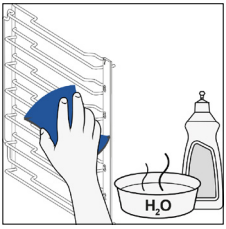
⚠ ĮSPĖJIMAS! Orkaites valymui niekuomet nenaudokite abrazyviu valikliu, plienines vielos kempineliu ar aštriu daiktu, nes galima nepataisomai sugadinti emaliuotas dalis. Naudokite tik vandeni, muila arba valiklius be baliklio (amoniako).

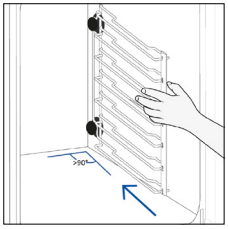
– **7 lygių modelis ***

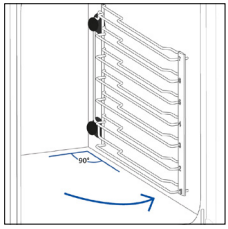
1. Nuimkite šonines lentynas, pirmiausia patraukdami priekinę dalį rodyklės kryptimi ir nuimdami galinę dalį nuo varžtų.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
3. Po valymo proceso sumontuokite šonines lentynas atvirkštine tvarka: įdėkite galinę dalį tarp varžtų ir stumkite priekinę dalį rodyklės kryptimi.









* priklausomai nuo orkaitės modelio

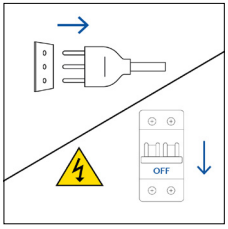
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

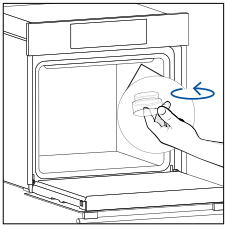
Lemputės keitimas viršuje:

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.

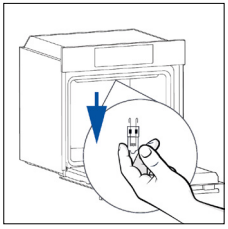
1 veiksmas



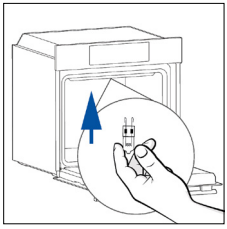
2 veiksmas



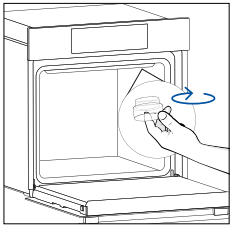
3 veiksmas



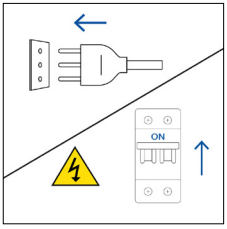
4 veiksmas

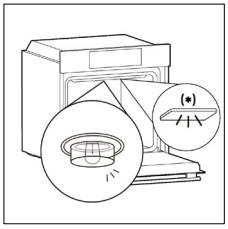


5 veiksmas



6 veiksmas



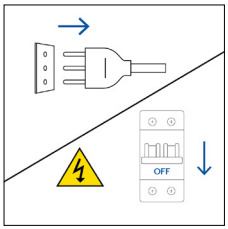


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).
*Jei kiltų problemų su šia lempa, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

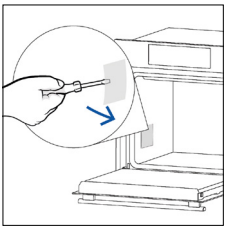
Šoninės lemputės keitimas:

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.

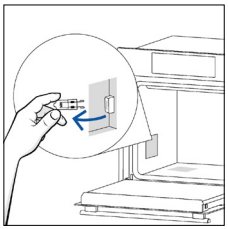
1 veiksmas



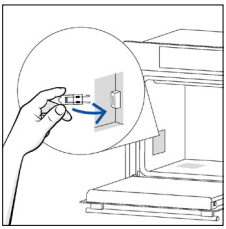
2 veiksmas



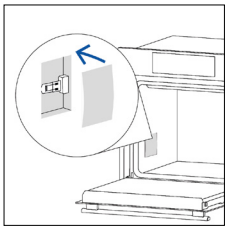
3 veiksmas



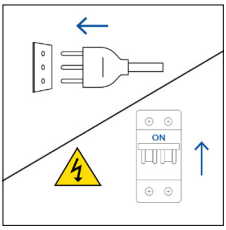
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas



Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

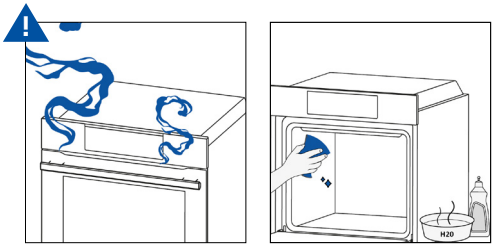
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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.

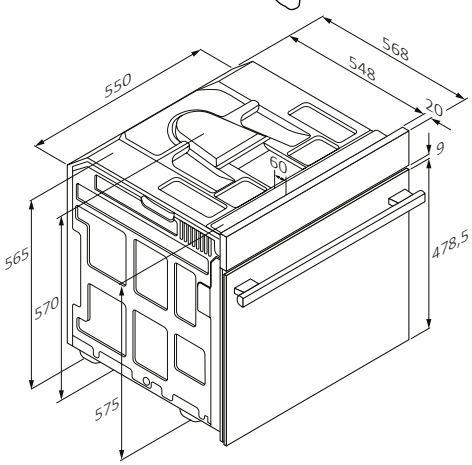
8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

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.

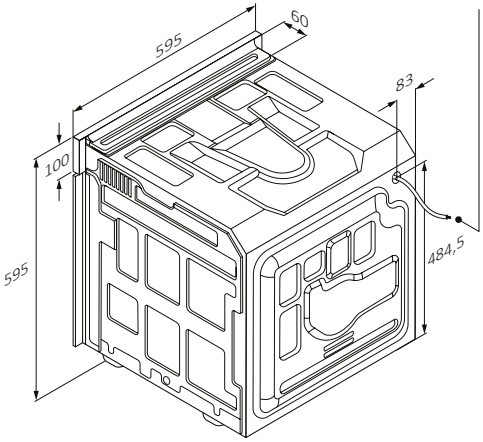
9. ĮRENGIMAS

Gaminio montavimo vaizdo įrašą galite peržiūrėti nuskaitę QR kodą.

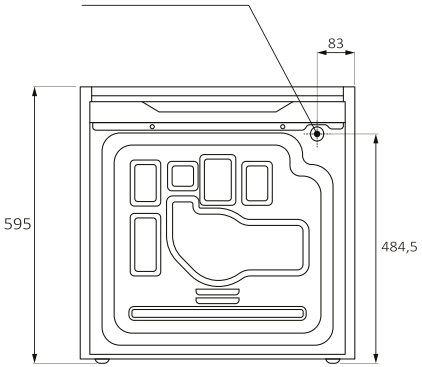
arba spustelėdami čia **link**



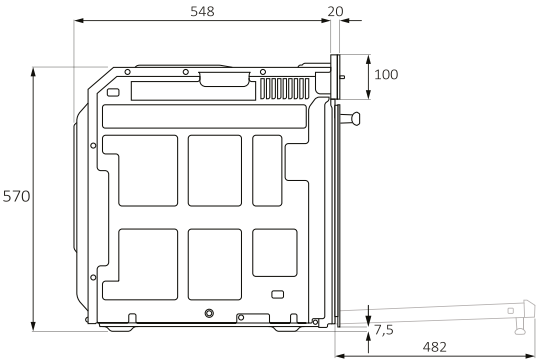
Kabelis 1100



Kabelis 1100

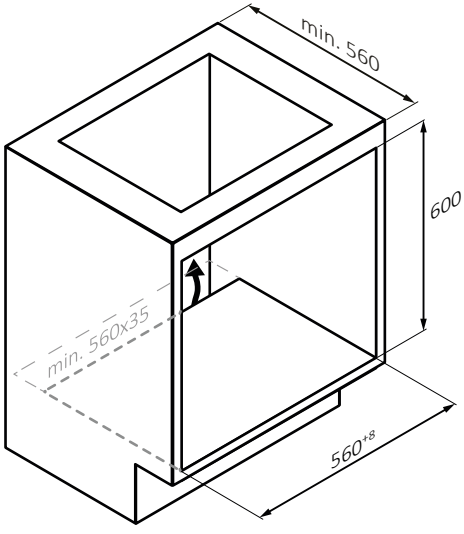


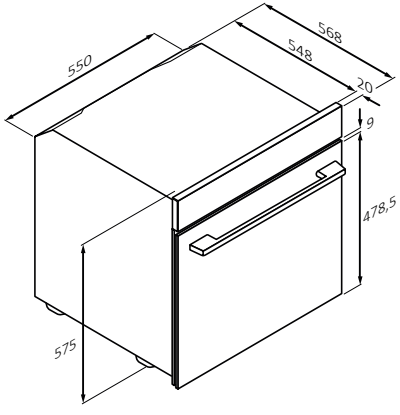
Vaizdas iš galo

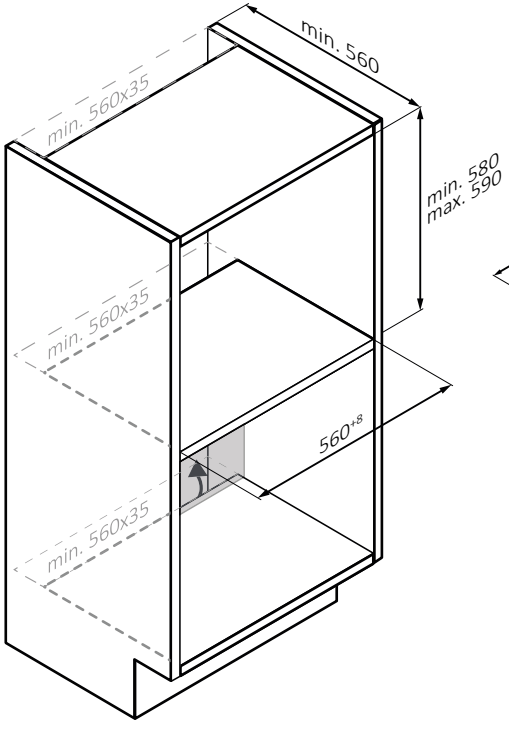


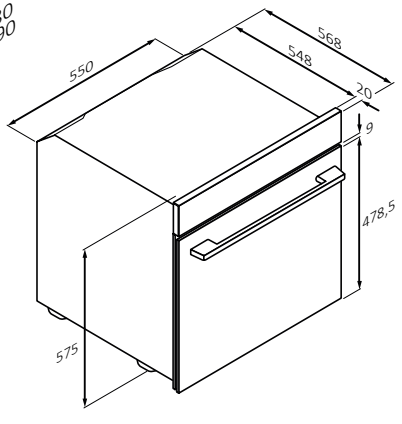
Vaizdas iš šono

mm

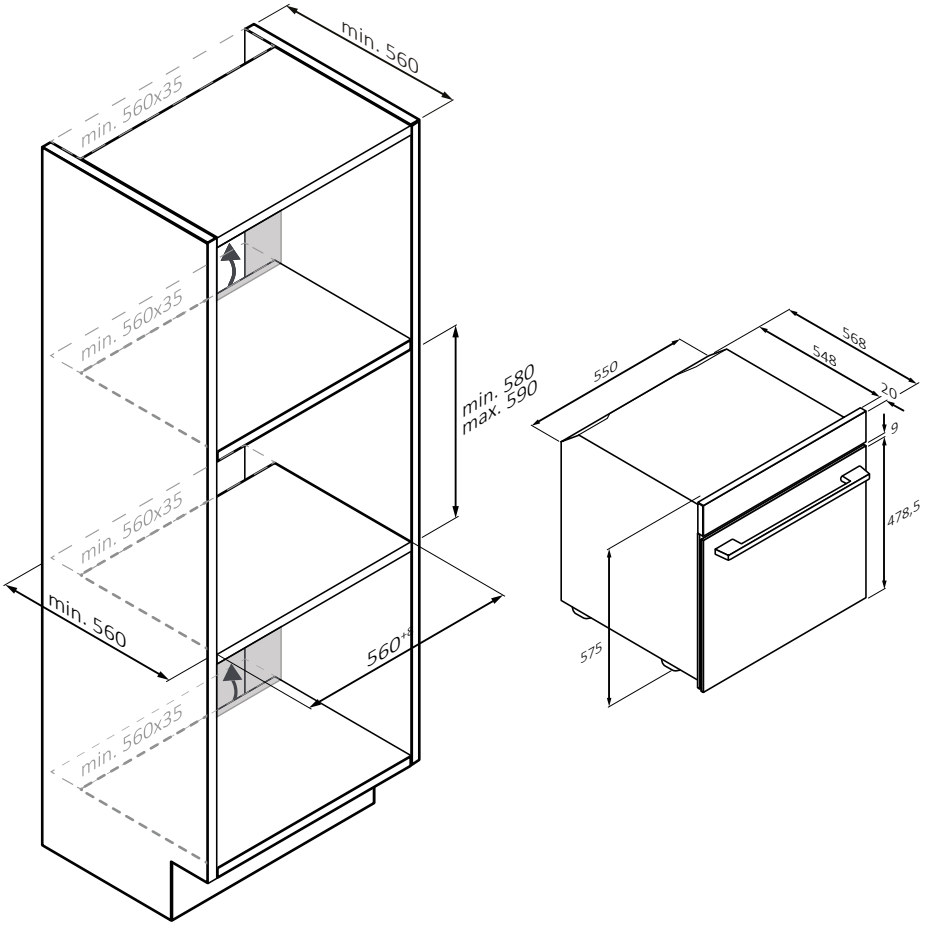

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

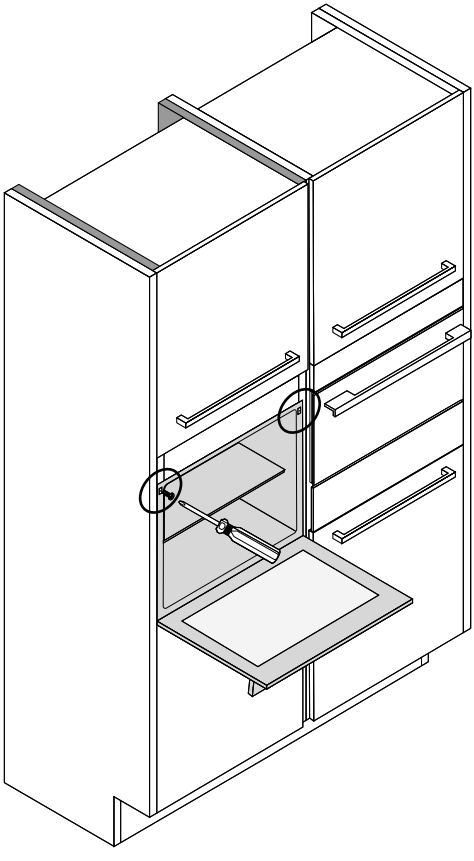

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

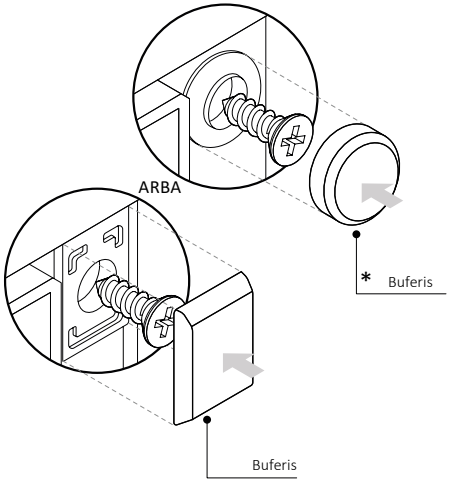

550
568
548
20
9
478,5
575

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 klienditeeninduosakonna 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.
- ⚠ **ETTEVAATUST!**: 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 (*LIHTSAKS AURUTAMISEKS)

- ⚠ **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..

JUHTMETE TEMPERATUURIANDURI HOIATUSED*

- Kui küpsetusprogramm on valitud, kuvatakse ekraanil vaiketemperatuur, kuid see ei ole kunagi kõrgem kui 200 °C: valitav temperatuur on samuti piiratud 200 °C-ga.

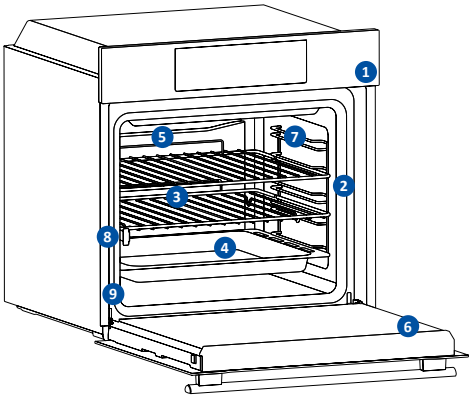
HOIATUSED (*AURUPANNILE)

- ⚠ **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

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE ÜLEVAADE

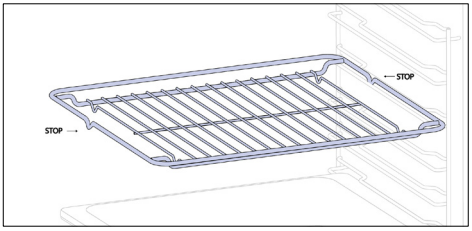


1. **Juhtpaneel**
2. **Riiulite positsioonide numbrid**
3. **Metallist võred**
4. **Salv**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatvõred** (kui on olemas: ainult lameda õõnsuse jaoks)
8. **Teleskoopjuhikud**
9. **Seerianumber ja QR-kood**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

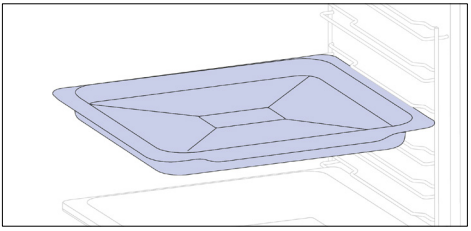
2.2. TARVIKUD

Metallrest



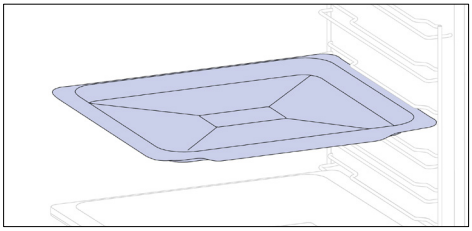
Ahjus olev rest on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab köögiriistu ning mida saab vastavalt toiduvalmistamisvajadustele erinevatele kõrgustele reguleerida. Ärge asetage toitu otse sellele; kasutage selle asemel küpsetuspaberit või sobivaid küpsetusplaate.

Sügavam plaat



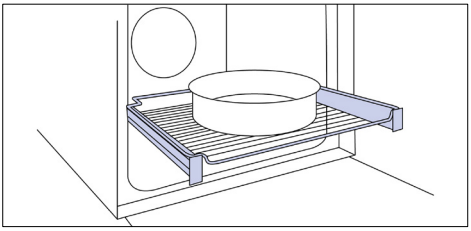
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Küpsetusplaat (ainult kui on olemas*)



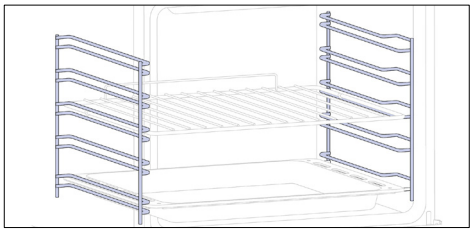
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

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.

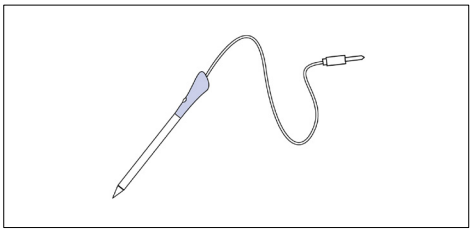
Külgmised traatrestid (ainult kui on olemas*)



Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

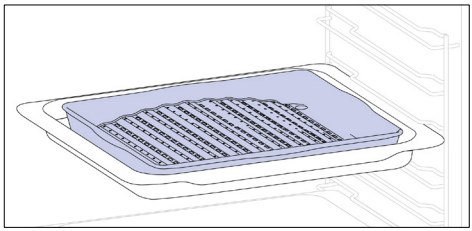
MÄRKUS. Olenevalt mudelist 6 või 7 taset.

Preci Probe (ainult kui on olemas*)



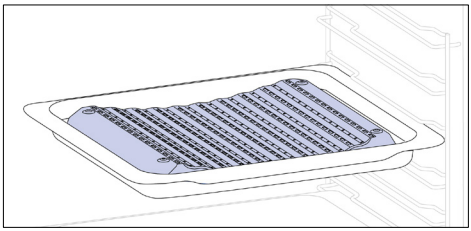
See lihasond on temperatuuriandur, mis toidusse sisestatuna ja kaabli abil ahjuga ühendatuna võimaldab toidu sisetemperatuuri toiduvalmistamise ajal kontrollida. Seda kasutatakse peamiselt kala ja liha jaoks.

Topeltplaat – grillimisrežiim (ainult kui on olemas*)



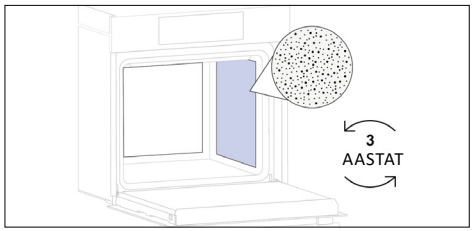
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

Topeltplaat – aururežiim (ainult kui on olemas*)

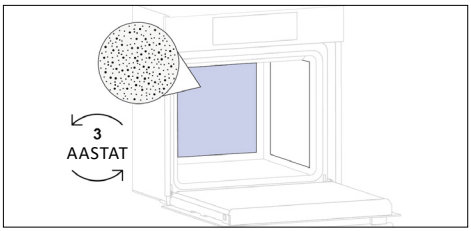


Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

Katalüütilised paneelid
(ainult kui on olemas*)

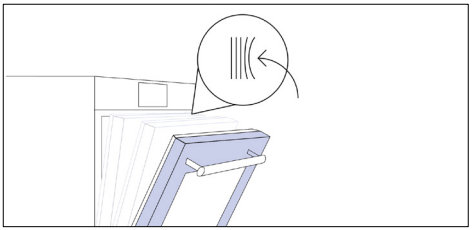


Katalüütilised Ventilaatori kate
(ainult kui on olemas*)



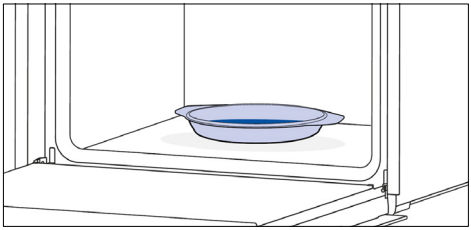
Spetsiaalsed emailitud paneelid on mikropoorse struktuuriga, et muuta rasv kergesti eemaldatavateks gaasilisteks elementideks. Asendage pärast 3-aastast kasutamist (2/3 toiduvalmistamise tsüklit nädalas).

Vaikse sulgemise / avamise hinged
(ainult kui on olemas*)



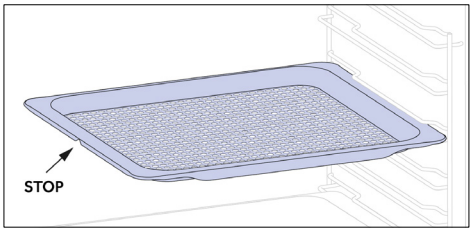
Pehmed ja avatud hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

Aurupann (ainult kui on olemas*)



Aurunõu on kasulik lisatarvik, mida täidetakse veega, et toidu valmistamisel tekiks aur, mis parandab roa maitset, tekstuuri ja niiskust.

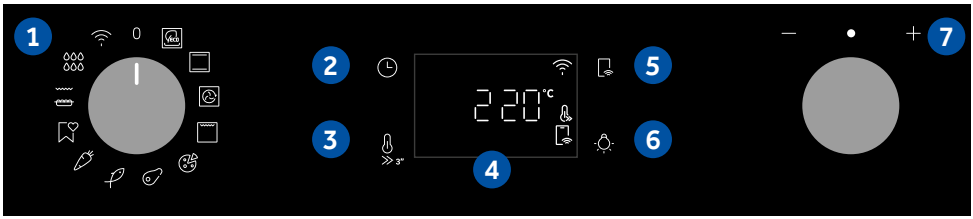
Airfry alus (ainult kui on olemas*)



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.

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. Funktsiooni valimise nupp
2. Aeg
3. Temperatuur
4. LED-ekraan
5. Kaugjuhtimispult
6. Lamp
7. Ketasvalija

PÕHIFUNKTSIOONID

Ekraanil on 4 põhifunktsiooni:

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Aeg	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse valimiseks, kaks korda minutilugeja nägemiseks (saadaval ooterežiimis), ja viitkäivituse saamiseks vajutage kolm korda. Ooterežiimis on ligipääsetav ainult köögitaimer.
3"	**Temperatuur**	Vajutage üks kord, et kontrollida ahju temperatuuri, vajutage ja hoidke 3 sekundit all, et aktiveerida kiire eelkuumutamise funktsioon (saadaval ainult ahju eelkuumutamise faasis). Kui eelsoojendus on aktiivne, kuvatakse ekraanil vastav ikoon.
	Kaugjuhtimispult sees/väljas	Vajutage kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks nuppu, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu).
	Valgusti	Vajutage ahjukambri tule sisse- või väljalülitamiseks.

2.4. ÜHENDUVUS

Traadita ühenduse parameetrid

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

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.

WiFi-moodul lülitub sisse kohe, kui funktsiooninupp on seatud asendisse, mis ei ole null.

Traadita võrgupordi inaktiveerimine.

WiFi-moodul on alati välja lülitatud, kui funktsiooninupp on nullasendis.
Kui nupp on muus asendis, avage wifi-menüü ja valige wifi deaktiveerimiseks valik „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.

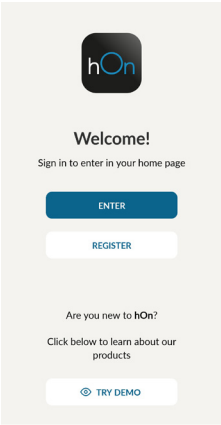
Available on the App Store

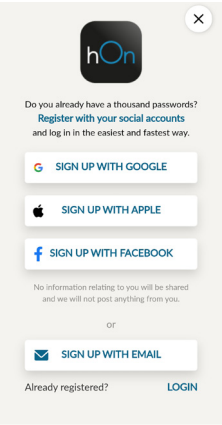
GET IT ON Google Play

Järgmised pildid on ainult illustratiivsetel eesmärkidel.

UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

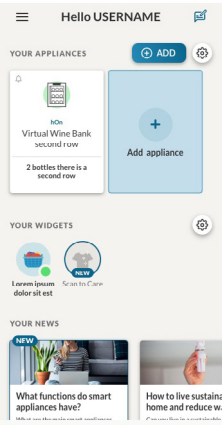




KIIRÜHENDAMINE

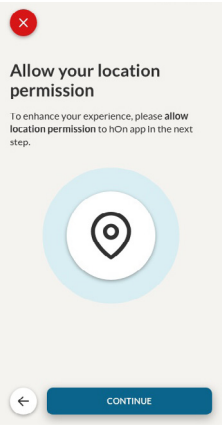
1. samm

- Valige „Lisa seade“.



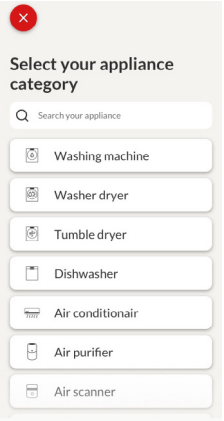
2. samm

- Andke asukohaluba.



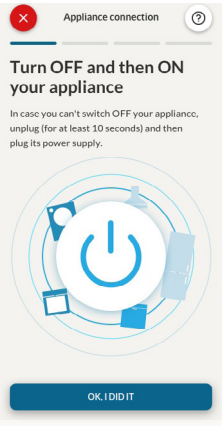
3. samm

- Valige seadmekategooriast ahi.



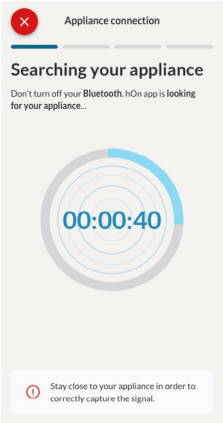
4. samm

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



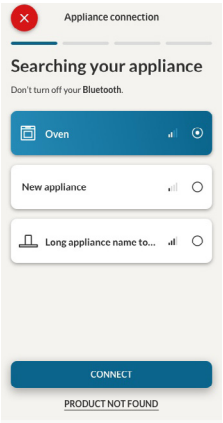
5. samm

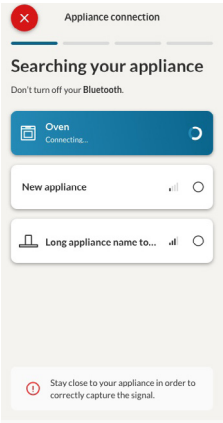
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.



6.1-6.2. samm

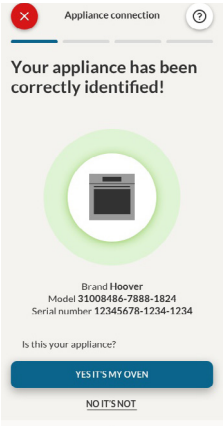
- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.





7. samm

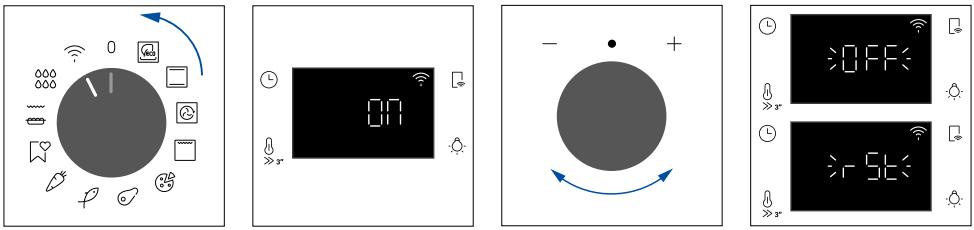
- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn“i kaudu juhtima hakata.



KUIDAS WIFI-SEADEID MUUTA

Kui seade on registreeritud, saab kasutaja muuta WIFI-seadistusi järgmiselt:
- **WIFI SEES** Ahju olekut saab jälgida ainult rakenduse abil.
- **WIFI VÄLJAS** Ahi ei ole ühendatud, kuid on siiski registreeritud ja võrguandmed on salvestatud.
- **WIFI LÄHTESTAMINE** Ühendus lähtestatakse ja saab teha uue registreerimise.

1. Keerake WiFi-menüü funktsiooninuppu.
2. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
3. Keerake ketasvalijat, kuni kuvatakse „Off“ või lähtestamise säte „rSt“.



KAUGJUHTIMISPULT

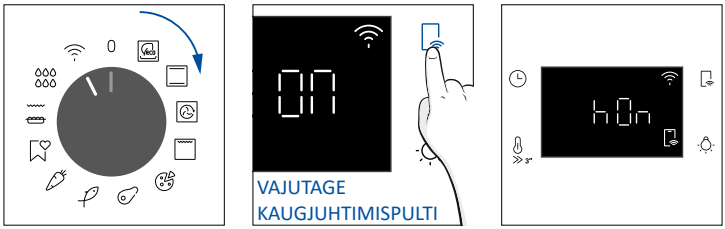
Kaugjuhtimispult pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn

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.

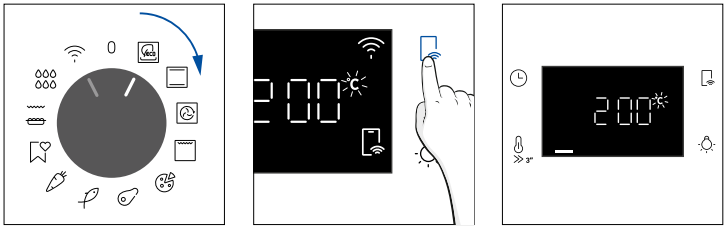
1. Keerake WiFi-menüü funktsiooninuppu.
2. Vajutage .
3. Ekraanil kuvatakse „hOn“. Kuvatakse nii WIFI kui ka kaugjuhtimispuldi ikoonid.
4. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.



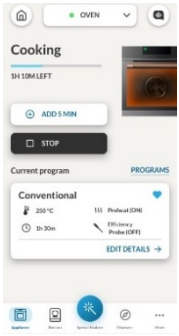
Küpsetusprotsessi ajal on võimalik aktiveerida ka kaugjuhtimispult, vajutades seotud nuppu



Kaugjuhtimispuldi seiskamine:
kui küpsetusprogramm on pooleli, saab selle otse tootest välja lülitada, keerates funktsiooninupu teise asendisse. Need toimingud katkestavad küpsetusprotsessi.
Teine võimalus on vajutada seadmega kaasasolevat kaugjuhtimispuldi vastavat nuppu.
Need toimingud katkestavad küpsetusprotsessi.



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)

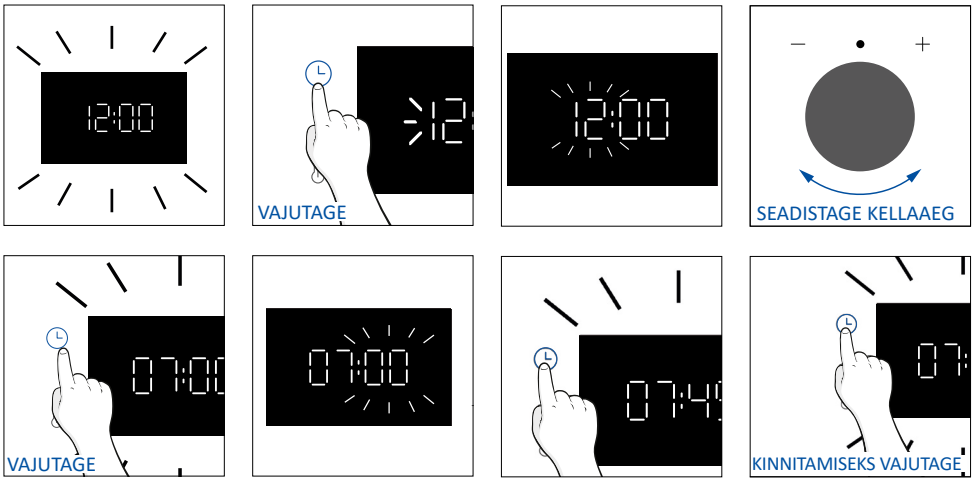
Kuidas olekuriba toimib

Olekuriba, mis põhineb seadistatud programmidel, lihtsustab temperatuuri ja aja jälgimist.
Eelsoojendusega seotud funktsioonide puhul kuvab see temperatuuri tõusu selles faasis.
Küpsetusprogrammides ja pürolüütilise puhastuse funktsioonis näitab see vastavalt küpsetusaja ja puhastustsükli mahaloendust.

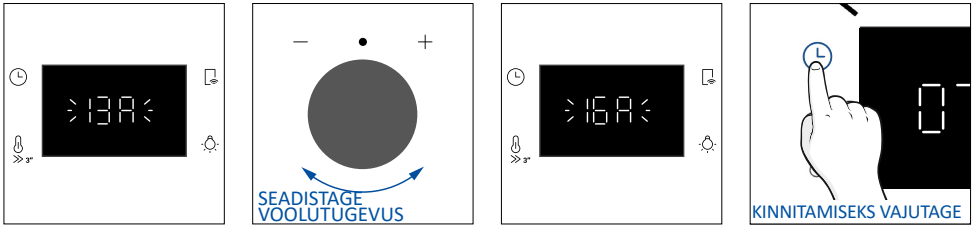
3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

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 vajutage ⏲ ja kasutage praeguse tunninäidu reguleerimiseks paremat nuppu. Minutinäidu reguleerimiseks vajutage uuesti ⏲ ja järgige sama protseduuri. Kinnitamiseks vajutage ⏲ veel kord.

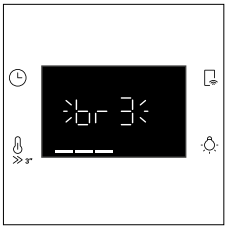
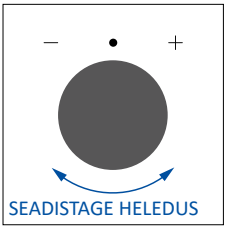


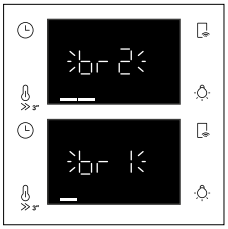
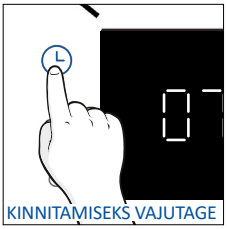
- **VOOLUTUGEVUS:** See seadistus mõjutab ainult kiirsoojenduse ajal neelatavat võimsust. 16A seadistus tagab lühema soojenemisaja, kui kiirsoojendus on aktiveeritud. Kui teie kodus on saadaval väiksem võimsus, saate selle seadistada 13A-le.
  See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Soovitud variandi valimiseks keerake lihtsalt paremat nuppu, seejärel vajutage ⏲ kinnitamiseks.



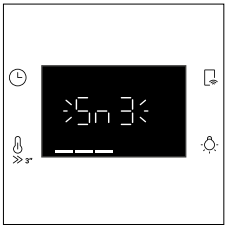
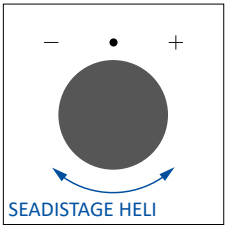
MÄRKUS. Voolutugevuse seadistamise võimalus on saadaval ainult esialgse paigalduse ajal. Seadistatud voolutugevuse muutmiseks vaadake paigaldusjärgseid juhiseid.

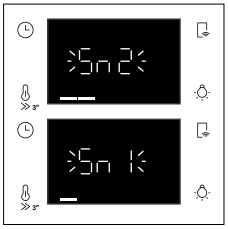
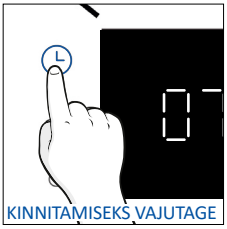
- **HELEDUS.** Ekraanil kuvatakse sümbol „br“. Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta, keerates paremat nuppu. Kinnitamiseks vajutage ⏲

- **HELI:** Ekraanil kuvatakse sümbol "Sn". Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta, keerates paremat nuppu. Kinnitamiseks vajutage ⏲

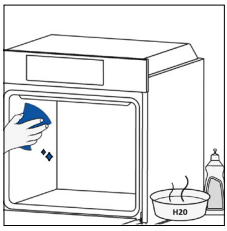
- **PAIGALDUSJÄRGSED JUHISED**

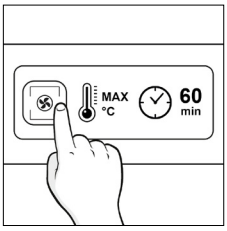
Kui ahi on ooterežiimis, on võimalik naasta algsätetele, vajutades samaaegselt temperatuuri ja lambi nuppe 5 sekundi jooksul.

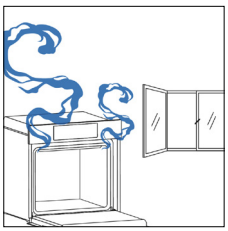


3.3. EELNEV PUHASTAMINE

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.







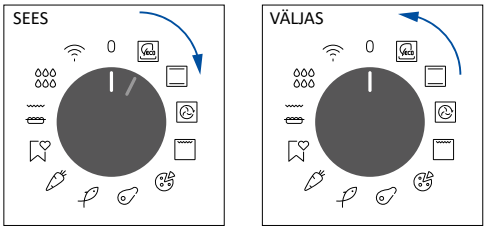
4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

Toode on kavandatud nii, et see on „ühe puudutusega valmis“ ja valimisnuppu keerates hakkab ahi töötama vaikimisi seadetega.

AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Ahju sisselülitamiseks keerake funktsiooninuppu (päripäeva/vastupäeva) ja valige küpsetusprogramm. Funktsiooni väljalülitamiseks seadke funktsiooninupp asendisse „0“.

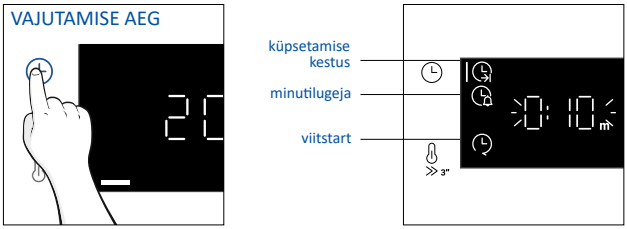


MÄÄRAKE KÜPSETUSPROGRAMM

Keerake funktsiooninuppu ja valige soovitud programm. Ekraanil kuvatakse vaikimisi temperatuur, mida saab igal hetkel muuta, keerates paremat nuppu (päripäeva temperatuuri suurendamiseks ja vastupäeva temperatuuri vähendamiseks).

KELLAAJAMENÜÜ

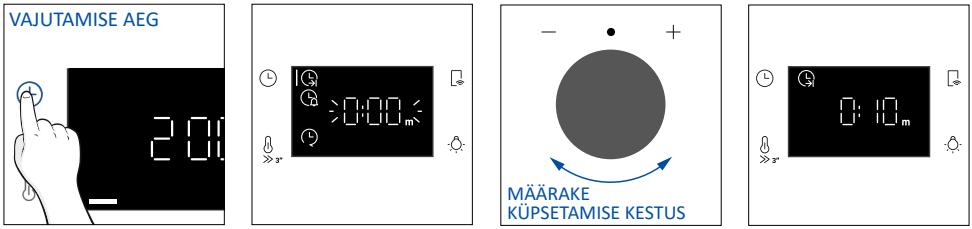
Menüü Kellaaeg avamiseks vajutage ⏲. Navigeerimiseks puudutage ⏲ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:



MÄRKUS: mitut parameetrit ei saa korraga määrata, seetõttu jääb mällu ainult viimane seadistus, kui eelmine on kustutatud.

COOKING DURATION
See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja.

AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Küpsetamise kestus“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks ketasvalijat.

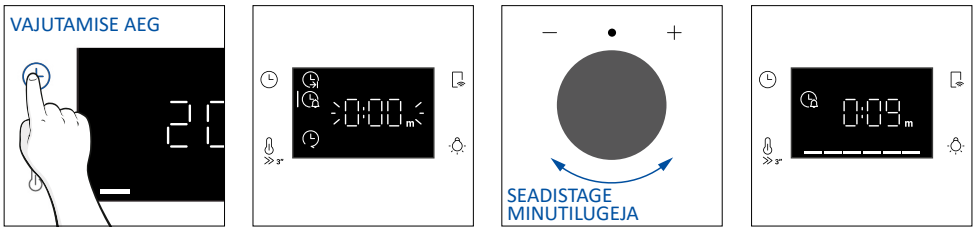


Pöördloendus algab eelsoojenduse lõpus (kui see on olemas). Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, keerates paremat nuppu. Kestuse möödumisel küpsetus peatub.

EELSOOJENDUSEGA FUNKTSIOONID: Kui küpsetuse kestus on määratud ning kui ahi teatab eelsoojenduse lõppemisest, asetage toit ahju ja andke käsitsi kinnitus (puudutage aja nuppu), et käivitada toiduvalmistamise taimer.

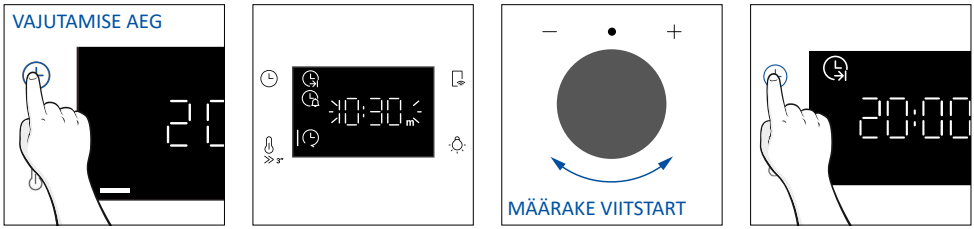
MINUTILUGEJA
Võimaldab kasutada ahju äratuskellana.

AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks ketasvalijat.



Kui funktsioon on seadistatud, on ekraanil kuvatud peamine teave alati kellaaeg. Temperatuuri muutmiseks vajutage , et siseneda spetsiaalsesse muutmisrežiimi. Kui kestus on möödas, jätkub küpsetamine, kuni vasak nupp asendisse 0 keeratakse.
Seda funktsiooni saab seadistada ka siis, kui ahi on ooterežiimis, vajutades . Kui see on aktiveeritud, töötab minutilugeja ahju küpsetusfunktsioonidest sõltumatult.

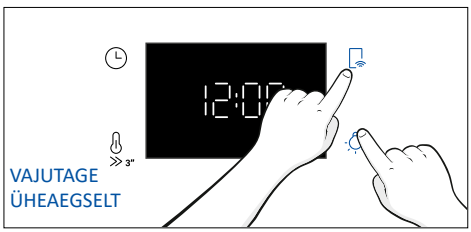
VIITSTART
Võimaldab valida toiduvalmistamise algusaega.
AKTIVEERIMINE: vajutage kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Viitstart“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage küpsetamise alguse aja määramiseks ketasvalijat.



MÄRKUS. Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval grilli funktsioonidega.

LISAFUNKTSIOONID
LAPSELUKK

See funktsioon võimaldab ekraani lukustada, et vältida soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Selle aktiveerimiseks vajutage korraga Lamp ja Pult nupud 3 sekundit. Kasutajaliideses kuvatakse tabaluku ikoon. Selles seisundis on ahju kasutajaliides lukustatud ja seadete muutmine ei ole võimalik. Lapselukk jääb aktiivseks ka siis, kui vasakpoolne nupp keeratakse tagasi asendisse OFF. Lapse lukustuse deaktiveerimiseks vajutage uuesti Lamp ja Pult nuppe 3 sekundit (võtme 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. Kui küpsetuse kestus on määratud ning kui ahi teatab eelsoojenduse lõppemisest, asetage toit ahju ja andke käsitsi kinnitus (puudutage aja nuppu), et käivitada toiduvalmistamise taimer. TEATE: Kui on seadistatud viivitusega käivitamine, ei ole käsitsi kinnitust vaja, sest küpsetamine algab automaatselt vastavalt seadistatud viivitusele.

4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

MÄRKUS: eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud. Järgige allpool olevas tabelis antud juhiseid eelsoojendamise osas. “JAH/KIIRE EELSOOJENDUS” tähendab, et eelsoojendamine on vajalik ja kiire eelsoojenduse valik on saadaval; “EI” tähendab, et eelsoojendamine pole saadaval ja toidud tuleb panna külma ahju.
Kui eelküte lõpeb, hakkab ekraan vilkuma ja kostab helisignaal: puudutage , et jätkata küpsetusprogrammi.

Sümbol	Funktsioonid	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend (6 tasemega mudel)	Soovitatav riiuli asend (7 tasemega mudel)	Eelsoojendus	Soovitused
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	EI	IDEAALNE: liha, kala või köögiviljade valmistamiseks See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästae nergiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõõne lamp on välja lülitatud
	*Tavapärane	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	Jah/kiire eelsoojendus	IDEAALNE: koogid, leivad, küpsised, lahtised pirukad ühel tasandil, kasutades nii ülaltkui ka altkuumutust. Võib kasutada koos sondiga Preci Probe.
	Mitmetasandil-ine	160°C 50-250/300°C***	L4 (üks alus) L2+L5 (kaks alust) L2+L4+L6 (kolm alust)	L3 (üks alus) L3+L6 (kaks alust) L2+L4+L6 (kolm alust)	Jah/kiire eelsoojendus	IDEAALNE: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks. Võib kasutada koos sondiga Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6 õhukese toidu jaoks, L4 paksema toidu jaoks.	L7 õhukese toidu jaoks, L5 paksema toidu jaoks.	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).
	**Vorm (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Jah/kiire eelsoojendus	IDEAALNE: terved lihatükid (küpsetatud) või vormiroad. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber.

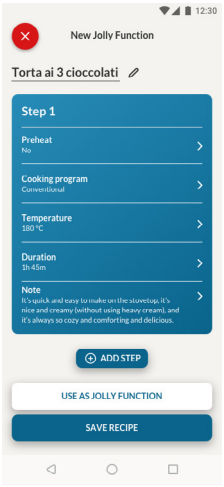
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	L4	EI	IDEAALNE: külmutatud toitude või paneeritud osaliselt küpsetatud toitude valmistamiseks, mida tavaliselt praetakse. Tänu spetsiaalsele kandikule võib kuum õhk ühtlaselt üle toidu liikuda.

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.
*** Sõltuvalt ahju mudelist.

4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

Sümbol	Funktsioonid	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	Soovitused
	Pitsa	300°C 200-300°C	L2/L3	EI	IDEAALNE: igasugused pitsad ilma ahju eelsoojendamata. Külmutatud toidu puhul kasutage madalamat temperatuuri ja ise valmistatud toidu puhul temperatuuri 300 °C
	Jolly	-	-	-	Lisage eelseadistatud funktsioonide nimekirja oma lemmik, mida teie ahjul veel ei ole. Saate seda rakenduse hOn kaudu konfigureerida.

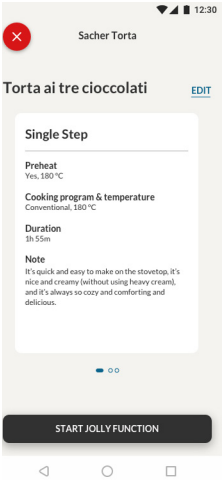
Funktsioon Jolly
Tänu funktsioonile Jolly pakub see toode täielikult kohandatavat kogemust, mis võimaldab teil oma isikupärastatud retsepte otse ahju salvestada. Neid retsepte saate kasutada nii tihti kui soovite, isegi ilma rakendusse sisse logimata.

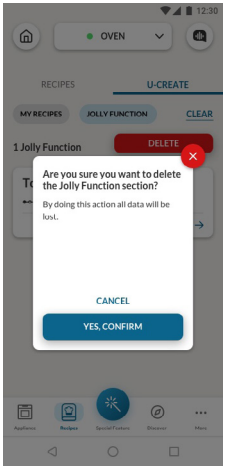


Kuidas seadistada funktsiooni Jolly.
Ahju funktsiooni Jolly seadistamiseks avage rakenduse U-CREATE jaotis, valige retsept, mida soovite kasutada, ja klõpsake nupul „Kasuta funktsioonina Jolly“.
Edaspidi saate selle tootest käivitada ka ilma rakendusega suhtlemata.
Küpsetamisprotsessi alustamiseks keerake 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.





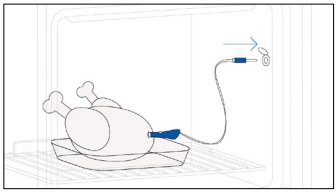
Kuidas eemaldada funktsiooni Jolly.

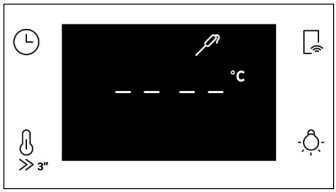
Funktsiooni Jolly eemaldamiseks ahju kasutajaliidesest avage rakenduse U-CREATE jaotis.
Puudutades funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaarti, on võimalik see kustutada, klõpsates punast nuppu „kustuta“.
Hüpikaken kinnitab toimingu ja küsib teie kinnitust. Kui jätkate, eemaldatakse ahjule salvestatud funktsioon Jolly ja see ei ole enam rakenduses saadaval.

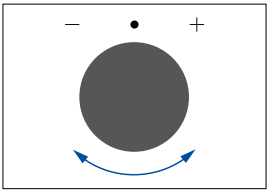
PRECI PROBE

Kuidas sondi kasutada:

1. Ühendage sond ahju ettenähtud porti ja sisestage tarvik toidusse. Kui soovite sondi kasutada, sisestage see enne funktsiooni käivitamist.
2. Ekraanil kuvatakse sondi ikoon. Saadaval on ainult spetsiaalsed funktsioonid või küpsetusprogrammid. Sellest hetkest alates näidatakse sondi temperatuuri
3. Valige küpsetusfunktsioon ja seadistage alustamiseks sondi sihttemperatuur. Seejärel kasutab ahi sondi andmeid toidu sisetemperatuuri jälgimiseks ja lõpetab küpsetamise, kui soovitud temperatuur on saavutatud.
   MÄRKUS: Sondi kasutamisel ei ole vaja seadistada toiduvalmistamise taimerit; see peatub automaatselt, kui soovitud temperatuur on saavutatud.
4. Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab signaal ja ahi lülitub välja. Enne toidu ahjust väljavõtmist eemaldage sond ettevaatlikult toidust.





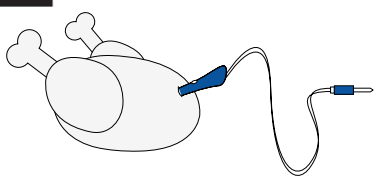


Ekraanil kuvatakse sondi ikoon. Kui see ikoon on aktiivne, on ligipääsetavad ainult konkreetsedfunktsioonid või küpsetusprogrammid. Kui proovite kasutada muid funktsioone, kuvab ahi teate „can't: use probe“ (võimatu: kasuta sondi).



Nõuanded küpsetamiseks

Sondil on üks mõõtepunkt. Sisestage sond täielikult toidu sisse nii, et metallotsak oleks toidu keskel. Küpsetamisprotsessi täpseks jälgimiseks asetage see punkt toidu kõige paksemale (külmemale) osale võimalikult lähedale.



Sondi saab kasutada manuaalsete funktsioonidega (Tavapärane, Tavapärane + ventilaator, grill, supergrill, vormiroad ja mitmetasandiline), TOIDUVALMISTAMISE KATEGOORIATEGA (liha, kala ja köögiviljad) ja funktsiooniga Gentle Cooking.*

Toidu kategooria	Soovitatav südamik T°C	Soovitatav positsioneerimine
Röstitud veiseliha	45°C	Diagonaalselt kõige paksemas kohas. 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

4.2.3. MITMESAMMULINE FUNKTSIOON

Mitmeastmeline funktsioon võimaldab säilitada eelnevalt seatud küpsetamisparameetrid (temperatuuri ja aja) funktsiooni vahetamisel küpsetamise ajal, keerates valikunuppu.
Funktsioon on saadaval kõigi funktsioonide puhul, välja arvatud ECO ja JOLLY.

* Sõltuvalt ahju mudelist.

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 pagaritoode	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	Tavapärane	180°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	Tavapärane Pitsa	200°C	Y N	Metallrest + Lahtise piruka vorm	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	Tavapärane	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 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
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	Eelsoo-jendus	Riiuli asend	Vee maht *	Temper-atuurivahe-mik (°C)	Ajava-hemik (min)	Lihasondi temperatuur (kui on saa-daval)	Kirjeldus
	Liha	EI	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Veise-, vasikaja sealiha küpsetamiseks,kodulindude ja lihatükkide jaoks.
	Kala	EI	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad	EI	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks
	Liha +Auru (***)	EI	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Veise-, vasikaja sealiha küpsetamiseks,kodulindude ja lihatükkide jaoks.
	Kala +Auru (***)	EI	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad +Auru (***)	EI	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks
	Leib +Auru (hON app)	EI	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Leiva või leivapätside jaoks
	Pagariäri kõik sees +Steam (hON app)	EI	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Leiva või saiapätsi kergitamiseks ja otse küpsetamiseks anumas. Koguküpsetusaeg on 60 minutit kergitusprotsessi vältel.

[1] õõnsuse põhi
[2] Aurupann

* Lisa vesi küpsetuskambri põhja või spetsiaalsesse anumasse (kui olemas). Ära lisa vett, kui ahi on kuum, et vältida emaili kahjustamist.
*** Sõltuvalt ahju mudelist.

MÄRKUS: kui pärast ahju väljalülitamist on vaja toiduvalmistamist jätkata, on soovitatav vältida igapäevaste toiduvalmistamisprogrammide Everyday Cooking kasutamist ja valida selle asemel standardfunktsioonid.

MÄRKUS: Toidu valmistamiseks võid kasutada toidugrupi menüüga režiimi „Easy Steam“. „Easy Steam” režiimi saab kasutada krõbeda kooriku ja läikiva pinna saamiseks.Kasutage ühel tasandi toiduvalmistamieks režiimi „Easy Steam” ja ärge ahju eelsoojendage. Valage tabelis näidatud kogus vett ahjuõõnde või anumasse (asetage see ahjuõõnde)* ja aktiveerige funktsioon, kui ahi on külm. Tabelis olevad väärtused on iga toidugrupi keskmised parameetrid. Neid saab muuta vastavalt eelistustele.

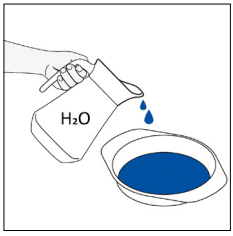
* Sõltuvalt ahju mudelist.

*** Pärast režiimi „Easy Steam” kasutamist**
Sõltuvalt kasutamise sagedusest ja vee karedusest võivad õõnsuse põhja jääda katlakiviplekid.
Pärast režiimi „Easy Steam” kasutamist laske seadmel enne puhastamist maha jahtuda.
Katlakiviplekkide eemaldamiseks valage ahjuõõnsuse põhja 100 ml äädika ja 50 ml vee segu.
Oodake umbes 10 minutit ja pühkige seejärel pehme lapiga.

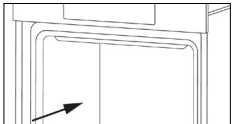
*** Pärast aurunõu kasutamist**
Sõltuvalt kasutamise sagedusest ja vee kareduse tasemest võivad anumasse jääda katlakiviplekid.
Pärast aurunõu kasutamist laske seadmel enne puhastamist jahtuda.
Katlakiviplekkide eemaldamiseks valage anumasse 150 ml äädikat ja 50 ml vett.
Umbes 10 minuti pärast pühkige see pehme lapiga.

* AURUPANNI KASUTAMINE AURUGA TOIDUVALMISTUSPROGRAMMIDES

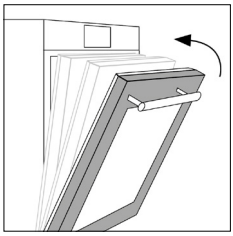
Pärast aurutamisprogrammi valimist toimige järgmiselt:

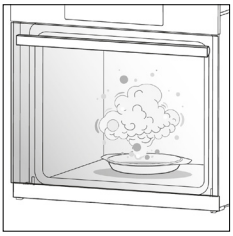


1. Lisage soovitatav kogus vett aurunõusse kraanist või kannu abil.



2. Asetage aurunõu ahju põhjaossa.





3. Veenduge, et ahiuks on suletud.

Kuvatakse vaikimisi aeg ja küpsetusprogramm käivitub automaatselt ühe sekundi pärast. Aega saab muuta keerates paremat nuppu; Küpsetustemperatuuri saab muuta, vajutades spetsiaalset ikooni. Mõlemat parameetrit saab seadistada piiratud vahemikus, nagu on näidatud ülaltoodud tabelis.

* 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
Apteegitill	1 plaat	Köögiviljad	200°C	Metallrest	L3	30-40
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

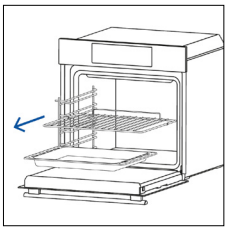
Pürolüütiline puhastus (*olenevalt ahju mudelist)
See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

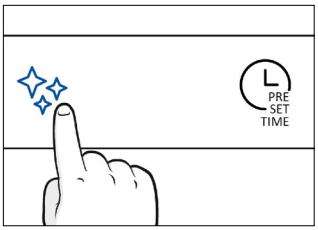
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni. Puhastustsükli järel jätavad toidujäägid emailpindadele valge kihi. Nende osakeste eemaldamiseks pühkida sooja seebivette kastetud lapiga ja kasutada harja või terasvilla. Sobivaks puhastusvahendiks on soe seebivesi või ahjupuhastusvahend.

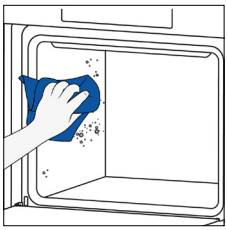
Kuidas see käib?

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.





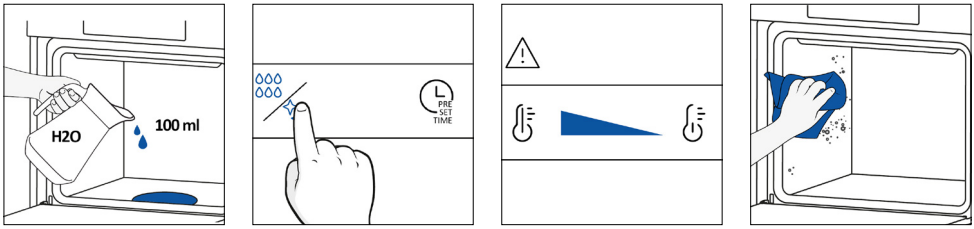


H_2O cleaning

Puhastusfunktsioon H_2O 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.



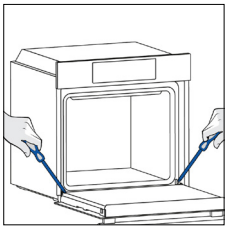
Catalytic cleaning (*olenevalt ahju mudelist)

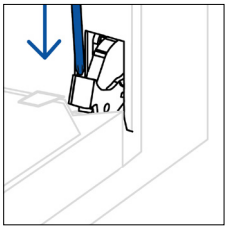
Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga.
Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel 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.

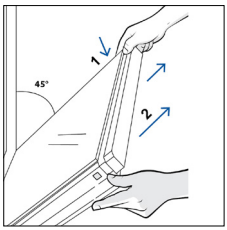
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

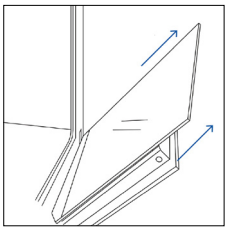




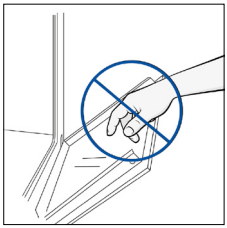
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



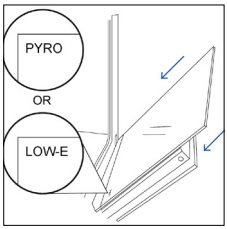
4. ⚠ **HOIATUS!**: Välimine klaas ei ole eemaldatav.



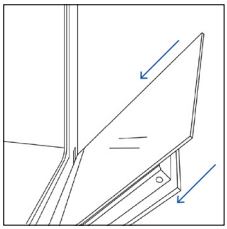
5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



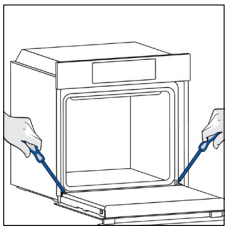
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „LOW-E / PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.

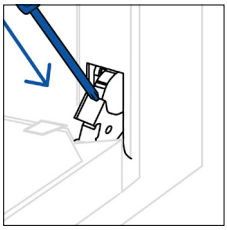


7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.





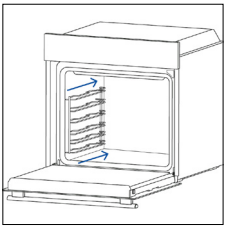
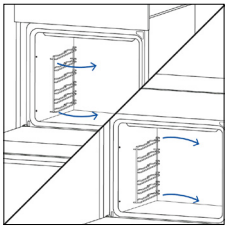
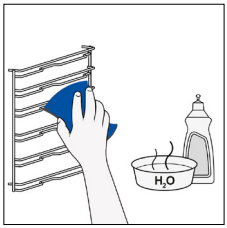
6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

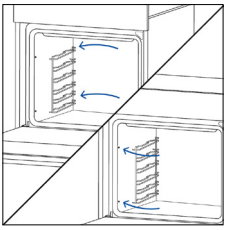
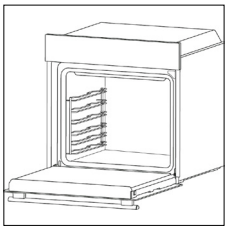
Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

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.

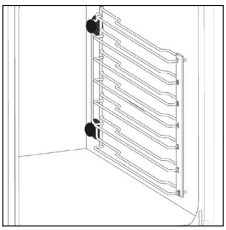
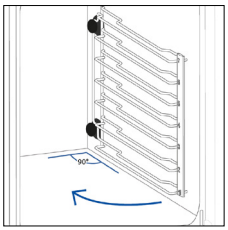




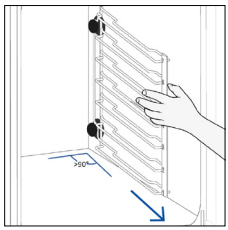



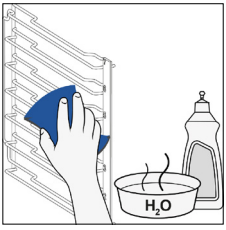
⚠ **HOIATUS!**: Ärge puhastage seadet abrasiivsete puhastusvahenditega, teras-villast nuustikute ega teravate esemetega. Nii toimides võite seadme emailosi pöörd-umatult kahjustada. Puhastage seadet vaid vee, seebi või pleegitusaineid (ammoniaaki) sisaldavate puhastusvahenditega.

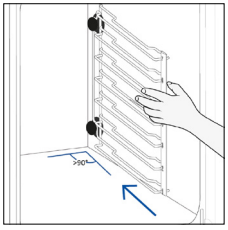
– **7 tasemega mudel ***

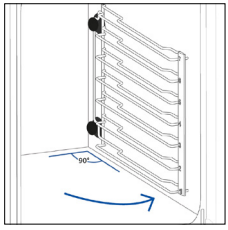
1. Eemaldage külgraamid, tõmmates esmalt esiosa noole suunas ja eemaldades tagumise osa kruvide küljest.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist paigaldage külgraamid vastupidises järjekorras: asetage tagumine osa kruvide vahele ja lükake esiosa noole suunas.









* Sõltuvalt ahju mudelist.

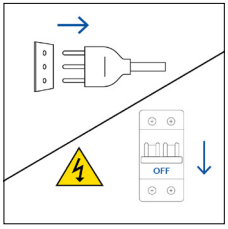
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

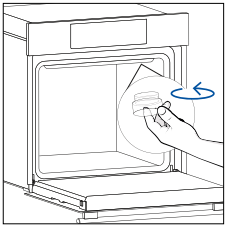
Lambipirni vahetamine:

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.

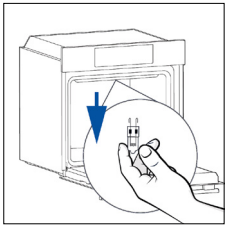
1. samm



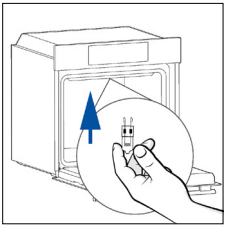
2. samm



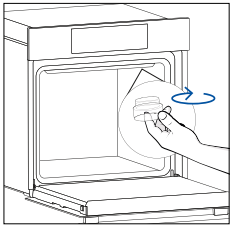
3. samm



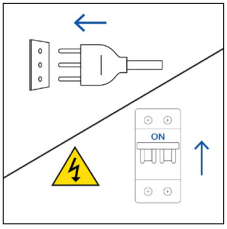
4. samm

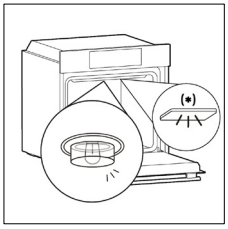


5. samm



6. samm



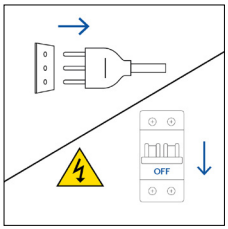


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat
* Kui teil on selle lambiga probleeme, võtke ühendust klienditeenindusega.

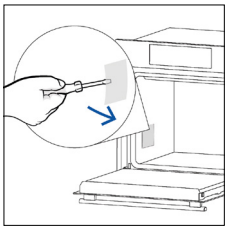
Külgmise pirni vahetamine:

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.

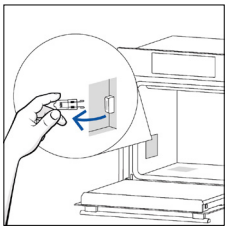
1. samm



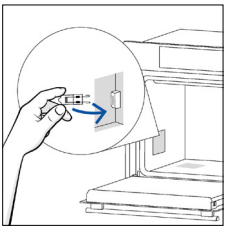
2. samm



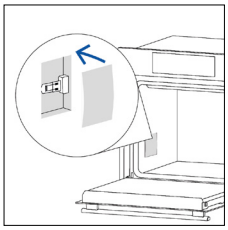
3. samm



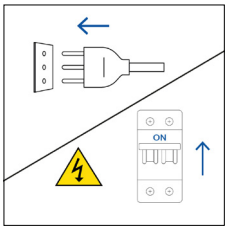
4. samm



5. samm



6. samm



See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

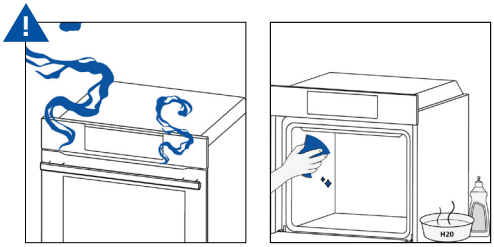
7. VEAOTSING

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

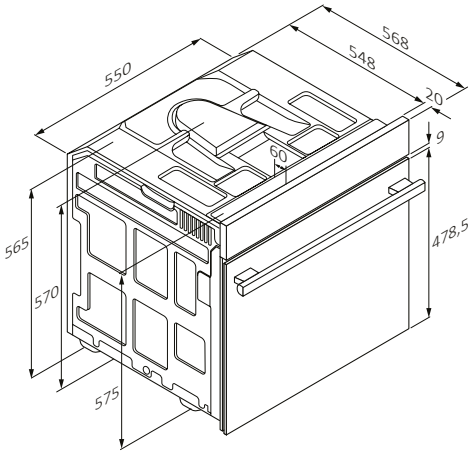
Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita.
Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest.
Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, 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.

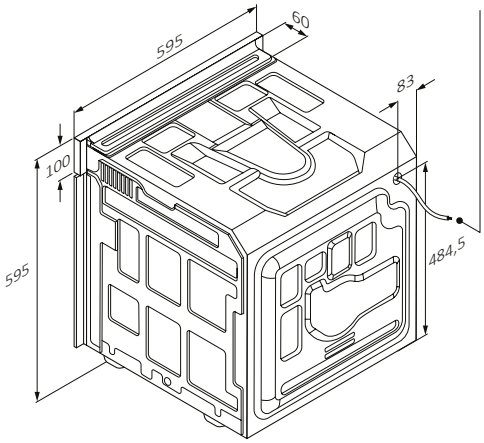
9. PAIGALDAMINE

Toote paigaldamise video vaatamiseks skannige QR-kood.

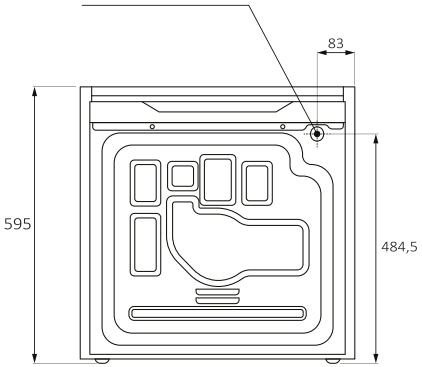
või klõpsates sellel link

Kaabel 1100

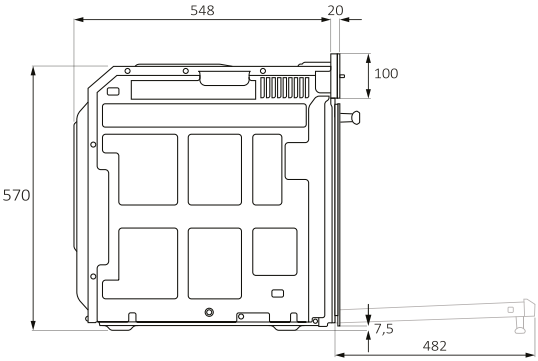




Kaabel 1100

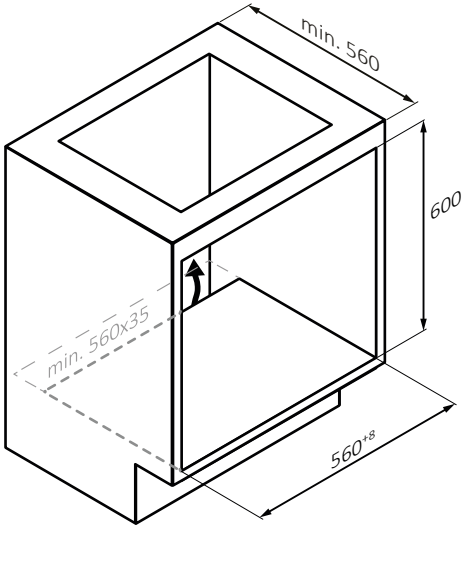


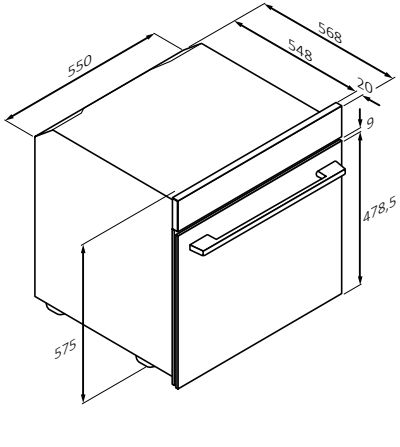
Tagantvaade

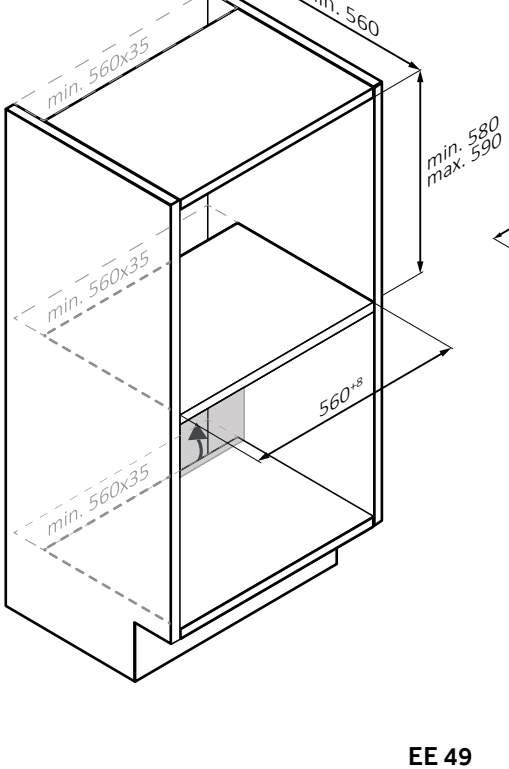


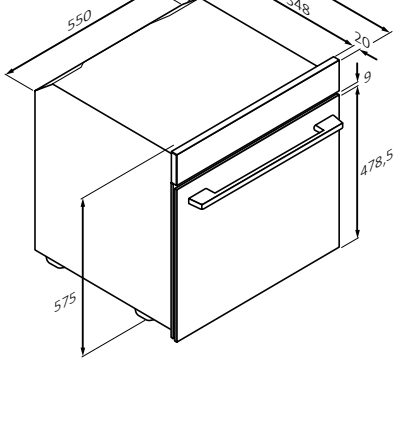
Külgvaade

mm



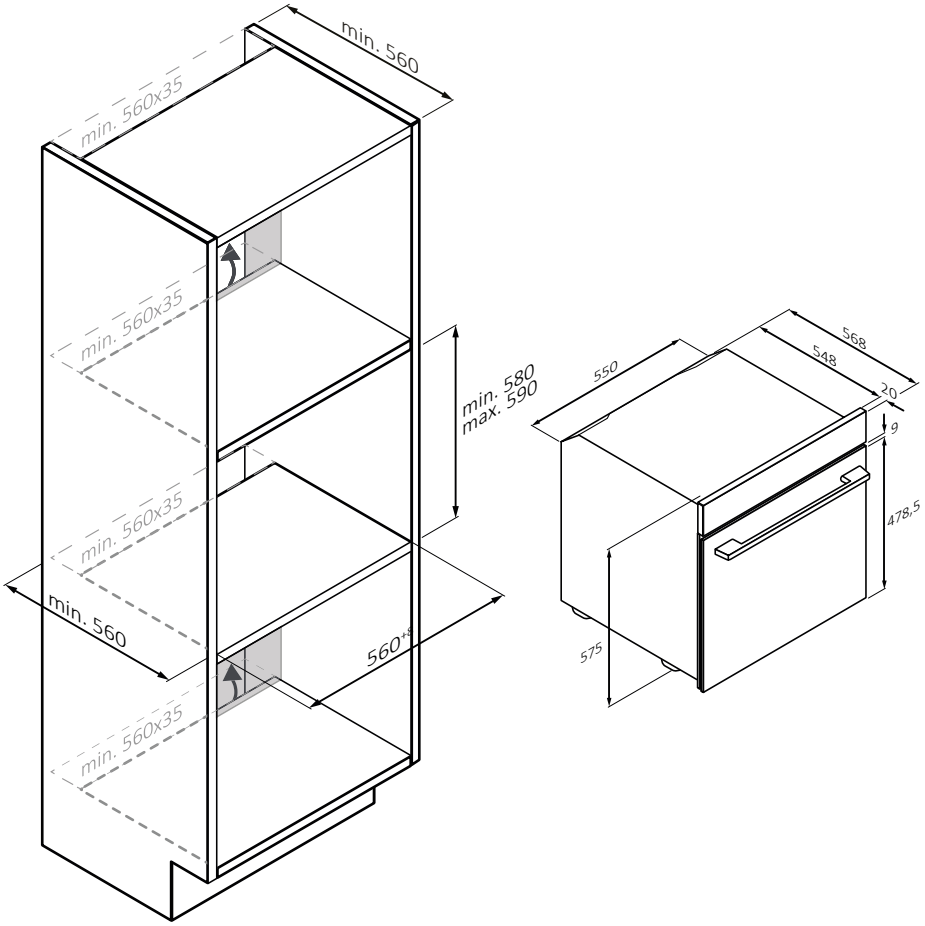




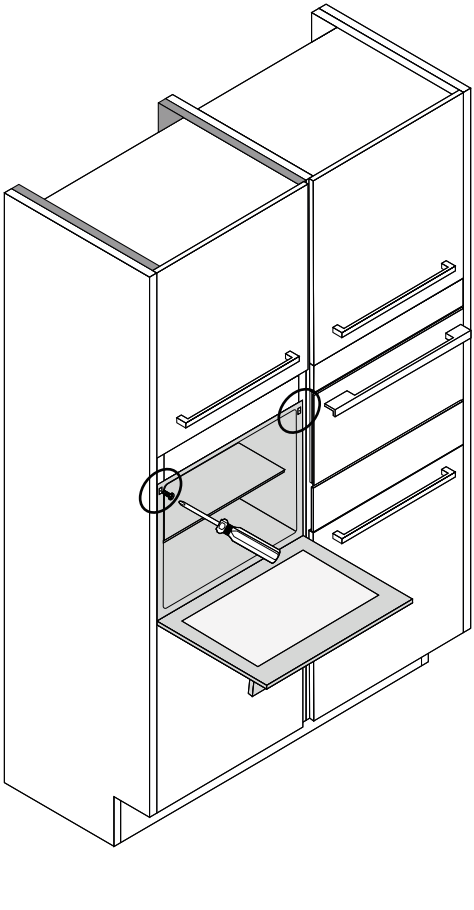


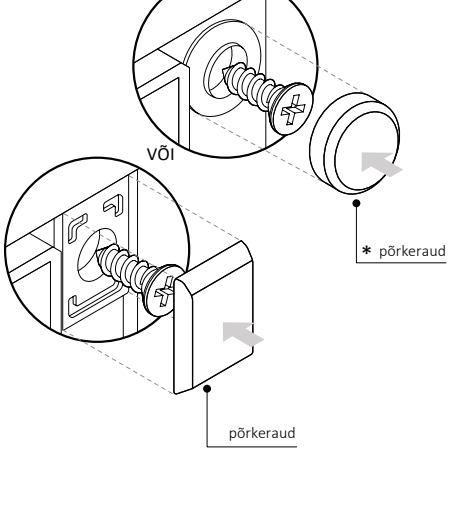
mm

PAIGALDAMINE


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





(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 pār-

traucējam 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 FUNKCIJU "EASY STEAM")

- ⚠ **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.
- Cepeškrāsns telpas apakšdaļā lejiet tikai dzeramo ūdeni, lai izmantotu tvaika funkciju.

BRĪDINĀJUMI ATTIECĪBĀ UZ BEZVADU TEMPERATŪRAS ZONDI*

- Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, displejā tiek rādīta noklusējuma temperatūra, bet tā nekad nav augstāka par 200°C: arī izvēlētā temperatūra ir ierobežota līdz 200°C.

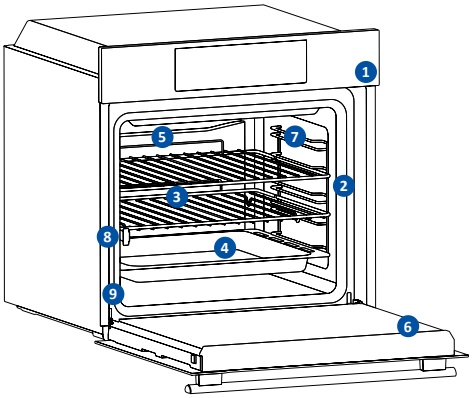
BRĪDINĀJUMI (*ATTIECĪBĀ UZ TVAIKA TVERTNI)

- ⚠ **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

2. PRODUKTA IEVIEŠANA

2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

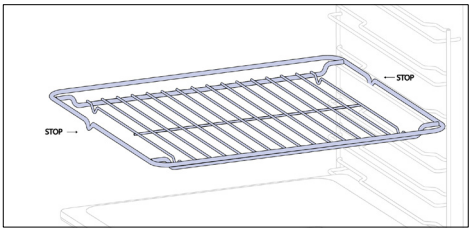


1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Metāla režģi**
4. **Paplāte**
5. **Ventilatora vāks**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu režģi** (ja ir: tikai plakanam dobumam)
8. **Teleskopiskās vadotnes**
9. **Sērijas numurs un QR kods**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai uzziņai.

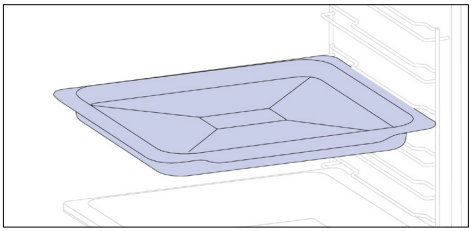
2.2. PIEDERUMI

Metāla restītes



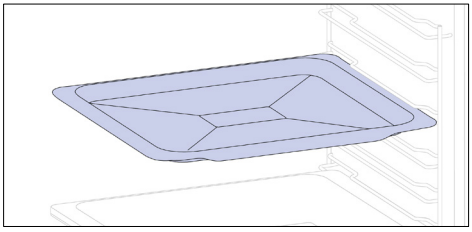
Cepeškrāsns reste ir noņemams un regulējams plaukts, kas atbalsta virtuves piederumus un ko var noregulēt dažādos augstumos atbilstoši gatavošanas vajadzībām. Nelieciet ēdienu tieši uz tās; tā vietā izmantojiet cepampapīru vai piemērotas cepšanas pannas.

Dziļā plāte



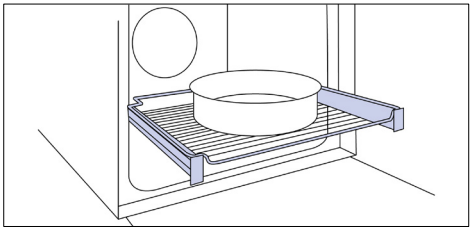
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



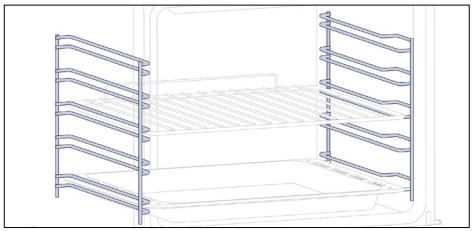
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūninā̄šanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut 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.

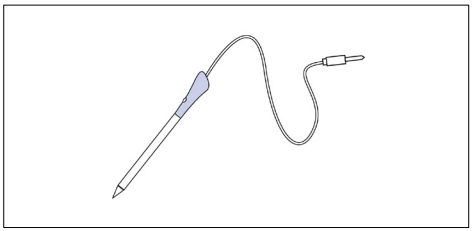
Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

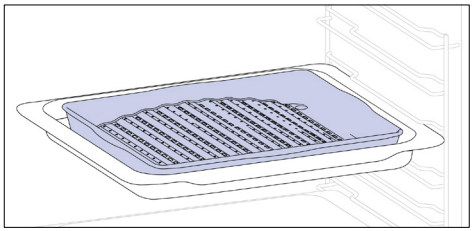
PIEZĪME. 6 vai 7 līmeņi atkarībā no modeļa.

Preci Probe (tikai, ja ir*)



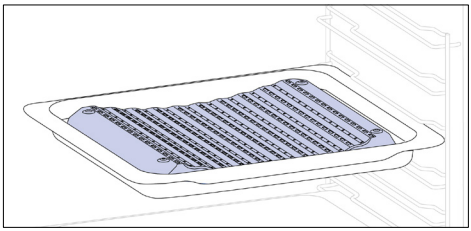
Šī gaļas temperatūras zonde ir temperatūras sensors, ko var ievietot ēdienā un pievienot cepeškrāsnij ar kabeli, lai kontrolētu pārtikas iekšējo temperatūru ēdiena gatavošanas laikā. To galvenokārt izmanto zivīm un gaļai.

Dubultā plāte — barbekjū režīms (tikai, ja ir*)



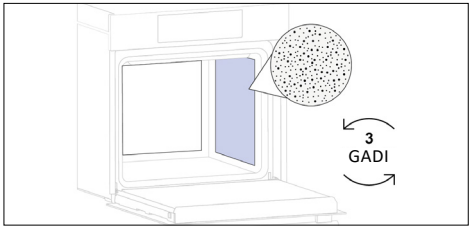
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

Dubultā plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)

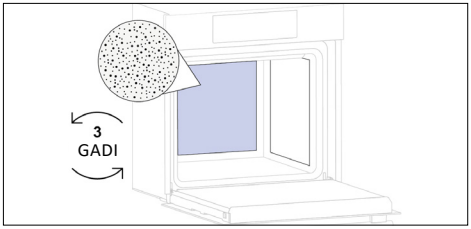


Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

Katalītiskie paneļi (tikai, ja ir*)

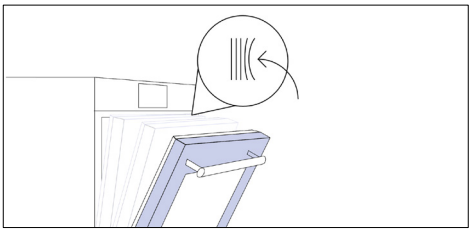


Katalītiskie Ventilatora vāks (tikai, ja ir*)



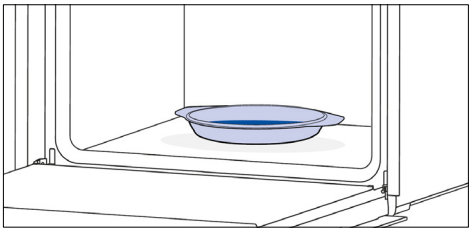
Ar mikroporu struktūru un emaljas pārklājumu izgatavoti speciāli paneļi tauku pārvēršanai viegli noņemamos gāzveida elementos. Nomainiet pēc 3 lietošanas gadiem (ar 2/3 gatavošanas cikliem nedēļā).

Soft Close/Soft Open viras (tikai, ja ir*)



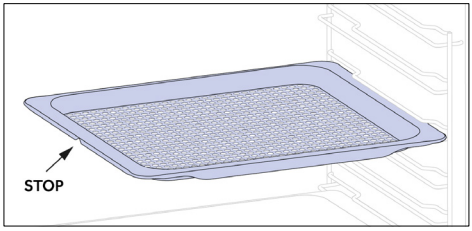
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durcju aizciršanu.

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.

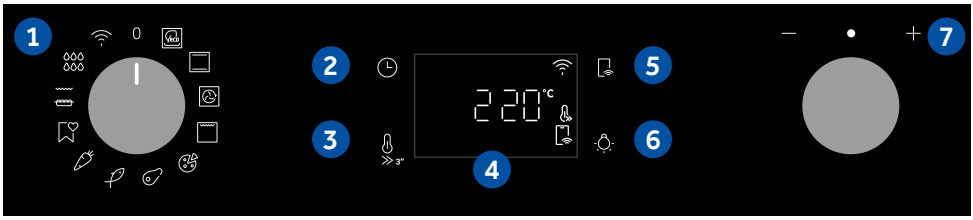
Airfry plāte (tikai, ja ir*)



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.

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. Funkciju selektora poga
2. Laiks
3. Temperatūra
4. LED ekrāns
5. Tālvadība
6. Lampa
7. Ciparripas vadīkla

GALVENĀS FUNKCIJAS

Ekrānam ir 4 galvenās funkcijas.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Laiks	Nospiediet vienu reizi, lai iestatītu ēdiena gatavošanas ilgumu, divas reizes, lai ieslēgtu minūšu skaitītāju (pieejams gaidstāves režīmā), Un nospiediet trīs reizes, lai atliktu startu. Gaidstāves režīmā ir pieejams tikai virtuves taimeris.
3"	**Temperatūra**	Nospiediet vienu reizi, lai pārbaudītu temperatūru cepeškrāsns telpā, nospiediet un turiet 3 sekundes, lai aktivizētu ātrās uzsildīšanas opciju (pieejama tikai cepeškrāsns uzsildīšanas fāzē). Kad uzsildīšana ir aktīva, ekrānā tiks parādīta attiecīgā ikona.
	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.

2.4. SAVIENOJAMĪBA

Bezvadu funkcijas parametri

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth
Standarta	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

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 ieslēdzas, tiklīdz funkciju poga tiek iestatīta pozīcijā, kas nav nulle.

Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Wi-Fi modulis vienmēr ir izslēgts, kad funkciju poga ir iestatīta nulles pozīcijā.
Ja poga ir iestatīta citā pozīcijā, atveriet Wi-Fi izvēlni un atlasiet OFF (Izslēgts), lai deaktivizētu Wi-Fi.

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.

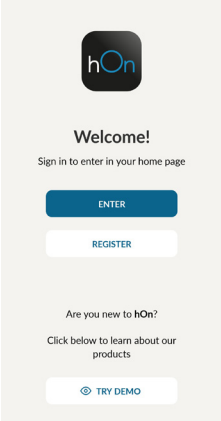
Available on the App Store

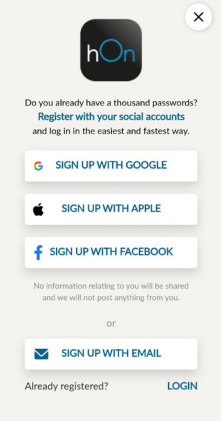
GET IT ON Google Play

Turpmākie attēli ir tikai ilustratīviem mērķiem.

JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”.
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi.

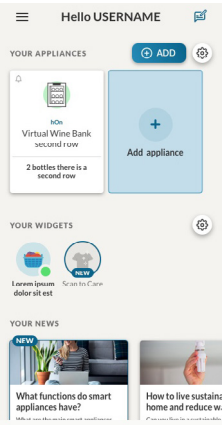




ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

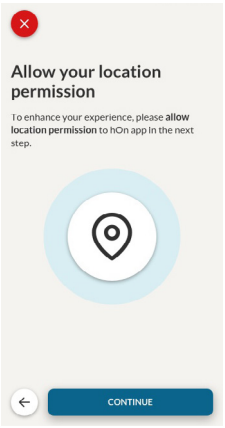
1. darbība

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.



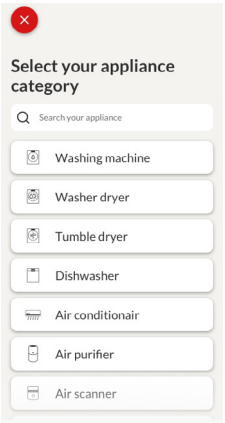
2. darbība

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



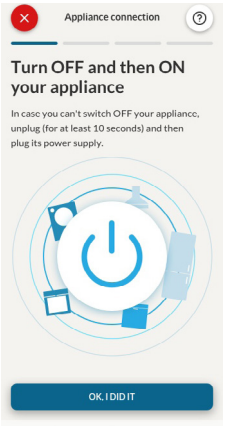
3. darbība

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.



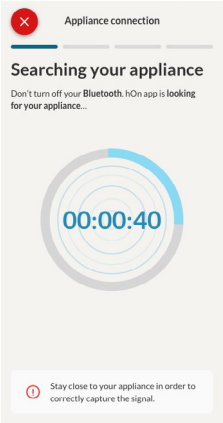
4. darbība

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



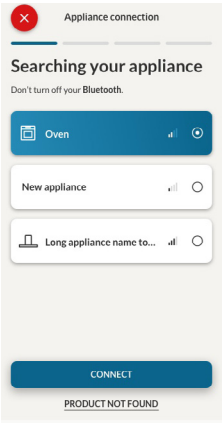
5. darbība

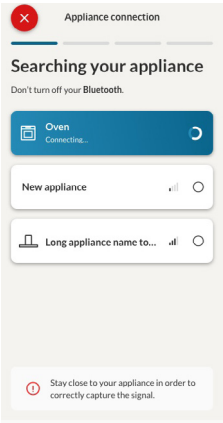
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.



6.1-6.2. darbība

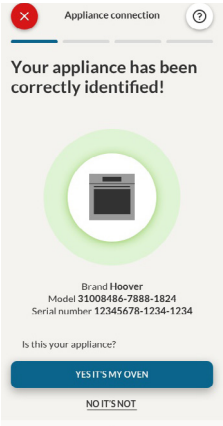
- Atlasiet savu sadzīves tehniku, pieskarieties pie “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes.





7. darbība

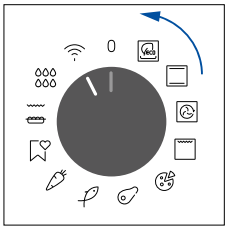
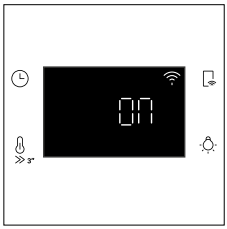
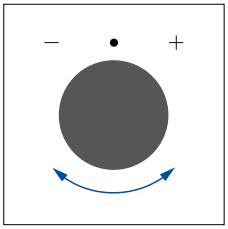
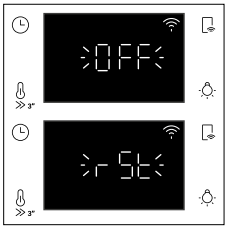
- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.



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 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

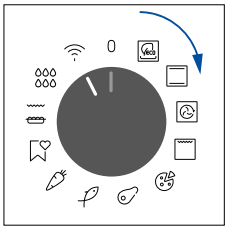
Tālvadība piedāvā daudzas priekšrocības lietotājiem, uzlabojot ērtības, efektivitāti un vispārējo ēdiena gatavošanas pieredzi, sniedzot iespēju kontrolēt produktu tieši no ierīces un lietotnes.

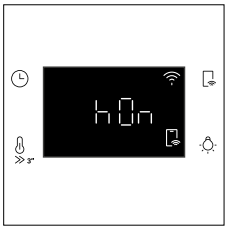
Šī funkcija ļauj, izmantojot jūsu ierīci, baudīt dažādas funkcijas, piemēram, tūlītēju vai plānotu recepšu vai ēdiena gatavošanas programmu sākšanu, kas jau ir pieejamas lietotnē; reāllaika recepšu progresa uzraudzību; izmantoto ēdiena gatavošanas parametru pielāgošanu; ēdiena gatavošanas procesa uzraudzību, 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.

Tālvadības aktivizēšana

1. Pagrieziet funkciju pogu Wi-Fi izvēlnē.
2. Nospiediet .
3. Ekrānā parādās “hOn”. Tiks parādītas gan Wi-Fi, gan tālvadības ikonas.
4. Piekļūstiet lietotnei, izvēlieties programmu un ļaujiet sākt ēdiena gatavošanu. Procesa laikā ir iespējams kontrolēt un mainīt programmas parametrus gan produktā, gan lietotnē.



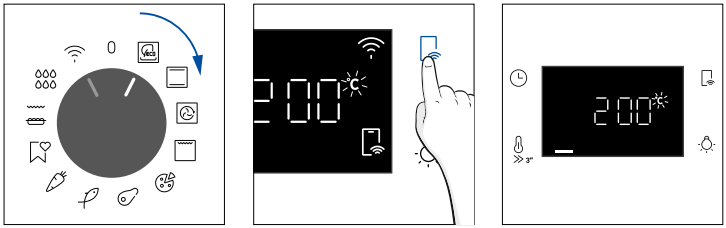



Ēdiena gatavošanas laikā ir iespējams arī aktivizēt tālvadību, nospiežot attiecīgo pogu.



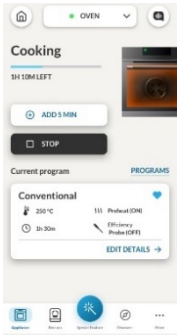
Tālvadības pārtraukšana

Kamēr notiek ēdiena gatavošanas programma, to var apturēt tieši no paša produkta, pagriežot funkciju pogu citā pozīcijā. Šī darbība pārtrauc ēdiena gatavošanas procesu.
Vēl viens veids ir nospiest attiecīgo tālvadības pogu, kas bija iekļauta ierīces komplektācijā.
Šī darbība pārtrauc ēdiena gatavošanas procesu.



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)

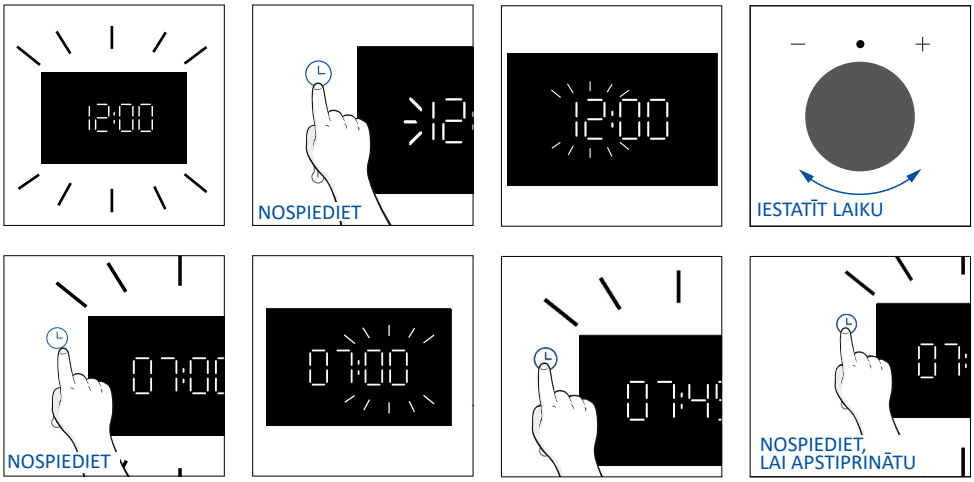
Kā darbojas statusa josla?

Statusa josla, pamatojoties uz iestatītajām programmām, vienkāršo temperatūras un laika uzraudzību. Konkrēti, funkcijām, kas saistītas ar uzsildīšanu, tas parāda temperatūras pieaugumu šajā fāzē.
Ēdiena gatavošanas programmās un pirolītiskās tīrīšanas funkcijā tas parāda attiecīgi gatavošanas laika un tīrīšanas cikla atskaiti.

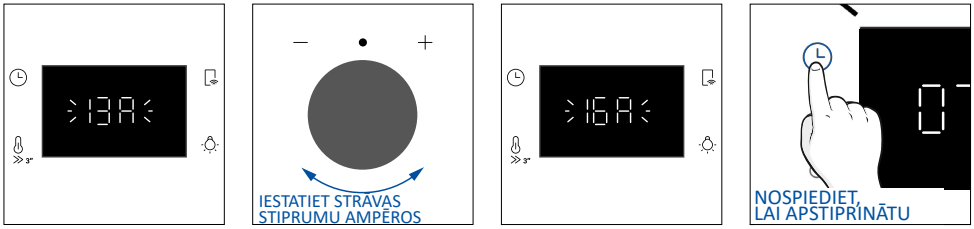
3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

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 pārveidotu, nospiediet ⏲ un izmantojiet labo pogu, lai pielāgotu pašreizējo stundu. Nospiediet vēlreiz ⏲ un izpildiet to pašu procedūru, lai iestatītu minūtes. Lai apstiprinātu, vēlreiz nospiediet ⏲ .

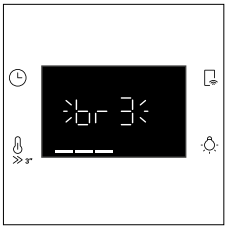
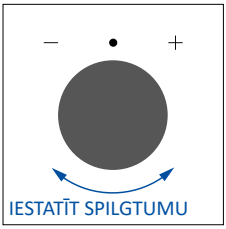


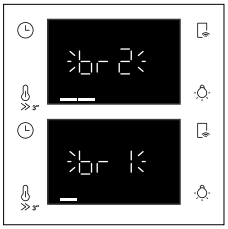
- **STRĀVAS STIPRUMS:** Šis iestatījums ietekmē tikai elektroenerģijas patēriņu ātrās uzsildīšanas laikā. 16A iestatījums nodrošina īsāku uzsildīšanas laiku, kad aktivizēta ātrā uzsildīšana. Ja jūsu mājās pieejamā jauda ir mazāka, šo iestatījumu var mainīt uz 13A.
  Izvēloties augstāku opciju (16A), tā uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā būs redzamas divas iespējas – 13.A un 16.A. Vienkārši pagrieziet labo pogu, lai izvēlētos vēlamo, un pēc tam nospiediet, ⏲ lai apstiprinātu. to confirm.



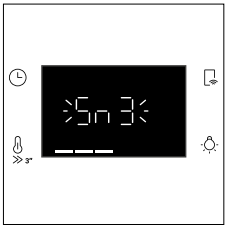
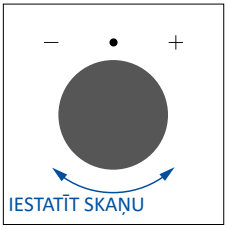
PIEZĪME. Strāvas stipruma iestatīšanas opcija ir pieejama tikai sākotnējās uzstādīšanas laikā. Lai mainītu iestatīto strāvas stiprumu, lūdzu, skatiet pēc uzstādīšanas sniegtos norādījumus.

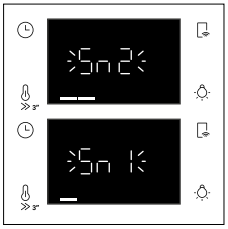
- **SPILGTUMS** Ekrānā parādās simbols “br”. Skaitļi norāda spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, pagriežot labo pogu. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏲




- **SKAŅA** Ekrānā parādās simbols “Sn”. Skaitļi norāda skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, pagriežot labo pogu. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏲



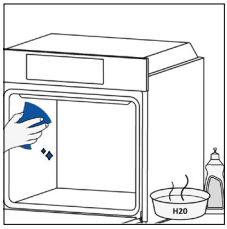

- **NORĀDĪJUMI PĒC UZSTĀDĪŠANAS**

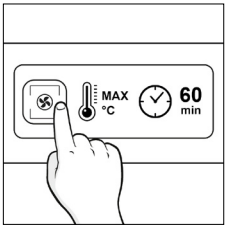
Kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, ir iespējams atgriezties pie sākotnējiem iestatījumiem, vienlaicīgi nospiežot temperatūras un lampas pogas 5 sekundes.

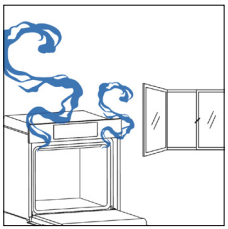


3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

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.







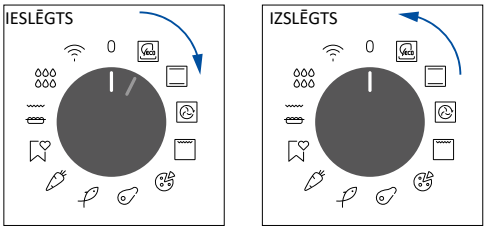
4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

Ierīce ir izstrādāta “gatavībai ar vienu pieskārienu” un, pagriežot pārslēga pogu, cepeškrāsns sāk darboties ar noklusējuma iestatījumiem.

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet funkciju pogu (pulksteņrādītāju kustības virzienā/pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam) un izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu. Lai to IZSLĒGTU, iestatiet funkciju pogu pozīcijā “0”.

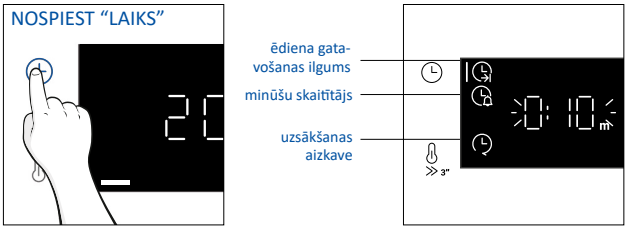


IESTATĪT ĒDIENA GATAVOŠANAS PROGRAMMU

Pagrieziet funkciju pogu un atlasiet vēlamo programmu. Ekrānā parādīsies noklusējuma temperatūra, kuru var rediģēt katru brīdi, pagriežot labo pogu (pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai palielinātu, un pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai samazinātu temperatūru).

LAIKA IZVĒLNE

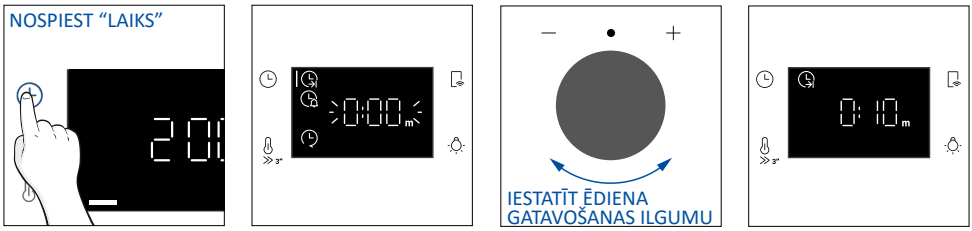
Piekļūstiet laika izvēlnei, nospiežot ⏲ . Lai pārietu uz pieskārienu, ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.



PIEZĪME. Vairākus parametrus nevar iestatīt vienlaicīgi, tāpēc atmiņā paliek tikai pēdējā kopa, kamēr iepriekšējā tiek dzēsta.

ĒDIENA GATAVOŠANAS ILGUMS

Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku.
AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet , lai atvērtu izvēlni "Time" (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju "Ēdiena gatavošanas ilgums". Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai regulētu vērtību.



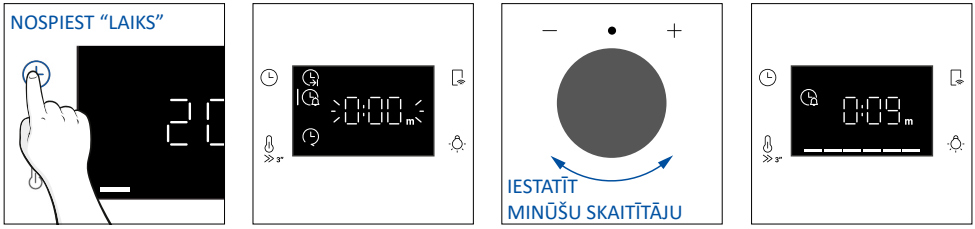
Laika atskaite sākas uzsildīšanas beigās (ja tāda ir). Ēdiena gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, pagriežot labo pogu. Kad laiks ir pagājis, ēdiena gatavošana tiek pārtraukta.

FUNKCIJAS AR UZSILDĪŠANU: Pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, kad cepeškrāsns ziņo par uzsildīšanas beigām, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un manuāli apstipriniet (pieskarieties laika pogai), lai sāktu gatavošanas laika atskaiti.

MINŪŠU SKAITĪTĀJS

Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju.

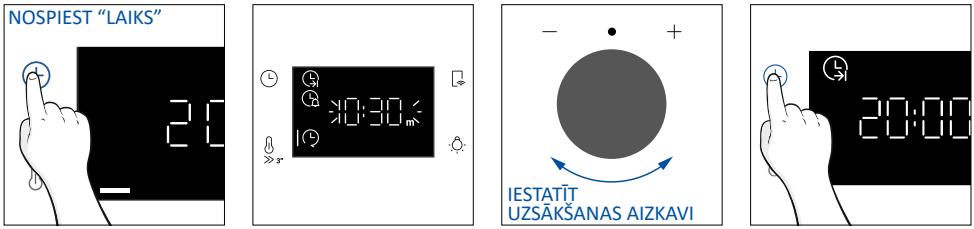
AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet , lai atvērtu izvēlni "Time" (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu "Minute minder" (Minūšu skaitītājs)" funkciju. Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai regulētu vērtību.



Kad funkcija ir iestatīta, ekrānā redzamā primārā informācija vienmēr ir laiks. Lai rediģētu temperatūru, nospiediet, lai atvērtu īpašu rediģēšanas režīmu. Kad ir pagājis laiks, ēdiena gatavošana turpinās, līdz kreisā poga ir pagriezta 0 pozīcijā.
Šo funkciju var iestatīt arī tad, ja cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, nospiežot . Kad tas ir aktivizēts, minūšu skaitītājs darbojas neatkarīgi no cepeškrāsns ēdiena gatavošanas funkcijām.

UZSĀKŠANAS AIZKAVE

Ļauj izvēlēties ēdiena gatavošanas sākuma laiku.
AKTIVIZĒŠANA. Nospiediet , lai atvērtu izvēlni “Time” (Laiks). Pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Uzsākšanas aizkave”. Pēc tam izmantojiet ciparripas vadīklu, lai iestatītu ēdiena gatavošanas sākuma laiku.



PIEZĪME. Uzsākšanas aizkave ir aktivizējama tikai pēc ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejama grila funkcijām.

PAPILDU FUNKCIJAS

DROŠĪBAS BLOĶĒŠANA

Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai novērstu nevēlamu lietošanu bērnu puses. Lai to aktivizētu, vienlaicīgi nospiediet Lamp un Tālvadības pulti 3 sekundes. Lietotāja saskarnē parādīsies ikona ar piekaramā slēdzene. Šajā stāvoklī cepeškrāna lietotāja saskarne ir bloķēta, un iestatījumu maiņa nav iespējama. Drošības bloķēšana paliek aktīva, pat ja kreisā poga ir pagriezta atpakaļ izslēgšanas pozīcijā (OFF). Lai deaktivizētu bērnu bloķēšanu, atkārtoti nospiediet Lamp un Tālvadības pulti 3 sekundes (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. Pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, kad cepeškrāsns ziņo par uzsildīšanas beigām, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un manuāli apstipriniet (pieskarieties laika pogai), lai sāktu gatavošanas laika atskaiti. PIEZĪME: Ja ir iestatīta aizkavēta palaišana, manuāla apstiprināšana nav nepieciešama, gatavošana sāksies automātiski, pamatojoties uz iepriekš iestatīto aizkavēto palaišanu.

4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

PIEZĪME. Funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā fāzē pārliecinieties, ka visi piederumi ir noņemti. Sekojiet norādēm tabulā zemāk attiecībā uz iepriekšēju uzsildīšanu. "JĀ/ĀTRĀ UZSILDĪŠANA" nozīmē, ka ir nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana un pieejama ātra uzsildīšanas iespēja; "NĒ" nozīmē, ka iepriekšējā uzsildīšana nav pieejama un pārtikai jāievieto aukstā krāsnī.
Kad iepriekšēja uzsildīšana beidzas, displejs mirgo un atskan signāls: pieskarieties , lai turpinātu gatavošanas programmu.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija (6 līmeņu modelis)	Ieteicamā plaukta pozīcija (7 līmeņu modelis)	Uzsildīšana	Ieteikumi
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Konvekcijas	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	L2/L3	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 (viena plāte) L2+L5 (divas plātes) L2+L4+L6 (trīs plātes)	L3 (viena plāte) L3+L6 (divas plātes) L2+L4+L6 (trīs plātes)	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai. Var lietot ar Preci Probe.
	**Supergrils	05 01-05	L6 plānam ēdienam, L4 biezākam ēdienam.	L7 plānam ēdienam, L5 biezākam ēdienam.	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maizu. 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).
	**Sacepums (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Jā/ātra uzsildīšana	IIDEĀLI 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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

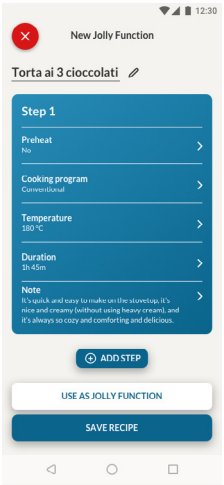
* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.
*** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: visa veida picām bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas. Izmantojiet zemāku temperatūru saldētiem produktiem un 300 °C mājās gatavotām receptēm
	Jolly	-	-	-	Pievienojiet iepriekš iestatīto funkciju sarakstam savu iecienītāko funkciju, kas vēl nav atrodama jūsu cepeškrāsnī. 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.

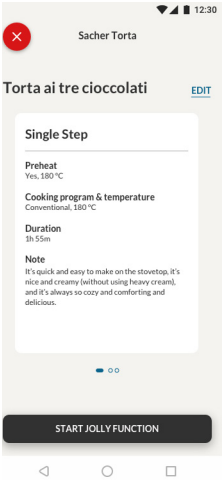


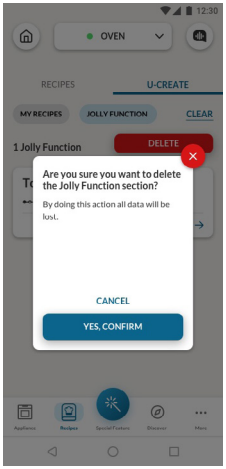
Jolly funkcijas iestatīšana:

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.





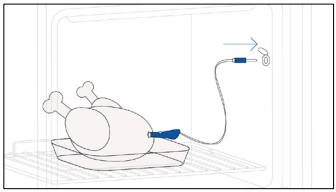
Jolly funkcijas izdzēšana

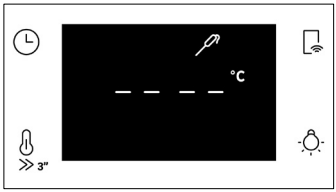
Lai noņemtu Jolly funkciju no cepeškrāsns lietotāja interfeisa, piekļūstiet lietotnes U-CREATE sadaļai.
Pieskaroties receptes kartei, kas apzīmēta kā Jolly funkcija, to var izdzēst, noklikšķinot uz sarkanās pogas “dzēst pogu”.
Uznirstošais logs apstiprinās darbību, lūdzot apstiprinājumu. Ja turpināsiet, cepeškrāsnī saglabātā funkcija Jolly tiks noņemta, un tā lietotnē vairs nebūs pieejama.

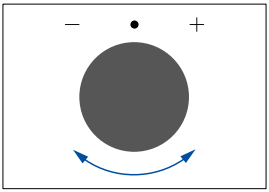
PRECI PROBE

Zondes termometra izmantošana

1. Iespraudiet termometru cepeškrāsns paredzētajā pieslēgvietā un ievietojiet piederumu ēdienā. Ja vēlaties izmantot zondi, ievietojiet to, pirms sākat funkciju.
2. Ekrānā parādās termometra ikona. Ir pieejamas tikai īpašas funkcijas vai gatavošanas programmas. No šī brīža parādītā temperatūra būs termometra noteiktā temperatūra.
3. Izvēlieties skatīt gatavošanas funkciju un iestatiet termometra mērķa temperatūru, lai sāktu. Pēc tam cepeškrāsns izmantos termometra datus, lai uzraudzītu ēdiena iekšējo temperatūru un pārtrauktu gatavošanu, tiklīdz ir sasniegta vēlamā temperatūra.
   PAZIŅOJUMS. Lietojot termometru, nav nepieciešams iestatīt gatavošanas taimeri; tas automātiski apstāsies, tiklīdz vēlamā temperatūra tiks sasniegta.
4. Kad ir sasniegta vēlamā iekšējā temperatūra, atskan trauksmes signāls un cepeškrāsns izslēdzas. Pirms ēdiena izņemšanas no cepeškrāsns, no ēdiena uzmanīgi izņemiet termometru.





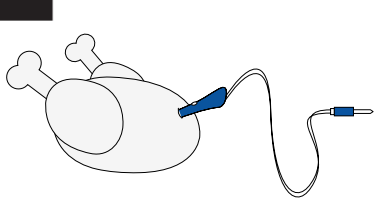


Ekrānā tiks parādīta termometra ikona. Kad šī ikona ir aktīva, ir pieejamas tikai noteiktas funkcijas vai gatavošanas programmas. Ja mēģināsiet izmantot citas funkcijas, krāsnī tiks parādīts ziņojums (Nevar izmantot termometru) “Can’t use probe”.



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.



Termometru var izmantot ar manuālām funkcijām (Konvekcijas, Konvekcijas + ventilators, grils, supergrils, sacepums un daudzlīmeņu), ar ĒDIENU GATAVOŠANAS KATEGORIJĀM (gaļa, zivis un dārzeņi) un Gentle cooking.*

Pārtikas kategorija	Ieteicamais serdes T°C	Ieteicamā pozicionēšana
Cepta liellopu gaļa	45°C	Diagonāli visbiezākajā 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

4.2.3. VAIRĀKU POSMU FUNKCIJA

Vairākpakāpju funkcija ļauj saglabāt iepriekš iestatītos gatavošanas parametrus (temperatūru un laiku) funkcijas maiņas laikā gatavošanas procesā, pagriežot izvēles kloķi.
Funkcija ir pieejama visām funkcijām, izņemot ECO un JOLLY.

*atkarībā no krāsns modeļa

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 Vairāku līmeņu	175°C 160°C	Y	Cepšanas plāte	L3 L4	20-30 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 Vairāku līmeņu	170°C 150°C	Y	Metāla režģis + kūkas forma	L2 L4	30-40 40-50
		2	Vairāku līmeņu	150°C		Metāla režģis + kūkas forma	L1+L4	50-60
	Cepumi	1	Konvekcijas Vairāku līmeņu	150°C	Y	Cepšanas plāte	L3 L4	25-30 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	Konvekcijas	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	Konvekcijas Pica	200°C	Y N	Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	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	Konvekcijas	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
	Gaļa	NĒ	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Liellopu gaļas, teļa gaļas un cūkgaļas cepešiem, mājputnu gaļai un gaļas izcirtņiem.
	Zivis	NĒ	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi	NĒ	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Ceptiem dārzeņiem un kartupeļiem
	Gaļa +Tvaika (***)	NĒ	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Liellopu gaļas, teļa gaļas un cūkgaļas cepešiem, mājputnu gaļai un gaļas izcirtņiem.
	Zivis +Tvaika (***)	NĒ	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi +Tvaika (***)	NĒ	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Ceptiem dārzeņiem un kartupeļiem
	Maize +Tvaika (hON app)	NĒ	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Maizei vai maizes klaipiem
	Maiznīca viss iekšā +Tvaika (hON app)	NĒ	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Maizes vai maizes klaipu rauga raušanai un tiešai cepšanai traukā. Kopējais gatavošanas laiks ir 60 minūtes rauga procesam.

[1] dobuma apakša
[2] Tvaika tvertne

* Ielejiet ūdeni dobuma apakšā vai speciālā traukā (ja tāds ir). Neliet ūdeni, kad cepeškrāsns ir karsta, lai izvairītos no emaljas bojājumiem.
*** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

PIEZĪME: Ja pēc cepeškrāsns izslēgšanas ir nepieciešams turpināt gatavošanu, ieteicams izvairīties no Everyday cooking programmu izmantošanas un tā vietā izvēlēties standarta funkcijas.

PIEZĪME: režīmu "Easy Steam" var izmantot ēdiena gatavošanai ar ēdiena kategorijas izvēlni. Režīmu "Easy Steam" var izmantot, lai iegūtu kraukšķīgāku garozu un spīdīgāku virsmu. Režīmu "Easy Steam" izmantojiet gatavošanai vienā līmenī bez uzsildīšanas. Ielejiet tabulā norādīto ūdens daudzumu cepeškrāsns dobumā vai traukā (ievietojiet to cepeškrāsns dobumā)* un aktivizējiet funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta. Tabulā norādītās vērtības ir vidējie parametri katrai pārtikas grupai. Tos var mainīt atbilstoši vēlmēm.

* atkarībā no krāsns modeļa

*** Pēc režīma “Easy Steam” izmantošanas**

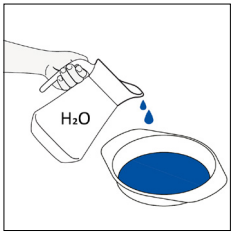
Atkarībā no lietošanas biežuma un ūdens cietības uz krāsns telpas apakšā var palikt kaļķakmens traipi.
Pēc režīma “Easy Steam” izmantošanas ļaujiet ierīcei atdzist, pirms to tīrāt.
Lai notīrītu kaļķakmens traipus, krāsns telpas apakšā ielejiet 100 ml etiķa un 50 ml ūdens maisījumu.
Pagaidiet apmēram 10 minūtes, pēc tam noslaukiet ar mīkstu drānu.

*** Pēc tvaika trauka lietošanas**

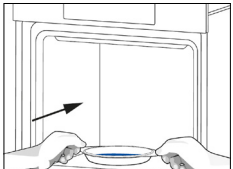
Atkarībā no lietošanas biežuma un ūdens cietības, tvaika traukā var palikt kaļķakmens traipi.
Pēc tvaika trauka lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist pirms tīrīšanas.
Lai noņemtu kaļķakmens traipus, ielejiet traukā 150 ml etiķa un 50 ml ūdens maisījumu.
Pēc apmēram 10 minūtēm noslaukiet ar mīkstu drānu.

*TVAIKA TVERTNES IZMANTOŠANA, GATAVOJOT AR TVAIKU

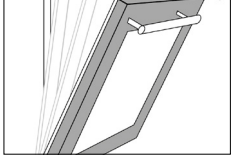
Pēc tvaika gatavošanas programmas izvēles rīkojieties šādi:



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.

Tiks parādīts noklusējuma laiks, un gatavošanas programma sāksies automātiski pēc vienas sekundes. Laiku var mainīt, pagriežot labo pogu; Gatavošanas temperatūru var mainīt, nospiežot speciālo ikonu. Abus parametrus var iestatīt ierobežotā diapazonā, kā parādīts iepriekš redzamajā tabulā.

* 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
Fenhelis	1 plāte	Dārzeņi	200°C	Metāla restītes	L3	30-40
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

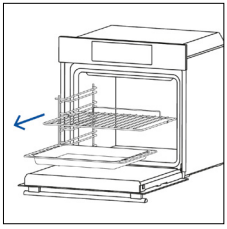
Pirolītiskā tīrīšana (*atkarībā no krāsns modeļa)
Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.

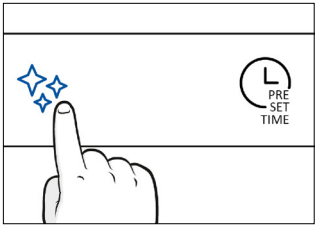
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C. Tīrīšanas cikla beigās ēdienu atliekas atstās baltu pārklājumu uz emaljas virsmām. Lai noņemtu šīs daļiņas, noslaukiet ar karstā ziepjūdenī samitrinātu drānu vai izmantojiet birsti vai tērauda vati. Piemēroti tīrīšanas līdzekļi ir karsts ziepjūdens vai plīts tīrīšanas līdzeklis.

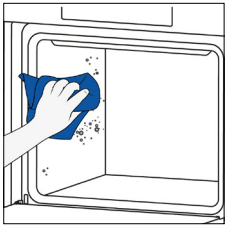
Kā tas darbojas?

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.





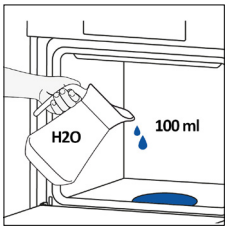


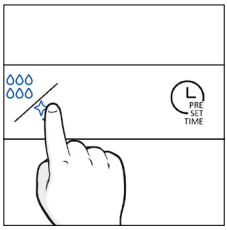
H_2O cleaning

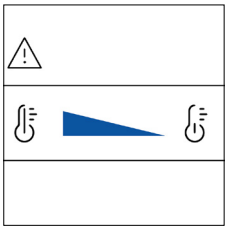
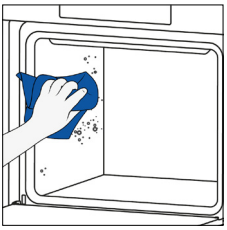
Funkcija H_2O cleaning ir izstrādāta, lai bez piepūles novērstu vieglus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika spēku.

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.





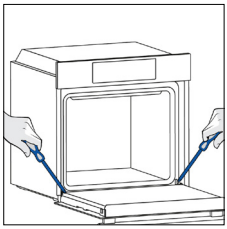
Katalītiskā tīrīšana (*atkarībā no krāsns modeļa)

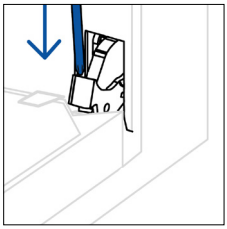
Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni. Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida 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.

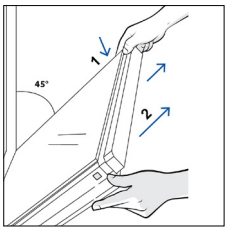
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

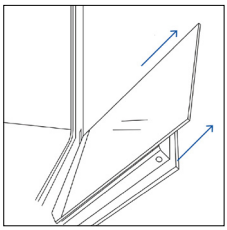




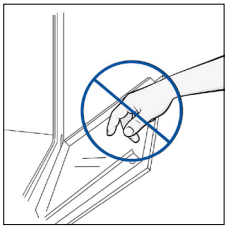
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



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).



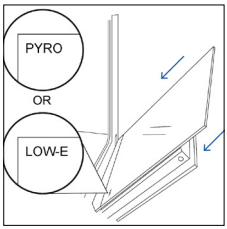
4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ārējais stikls nav noņemams.



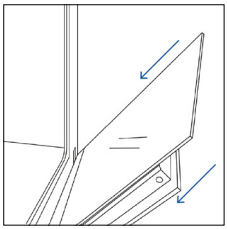
5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.



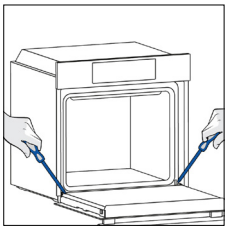
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme “LOW-E / PYRO” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.

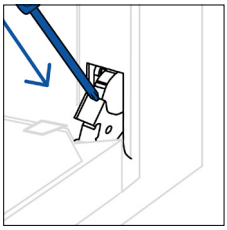


7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





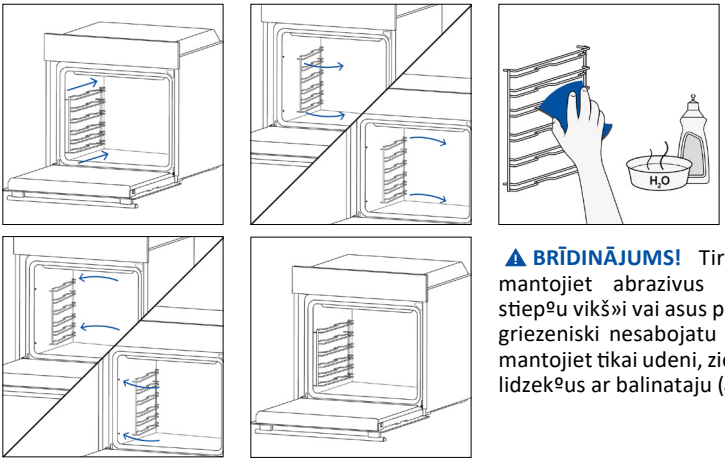
6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

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**

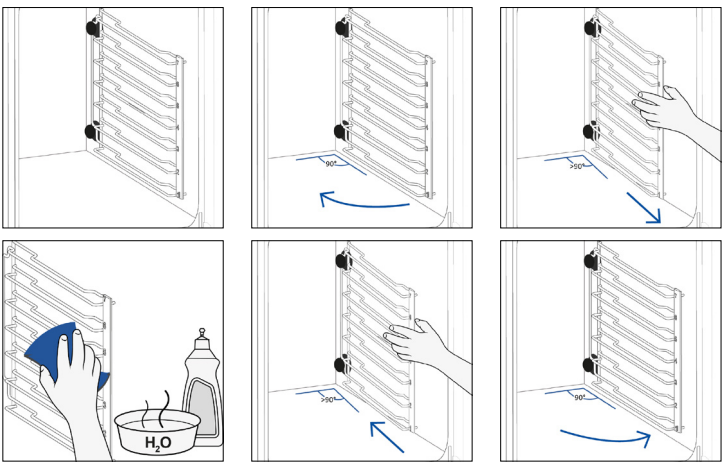
1. Noņemiet sānu statīvus, pavelkot tos bultiņu virzienā.
2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus, veicot darbības apgrieztā secībā.



⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Tirišanai nekad neizmantojiet abrazivus tirišanas 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

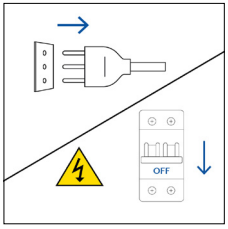
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

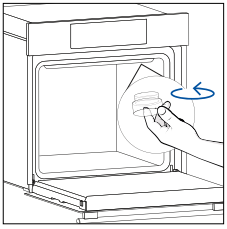
Spuldzes nomaiņa virspusē:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. noņemiet lampas stikla pārsegu;
3. izjauciet spuldzi;
4. nomainiet spuldzi pret jaunu tādu paša veida spuldzi;
5. pārvietojiet lampas stikla pārsegu;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

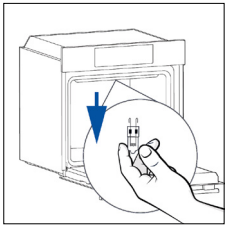
1. darbība



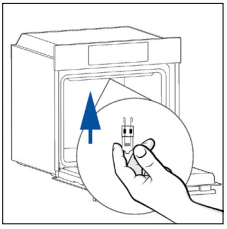
2. darbība



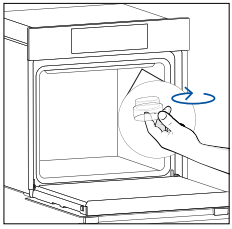
3. darbība



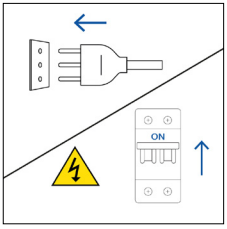
4. darbība

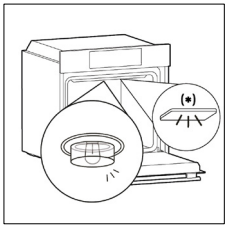


5. darbība



6. darbība



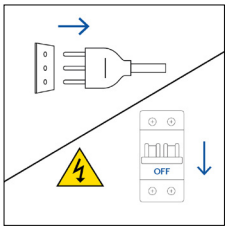


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).
* Ja rodas problēmas ar šo lampu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

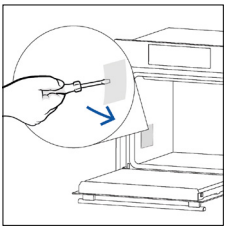
Sānu spuldzes maiņa:

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.

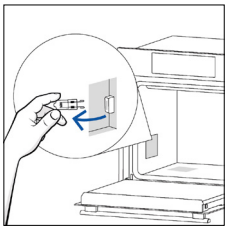
1. darbība



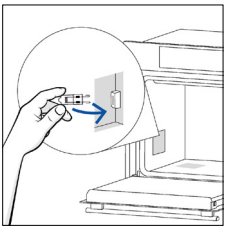
2. darbība



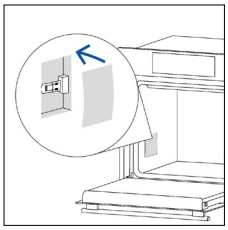
3. darbība



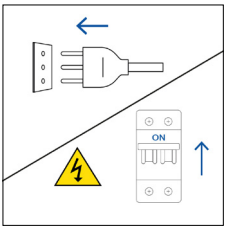
4. darbība



5. darbība



6. darbība



Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

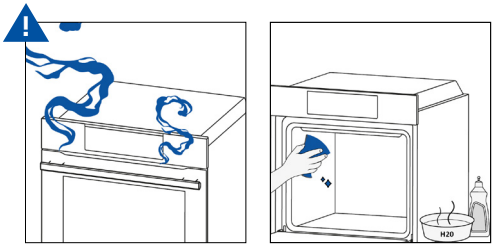
7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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.

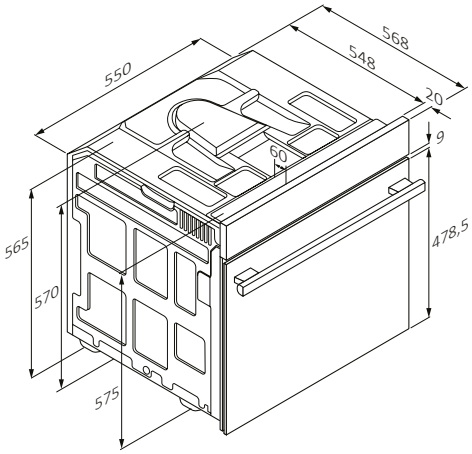
8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

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.

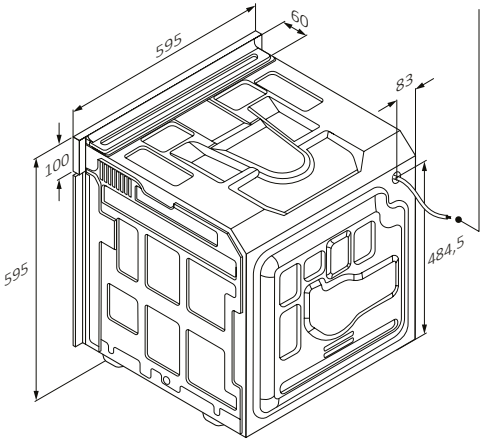
9. UZSTĀDĪŠANA

Produkta instalācijas videoklipu varat skatīt,
skenējot QR kodu.

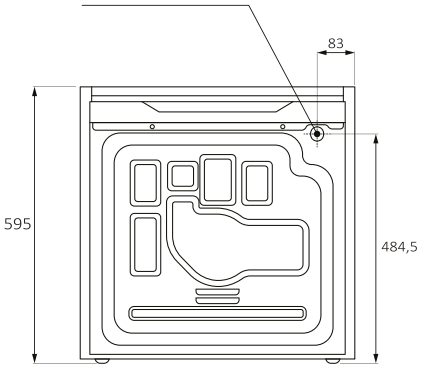
vai noklikšķinot uz šī link



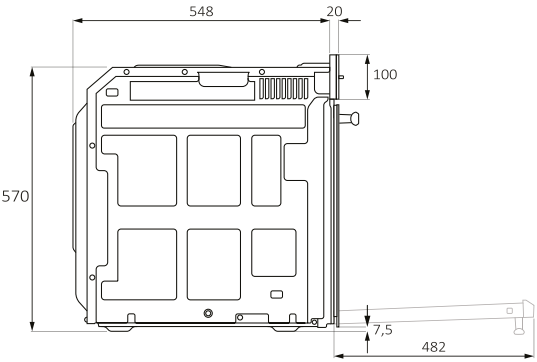
Kabelis 1100



Kabelis 1100

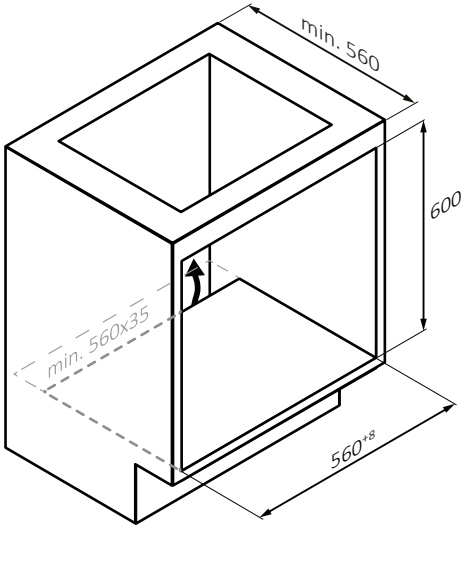


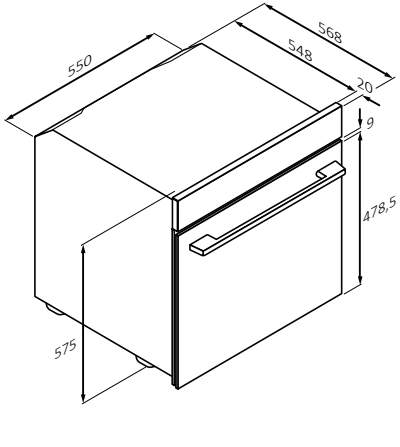
Vista posteriore

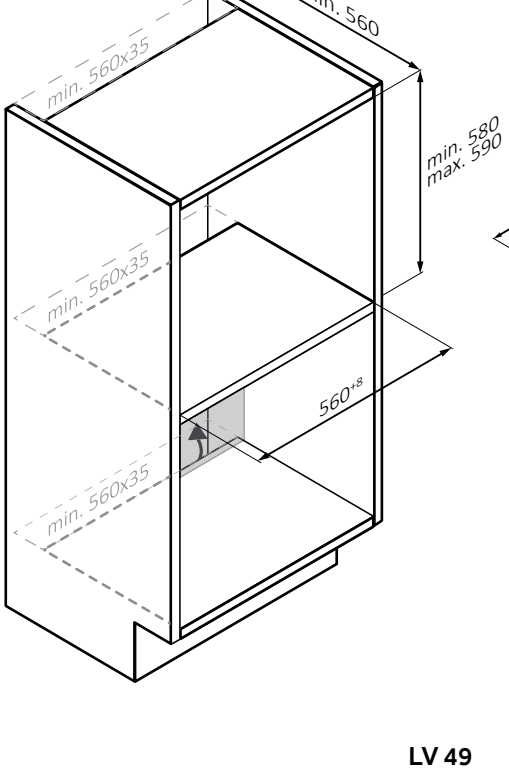


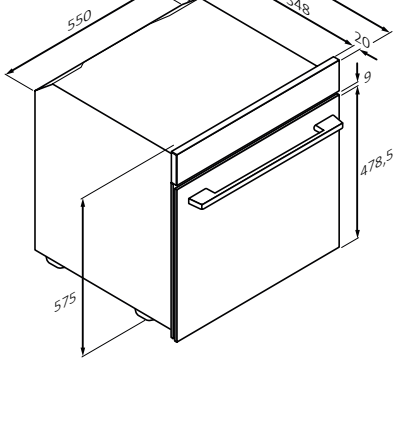
Vista laterale

mm

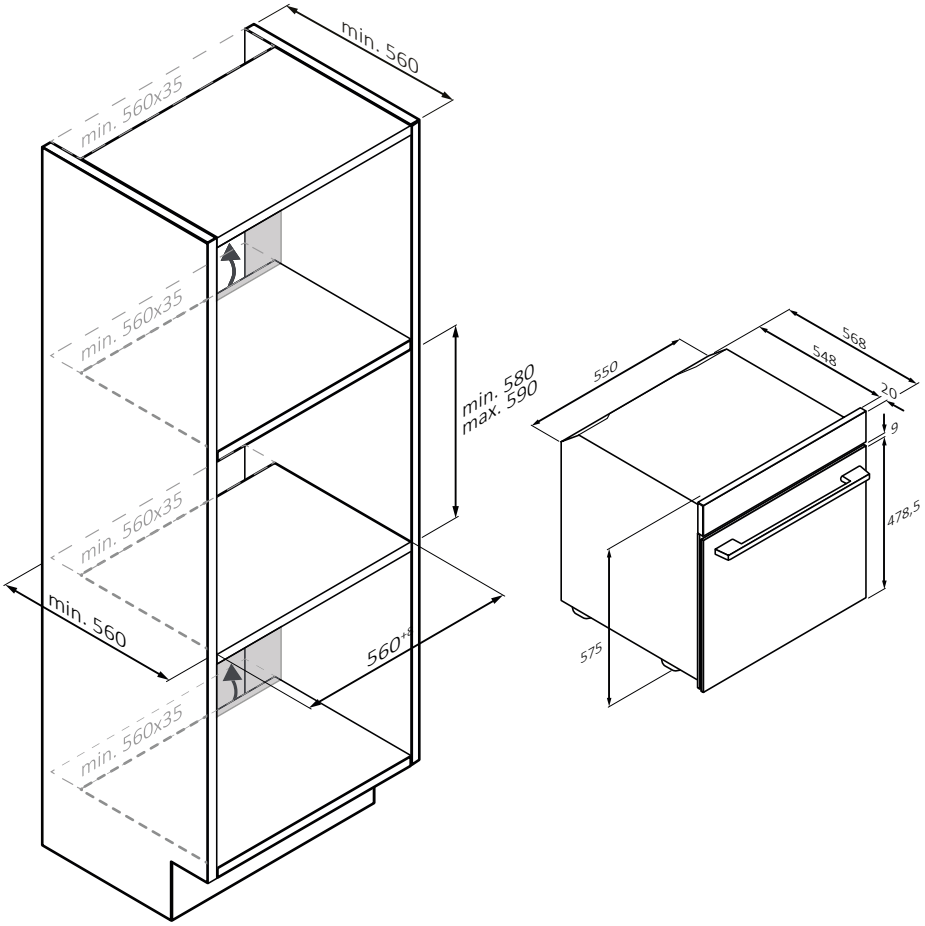

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

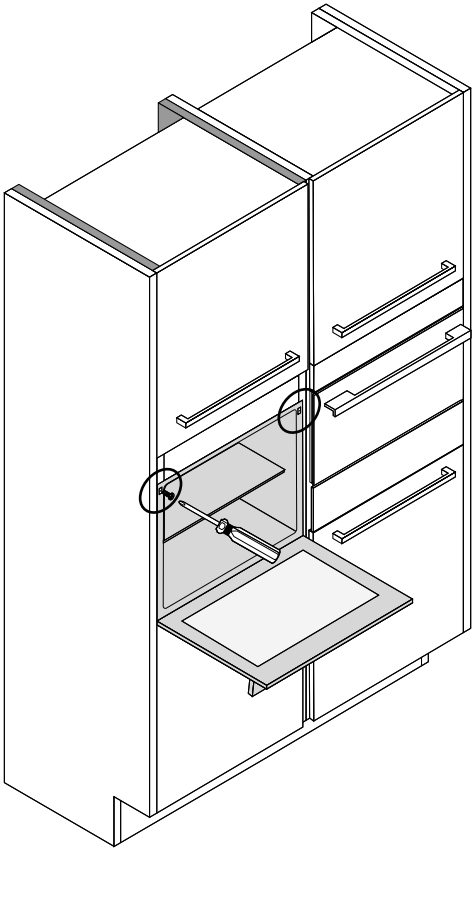

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

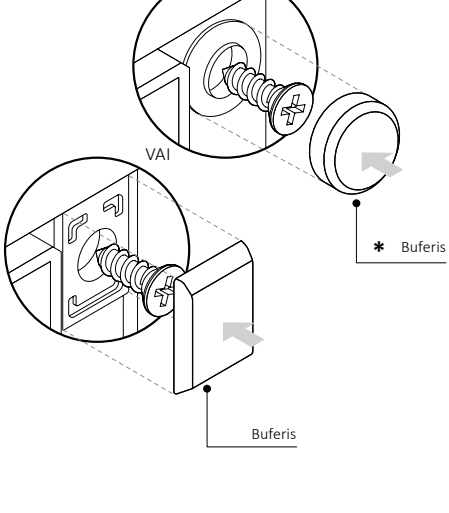

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
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.

- **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.

* В зависимост от модела на фурната.

- 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА ЛЕСНА 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 дъното на камерата за функция с пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА ЖИЧНА ТЕМПЕРАТУРНА СОНДА*

- Когато е избрана програма за готвене, дисплеят показва температурата по подразбиране, но никога не е по-висока от 200°C: избираемата температура също е ограничена до 200°C.

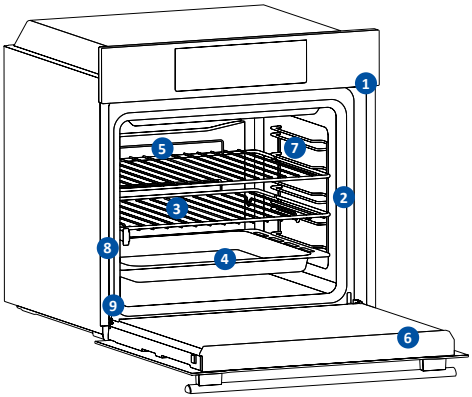
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА СЪД С ПАРА)

- ⚠ **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.

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

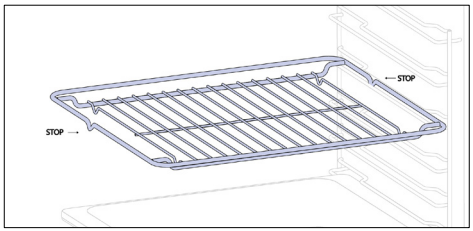


1. **Панел за управление**
2. **Номера на позициите на рафтовете**
3. **метални решетки**
4. **поднос**
5. **капак вентилатор**
6. **Врата на фурната**
7. **Странични телени решетки** (ако има: само за плоска кухина)
8. **Телескопични водачи**
9. **Сериен номер и QR код**

Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

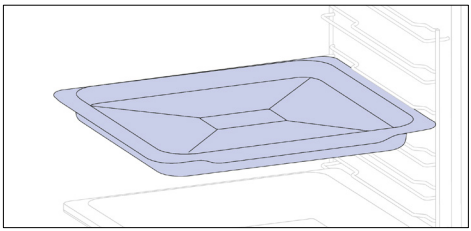
2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Метална скара



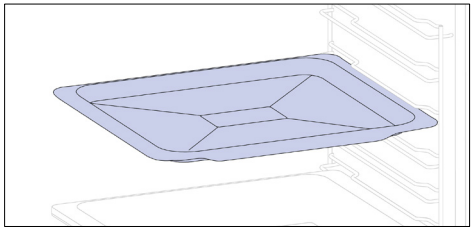
Решетката във фурната е подвижен и регулируем рафт, който поддържа кухненски прибори и може да се регулира на различна височина за различни нужди на готвене. Не поставяйте храна директно върху нея; вместо това използвайте хартия за печене или подходящи тави за печене.

По-дълбока тава



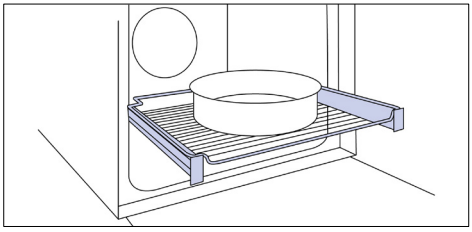
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например запеканки или печено. Дълбочината ѝ е специ-ално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

Тава за печене (само ако има*)



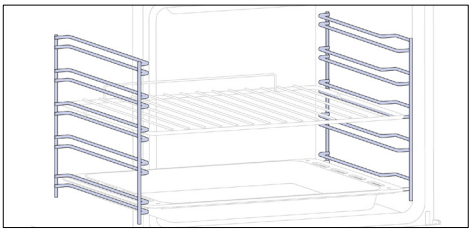
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плитките ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под решетката за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотв- рати зацапване на фурната.

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.

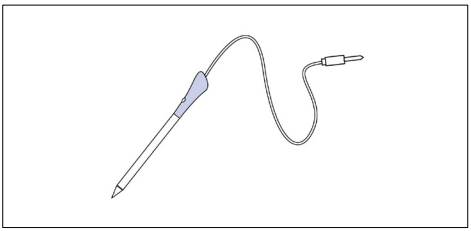
Странични решетки (само ако има*)



Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

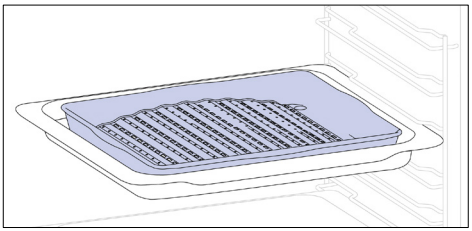
ЗАБЕЛЕЖКА: 6 или 7 нива в зависимост от модела.

Preci Probe (само ако има*)



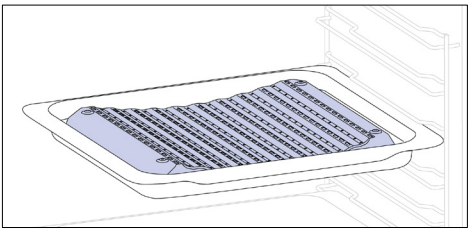
Сондата за месо е температурен сензор, който когато се постави в храната и е свързан към фурната чрез кабел, позволява да се контролира вътрешната температура на храната по време на готвене. Използва се предимно за риба и месо.

Двойна тава – режим за барбекю
(само ако има*)



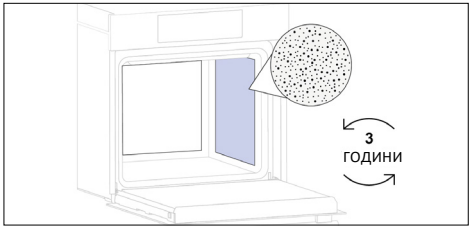
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата.

Двойна тава – режим за пара
(само ако има*)

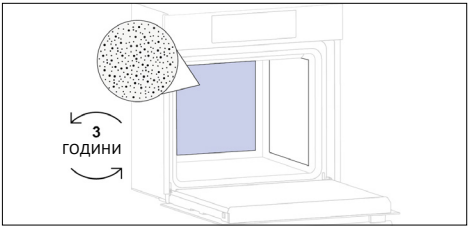


Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влаж-ност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

Каталитични панели (само ако има*)



Каталитични капак вентилатор (само ако има*)



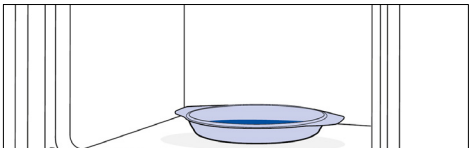
Специални, покрити с емайл, панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в газообразни елементи, които са лесни за отстраняване. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 готварски цикъла на седмица).

Панти за меко затваряне/меко отваряне (само ако има*)



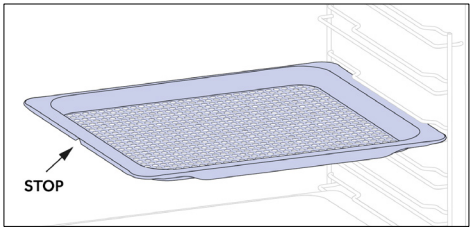
Пантите за меко затваряне и отваряне конт-ролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

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.

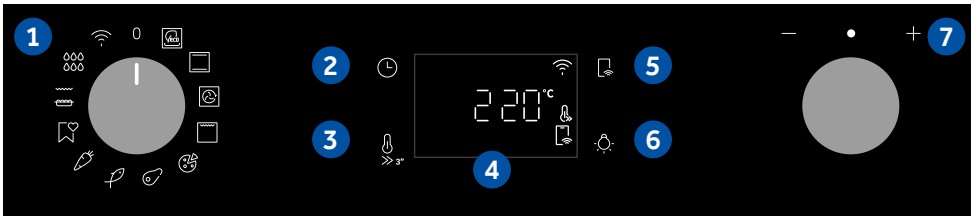
Тава Airfry (само ако има*)



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.

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. Селектор за функция
2. Време
3. Температура
4. LED дисплей
5. Дистанционно управление
6. Лампа
7. Контролен диск

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Дисплеят има 4 основни функции:

Символ	Функция	Описание
	Време	Натиснете веднъж за времетраенето на готвенето, два пъти за хронометъра (достъпен в режим на готовност), И натиснете три пъти за отложен старт. В режим на готовност е достъпен само кухненският таймер.
3"	**Температура**	Натиснете веднъж, за да проверите температурата на камерата, натиснете и задръжте за 3 секунди, за да активирате опцията за бързо предварително загряване (достъпна само по време на фазата на предварително загряване на фурната). Когато предварителното загряване е активно, на дисплея ще се покаже съответната икона.
	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.

2.4. СВЪРЗАНОСТ

Безжични параметри

Технология	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Максимална мощност [mW]	100	10

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:

WiFi модулът се включва, щом функционалното копче се постави в позиция, различна от нула.

Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

WiFi модулът е винаги изключен, когато функционалното копче е настроено на нулева позиция. Ако копчето е настроено на друга позиция, отидете в менюто WiFi и изберете „изкл.“, за да деактивирате WiFi.

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.

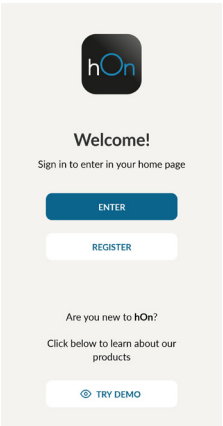
Available on the App Store

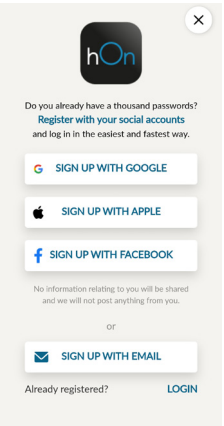
GET IT ON Google Play

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

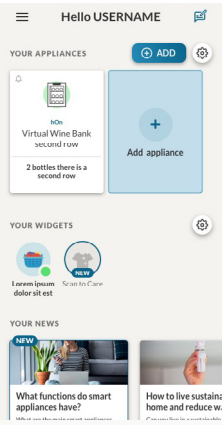




ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

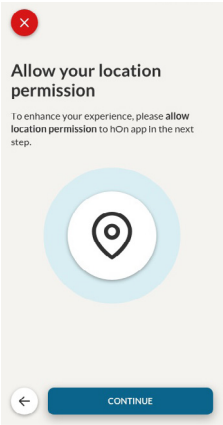
Стъпка 1

- Изберете „Добавяне на уред“.



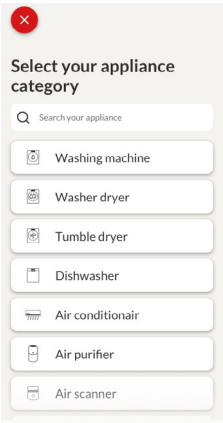
Стъпка 2

- Разрешете достъпа до местоположението си.



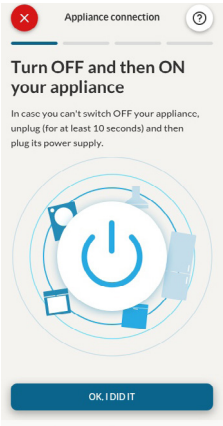
Стъпка 3

- Изберете фурна от категорията на уреда.



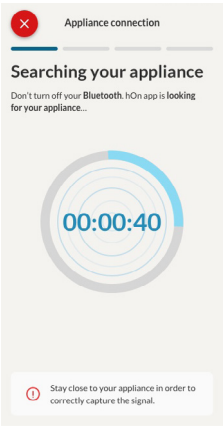
Стъпка 4

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



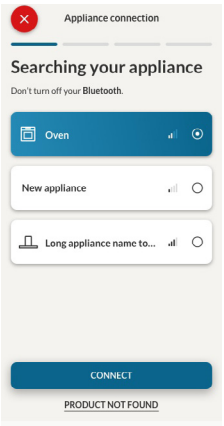
Стъпка 5

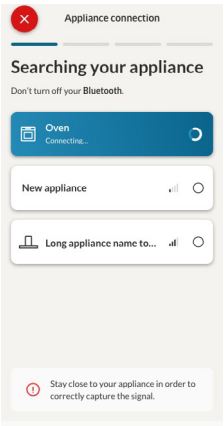
- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.



Стъпка 6.1-6.2

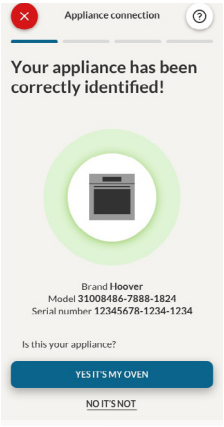
- Изберете своя домашен уред, натиснете „свързване“ и изчакайте няколко секунди.





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 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. Завъртете копчето за функции до менюто WiFi.
2. На дисплея се появява „Вкл.“.
3. Завъртете контролния диск, 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:

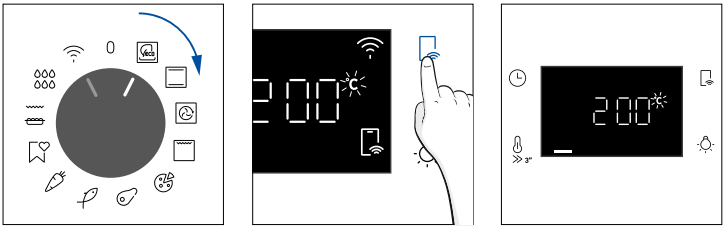
1. Завъртете копчето за функции до менюто WiFi.
2. Натиснете .
3. На дисплея се появява „hOn“. Ще се покажат иконите както за WiFi, така и за дистанционно управление.
4. Отворете приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на процеса е възможно да се контролират и променят параметрите 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

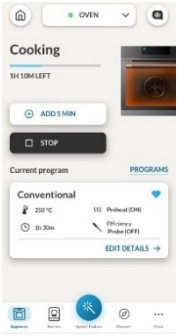


Как да спрете дистанционното управление:
Докато програмата за готвене е в ход, тя може да бъде спряна директно от самия продукт чрез завъртане на функционалното копче на различна позиция. Тези действия прекъсват процеса на готвене.
Друг начин е чрез натискане на съответния бутон на дистанционното управление, доставено с вашия уред. Тези действия прекъсват процеса на готвене.



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)

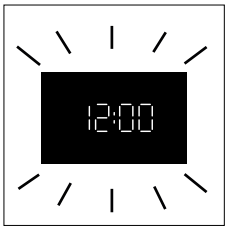
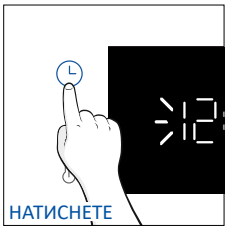
Как работи лентата на състоянието

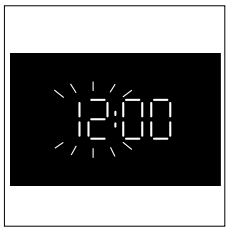
Лентата на състоянието, въз основа на зададените програми, улеснява наблюдението на температурата и времето. По-конкретно, за функции, включващи предварително загряване, тя показва повишаването на температурата по време на тази фаза. В програмите за готвене и функцията за пиролитично почистване показва обратното броене на времето за готвене и съответно цикъла на почистване.

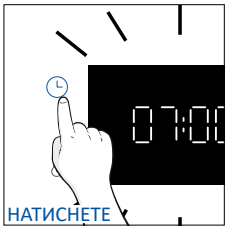
3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

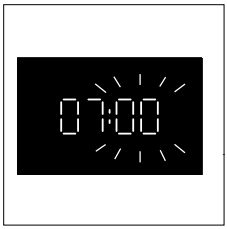
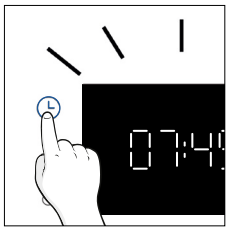
Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да настроите часа, да изберете между 13 ампера или 16 ампера, да изберете яркост и ниво на звука.

- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже мигащото предварително зададено време „12:00“. За да го промените, натиснете ⏲ и използвайте десния бутон, за да настроите настоящия час. Натиснете отново ⏲ и следвайте същата процедура, за да зададете минутите. За да потвърдите, натиснете още веднъж ⏲ .

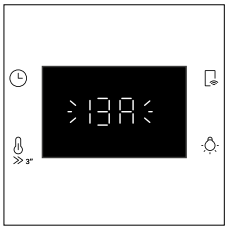



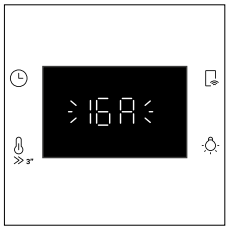


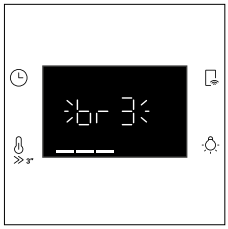
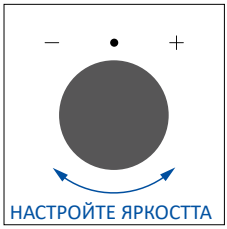

- **АМПЕРАЖ:** Тази настройка ще повлияе само на мощността, която се абсорбира по време на бързото предварително загряване. Настройката на 16A гарантира по-кратко време за загряване, когато е активирана функцията за бързо загряване. Ако във вашия дом е налична по-малка мощност, можете да промените тази настройка на 13A. 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. Просто завъртете дясното копче, за да изберете това, което желаете, след което натиснете ⏲ , за да потвърдите.

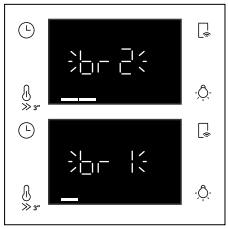


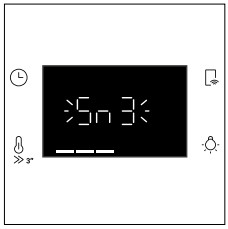
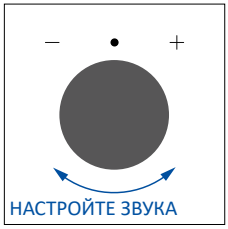

ЗАБЕЛЕЖКА: Опцията за настройка на ампеража е налична само по време на първоначалния монтаж. За да промените зададения ампераж, вижте инструкциите валидни за след монтажа.

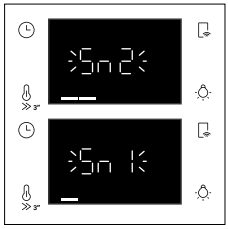
- **ЯРКОСТ:** На дисплея се показва символът „br“. Числата представляват нивото на интензитет на яркостта, което може да се редактира чрез завъртане на дясното копче. За потвърждение натиснете




- **ЗВУК:** На дисплея се показва символът „Sn“. Числата представляват нивото на интензитет на звука, което може да се промени чрез завъртане на дясното копче. За потвърждение натиснете



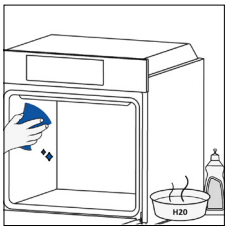

- **ИНСТРУКЦИИ СЛЕД МОНТАЖА**

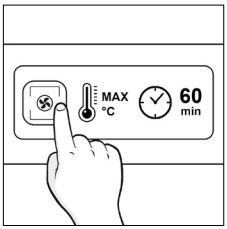
Когато фурната е в режим на готовност, е възможно да се върнете към първоначалните настройки чрез едновременно натискане на бутоните Температура и Лампа за 5 секунди.

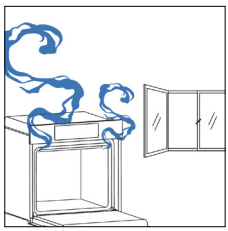


3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

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.







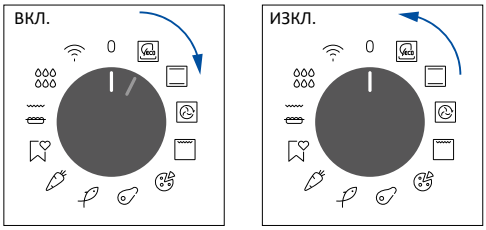
4. РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

Продуктът е проектиран да бъде „готов с едно докосване“ и като завъртите копчето за избор, фурната започва да работи с настройките по подразбиране.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да ВКЛЮЧИТЕ фурната, завъртете функционалното копче (по/обратно на часовниковата стрелка) и изберете програма за готвене. За да я ИЗКЛЮЧИТЕ, поставете функционалното копче на позиция „0“.

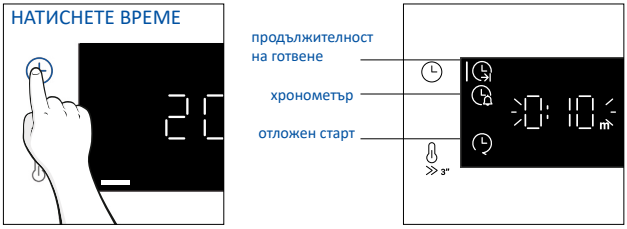


ЗАДАВАНЕ НА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

Завъртете функционалното копче и изберете желаната програма. На дисплея ще се появи температура по подразбиране, която може да се смени във всеки момент, като завъртите дясното копче (по часовниковата стрелка за увеличаване и обратно на часовниковата стрелка за намаляване на температурата).

МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

Влезте в менюто за 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.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ

Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта. АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Продължителност на готвене“. След това използвайте контролния диск за регулиране на стойността.



Отброяването започва в края на предварителното загряване (ако има такова). По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността чрез завъртане на дясното копче. Когато времето изтече, готвенето спира.

ФУНКЦИИ С ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ: Когато е зададена продължителност на готвене, след като фурната уведоми за края на предварителното загряване, поставете храната във фурната и дайте ръчно потвърждение (докоснете бутона за време), за да започне обратното броене на готвенето.

ХРОНОМЕТЪР

Позволява използването на фурната като часовник с аларма.

АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Хронометър“. След това използвайте контролния диск за регулиране на стойността.



Когато функцията е зададена, основната информация, показвана на дисплея, винаги е часът. За да редактирате температурата, натиснете за да влезете в специален режим за редактиране. Когато времето изтече, готвенето продължава, докато лявото копче се завърти на позиция 0. 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.

ОТЛОЖЕН СТАРТ

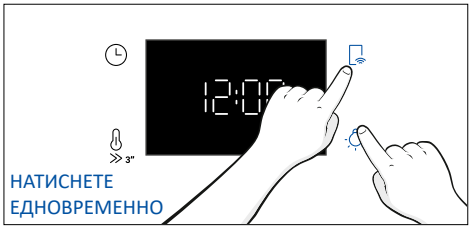
Позволява избор на начален час за готвенето.
АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Отложен старт“. След това използвайте контролния диск, за да зададете началния час на готвенето.



ЗАБЕЛЕЖКА: Отложен старт е активен само след настройка на Продължителност на готвене и не е наличен към функциите на грила.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ
ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА

Тази функция позволява заключване на екрана, за да се предотврати нежелано използване от страна на непълнолетни лица. 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. Заключването за деца остава активно дори ако лявото копче се върне обратно на ИЗКЛ. За да деактивирате детската брава, отново натиснете 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 бързото подгряване е активирано, вентилаторът на камерата ще бъде ИЗКЛЮЧЕН, докато фурната достигне желаната температура. Когато е зададена продължителност на готвене, след като фурната уведоми за края на предварителното загряване, поставете храната във фурната и дайте ръчно потвърждение (докоснете бутона за време), за да започне обратното броене на готвенето. ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е зададено закъснение на стартирането, ръчното потвърждение не е необходимо, готвенето ще започне автоматично според зададеното закъснение.

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.

Когато предварителното загряване приключи, дисплеят ще мига и ще прозвучи звуков сигнал: докоснете ⏲, за да продължи програмата за готвене.

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта (Модел на 6 нива)	Препоръчителна позиция на рафта (Модел на 7 нива)	Предварително загряване	Съвети
	*ЕКО	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Традиционно	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Многостепенно	160°C 50-250/300°C***	L4 (една тава) L2+L5 (две тави) L2+L4+L6 (три тави)	L3 (една тава) L3+L6 (две тави) L2+L4+L6 (три тави)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 за тънка храна, L4 за по-дебела храна.	L7 за тънка храна, L5 за по-дебела храна.	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).
	**Огретен (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	L4/L5	Да/ Бързо подгряване	ИДЕАЛНО ЗА: цели парчета месо (печено) или запечени храни. Използвайте със атворена врата. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея сокове. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо.

	Airfry (***)	200°C 150-250°C	L4	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.

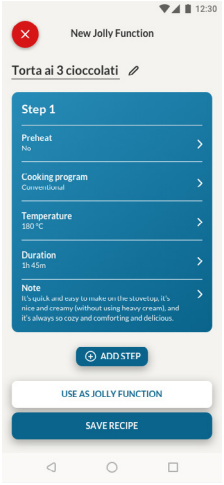
* Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.
**Използвайте при затворена врата.
*** В зависимост от модела на фурната.

4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Съвети
	Пица	300°C 200-300°C	L2/L3	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: всякакви видове пица без подгряване на фурната. Използвайте по-ниски температури за замразени продукти и 300°C за домашно приготвени рецепти
	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.

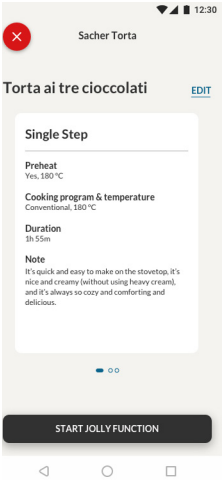


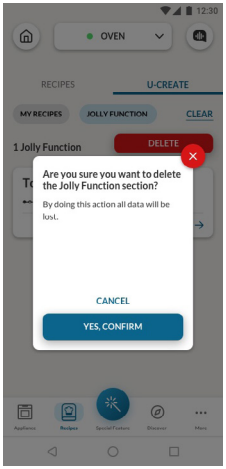
Как да настроите функцията Jolly:

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.





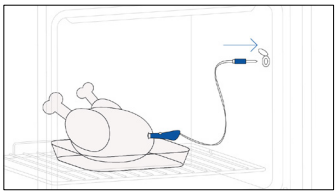
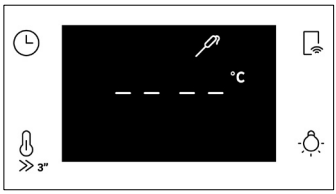
Как да изтриете функцията Jolly:

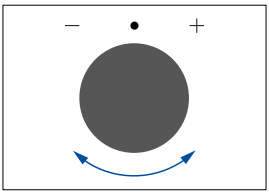
За да премахнете функцията Jolly от потребителския интерфейс на фурната, отворете раздела с U-CREATE на приложението.
Чрез докосване на картата на рецептата, определена като функция Jolly, е възможно да я изтриете, като щракнете върху червения бутон „бутон за изтриване“.
Изскачащ прозорец ще потвърди 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

Как да използвате сондата:

1. Включете сондата в предвидения порт на фурната и поставете аксесоара в храната. Ако искате да използвате сондата, поставете я, преди да стартирате функцията.
2. На дисплея се появява иконата на сондата. Налични са само специални функции или програми за готвене. От този момент показаната температура ще бъде тази на сондата
3. Изберете вижте функцията за готвене и задайте: целевата температура на сондата, за да започнете. След това фурната ще използва данните от сондата, за да следи вътрешната температура на вашата храна и ще спре готвенето, след като се достигне желаната температура.
   ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате сондата, няма нужда да настройвате таймер за готвене; той автоматично ще спре, след като желаната температура бъде достигната.
4. След достигане на желаната вътрешна температура, алармата прозвучава и фурната се изключва. Преди да извадите храната от фурната, не забравяйте внимателно да извадите сондата от храната.

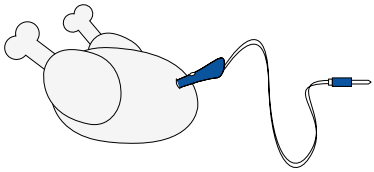


Иконата на сондата ще се покаже на екрана. Само определени функции или програми за готвене са достъпни, когато тази икона е активна. Ако се опитате да използвате други функции, фурнатаще покаже съобщение, което гласи „не може: използвайте сонда“.



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 (Традиционно, Традиционно+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-дебелия тарт. 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

4.2.3. ФУНКЦИЯ MULTI STEP (НЯКОЛКО СТЪПКИ)

Функцията с няколко стъпки позволява запазване на предварително зададените параметри за готвене (температура и време), докато се променя функцията по време на готвене чрез завъртане на селектора.

Функцията е налична за всички функции, с изключение на ЕКО и JOLLY.

* В зависимост от модела на фурната.

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	Традирционно	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	Традирционно Пица	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	Традирционно	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
	Месо	НЕ	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	За говеждо,телешко и свинско печено, птиче и парчета месо.
	Риба	НЕ	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	За цели риби и филета.
	Зелен-чуци	НЕ	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	За печени зеленчуци и картофи
	Месо +Пара (***)	НЕ	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	За говеждо,телешко и свинско печено, птиче и парчета месо.
	Риба +Пара (***)	НЕ	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	За цели риби и филета.
	Зелен-чуци +Пара (***)	НЕ	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	За печени зеленчуци и картофи
	Хляб +Пара (hON app)	НЕ	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	За хляб или хляб
	Пекарна всичко вътре+ Пара (hON app)	НЕ	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	За втасване и директно печене на хляб или хляб в контейнер. Общото време за готвене е 60 минути процес на втасване.

[1] дъното на кухината
[2] Съд с пара

* Добавете вода на дъното на камерата или в специалния съд (ако е наличен). Не добавяйте вода, когато фурната е гореща, за да избегнете повреда на емайла.

*** В зависимост от модела на фурната.

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.

ЗАБЕЛЕЖКА: можете да използвате режим „Easy Steam“ с менюто за категория храна, за да приготвите храната си. Режимът „Easy Steam“ може да се използва за получаване на по-хрупкава коричка и по-сияйна повърхност. Използвайте режим „Easy Steam“ за готвене на едно ниво и не загрявайте предварително. Налейте количеството вода, посочено в таблицата, във фурната или в съда (поставен във фурната)* и активирайте функцията, когато фурната е студена. Стойностите в таблицата са средни параметри за всяка хранителна група. Те могат да бъдат променяни според предпочитанията.

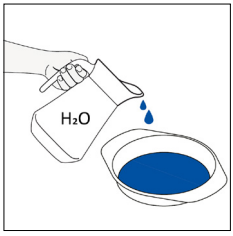
* В зависимост от модела на фурната.

*** След използване на режим „Easy Steam“**
В зависимост от честотата на използване и от твърдостта на водата по дъното на отделението може да останат петна от варовик.
След използване на режим „Easy Steam“, оставете уреда да се охлади преди почистване.
За да премахнете петна от варовик, изсипете смес от 100 ml оцет и 50 ml вода на дъното на отделението.
Изчакайте около 10 минути, след което избършете с мека кърпа.

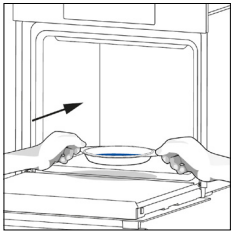
*** След използване на съд за пара**
В зависимост от честотата на употреба и твърдостта на водата, в съда може да останат петна от варовик.
След използване на съда за пара, оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.
За да премахнете петната от варовик, налейте в съда смес от 150 мл оцет и 50 мл вода.
След около 10 минути избършете с мека кърпа.

*КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СЪДА С ПАРА ЗА ПРОГРАМИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

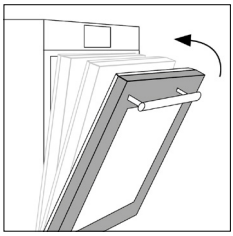
След като изберете програмата за готвене на пара, продължете както следва:

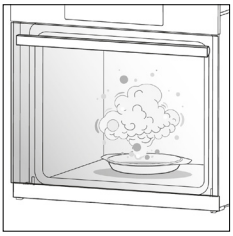


1. Добавете препоръчителното количество вода в съда за пара от мивката или с кана.



2. Поставете съда за пара на дъното на фурната.





3. Уверете се, че вратата на фурната е затворена.

Ще се покаже времето по подразбиране и програмата за готвене ще започне автоматично след една секунда. Времето 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 горната таблица.

* 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
Резене	1 тава	Зеленчуци	200°C	Метална скара	L3	30-40
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.

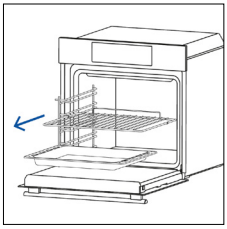
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.

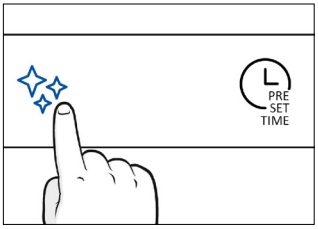
В края на цикъла на почистване остатъците от храна ще оставят бяло покритие върху емайлираните повърхности. За да премахнете тези частици, избършете с кърпа, напоена с гореща сапунена вода и използвайте четка или домакинска тел. Подходящи почистващи препарати са гореща сапунена вода или препарат за почистване на фурни.

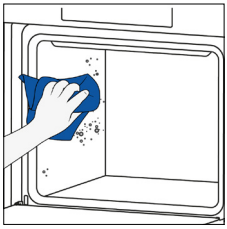
Как работи:

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.





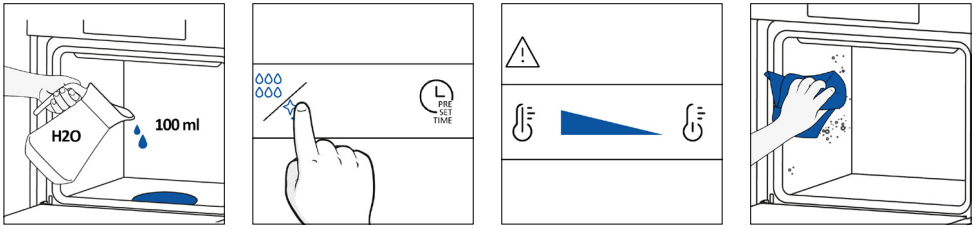


H₂O cleaning

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.



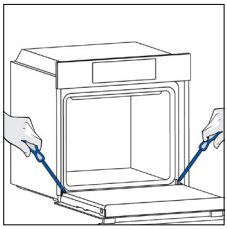
Каталитично почистване (*в зависимост от модела на фурната)

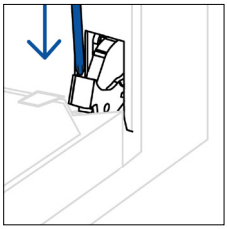
Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна.
Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.
Чрез каталитична химическа реакция те ефективно 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..

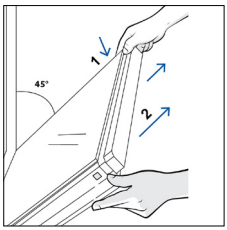
6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

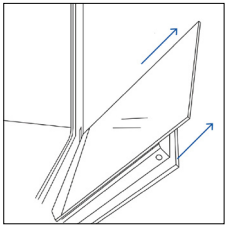




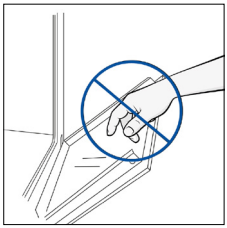
2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръп- нете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



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).



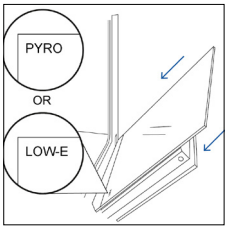
4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.



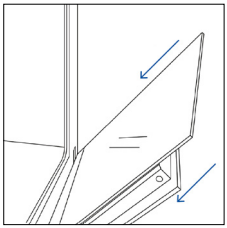
5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.



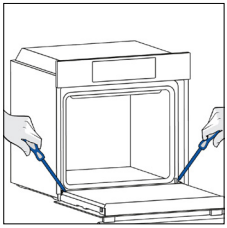
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „Low-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.

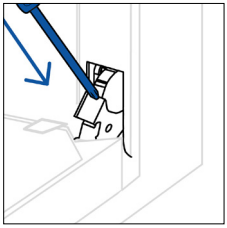


7. Поставете отново капака на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.



8. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.





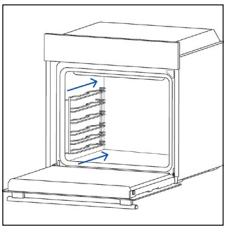
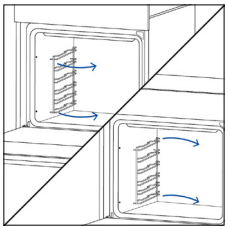
6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

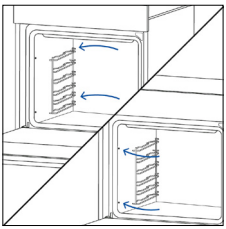
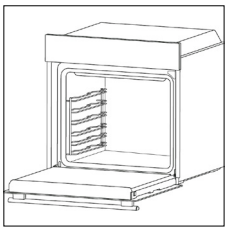
Уверете се, че почиствате принадлежностите старателно след всяка употреба и ги подсушавате с кърпа. За устойчиви остатъци помислете за накисване на принадлежностите в смес от вода и сапун за приблизително 30 минути, преди да ги измиете повторно.

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.

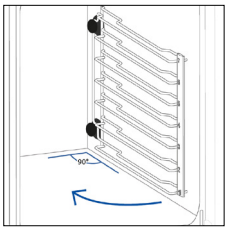



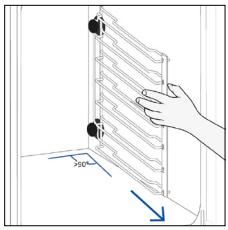




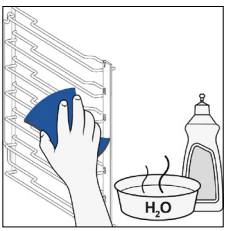
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почиствате, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

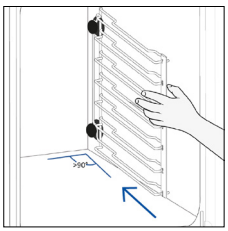
– **Модел на 7 нива***

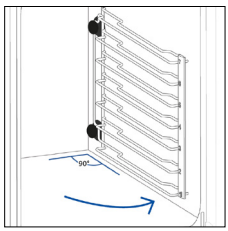
1. Отстранете страничните скари, като първо издърпате предната част по посока на стрелката и отделите задната част от винтовете.
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте страничните скари в обратен ред: позиционирайте задната част между винтовете и натиснете предната част по посока на стрелката.









* В зависимост от модела на фурната.

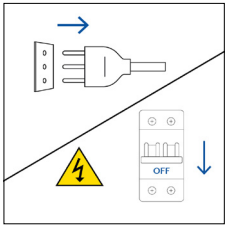
6.4. ПОДДРЪЖКА

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

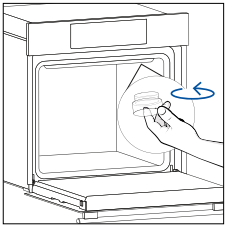
Смяна на крушката отгоре:

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.

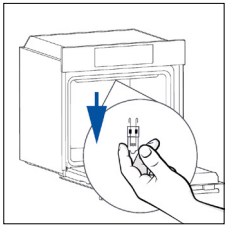
Стъпка 1



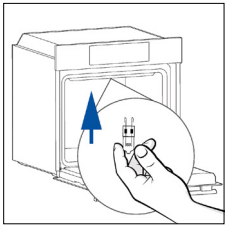
Стъпка 2



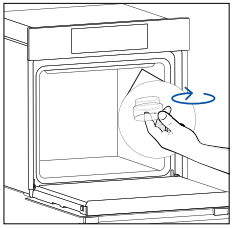
Стъпка 3



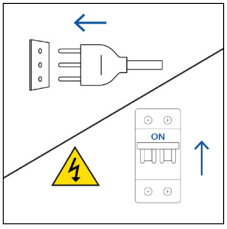
Стъпка 4

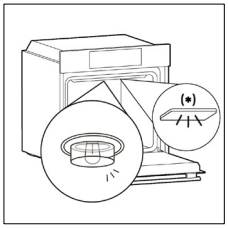


Стъпка 5



Стъпка 6



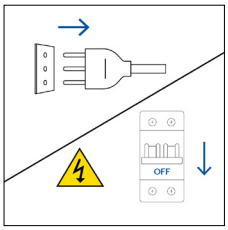


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)
* В случай на проблеми с тази лампа се свържете с обслужване на клиенти.

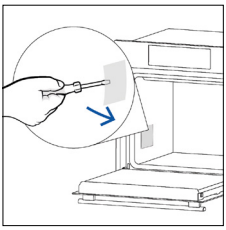
Смяна на страничната крушка:

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.

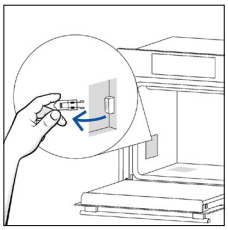
Стъпка 1



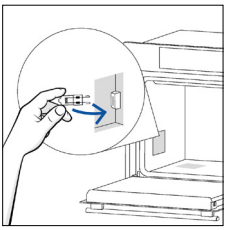
Стъпка 2



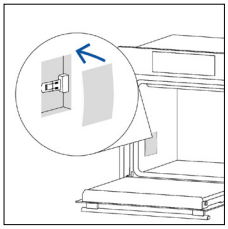
Стъпка 3



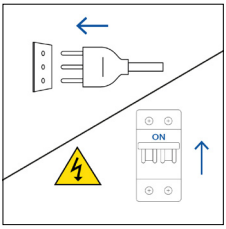
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6



Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

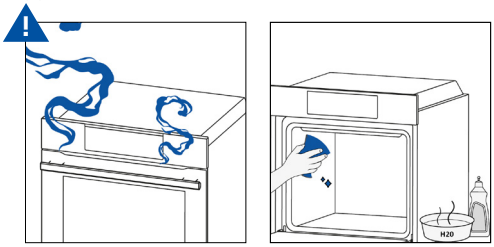
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

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.

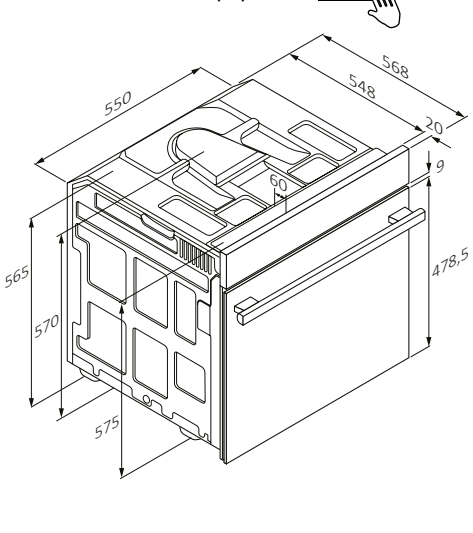
8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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.

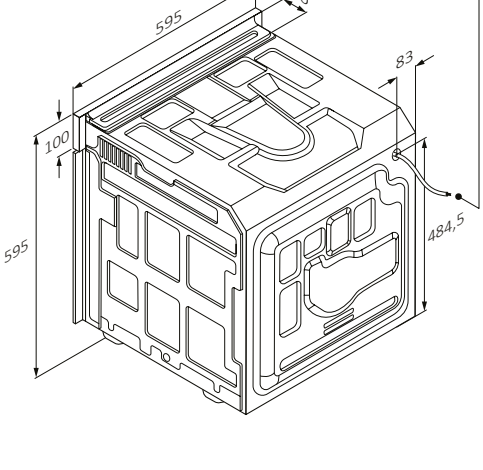
9. МОНТИРАНЕ

Можете да видите видеоклипа за монтиране на продукта, като сканирате QR кода.

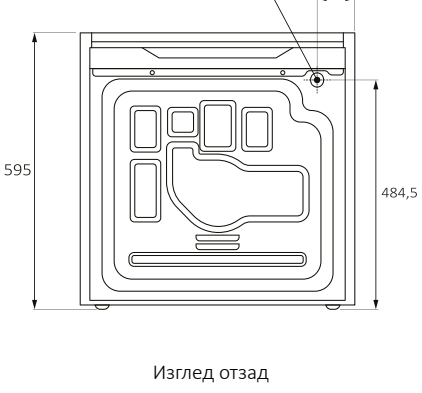
или като кликнете върху това link



Кабел 1100



Кабел 1100

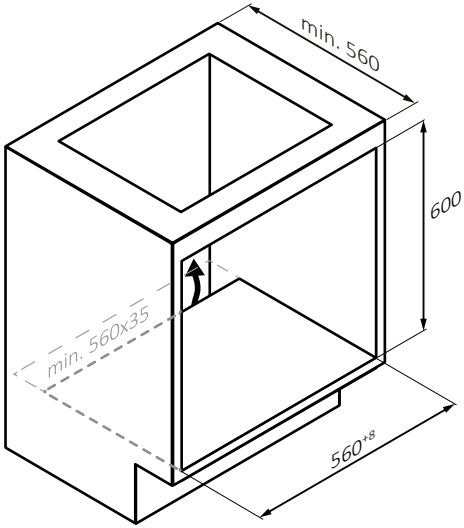


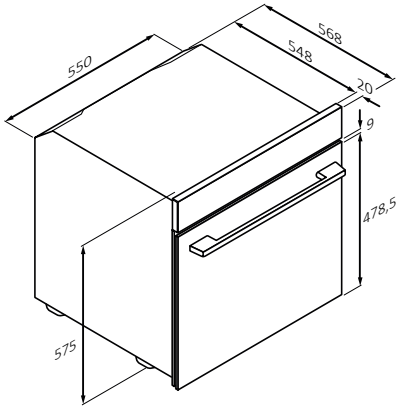
Изглед отзад

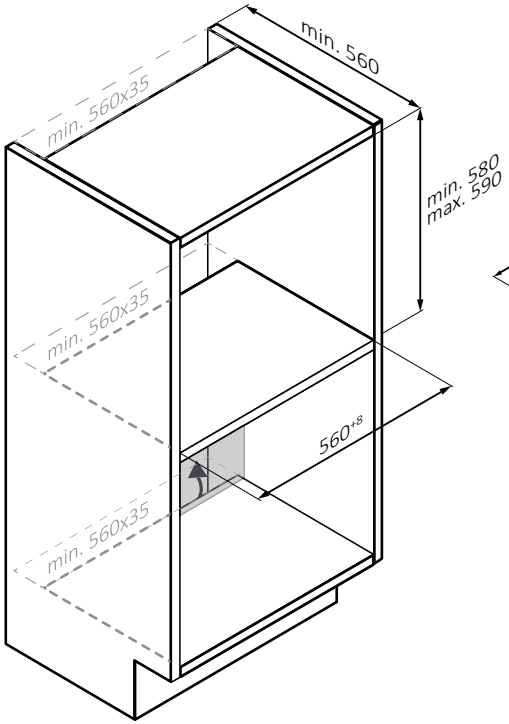


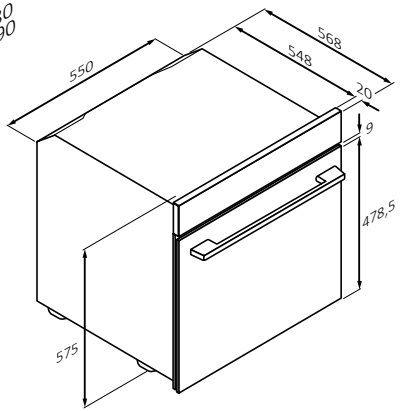
Изглед отстрани

mm

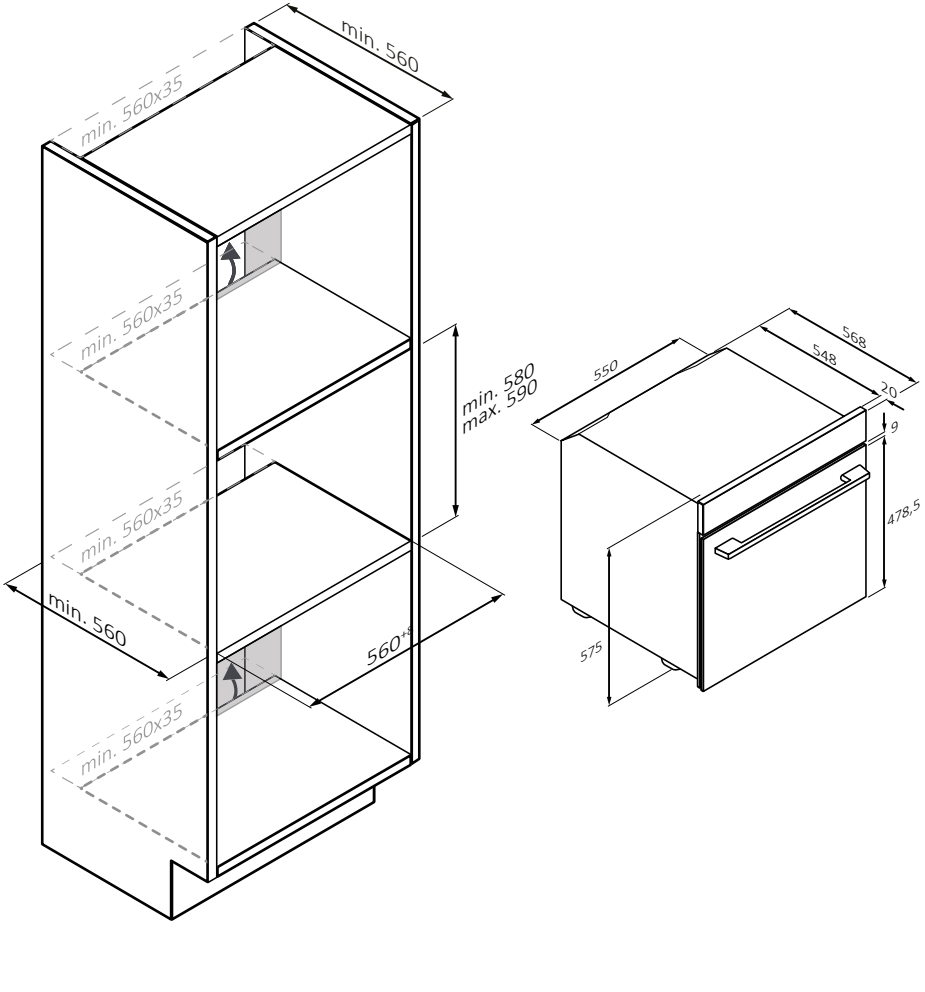

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

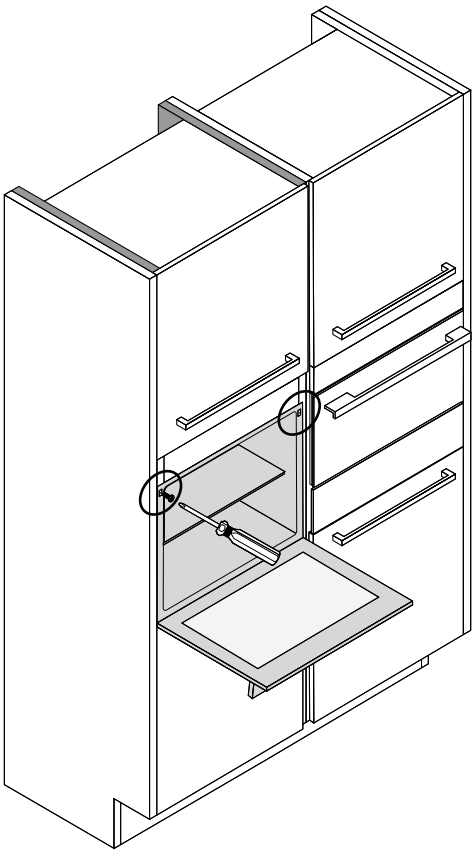

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

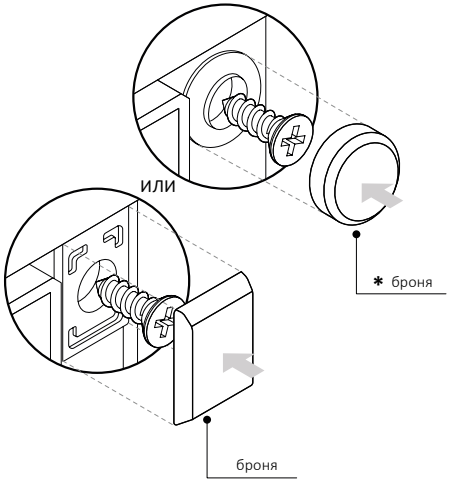

550
568
548
20
9
478,5
575

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;

* Ovisno o modelu 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 zatvorite 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 LAKU 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
- Donji dio prostora za pečenje punite isključivo pitkom vodom za vrijeme rada funkcije pare.

UPOZORENJA ŽIČENA TEMPERATURE SONDA*

- Kada je odabran program kuhanja, zaslon prikazuje zadanu temperaturu, ali nikada nije viša od 200°C: temperatura koja se može odabrati također je ograničena na 200°C.

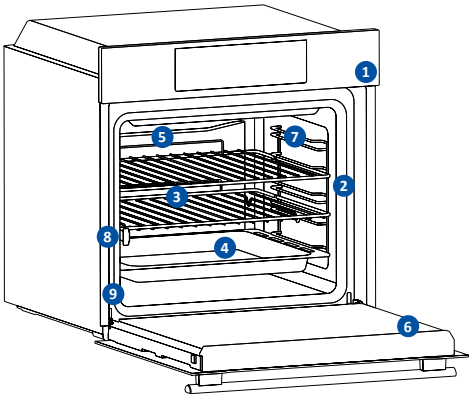
UPOZORENJA (*ZA POSUDU ZA PARU)

- ⚠ **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.

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

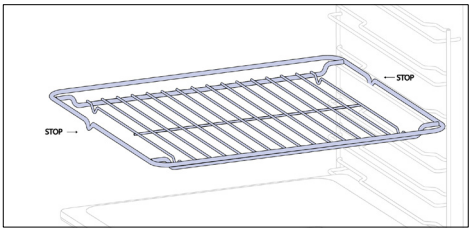


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posluživnik**
5. **Pokrov ventilator**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Serijski broj i QR kod**

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

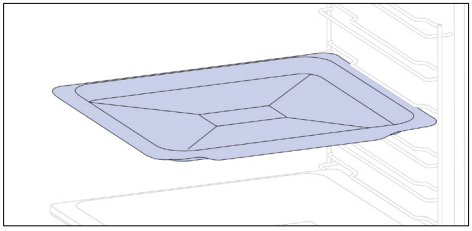
2.2. PRIBOR

Metalna rešetka



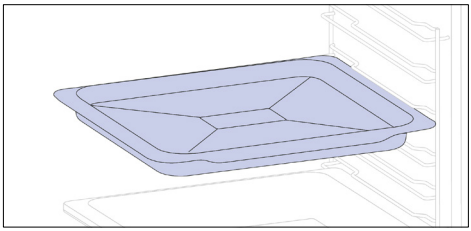
Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu izravno na nju; umjesto toga upotrijebite papir za pečenje ili prikladne limove za pečenje.

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.

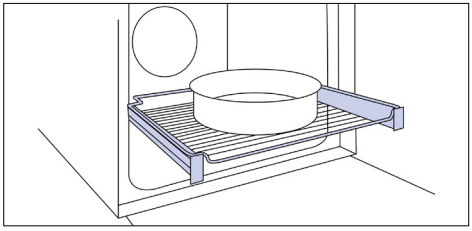
Duboka ladica



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.

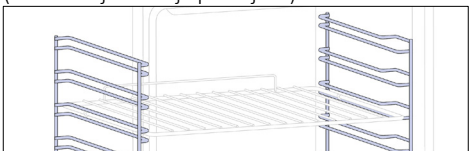
Teleskopske vodilice

(samo ako je uređaj opremljen*)



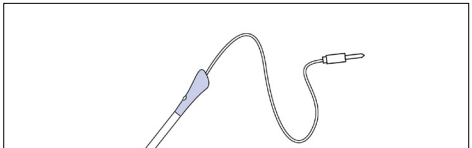
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

Bočne žičane rešetke
(samo ako je uređaj opremljen*)



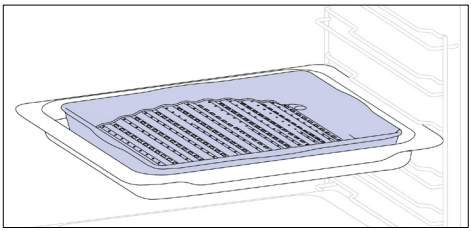
Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.
NAPOMENA: 6 ili 7 razina, ovisno o modelu.

Preci Probe (samo ako je uređaj opremljen*)



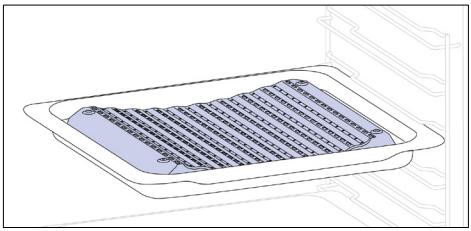
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada je postavljena u hranu i povezana s pećnicom, putem kabela omogućuje upravljanje unutarnjom temperaturom hrane tijekom njene pripreme. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Dvostruki pladanj - način rada roštilja
(samo ako je uređaj opremljen*)



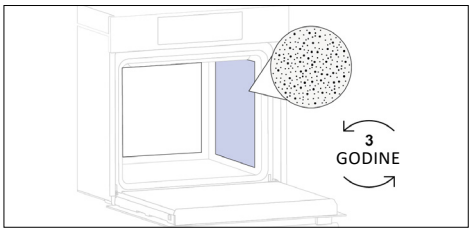
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

Dvostruki pladanj – PARNI način rada
(samo ako je uređaj opremljen*)

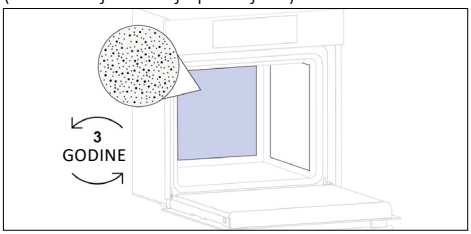


Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

Katalitičke ploče (samo ako je uređaj opremljen*)

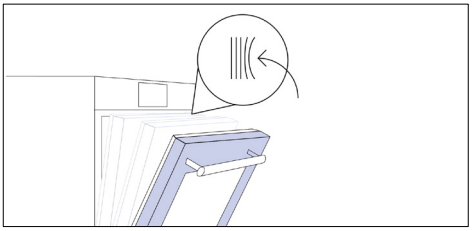


Katalitičke Pokrov ventilator
(samo ako je uređaj opremljen*)



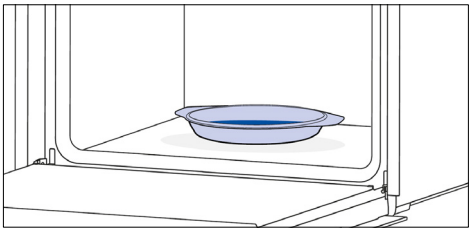
Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine uporabe (u ciklusa 2/3 kuhanja tjedno).

Šarke za postupno zatvaranje / otvaranje
(samo ako je uređaj opremljen*)



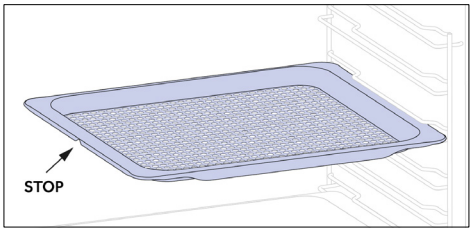
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

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.

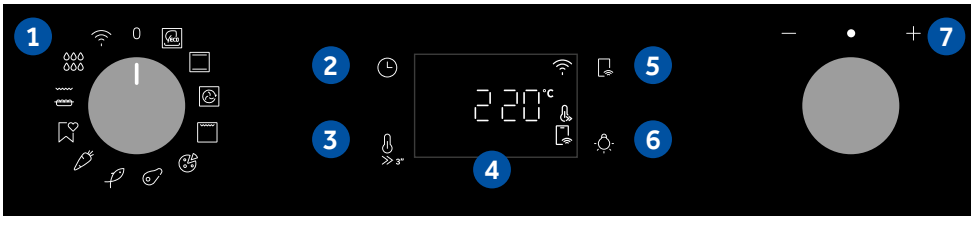
Airfry tava (samo ako je uređaj opremljen*)



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.

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. Ručica izbornika funkcije
2. Vrijeme
3. Temperatura
4. Zaslon LED
5. Daljinsko upravljanje
6. Lampica
7. Birač

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 4 osnovne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Vrijeme	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dva puta za minutni podsjetnik (dostupno u stanju pripravnosti), I pritisnite tri puta za odloženi start. U stanju pripravnosti dostupan je samo kuhinjski tajmer.
3"	**Temperatura**	Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, pritisnite i držite 3 sekunde za aktiviranje opcije brzog zagrijavanja (dostupno samo tijekom faze zagrijavanja pećnice). Kada je zagrijavanje aktivno, na zaslonu će se prikazati odgovarajuća ikona.
	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.

2.4. POVEZIVOST

Parametri bežične veze

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Najveća snaga [mW]	100	10

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 se birač funkcija postavi u položaj različit od nule.

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:
Wi-Fi modul se isključuje kada se birač funkcija postavi u nulti položaj.
Ako se gumb postavi u drugi položaj, otvorite izbornik za Wi-Fi i odaberite isključeno kako biste deaktivirali Wi-Fi.

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.

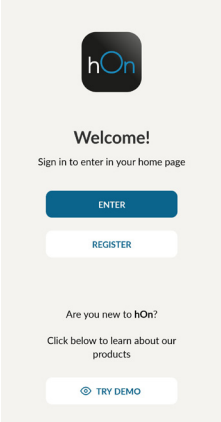
Available on the App Store

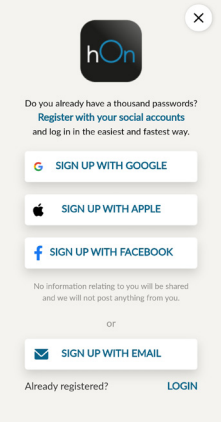
GET IT ON Google Play

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

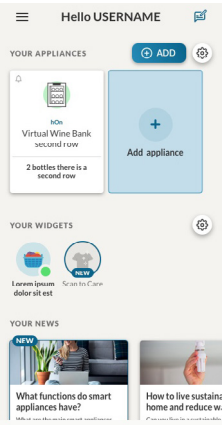




BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

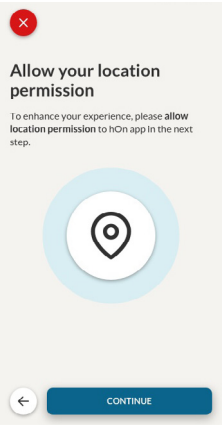
1. korak

- Odaberite „Add appliance” (Dodaj uređaj).



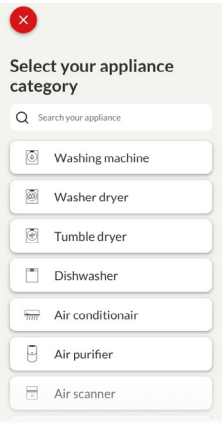
2. korak

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



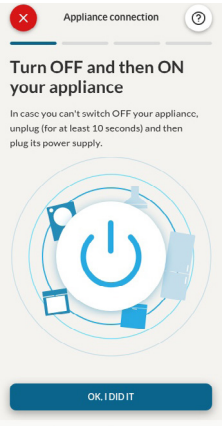
3. korak

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



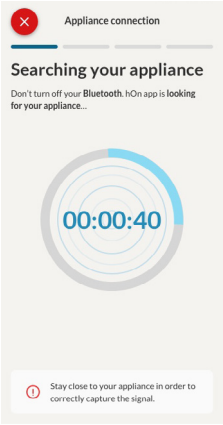
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



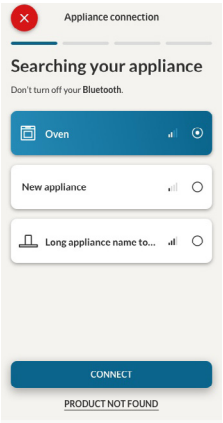
5. korak

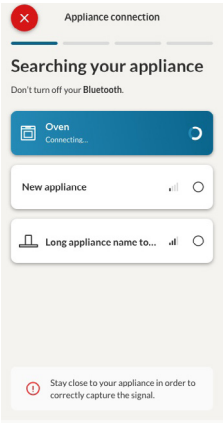
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj.



6.1-6.2. korak

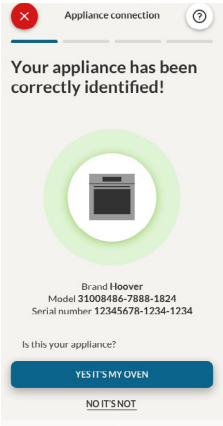
- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Connect" (Poveži se) i pričekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.

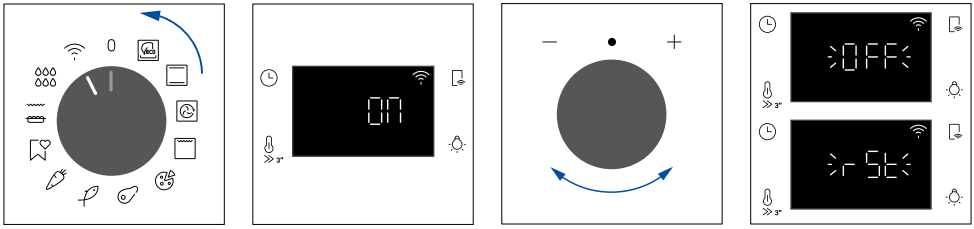


KAKO PROMIJENITI POSTAVKE WIFI MREŽE

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 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. Okrenite birač funkcija u izborniku Wi-Fi mreže.
2. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
3. Okrećite birač 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:

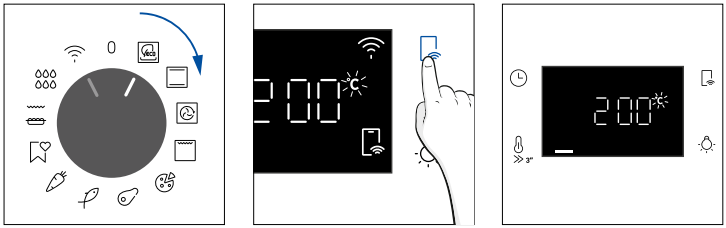
1. Okrenite birač funkcija u izborniku Wi-Fi mreže..
2. Pritisnite .
3. Na zaslonu će se prikazati „hOn”. Prikazat će se ikone Wi-Fi mreže i daljinskog upravljanja.
4. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.



Daljinsko upravljanje moguće je aktivirati i tijekom kuhanja pritiskom na odgovarajući gumb

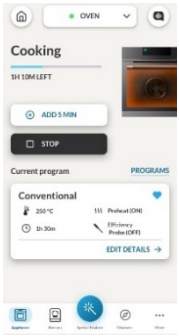


Kako zaustaviti daljinsko upravljanje:
Dok je program kuhanja u tijeku, možete ga zaustaviti izravno na proizvodu okretanjem birača funkcija u drugi položaj. Ovi postupci prekidaju postupak kuhanja.
Drugi način - pritisnite odgovarajuće gumbe na daljinskom upravljaču koji je isporučen s vašim uređajem. Ovi postupci prekidaju postupak kuhanja.



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)

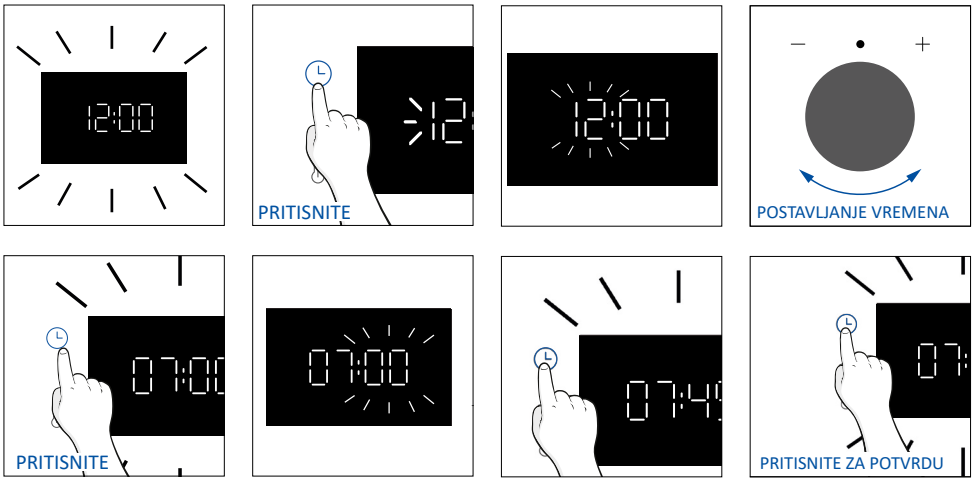
Kako funkcionira statusna traka

Statusna traka, na temelju postavljenih programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju zagrijavanje, prikazuje povećanje temperature tijekom ove faze. U programima kuhanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuhanja i ciklusa čišćenja.

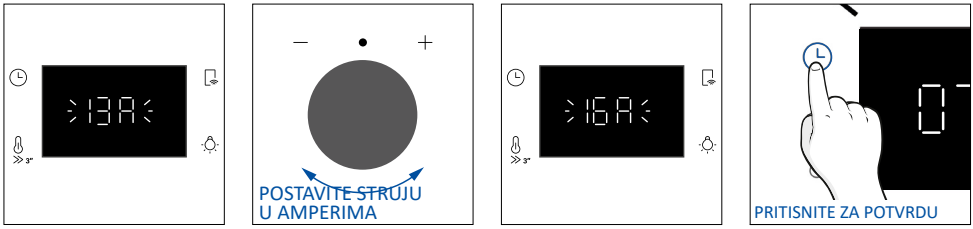
3.2. PRVA UPOTREBA

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 desnim biračem postavite trenutačne sate. Pritisnite ponovno ◷ i slijedite isti postupak za postavljanje minuta. Za potvrdu pritisnite još ◷ jednom.

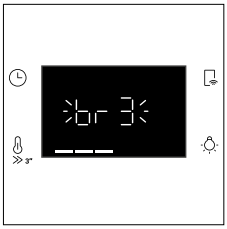
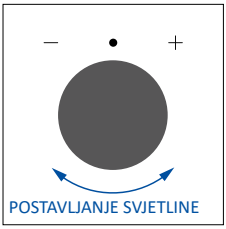


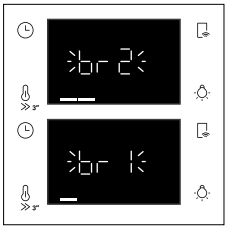
- **STRUJA U AMPERIMA:** Ova postavka utječe samo na snagu koja se troši tijekom brzog predgrijavanja. Postavka na 16A jamči kraće vrijeme predgrijavanja kada je aktivirana funkcija brzog predgrijavanja. Ako vaš dom ima nižu dostupnu snagu, ovu postavku možete promijeniti na 13A. Ova postavka utječe 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. Okretanjem desnog birača odaberite željenu vrijednost, a zatim pritisnite ◷ za potvrdu.



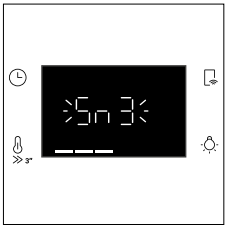
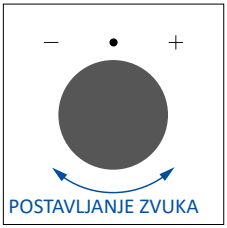
NAPOMENA: Opcija postavljanje struje u amperima dostupna je samo tijekom početne ugradnje. Želite li promijeniti postavljenu struju u amperima, pogledajte upute nakon ugradnje.

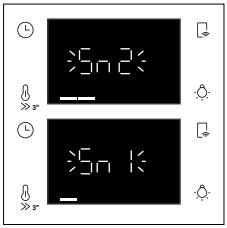
- **SVJETLINA:** Na zaslonu je prikazan simbol „br”. Brojevi predstavljaju intenzitet svjetline koji možete uređivati okretanjem desnog birača. Za potvrdu pritisnite ⏲




- **ZVUK:** Na zaslonu se prikazuje simbol „Sn”. Brojevi predstavljaju jačinu zvuka koju možete uređivati okretanjem desnog birača. Za potvrdu pritisnite ⏲



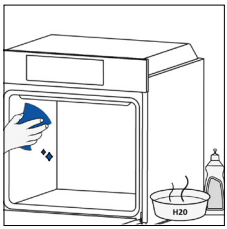

- **UPUTE ZA NAKON UGRADNJE**

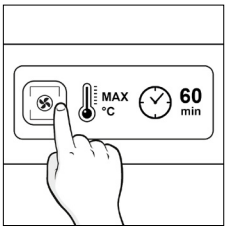
Kad je pećnica u stanju pripravnosti, moguće je vratiti se na početne postavke istovremenim pritiskom gumba za temperaturu i lampicu na 5 sekundi.

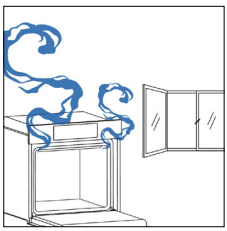


3.3. PRELIMINARANO ČIŠĆENJE

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.







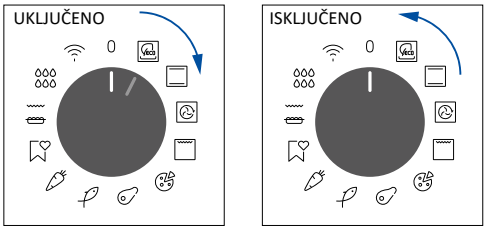
4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

Uređaj je konstruiran da bude “spreman jednim dodirom” i okretanjem gumba birača pećnica počinje raditi na zadanim postavkama.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje pećnice okrenite birač funkcija (udesno/ulijevo) i odaberite program pečenja.
Želite li je isključiti, postavite birač funkcija u položaj „0”.

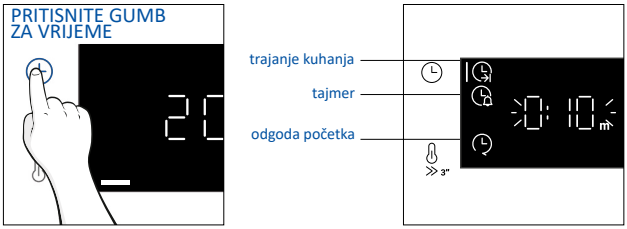


PODEŠAVANJE PROGRAMA KUHANJA

Okrenite birač funkcija i odaberite željeni program. Na zaslonu će se pojaviti zadana temperatura koja se može urediti u svakom trenutku okretanjem desnog birača (udesno za povećanje i ulijevo za smanjenje temperature).

IZBORNIK VREMENA

Pristupite izborniku vremena pritiskom na ⏲. Za navigaciju dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

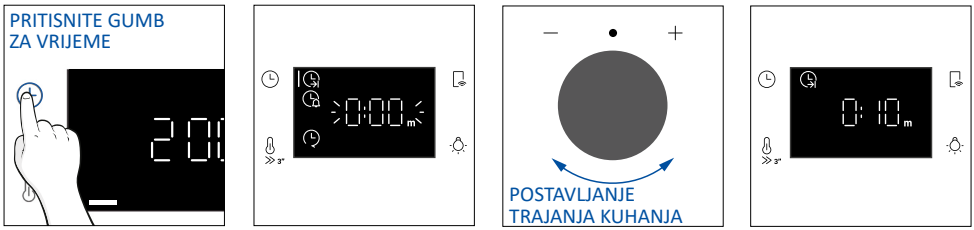


NAPOMENA: nije moguće postaviti nekoliko parametara istovremeno, stoga u memoriji ostaje samo posljednji, a prethodni se briše.

TRAJANJE KUHANJA

Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Trajanje kuhanja". Zatim biračem odaberite vrijednost.



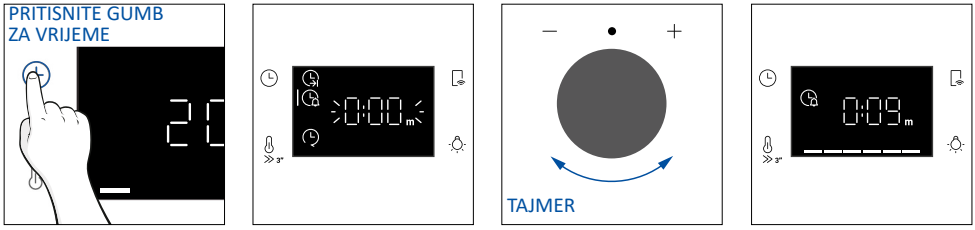
Odbrojavanje počinje po završetku zagrijavanja (ako je uređaj opremljen). Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti vrijednost trajanja okretanjem desnog birača. Kad istekne vrijeme trajanja, kuhanje se zaustavlja.

FUNKCIJE SA ZAGRIJAVANJEM: Kada je trajanje kuhanja podešeno, kada pećnica pošalje obavijest o završetku zagrijavanja, stavite hranu u pećnicu i dajte ručnu potvrdu (dodirnite gumb za vrijeme) za početak odbrojavanja za kuhanje.

TAJMER

Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice.

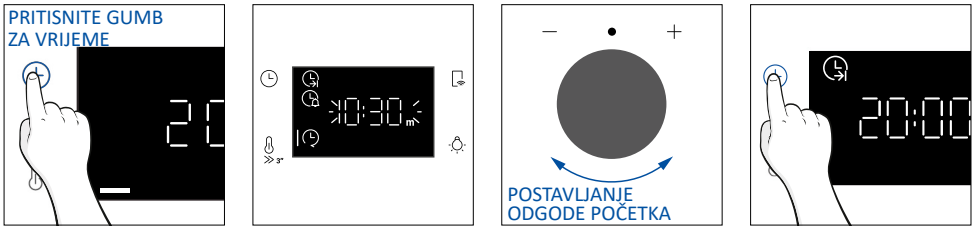
AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir funkcije „Tajmer". Zatim biračem odaberite vrijednost.



Kada je funkcija postavljena, primarni podaci koji se prikazuju na zaslonu označavaju vrijeme.
Za uređivanje temperature pritisnite za ulazak u namjenski način uređivanja. Po isteku vremena, kuhanje se nastavlja dok lijevi birač ne okrenete u položaj 0.
Ovu funkciju možete podesiti i kad je pećnica u stanju pripravnosti pritiskom gumba . Kad je uključena, tajmer radi neovisno o funkcijama kuhanja.

ODGODA POČETKA

Omogućuje odabir vremena početka kuhanja.
AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Time (Vrijeme). Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Odgoda početka". Zatim biračem podesite vrijeme početka kuhanja.

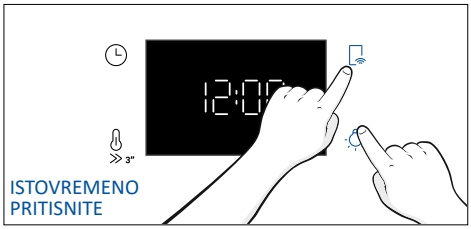


NAPOMENA: Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna zajedno s funkcijama roštilja.

DODATNE FUNKCIJE

SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana kako bi se spriječila bilo kakva neželjena uporaba od strane maloljetnika. Da biste je aktivirali, istovremeno pritisnite gumbe Lampe i Daljinskog upravljača 3 sekunde. Na korisničkom sučelju pojavit će se ikona s lokot. U ovom stanju, korisničko sučelje pećnice je zaključano i nije moguće vršiti promjene u postavkama. Sigurnosna blokada za djecu ostaje aktivna čak i ako se lijevi gumb vrati u položaj OFF. Da biste deaktivirali dječju bravu, ponovno pritisnite gumbe Lampe i Daljinskog upravljača 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. Kada je trajanje kuhanja podešeno, kada pećnica pošalje obavijest o završetku zagrijavanja, stavite hranu u pećnicu i dajte ručnu potvrdu (dodirnite gumb za vrijeme) za početak odbrojavanja za kuhanje. NAPOMENA: Ako je postavljen odgođeni početak, ručna potvrda nije potrebna, kuhanje će automatski započeti prema programiranom odgođenom početku.

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.
Kada predgrijavanje završi, zaslon će treptati i začut će se zvučni signal: dodirnite ⏲ kako bi program kuhanja nastavio.

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police (Model sa 6 razina)	Predloženi položaj police (Model sa 7 razina)	Zagrijavanje	Prijedlozi
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampica u unutrašnjosti je isključena
	*Konvencionalna	200°C 30- 250/300°C***	L2/L3	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.
	Više razina	160°C 50- 250/300°C***	L4 (jedna ladica) L2+L5 (dvije ladice) L2+L4+L6 (tri ladice)	L3 (jedna ladica) L3+L6 (dvije ladice) L2+L4+L6 (tri ladice)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 za rijetku hranu, L4 za deblju hranu.	L7 za rijetku hranu, L5 za deblju hranu.	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).
	**Gratiniranje (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	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.

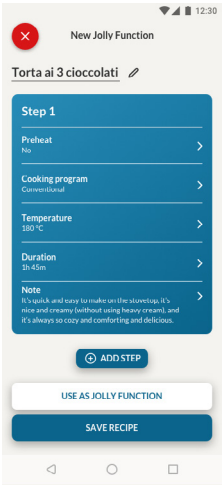
* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.
*** Ovisno o modelu pećnice.

4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
	Pizza	300°C 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
	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.

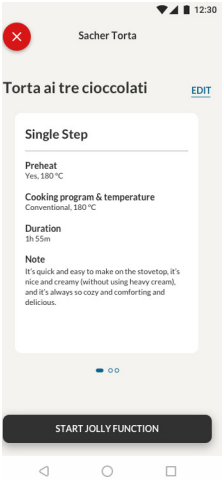


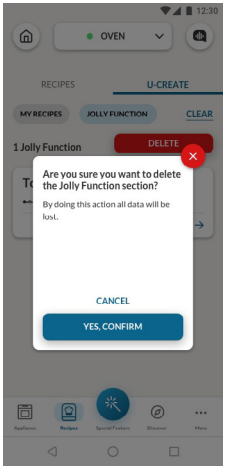
Kako podesiti funkciju Jolly:

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.





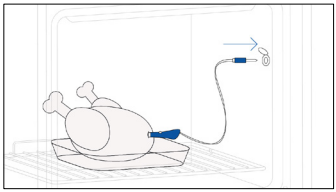
Kako izbrisati funkciju Jolly:

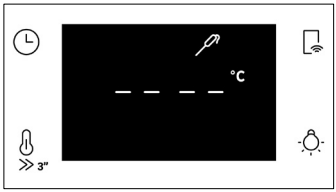
Za uklanjanje funkcije Jolly s korisničkog sučelja pećnice, otvorite odjeljak s U-CREATE aplikacije.
Dodirom na karticu recepta označenu kao funkciju Jolly moguće ju je izbrisati klikom na crveni gumb „Delete” (Izbriši).
Prikazat će se skočni prozor s upitom za potvrdu postupka. Ako nastavite, funkcija Jolly spremljena u pećnici bit će uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

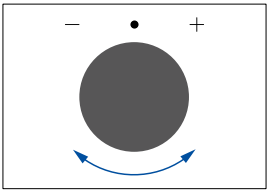
PRECI PROBE

Način upotrebe proizvoda:

1. Priključite sondu u predviđeni priključak na pećnici i umetnite pribor u hranu. Ako želite koristiti sondu, umetnite ju prije pokretanja funkcije.
2. Na zaslonu će se prikazati ikona sonde. Dostupne su samo namjenske funkcije ili programi kuhanja. Od tog trenutka prikazana temperatura odnosit će se na sondu
3. Pogledajte funkciju kuhanja i za početak postavite ciljanu temperaturu sonde. Pećnica će zatim koristiti podatke sonde za praćenje unutarnje temperature hrane i zaustaviti kuhanje nakon što dosegne željenu temperaturu.
   NAPOMENA: Kada koristite sondu, nema potrebe za postavljanjem tajmera za kuhanje; on će se automatski zaustaviti nakon što se dosegne temperatura.
4. Nakon postizanja željene unutarnje temperature oglasit će se alarm i pećnica će se isključiti. Prije vađenja hrane iz pećnice, pažljivo izvadite sondu iz hrane.





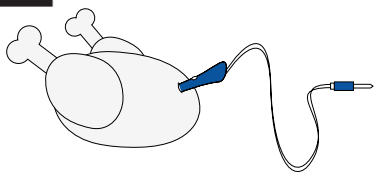


Na zaslonu će se prikazati ikona sonde. Kad je ova ikona aktivna, dostupne su samo određene funkcije ili programi kuhanja. Ako pokušate koristiti druge funkcije, pećnica će prikazati poruku „can't: use probe" (Nije moguće korištenje sonde).



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, Konvencionalna + 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 najdebljoj piti. 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

4.2.3. ZNAČAJKA S VIŠE KORAKA

Višestupanjska funkcija omogućuje održavanje prethodno postavljenih parametara kuhanja (temperatura i vrijeme) dok se mijenja funkcija tijekom kuhanja, okretanjem birajućeg kotačića.
Funkcija je dostupna za sve funkcije osim ECO i JOLLY.

* Ovisno o modelu pećnice.

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	Konvencionalna	180°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	Konvencionalna Pizza	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	Konvencionalna	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	Zagrija-vanje	Položaj police	Volumen vode *	Raspon temperature (°C)	Vre-menski raspon (min)	Temperatura sonde za meso (ako je dos-tupna)	Opis
	Meso	NE	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, perad i komade mesa.
	Riba	NE	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Cijela riba i fileti.
	Povrće	NE	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Pečeno povrće i krumpir
	Meso + Para (***)	NE	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, perad i komade mesa.
	Riba + Para (***)	NE	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Cijela riba i fileti.
	Povrće + Para (***)	NE	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Pečeno povrće i krumpir
	Kruh + Para (hON app)	NE	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Za kruh ili štruce kruha
	Pekara sve u + Para (hON app)	NE	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Za dizanje tijesta i izravno pečenje kruha ili štruca kruha u posudi. Ukupno vrijeme kuhanja obuhvaća 60 minuta procesa dizanja.

[1] dno šupljine
[2] Posuda za paru

* Dodajte vodu na dno šupljine ili u posebnu posudu (ako postoji). Ne stavljajte vodu kada je pećnica vruća kako biste izbjegli oštećenje emajla.
*** Ovisno o modelu pećnice.

NAPOMENA: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuhanja, preporučuje se izbjegavanje programa everyday cooking i odabir standardnih funkcija.

NAPOMENA: za pripremu hrane možete koristiti način rada “Easy Steam” s izbornikom kategorije hrane. Način rada “Easy Steam” može se koristiti za dobivanje hrskavije kore i sjajnije površine. Način rada “Easy Steam” koristite za pečenje na jednoj razini i nemojte zagrijavati. Ulijte količinu vode navedenu u tablici u udubinu ili u posudu (smještenu u udubinu pećnice)* i aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Vrijednosti u tablici su prosječni parametri za svaku skupinu hrane. Mogu se mijenjati prema željama.

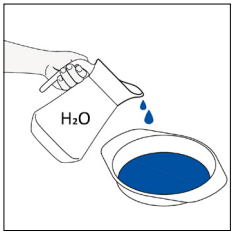
* Ovisno o modelu pećnice.

*** Nakon korištenja načina rada “Easy Steam”**
Ovisno o učestalosti uporabe i tvrdoći vode, mrlje od kamenca mogu ostati u donjem dijelu radnog prostora.
Nakon korištenja načina rada “Easy Steam”, ostavite uređaj da se prije čišćenja ohladi.
Kako biste uklonili mrlje od kamenca, u donji dio radnog prostora ulijte mješavinu od 100 ml octa i 50 ml vode.
Pričekajte oko 10 minuta, a zatim obrišite mekom krpom.

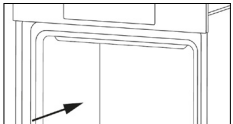
*** Nakon upotrebe posude za kuhanje na pari**
Ovisno o učestalosti korištenja i tvrdoći vode, u posudi mogu ostati mrlje od kamenca.
Nakon korištenja posude za paru, ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja.
Za uklanjanje mrlja od kamenca ulijte mješavinu 150 ml octa i 50 ml vode u posudu.
Nakon otprilike 10 minuta obrišite mekanom krpom.

*NAČIN UPOTREBE POSUDE ZA PARU ZA PROGRAME KUHANJA NA PARI

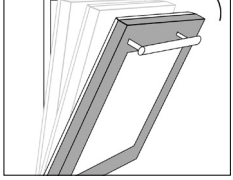
Nakon odabira programa kuhanja na pari nastavite kako slijedi:

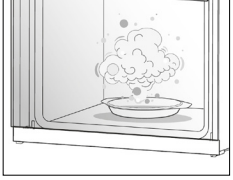


1. Dodajte preporučenu količinu vode u posudu za kuhanje na pari iz slavine ili pomoću vrča.



2. Stavite posudu za kuhanje na pari na dno pećnice.





3. Provjerite je li vrata pećnice zatvorena.

Prikazat će se zadano vrijeme i program kuhanja će automatski započeti nakon jedne sekunde. Vrijeme se može mijenjati okretanjem desne tipke; Temperatura kuhanja može se promijeniti pritiskom na namjensku ikonu. Oba parametra mogu se postaviti unutar ograničenog raspona, kao što je prikazano u gornjoj tablici.

* 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
Komorač	1 ladica	Povrće	200°C	Metalna rešetka	L3	30-40
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)

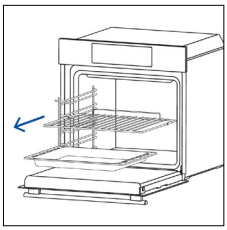
Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.

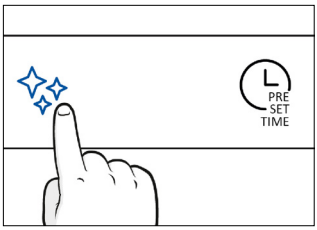
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane ostavit će bijeli sloj na emajliranim površinama. Ako želite ukloniti te čestice, obrišite krpom natopljenom u vrućoj vodi sa sapunom i upotrijebite četku ili čeličnu vunu. Prikladna sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje pećnice.

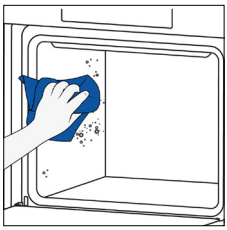
Kako funkcionira:

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.





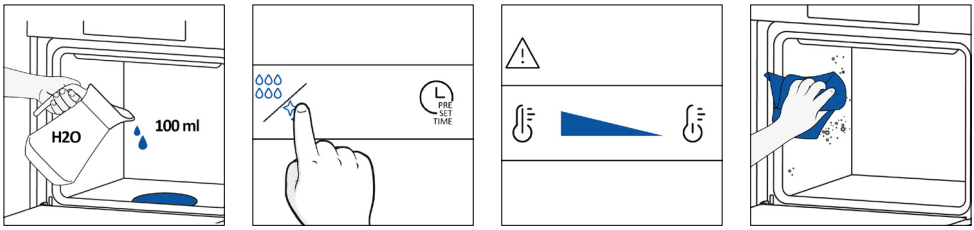


H_2O cleaning

Funkcija H_2O 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.



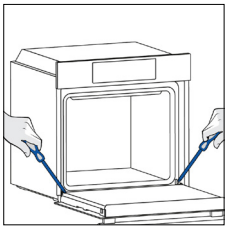
Katalitičko čišćenje (*ovisno o modelu pećnice)

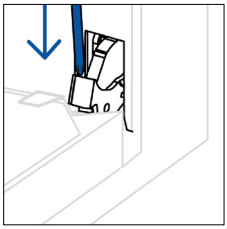
Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom. Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja.
Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u 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.

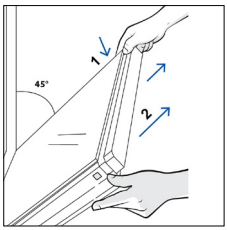
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

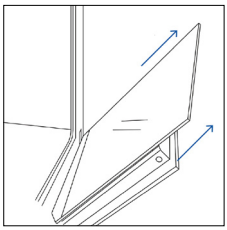




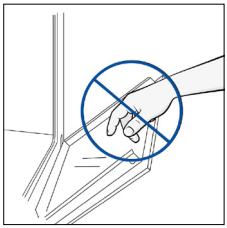
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



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).



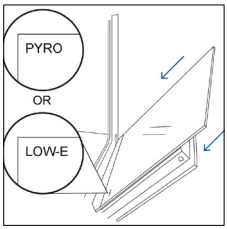
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.



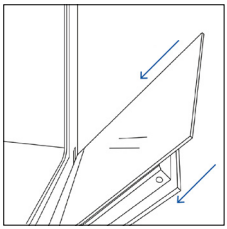
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



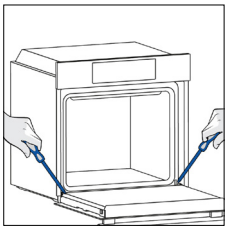
6. IVratite staklene ploče, pazeći da je nal-jepnica „Low-E/PYRO” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.

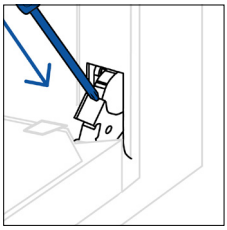


7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.





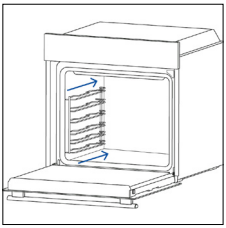
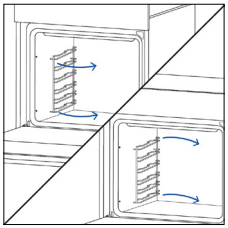
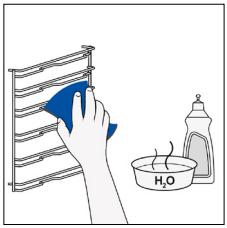
6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

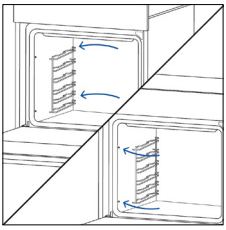
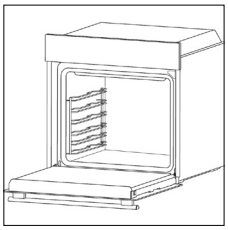
Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

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.

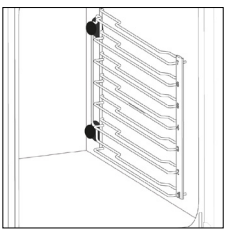
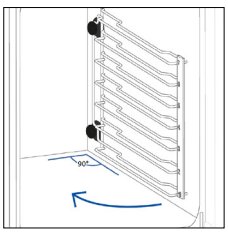




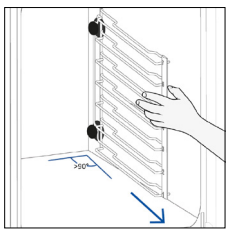



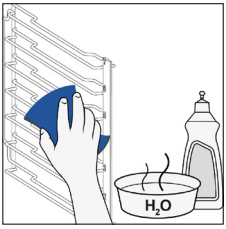
⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne koristite abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje, jer mogu nepopravljivo oštetiti emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbjeljivača (amonijak).

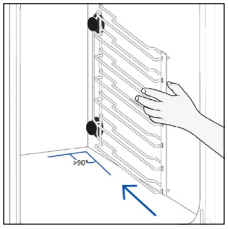
– **Model sa 7 razina ***

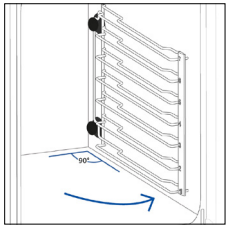
1. Uklonite bočne nosače tako što ćete prvo povući prednji dio u smjeru strelice i odvojiti stražnji dio od vijaka.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom: postavite stražnji dio između vijaka i gurnite prednji dio u smjeru strelice.









* Ovisno o modelu pećnice.

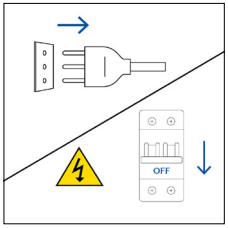
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

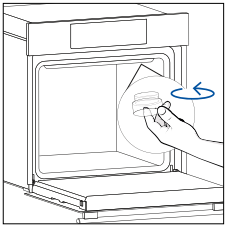
Zamjena žarulje na vrhu:

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.

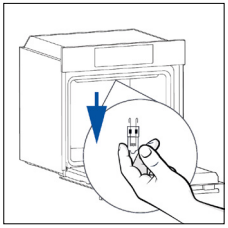
1. korak



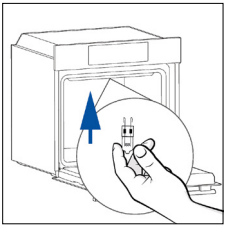
2. korak



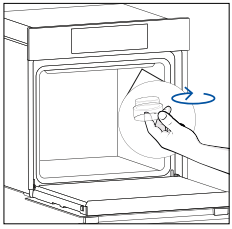
3. korak



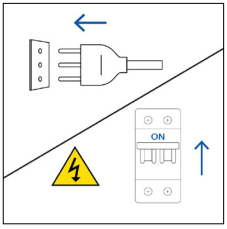
4. korak

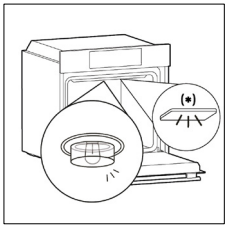


5. korak



6. korak



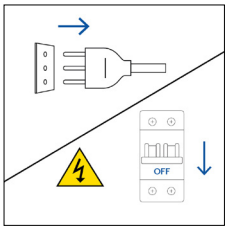


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)
* U slučaju problema s ovom lampom obratite se korisničkoj službi.

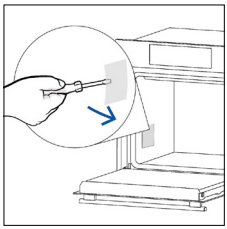
Zamjena bočne žarulje:

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.

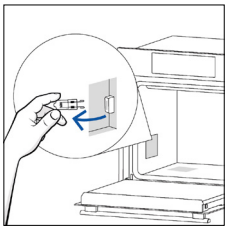
1. korak



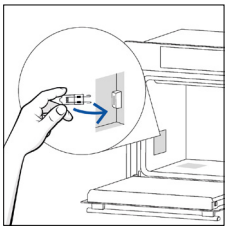
2. korak



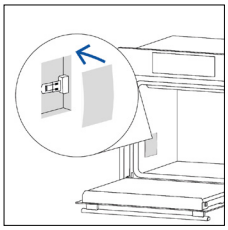
3. korak



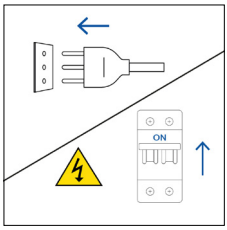
4. korak



5. korak



6. korak



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

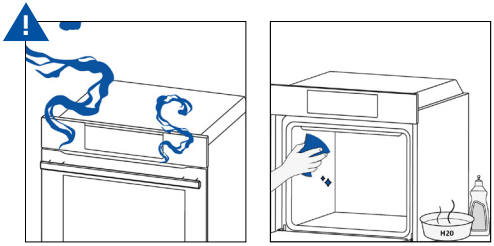
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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.

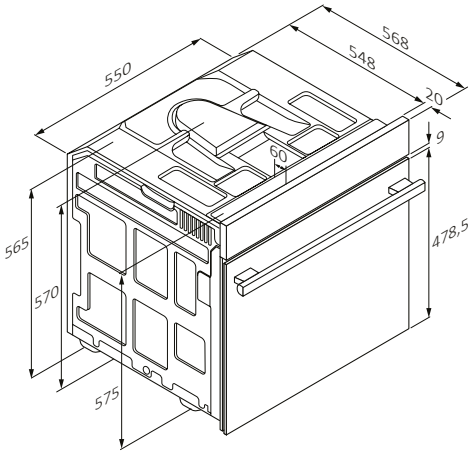
8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

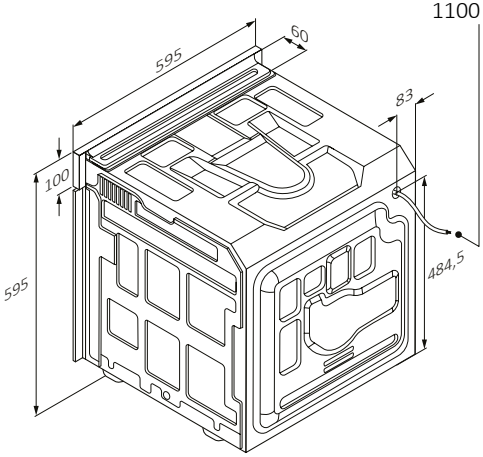
Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i pokušajte ju napuniti.
Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka 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.

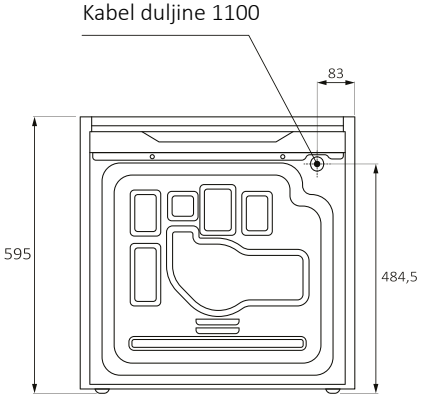
9. UGRADNJA

Videozapis za ugradnju proizvoda možete pogledati skeniranjem QR koda.

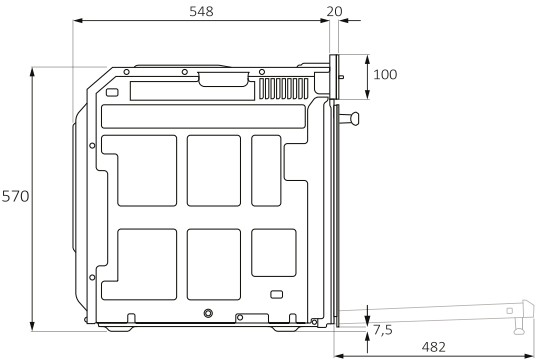
ili klikom na ovo **link**





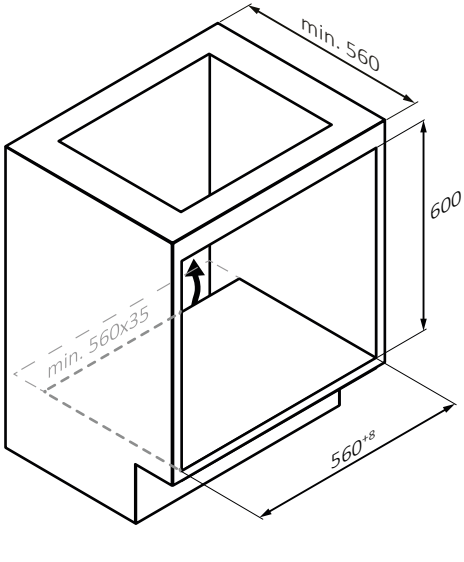


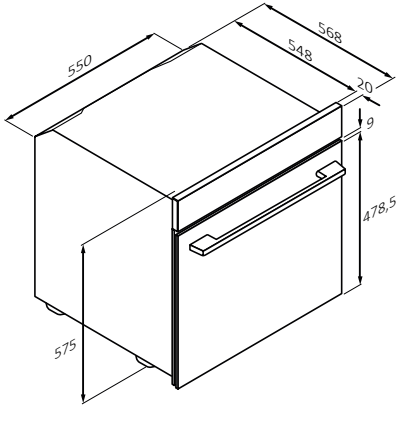
Vista posteriore

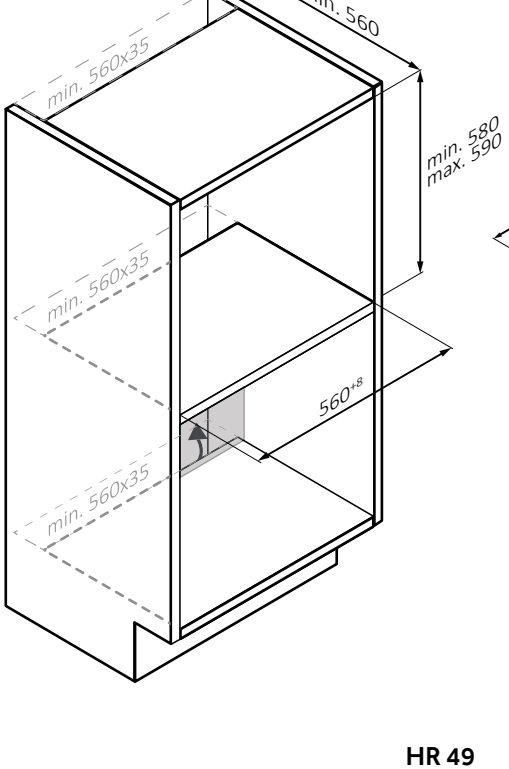


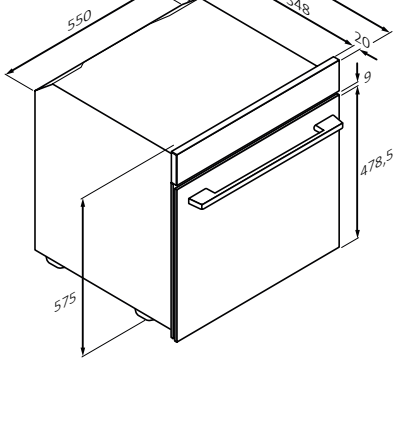
Vista laterale

mm

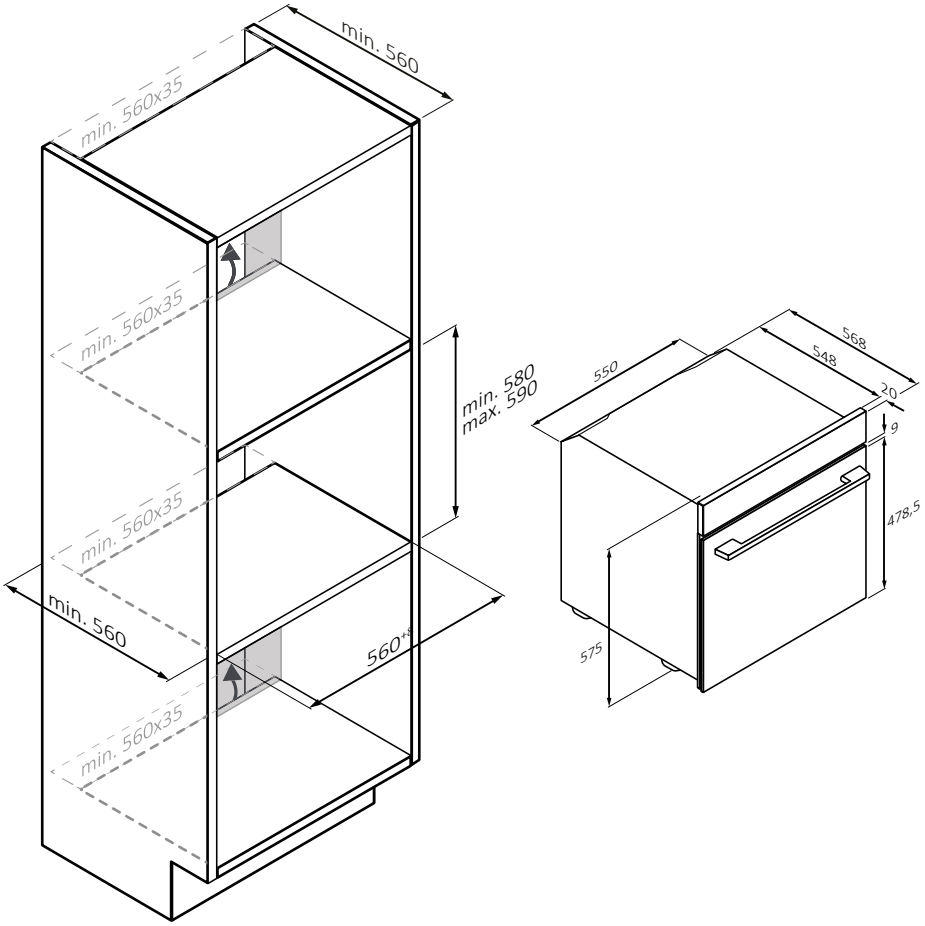

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

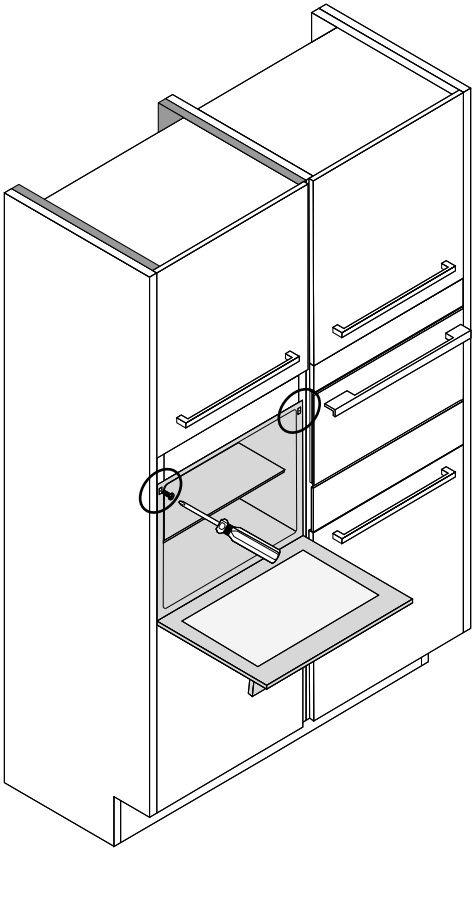

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

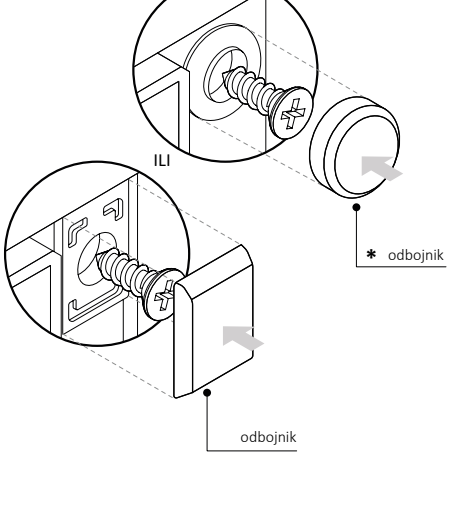

550
568
548
20
9
478,5
575

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

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 короткий відрізок боку (між зупинкою та крайньою точкою) спрямований усередину пічі. 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.

* залежить від моделі

- 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ EASY STEAM)

- ⚠ **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.
- Використовуйте лише питну воду для заповнення дна камери в разі застосування функції обробки парою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРОВОДОВИЙ ДАТЧИК ТЕРМОЩУПА*

- Якщо обрано програму приготування, на дисплеї відображається температура за замовчуванням, але вона ніколи не перевищує 200 °C: налаштування температури також обмежується 200 °C.

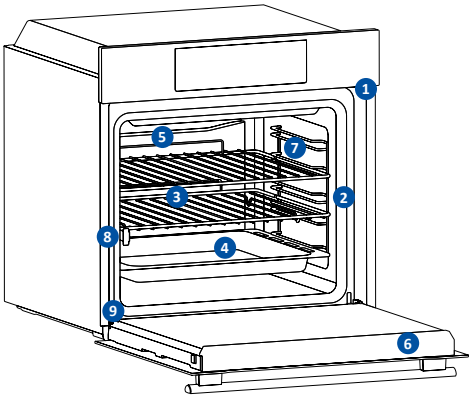
ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ ПАРОВОГО РЕЗЕРВУАРА)

- ⚠ **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

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

2.1. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

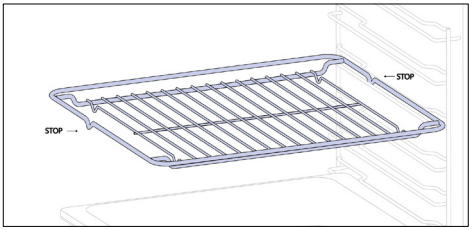


1. **Панель керування**
2. **Номери місць на полицях**
3. **Металеві решітки**
4. **Дека**
5. **Кришка вентилятора**
6. **Дверцята духової шафи**
7. **Бічні дротяні решітки** (за наявності: тільки для плаской камери)
8. **Телескопічні напрямні**
9. **Серійний номер і QR-код**

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

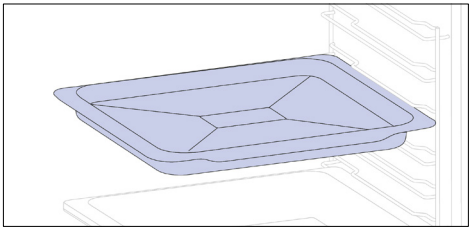
2.2. ПРИЛАДДЯ

Металева решітка



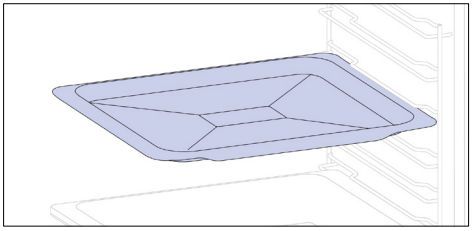
Решітка в духовці — це знімна та регульована полиця, на якій розміщено кухонне начиння, і яку можна налаштувати на різну висоту залежно від потреб приготування. Не кладіть продукти безпосередньо на неї; натомість використовуйте пергаментний папір або відповідні деки для випічки.

Глибоке деко



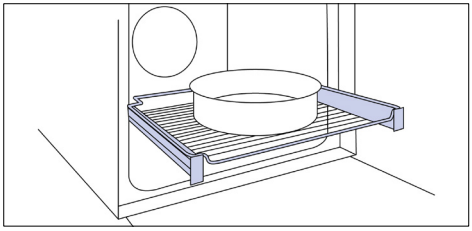
Глибоке деко ідеально підходить для приготу- вання страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

Деко для випікання (лише за наявності*)



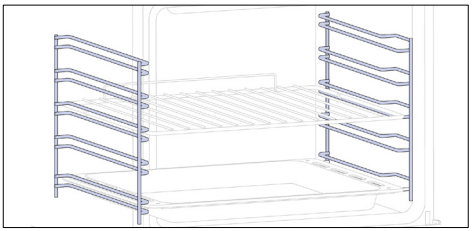
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

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.

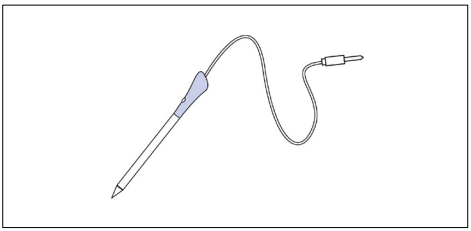
Бічні дротяні напрямні (лише за наявності*)



Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

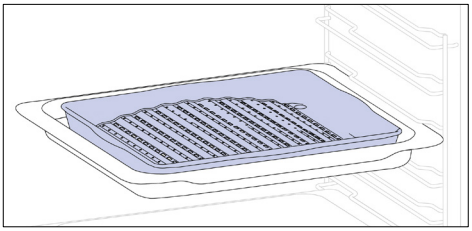
ПРИМІТКА. 6 або 7 рівнів залежно від моделі.

Preci Probe (лише за наявності*)



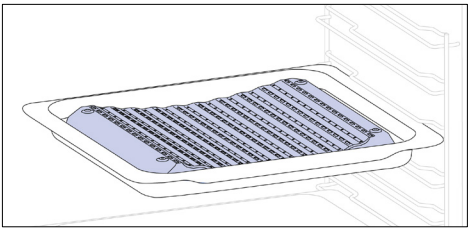
Цей зонд для м'яса є датчиком температури, який вставляється в продукт, підключається до духової шафи за допомогою кабелю і дозволяє контролювати внутрішню температуру продукту під час приготування. В основному викори-стовується для риби й м'яса.

Подвійне деко – режим барбекю
(лише за наявності*)



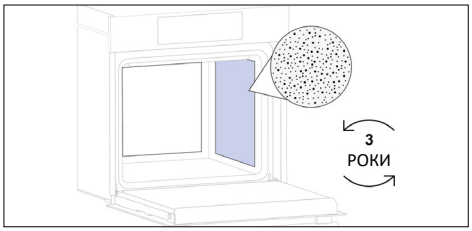
Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки дренажу жиру на дні деко.

Подвійне деко – режим ПАРИ
(лише за наявності*)

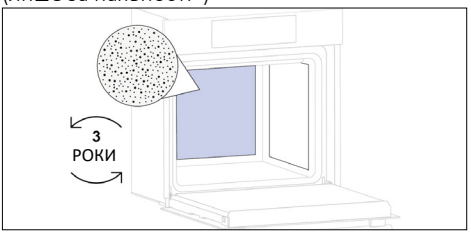


Увігнута форма забезпечує правильну цир-куляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або "волога" страва.

Каталітичні панелі (лише за наявності*)



Каталітичні Кришка вентилятора
(лише за наявності*)



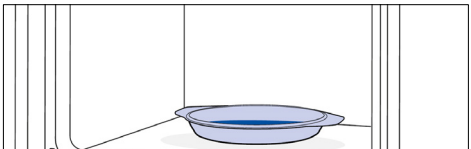
Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропористу структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

Петлі з функцією плавного зачинення/ відчинення (лише за наявності*)



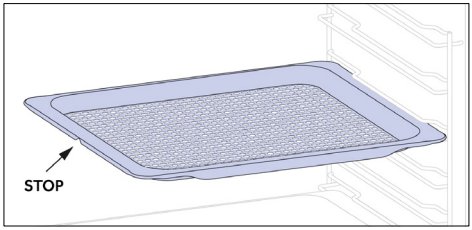
Петлі з функцією плавного зачинення / відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

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.

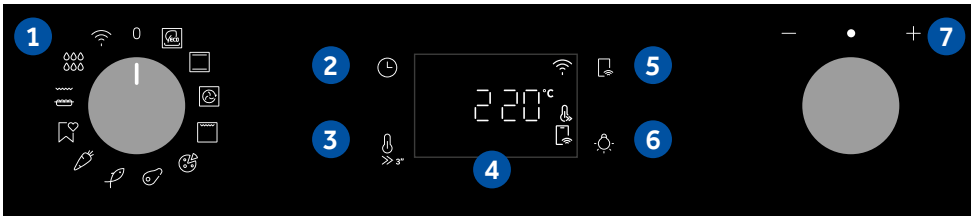
Деко-аерофритюрниця (лише за наявності*)



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.

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. Ручка вибору функцій
2. Час
3. Температура
4. Світлодіодний дисплей
5. Дистанційне керування
6. Лампочка
7. Дисковий регулятор

ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

Дисплей має 4 основні функції:

Символ	Функція	Опис
	Час	Натисніть один раз для тривалості приготування, двічі для таймера (доступний в режимі очікування), і натисніть тричі для відкладеного запуску. У режимі очікування доступний лише кухонний таймер.
3"	**Температура**	Натисніть один раз, щоб перевірити температуру в камері, натисніть і утримуйте 3 секунди, щоб активувати функцію швидкого попереднього розігрівання (доступна лише на етапі попереднього нагрівання духової шафи). Коли попереднє розігрівання активне, на дисплеї буде відображатися відповідна піктограма.
	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.

2.4. З'ЄДНАННЯ

Параметри бездротового зв'язку

Технологія	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотні діапазони [МГц]	2401÷2483	2402÷2480
Максимальна потужність (мВт)	100	10

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:

Модуль Wi-Fi вмикається, як тільки перемикач функцій встановлено в положення, відмінне від нуля.

Порядок деактивації порту бездротової мережі:

Модуль Wi-Fi завжди вимкнено, коли перемикач функцій встановлено в нульове положення.
Якщо перемикач функцій встановлено в інше положення, перейдіть у меню Wi-Fi і виберіть "ВИМК", щоб вимкнути 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.

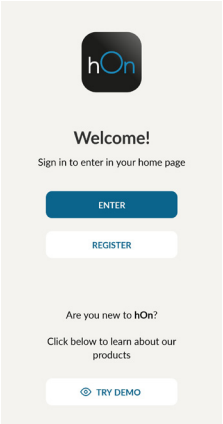
Available on the App Store

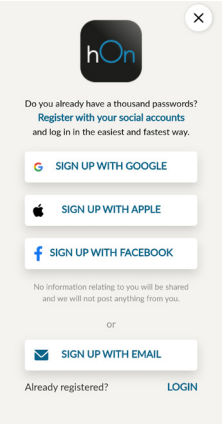
GET IT ON Google Play

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

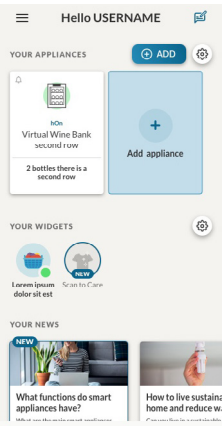




ШВИДКА РЕЄСТРАЦІЯ З’ЄДНАННЯ

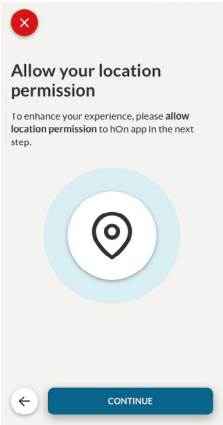
Крок 1

- Виберіть "Додати прилад”.



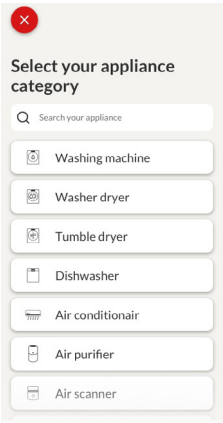
Крок 2

- Дозвольте доступ до даних про ваше місцезнаходження.



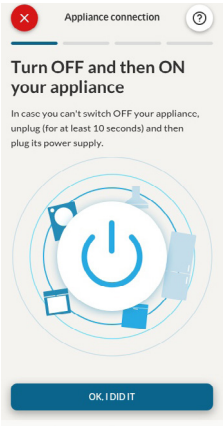
Крок 3

- Виберіть духову шафу з категорії приладів.



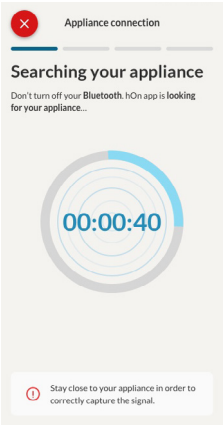
Крок 4

- Увімкніть прилад; якщо він вже увімкнений, вимкніть його та увімкніть знову.



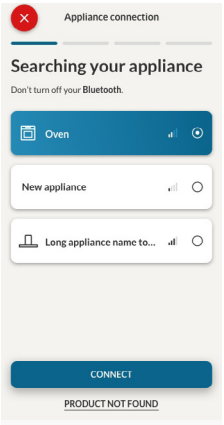
Крок 5

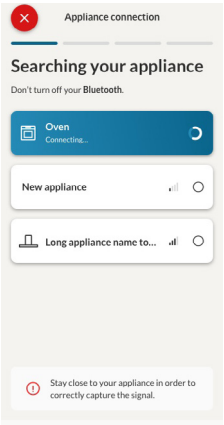
- Після увімкнення додаток hOn почне пошук вашої побутової техніки.



Крок 6.1-6.2

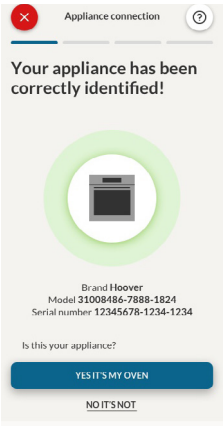
- Виберіть свій побутовий прилад, натисніть "підключитися" і зачекайте кілька секунд.





Крок 7

- Вашу духову шафу буде знайдено, і ви зможете керувати нею через hOn.

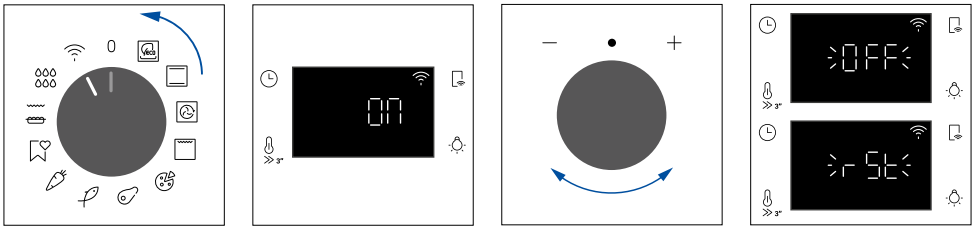


ЯК ЗМІНИТИ НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Після реєстрації приладу користувач може змінити налаштування WI-FI між:

- **WIFI ON (WIFI УВІМКНЕНО):** Відстежувати стан духової шафи можна лише за допомогою додатка.
- **WIFI 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. Поверніть перемикач функцій у меню WI-FI.
2. На дисплеї з'явиться "On" (Увімкнено).
3. Повертайте дисковий регулятор, 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.

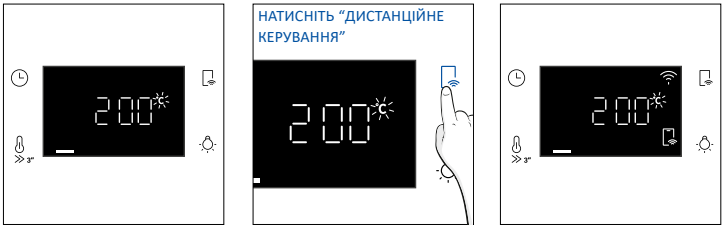
ПРИМІТКА. Воно доступне для усіх функцій приготування у виробі, за винятком програм "Запікання" та "Supergrill".

Як активувати дистанційне керування:

1. Поверніть перемикач функцій на меню WI-FI.
2. Натисніть .
3. На дисплеї з'явиться "hOn". Відображатимуться піктограми WI-FI та дистанційного керування.
4. Увійдіть у додаток, виберіть програму та почніть готувати. Під час процесу можна контролювати та змінювати параметри програми як з приладу, так і з додатка.



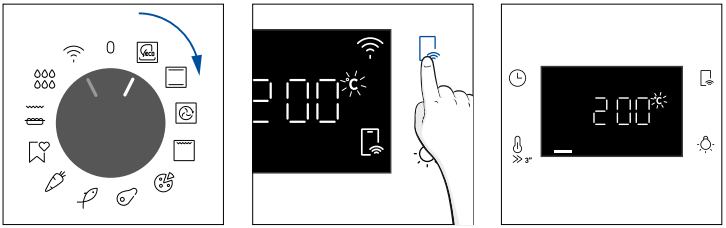
Також можна увімкнути дистанційне керування під час приготування їжі, натиснувши відповідну кнопку



Як зупинити дистанційне керування:

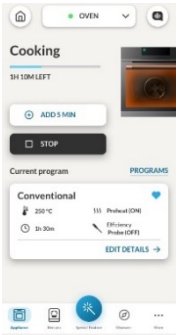
Під час виконання програми приготування їжі її можна зупинити безпосередньо на самому приладі, повернувши перемикач функцій в інше положення. Ці дії переривають процес приготування.

Інший спосіб — натиснути відповідну кнопку пульта дистанційного керування, що йде в комплекті з приладом. Ці дії переривають процес приготування.



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)

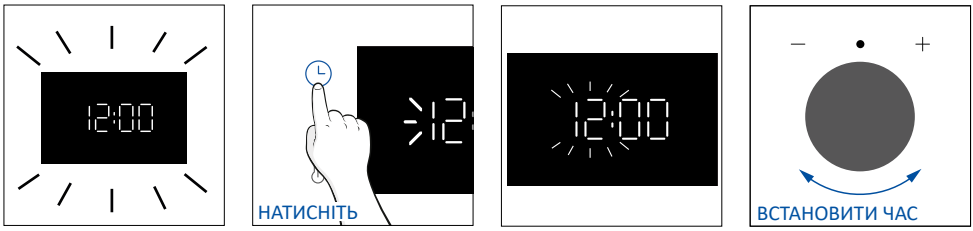
Як працює рядок стану

Рядок стану на основі встановлених програм спрощує моніторинг температури та часу. Зокрема, для функцій, пов'язаних з попереднім розігріванням, він відображає підвищення температури під час цієї фази. У програмах приготування їжі та для функції піролітичного очищення відображається зворотний відлік часу приготування і циклу очищення відповідно.

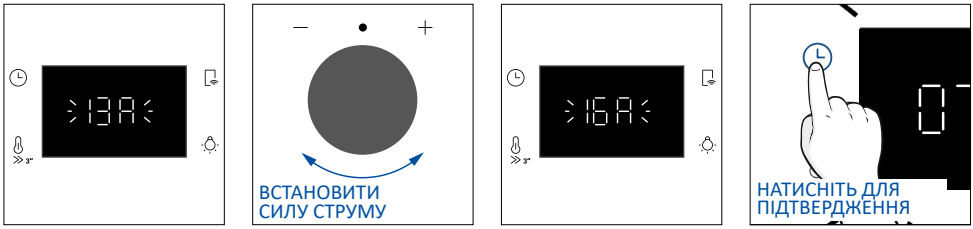
3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

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 змінити його, натисніть ◷ і скористайтеся правою ручкою, щоб налаштувати поточну годину. Натисніть ще раз ◷ і виконайте ту ж процедуру, щоб встановити хвилини. Щоб підтвердити, натисніть ще ◷ раз.

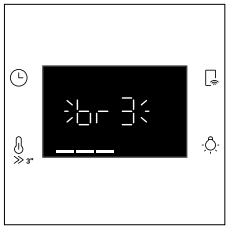


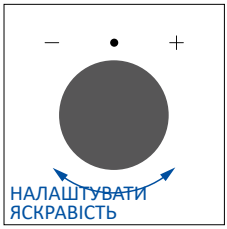
- **СИЛА СТРУМУ:** Це налаштування впливає лише на потужність, що споживається під час швидкого розігріву. Установка на 16A гарантує швидший час попереднього розігріву при активованому швидкому режимі. Якщо у вашому домі доступна менша потужність, ви можете змінити налаштування на 13A. Це налаштування впливає на швидкість нагрівання духової шафи. Вибір більш високого варіанту (16A) означає, що піч нагрівається швидше (оскільки поглинання енергії збільшується). На дисплеї відображатимуться два варіанти: 13A і 16A. Просто поверніть праву ручку, щоб вибрати потрібну, а потім натисніть ◷ для підтвердження.

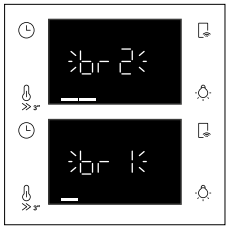


ПРИМІТКА. Опція налаштування сили струму доступна лише під час початкового встановлення. Щоб змінити налаштовану силу струму, зверніться до інструкцій по використанню після встановлення.

- **ЯСКРАВІСТЬ:** На дисплеї відображається символ “br”. Цифри відображають рівень інтенсивності яскравості, який можна редагувати, повертаючи праву ручку. Для підтвердження натисніть

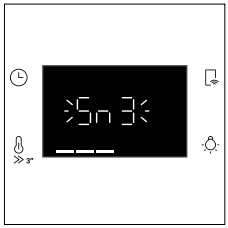


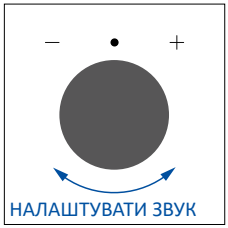


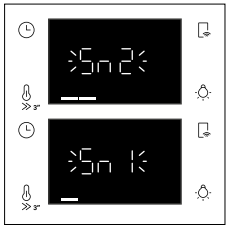




- **ЗВУК:** На дисплеї відображається символ “Sn”. Цифри відображають рівень інтенсивності звуку, який можна редагувати, повертаючи праву ручку. Для підтвердження натисніть









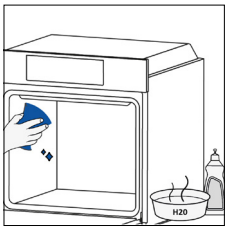
- **ІНСТРУКЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ**

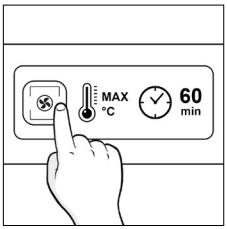
Коли духова шафа перебуває в режимі очікування, можна повернутися до початкових налаштувань, одночасно натиснувши кнопки Температура та Лампа протягом 5 секунд.

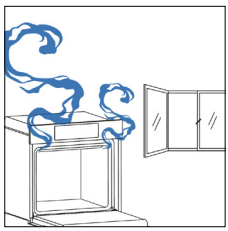


3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

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.







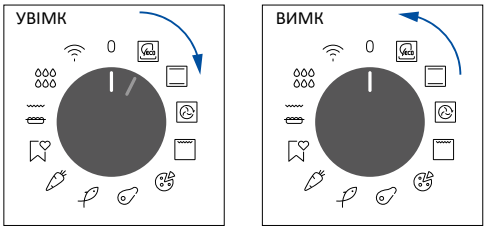
4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ

Виріб розроблено, виходячи з принципу “готовність в один дотик”. Тому, якщо повернути ручку вибору, піч почне працювати з налаштуваннями за замовчуванням.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб увімкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій (за годинниковою стрілкою/проти годинникової стрілки) і виберіть програму приготування. Щоб вимкнути її, встановіть перемикач функцій у положення “0”.

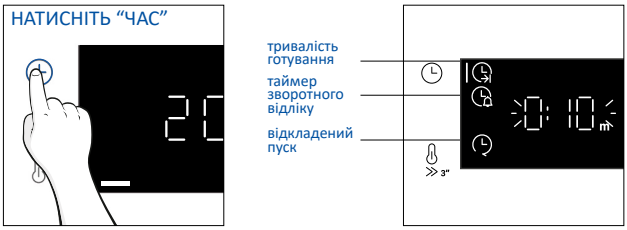


НАЛАШТУВАТИ ПРОГРАМУ ПРИГОТУВАННЯ

Поверніть перемикач функцій та виберіть потрібну програму. На дисплеї з’явиться температура за замовчуванням, яку можна редагувати в будь-який момент, повертаючи праву ручку (за годинниковою стрілкою, щоб збільшити, і проти годинникової стрілки, щоб зменшити температуру).

МЕНЮ ЧАСУ

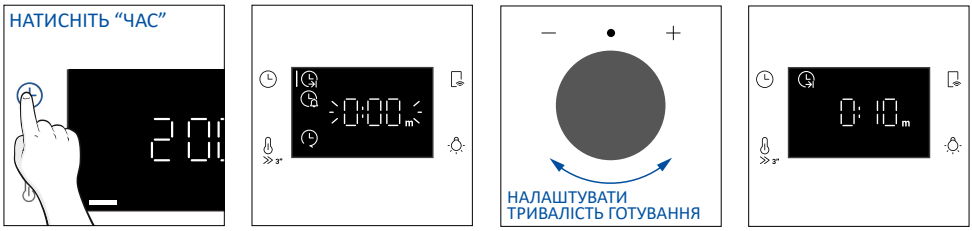
Відкрийте меню Time (Час), натиснувши . Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:



ПРИМІТКА: кілька параметрів не можуть бути встановлені одночасно, тому в пам’яті залишається лише останнє налаштування, а попереднє видаляється.

ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

Дозволяє попередньо встановити час приготування, необхідний для вибраного рецепта.
АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Time (Час). Натисніть потрібну кількість разів, щоб вибрати функцію “Тривалість готування”. Потім відрегулюйте значення за допомогою дискового регулятора.



Зворотний відлік починається в кінці попереднього розігрівання (якщо є). Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, повернувши праву ручку. Коли тривалість закінчується, приготування припиняється.

ФУНКЦІЇ З ПОПЕРЕДНІМ НАГРІВАННЯМ: Якщо встановлено тривалість приготування, коли піч повідомить про закінчення попереднього нагрівання, помістіть страву в піч і підтвердьте вручну (торкніться кнопки часу), щоб розпочати зворотний відлік часу приготування.

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Дозволяє використовувати духову шафу як будильник.
АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Time (Час). Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати функцію “Таймер зворотного відліку”. Потім відрегулюйте значення за допомогою дискового регулятора.



Коли функція встановлена, первинною інформацією, що відображається на дисплеї, завжди є час. Щоб відредагувати температуру, натисніть , аби увійти в спеціальний режим редагування. Коли тривалість закінчується, приготування продовжується до тих пір, поки ліва ручка не повернеться в положення 0.
Цю функцію можна також налаштувати, коли духова шафа перебуває в режимі очікування, натиснувши . Після увімкнення таймер працює незалежно від функцій готування в духовій шафі.

ВІДКЛАДЕНИЙ ПУСК

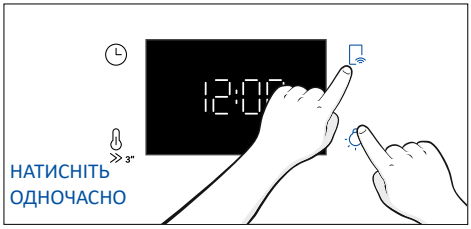
Дозволяє вибрати час початку приготування.
АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Time (Час). Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб вибрати функцію “Відкладений пуск”. Потім скористайтеся дисковим регулятором, щоб встановити час початку приготування.



ПРИМІТКА.Відкладений пуск активується лише після встановлення Тривалості приготування, і він недоступний для функцій grill.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ
БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти небажаному використанню неповнолітніми. Щоб активувати його, одночасно натисніть кнопки Лампа та Пульт на 3 секунди. На інтерфейсі користувача з’явиться піктограма з ключем. У цьому стані інтерфейс печі буде заблокований, і зміни в налаштуваннях неможливі. Блокування від дітей залишиться активним, навіть якщо повернути ліву ручку назад у положення ВИМК. Щоб вимкнути захист від дітей, ще раз натисніть кнопки Лампа та Пульт на 3 секунди (піктограма з 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. Якщо встановлено тривалість приготування, коли піч повідомить про закінчення попереднього нагрівання, помістіть страву в піч і підтвердьте вручну (торкніться кнопки часу), щоб розпочати зворотний відлік часу приготування. ПРИМІТКА: Якщо встановлено затримку старту, ручне підтвердження не потрібне, приготування почнеться автоматично відповідно до запрограмованої затримки.

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. Коли попередній нагрів завершиться, дисплей почне блимати, а сигнал подасться: натисніть ◷, щоб продовжити програму приготування.

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці (6-рівнева модель)	Рекомендоване положення полиці (7-рівнева модель)	Попереднє розігрівання	Рекомендації
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	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
	*Традиційна	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Багаторівневе приготування	160°C 50-250/300°C***	L4 (одне деко) L2+L5 (два дека) L2+L4+L6 (три дека)	L3 (одне деко) L3+L6 (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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 для рідкої їжі, L4 для густішої їжі.	L7 для рідкої їжі, L5 для густішої їжі.	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 минедві третини часу з початку її приготування.
	**Запікання (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	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.

	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування заморожених продуктів або панірованих смажених продуктів. Завдяки спеціальному деко гаряче повітря може рівномірно протікати по їжі.

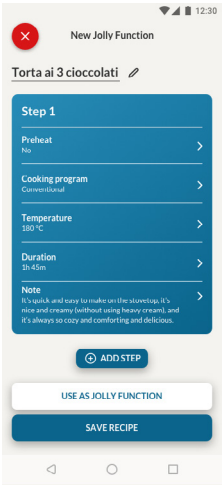
* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.
**Використовуйте із зачиненими дверцятами.
*** Залежно від моделі духової шафи.

4.2.2. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	wРекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	Рекомендації
	Піца	300°C 200-300°C	L2/L3	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ всіх видів піци без попереднього розігрівання духової шафи. Використовуйте нижчі температури для заморожених продуктів і 300°C для домашніх рецептів
	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:

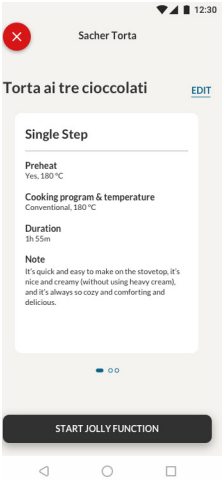
Щоб встановити функцію Jolly на духовці, відкрийте розділ U-CREATE додатка, виберіть рецепт, який ви хочете використовувати, і натисніть “Use As Jolly Function” (Використовувати як функцію Jolly).

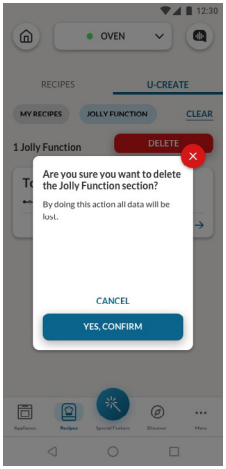
З цього моменту ви можете запустити його з приладу навіть без взаємодії з додатком. Просто поверніть перемикач функцій в положення Jolly, щоб розпочати процес приготування.

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.





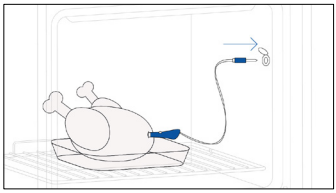
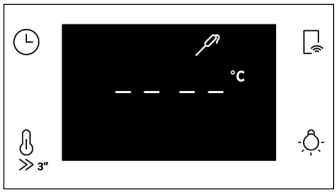
Як видалити функцію Jolly:

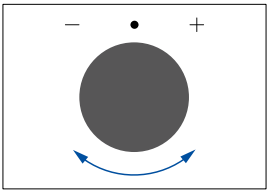
Щоб видалити функцію Jolly з інтерфейсу користувача духової шафи, перейдіть до розділу U-CREATE додатка.
Натиснувши на картку рецепта, позначену як функція Jolly, можна видалити її, натиснувши червону кнопку “delete button” (Видалити кнопку).
У спливаючому вікні буде підтверджено операцію з проханням надати підтвердження. Якщо ви продовжите, функцію Jolly, збережену в духовій шафі, буде видалено, і вона більше не буде доступна в додатку.

ДРОТОВИЙ ТЕРМОЩУП

Як користуватися термощупом:

1. Підключіть термощуп до спеціального порту на духовій шафі та вставте термощуп у страву. Якщо ви хочете використовувати зонд, вставте його перед запуском функції.
2. На дисплеї з'явиться піктограма термощупа. Доступні лише спеціальні функції або програми приготування їжі. З цього моменту відображатиметься температура термощупа
3. Виберіть функцію приготування та встановіть цільову температуру термощупа, щоб розпочати. Після цього духова шафа використовуватиме дані термощупа для моніторингу внутрішньої температури страви та припинить готування, як тільки буде досягнуто бажаної температури.
   ПРИМІТКА. Під час використання термощупа немає необхідності встановлювати таймер приготування; воно автоматично зупиниться, як тільки буде досягнуто потрібної температури.
4. Після досягнення бажаної внутрішньої температури пролунає сигнал, і духова шафа вимкнеться. Перш ніж виймати страву з духової шафи, обов'язково обережно вийміть термощуп зі страви.

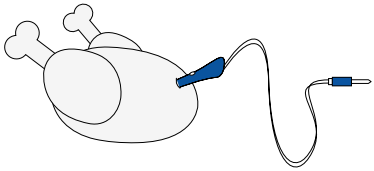


На екрані відобразиться піктограма термощупа. Коли ця піктограма активна, доступні лише певні функції або програми приготування їжі. Якщо ви спробуєте скористатися іншими функціями, на духовій шафі з'явиться повідомлення "can't: use probe" (не можна використовувати термощуп).



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 точно контролювати процес приготування.



Термощуп можна використовувати з ручними функціями (Традиційна, Традиційна + 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

4.2.3. ФУНКЦІЯ БАГАТОСТУПЕНЕВОГО ПРИГОТУВАННЯ

Функція багатокрокового режиму дозволяє зберігати раніше встановлені параметри приготування (температуру та час) під час зміни режиму приготування шляхом повороту регулятора. Функція доступна для всіх режимів, крім ECO та JOLLY.

* залежить від моделі

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	Традиційна	180°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 коржики	Тостовий хліб	1	Supergrill	05	Hi	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	Традиційна Піца	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	Традиційна	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	Аерофри-тюрниця**	220°C	Ні	Деко-аерофри-тюрниця**	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 випікання	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 випікання	L3+L6	35-45
		3	Багаторівневе приготування	140°C		Деко для випікання	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 випікання	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 200°C	Так Ні	Металева решітка + Форма для кішу	L3 L2	45-60 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 300°C	Так Ні	Деко для випікання	L2	15-20 18-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Глибше + Деко для випікання	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 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 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 L4	50-60
	Півень	1	Багаторівневе приготування Запіканка	220°C	Так	Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1.	L3 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
	М'ясо	Ні	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Для смаження яловичини, телятини, свинини, птиці та шматків м'яса.
	Риба	Ні	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Для цілої риби й філе.
	Овочі	Ні	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Для смажених овочів і картоплі.
	М'ясо +Пара (***)	Ні	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Для смаження яловичини, телятини, свинини, птиці та шматків м'яса.
	Риба +Пара (***)	Ні	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Для цілої риби й філе.
	Овочі +Пара (***)	Ні	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Для смажених овочів і картоплі.
	Хліб +Пара (hON app)	Ні	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Для хліба або буханців хліба
	Пекарня все в+Пара (hON app)	Ні	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Для розпушування та безпосереднього випікання хліба або буханців хліба в контейнері. Загальний час приготування становить 60 хвилин розпушування.

[1] дно порожнини
[2] Ємність для парогенерації

* Додайте воду на дно камери або в спеціальну посудину (якщо вона є). Не наливайте воду, коли духовка гаряча, щоб уникнути пошкодження емалі.
*** Залежно від моделі духової шафи.

ПРИМІТКА. Якщо після вимкнення духової шафи потрібно продовжити готування, рекомендується уникати використання програм everyday cooking, а замість цього вибрати стандартні функції.

ПРИМІТКА: Для приготування страв можна використовувати режим «Easy Steam» з меню категорій продуктів. Режим «Easy Steam» можна використовувати для отримання більш хрусткої скоринки й більш глянцевої поверхні. Використовуйте режим «Easy Steam» для приготування на одному рівні без попереднього розігрівання. Налийте в камеру або в ємність (помістивши її в камеру духовки)* об'єм води, зазначений у таблиці, та увімкніть функцію, коли духовка охолоне. Значення в таблиці — це середні параметри для кожної групи продуктів. Вони можуть бути змінені відповідно до уподобань.

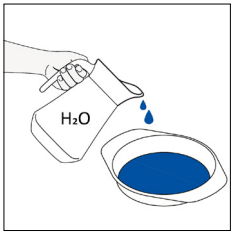
* залежить від моделі

*** Після використання режиму «Easy Steam»**
Залежно від частоти використання і жорсткості води на дні робочої камери можуть утворюватися вапняні плями.
Після використання режиму «Easy Steam» дайте приладу охолонути перед очищенням.
Щоб видалити вапняні плями, налийте суміш з 100 мл оцту й 50 мл води на дно робочої камери.
Зачекайте близько 10 хвилин, потім протріть м'якою тканиною.

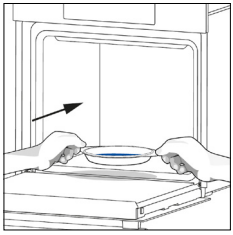
*** Після використання парового посуду**
Залежно від частоти використання та жорсткості води, у посуді можуть залишатися плями накипу.
Після використання парової ємності дайте приладу охолонути перед очищенням.
Щоб видалити плями накипу, налийте в ємність суміш із 150 мл оцту та 50 мл води.
Через приблизно 10 хвилин витріть м'якою ганчіркою.

*ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПАРОВИЙ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ З ПАРОЮ

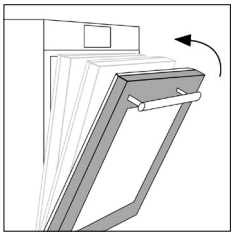
Після вибору програми приготування на пару дійте так:

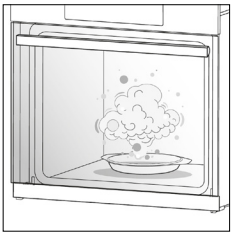


1. Додайте рекомендовану кількість води в паровий посуд з крана або за допомогою глечика.



2. Помістіть паровий посуд на дно камери духовки.





3. Переконайтеся, що дверцята духовки зачинені.

Буде показано типову тривалість, і програма приготування автоматично запуститься через одну секунду.Час можна змінити, повернувши праву ручку; Температуру приготування можна змінити, натиснувши відповідну іконку. Обидва параметри можна встановити в обмеженому діапазоні, як показано в таблиці вище.

* 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
Фенхелі	1 деко	Овочі	200°C	Металева решітка	L3	30-40
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
Фарширо-ваний 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.

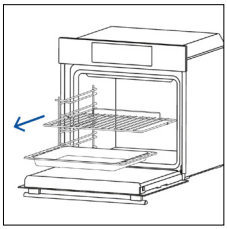
Після запуску циклу автоматично блокуються дверцята духової шафи і швидко підвищується температура до 410°C.

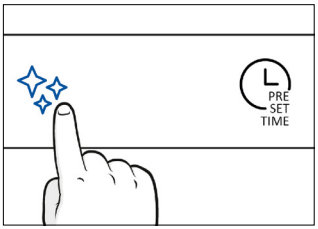
Після закінчення циклу очищення залишки їжі залишать білий наліт на емальованих поверхнях. Щоб видалити ці частинки, протріть відповідні місця тканиною, змоченою в гарячій мильній воді, і скористайтеся щіткою або металевою губкою. Належними засобами для чищення є гаряча мильна вода або засіб для чищення духовок.

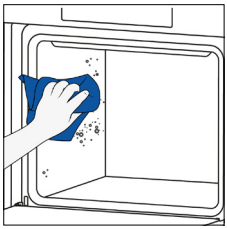
Як це працює:

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.





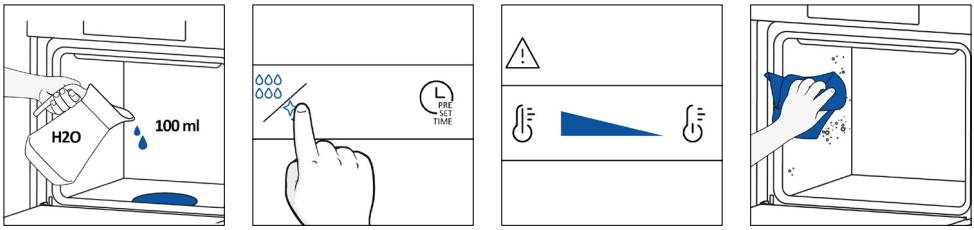


H₂O cleaning

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.



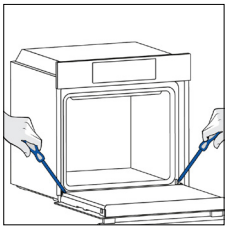
Каталітичне очищення (*залежно від моделі духової шафи)

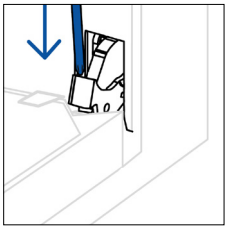
Каталітичні панелі вистилають камеру духової шафи та дарують вам розкіш ніколи не боротися з брудом у духовій шафі.
Панелі покриті спеціальною емаллю, що має мікропористу структуру, здатну поглинати жир від бризок.
Завдяки каталітичній хімічній реакції вони ефективно перетворюють поглинений жир у газоподібні 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.

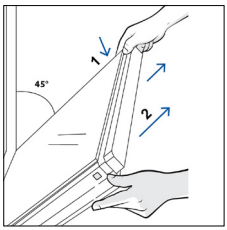
6.2.2. ЗОВНІ ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Розташуйте дверцята під кутом 90°. Поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

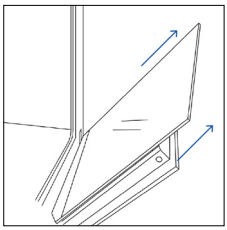




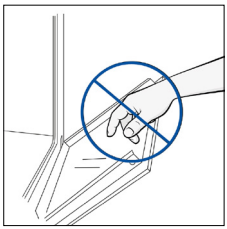
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.



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).



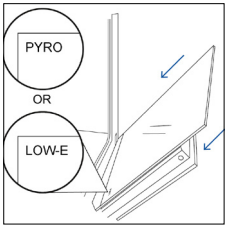
4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Зовнішнє скло не знімне.



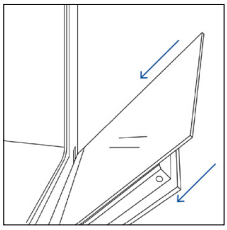
5. Очистіть скло за допомогою м’якої тканини та відповідних засобів для чищення.



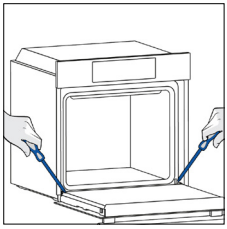
6. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка “LOW-E/PYRO” правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят.

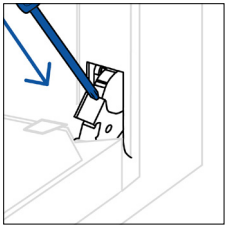


7. Встановіть на місце кришку верхнього скла дверцят, натиснувши її всередину, поки не почуєте клацання двох бічних кнопок.



8. Потім поверніть дверцята на 90° і поверніть фіксатори петель всередину до внутрішньої частини духовки.





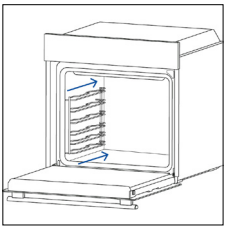
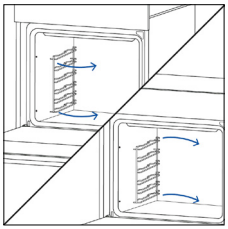
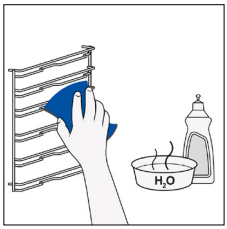
6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

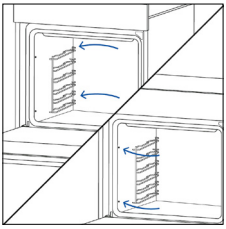
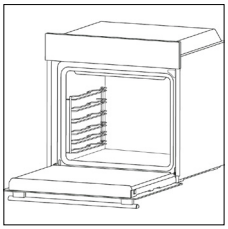
Ретельно очищуйте приладдя після кожного використання та висушуйте його за допомогою рушника. У разі стійких залишків замочіть приладдя у суміші води та мила приблизно на 30 хвилин перед повторним миттям.

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.

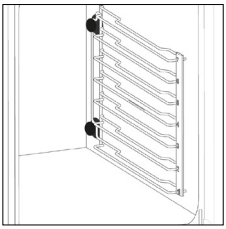
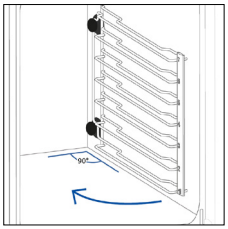




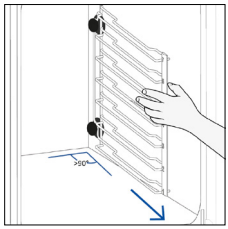



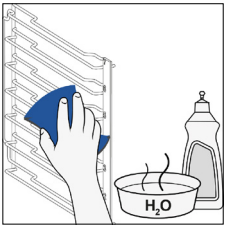
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ешқашан тазарту үшін түрпілі еріткіштерді, металдан жасалған щеткаларды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл эмальдалған жабынын қалпына келместей етіп бүлінуіне әкеледі. Тазарту үшін тек суды, сабынды және хлорлы негіздегі жуғыш құралдарды (аммиак) пайдаланыңыз.

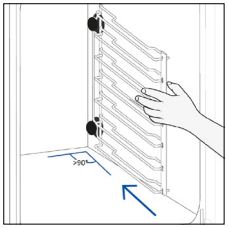
– **7-рівнева модель ***

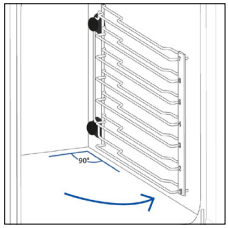
1. Зніміть бічні стійки, спочатку потягнувши передню частину у напрямку стрілки та від'єднавши задню частину від гвинтів.
2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після процесу очищення встановіть бічні стійки у зворотному порядку: розташуйте задню частину між гвинтами та проштовхніть передню частину у напрямку стрілки.









* залежить від моделі

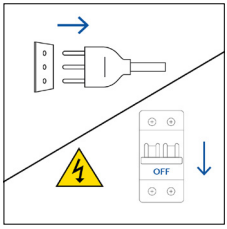
6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

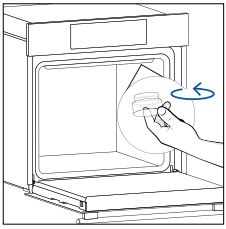
Заміна лампи зверху:

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.

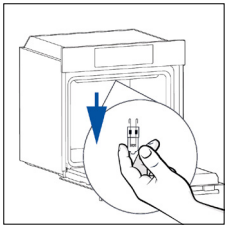
Крок 1



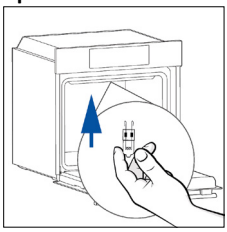
Крок 2



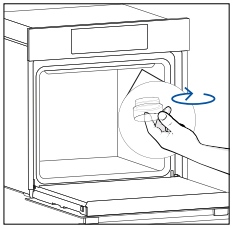
Крок 3



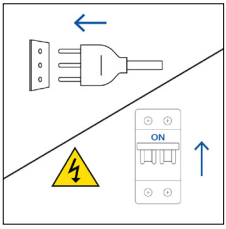
Крок 4



Крок 5



Крок 6



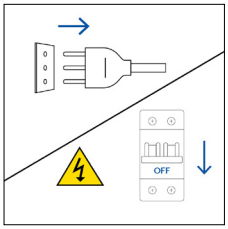


Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)
* У разі проблем з цією лампою звертайтеся до служби підтримки клієнтів.

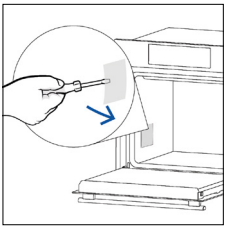
Заміна бічної лампи:

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.

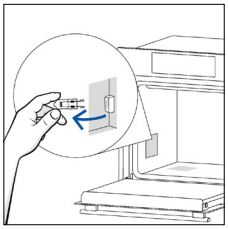
Крок 1



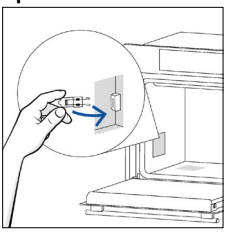
Крок 2



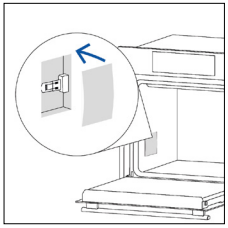
Крок 3



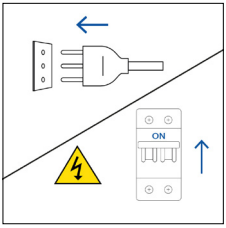
Крок 4



Крок 5



Крок 6



Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

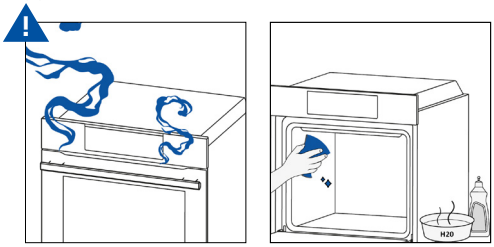
7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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.

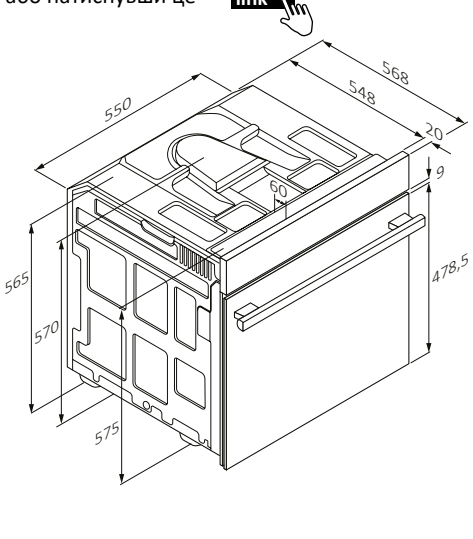
8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

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.

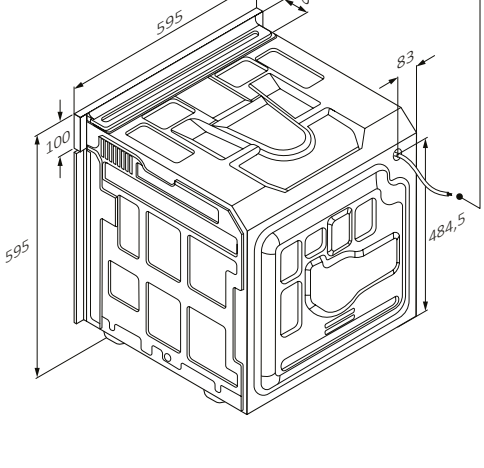
9. ВСТАНОВЛЕННЯ

Ви можете переглянути відео встановлення продукту, відсканувавши Qr-код.

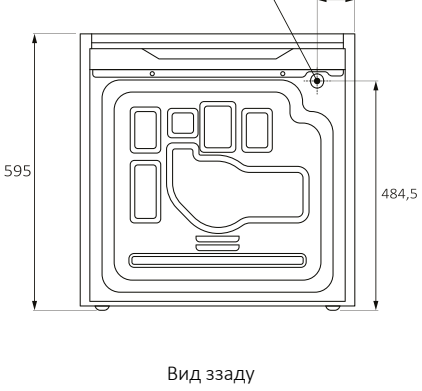
або натиснувши це link



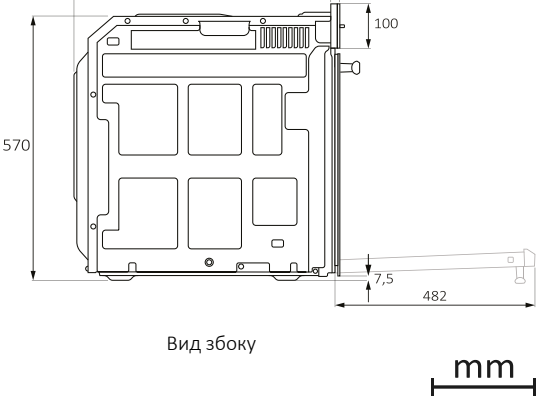
Кабель 1100



Кабель 1100

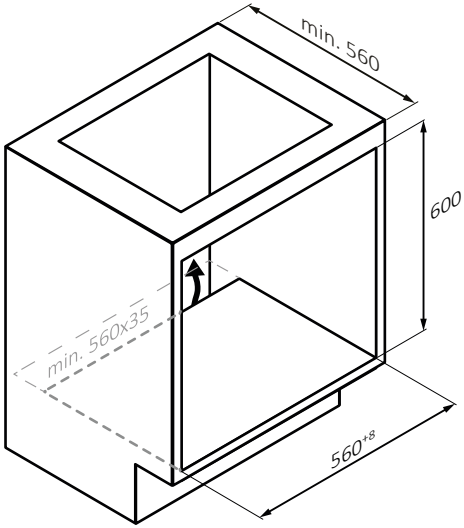


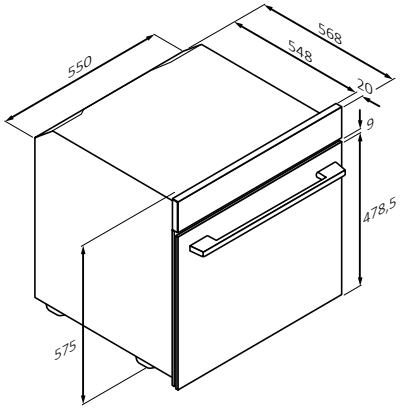
Вид ззаду

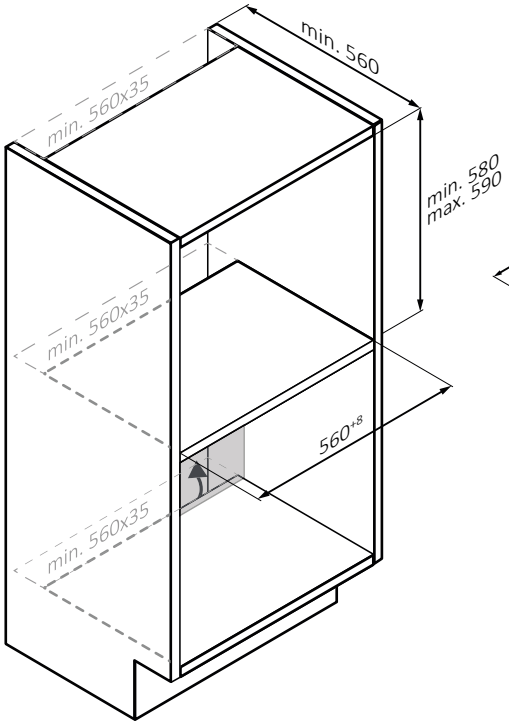


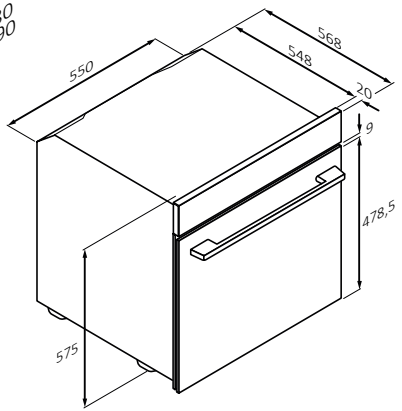
Вид збоку

mm

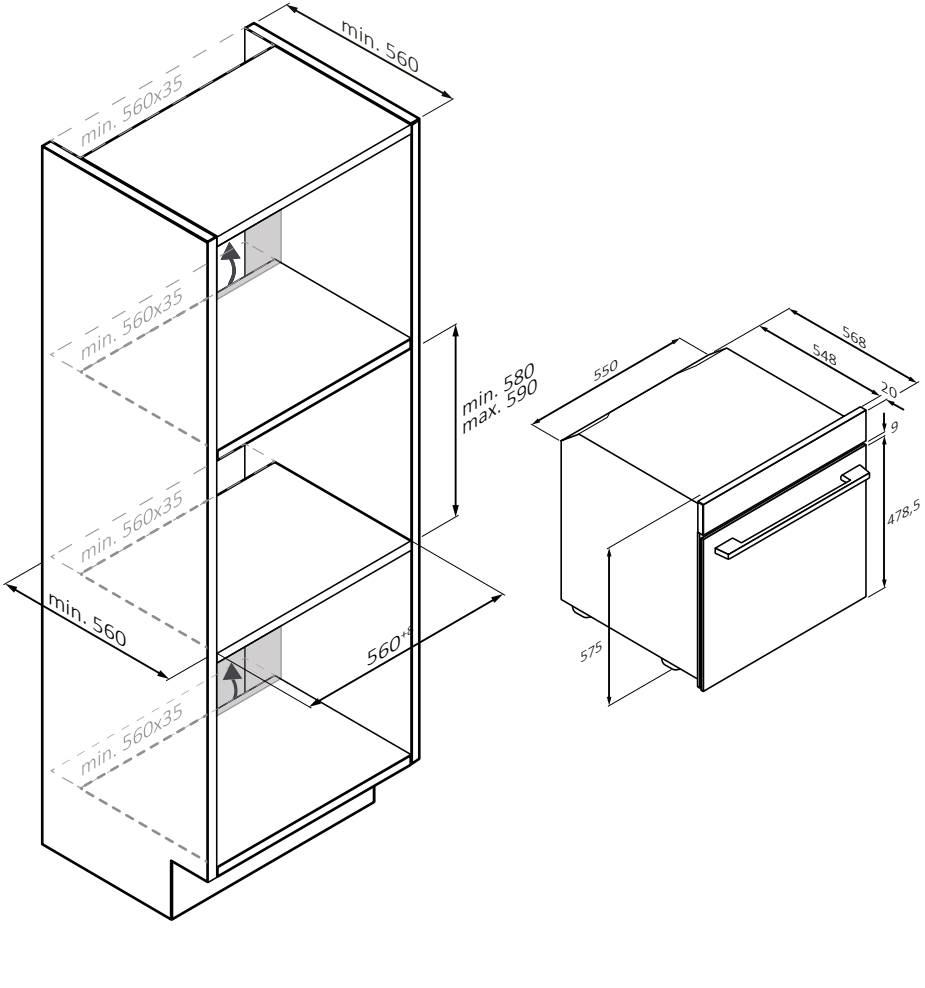

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

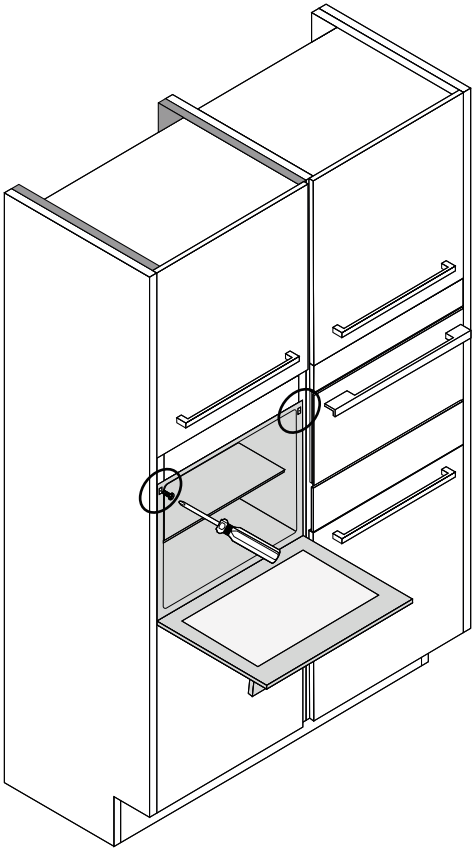

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

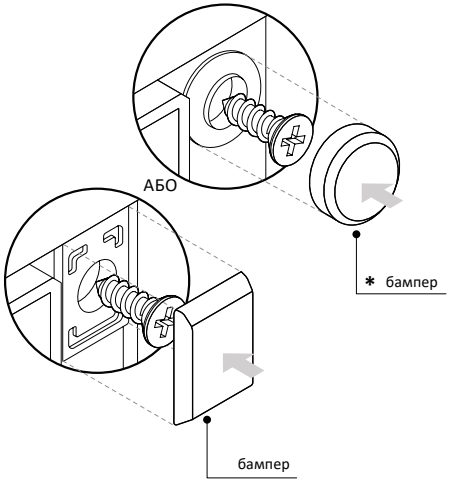

550
568
548
20
9
478,5
575

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 Bakış
2.2. Aksesuarlar
2.3. Kumanda Paneli
2.4. Bağlantı

3. BAŞLATMADAN ÖNCE
3.1. Başlatma Bilgisi
3.2. İlk Kullanım
3.3. Ön Temizlik

4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI
4.1. Ürün Nasıl Çalışır?
4.2. Pişirme İşlevleri
4.2.1. Standart İşlevler
4.2.2. Özel İşlevler
4.2.3. Çoklu Adım Özellikleri

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. INSTALLATION

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 (*KOLAY BUHAR 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 boşluğun altını doldurmak için yalnızca içme suyu kullanın.

KABLOLU SICAKLIK PROBU UYARILARI*

- Bir pişirme programı seçildiğinde göstergede en fazla 200°C olmak üzere varsayılan sıcaklık değer gösterilir: seçilebilir sıcaklık değeri de 200°C ile sınırlandırılmıştır.

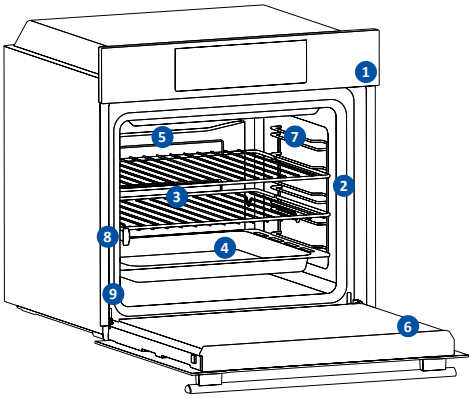
UYARILAR (*BUHAR KABI İÇİN)

- ⚠ **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.

2. ÜRÜN TANITIMI

2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

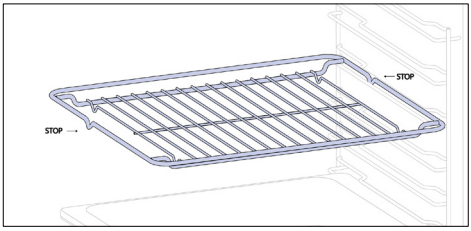


1. **Kumanda paneli**
2. **Raf konum numaraları**
3. **Izgaralar**
4. **Tepsi**
5. **Fan Kapağı**
6. **Fırın Kapısı**
7. **Yanal tel ızgaralar**
   (varsa: sadece düz boşluk için)
8. **Teleskopik Raylar**
9. **Seri numarası ve QR Kodu**

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

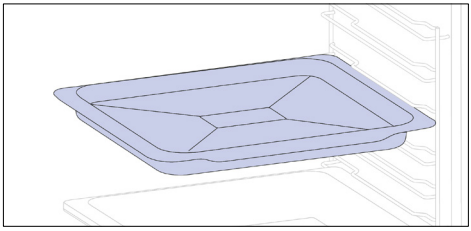
2.2. AKSESUARLAR

Metal ızgara



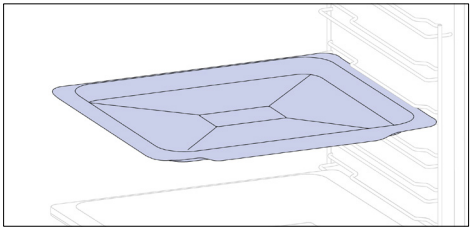
Fırındaki tel raf, pişirme gereçlerini destekleyen ve farklı pişirme ihtiyaçlarına göre farklı yüksekliklere ayarlanabilen, çıkarılabilir ve ayarlanabilir bir raftır. Yiyecekleri doğrudan üzerine koymayın; bunun yerine, pişirme kağıdı veya uygun fırın tepsileri kullanın.

Daha derin Tepsi



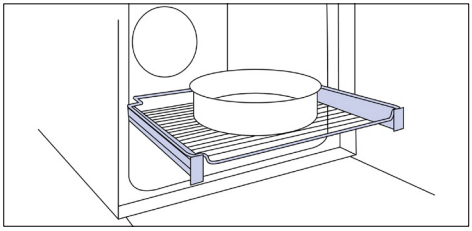
Derin tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman gerektiren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

Fırın tepsisi (sadece varsa*)



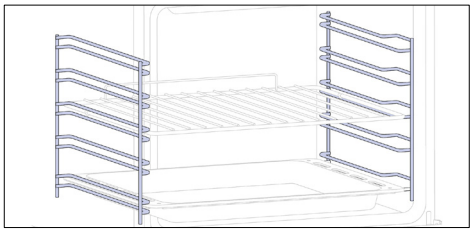
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

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.

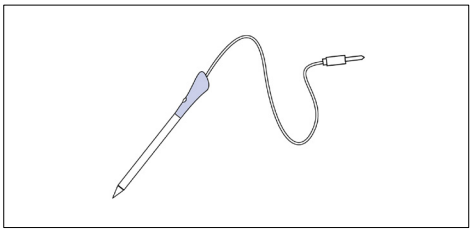
Yan tel ızgaralar (sadece varsa*)



Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır..

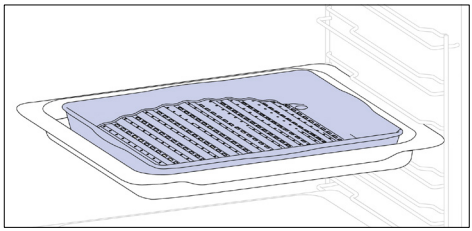
NOT: Modele bağlı olarak 6 veya 7 seviye.

Preci Probe (sadece varsa*)



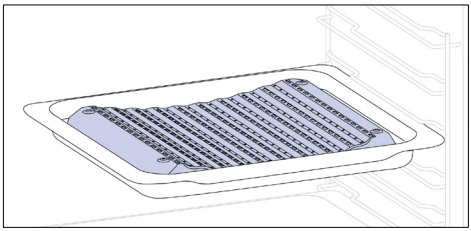
Bu Et Pişirme Sensörü, yiyeceğin içine yerleştirilen ve kabloyla fırına bağlanan, pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığının kontrol edilmesini sağlayan bir sıcaklık sensörüdür. Esas olarak balık ve et için kullanılır.

Çift Tepsi – Barbekü modu (sadece varsa*)



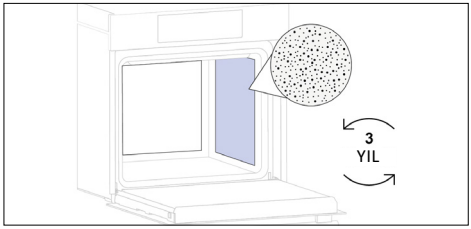
Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

Çift Tepsi – BUHAR modu (sadece varsa*)

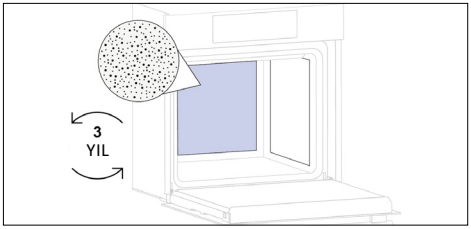


İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha “ıslak” bir pişirme elde edilebilir.

Katalitik paneller (sadece varsa*)

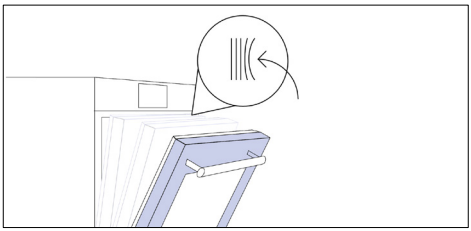


Katalitik Fan Kapağı (sadece varsa*)



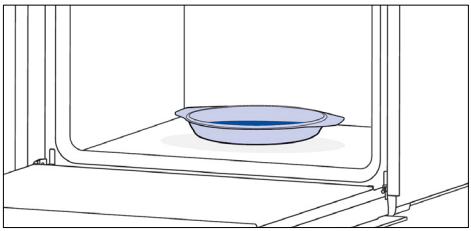
Yağları, çıkarılması kolay gazlı elementlere dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahip, emaye kaplı özel paneller. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

Softclose/Soft open menteşeler (sadece varsa*)



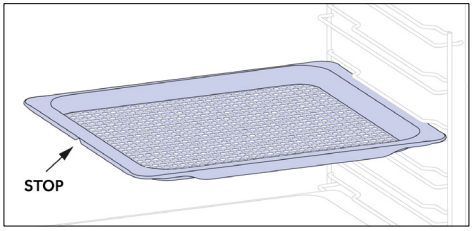
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

Buhar Kabı (sadece varsa*)



Buhar kabı, pişirme sırasında buhar üretmek için suyla doldurulan, yemeğin lezzetini, dokusunu ve nemini artıran kullanışlı bir aksesuardır.

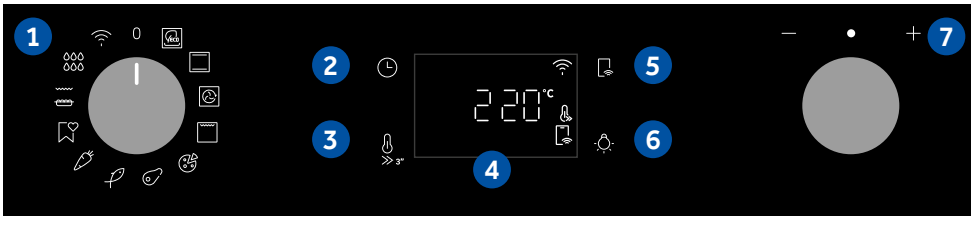
Airfry tepsisi (sadece varsa*)



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.

TR: Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.

2.3. KUMANDA PANELİ



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. İşlev seçme düğmesi
2. Zaman
3. Sıcaklık
4. LED ekran
5. Uzaktan kumanda
6. Lamba
7. Kadran kontrolü

ANA İŞLEVLER

Ekranın 4 ana işlevi vardır:

Sembol	İşlev	Açıklama
	Zaman	Pişirme süresi için bir kez, dakika hatırlatıcı için iki kez (bekleme modunda kullanılabilir), ve gecikmeli başlatma için üç kez basın. Bekleme modunda yalnızca mutfak zamanlayıcısına erişilebilir.
3"	**Sıcaklık**	İç bölme sıcaklığını kontrol etmek için bir kez basın, hızlı ön ısıtma seçeneğini etkinleştirmek için 3 saniye basılı tutun (yalnızca fırının ön ısıtma aşamasında kullanılabilir). Ön ısıtma aktif olduğunda ekranda ilgili simge görünür.
	Uzaktan Kumanda açık/kapalı	Fırını hOn uygulamasıyla (uygulama aracılığıyla) eşleştirdikten sonra uzaktan kumandayı etkinleştirmek için düğmeye basın.
	Işık	Fırın boşluğu ışığını açmak/kapatmak için basın.

2.4. BAĞLANTI

Kablosuz parametreleri

Teknoloji	Wi-Fi	Bluetooth
Standart	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekans Bantları [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimum Güç [mW]	100	10

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:
İşlev düğmesi sıfırdan farklı bir konuma getirildiğinde WIFI modülü açılır.

Kablosuz ağ bağlantı noktasının devre dışı bırakılması:
İşlev düğmesi sıfır konumuna getirildiğinde WIFI modülü kapanır.
Düğme farklı bir konuma getirilmişse, WIFI menüsüne gidin ve WIFI'yi devre dışı bırakmak için kapalı seçeneğini belirtin.

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.

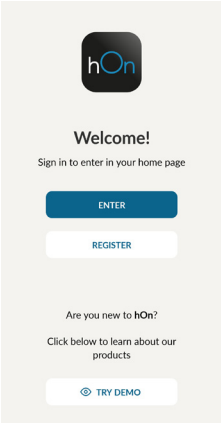
Available on the App Store

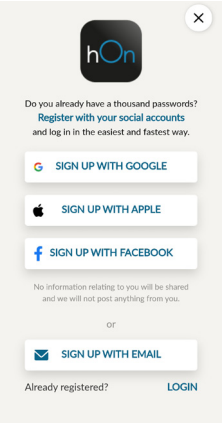
GET IT ON Google Play

Aşağıdaki görseller yalnızca ilustrasyon amaçlıdır.

YENİ KULLANICI KAYDI

- “Kaydol” ögesine tıklayın
- Sosyal hesaplar aracılığıyla veya kişisel e-posta adresinizle kayıt olabilirsiniz

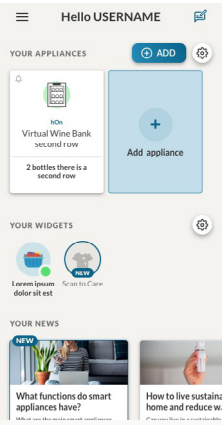




HIZLI EŞLEŞTİRME KAYDI

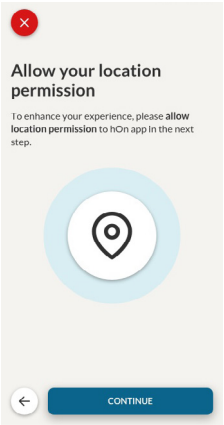
Adım 1

- “Cihaz ekle” ögesini seçin.



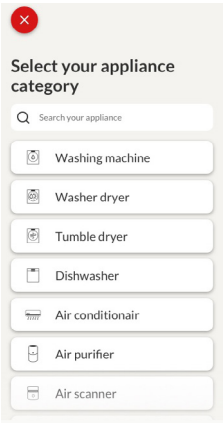
Adım 2

- Konum izninize izin verin.



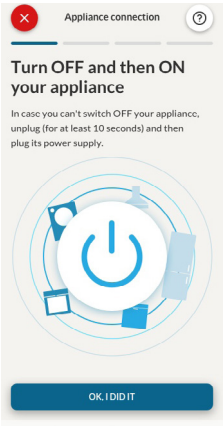
Adım 3

- Cihaz kategorisinden fırını seçin.



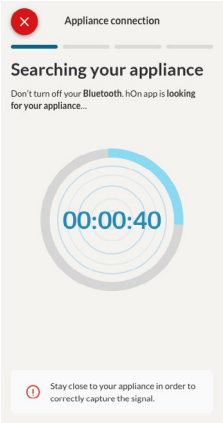
Adım 4

- Cihazınızı açın; zaten açıksa, kapatıp tekrar açın.



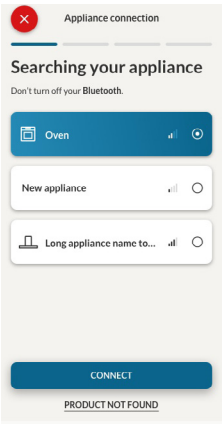
Adım 5

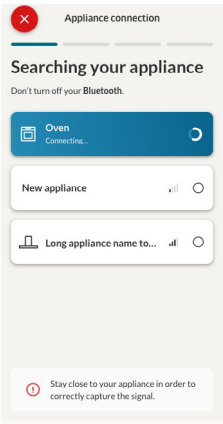
- Açıldıktan sonra hOn uygulaması cihazınızı aramaya başlayacaktır.



Adım 6.1-6.2

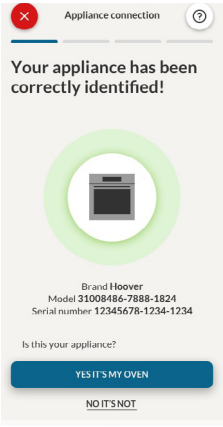
- Cihazınızı seçin, "bağlan" ögesine dokunun ve birkaç saniye bekleyin.





Adım 7

- Fırınınız bulunacaktır; fırınınızı hOn aracılığıyla kontrol edebilirsiniz.

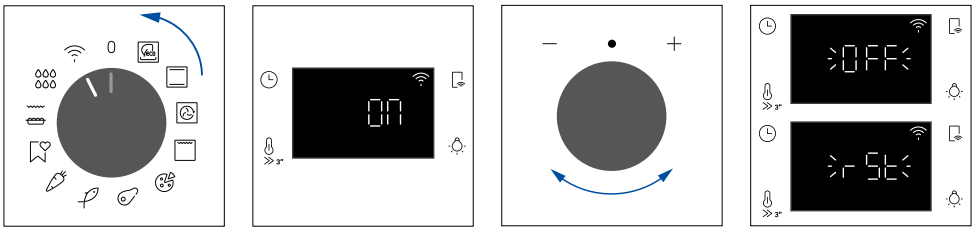


WIFI AYARLARI NASIL DEĞİŞTİRİLİR

Cihaz kaydolduktan sonra kullanıcı WIFI ayarlarını aşağıdakiler arasında değiştirebilir:

- **WIFI AÇIK:** Fırın durumu yalnızca Uygulama ile izlenebilir.
- **WIFI KAPALI:** Fırın bağlı değil ancak ağ kimlik bilgileri kaydedilmiş olarak kayıtlı.
- **WIFI SIFIRLAMA:** Bağlantı sıfırlanır ve yeni bir kayıt yapılabilir.

1. WIFI menüsündeki işlev düğmesini çevirin.
2. Ekranda “Açık” görünür.
3. Kadran kontrolünü “Kapalı” veya sıfırlama ayarı “rSt” gösterilene kadar çevirin.



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:

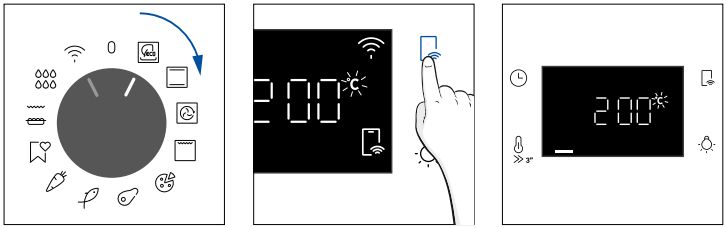
1. WIFI menüsündeki işlev düğmesini çevirin.
2. tuşuna basın.
3. Ekranda “hOn” görünür. Hem WIFI hem de Uzaktan Kumanda simgeleri gösterilir.
4. Uygulamaya erişim sağlayın, bir program seçin ve pişirme işlemini başlatın. İşlem sırasında program parametrelerini hem üründen hem de Uygulamadan kontrol etmek ve değiştirmek mümkündür.



Uzaktan Kumandayı, pişirme işlemi sırasında ilgili tuşa basarak etkinleştirmek de mümkündür.

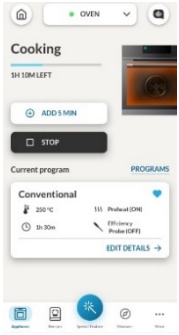


Uzaktan Kumanda nasıl durdurulur:
Pişirme programı devam ederken işlev düğmesi farklı bir konuma döndürülerek doğrudan ürünün kendisinden durdurulabilir. Bu eylemler pişirme işlemini kesintiye uğratır.
Diğer bir yol ise, cihazınızla birlikte verilen Uzaktan Kumandanın ilgili düğmesine basmaktır.
Bu eylemler pişirme işlemini kesintiye uğratır.



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)

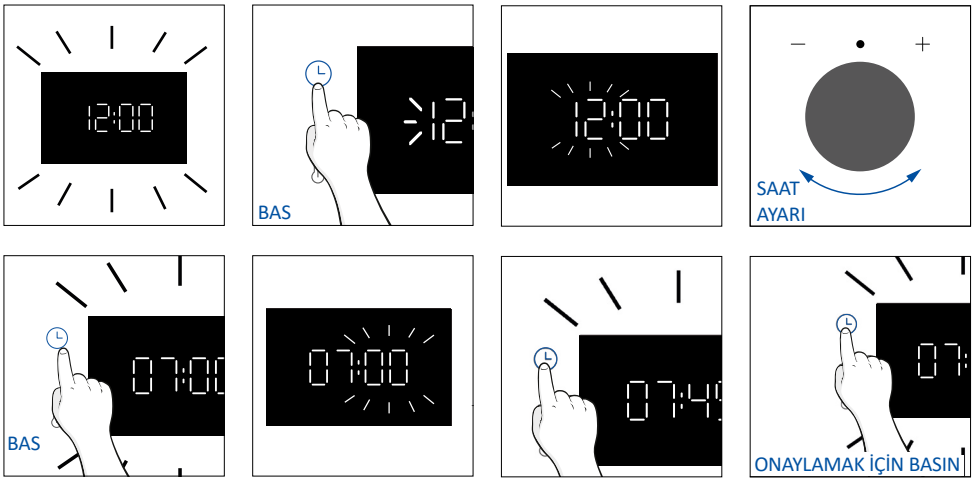
Durum çubuğu nasıl çalışır?

Ayarlanan programları temel alan durum çubuğu, sıcaklık ve zamanın izlenmesini kolaylaştırır.
Özellikle ön ısıtma içeren işlevlerde bu aşamadaki sıcaklık artışını görüntüler. Pişirme programlarında ve pirolitik temizleme işlevinde sırasıyla pişirme süresinin geri sayımı ve temizleme döngüsü gösterilir.

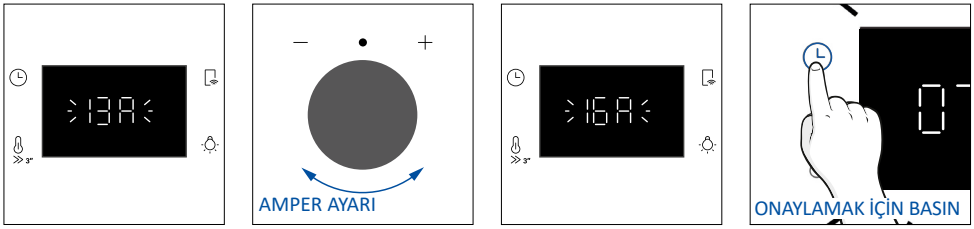
3.2. İLK KULLANIM

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 🕒 tuşuna basın ve sağ düğmeyi kullanarak geçerli saati ayarlayın. Tekrar 🕒 tuşuna basın ve aynı prosedürü izleyerek dakikayı ayarlayın. Onaylamak için 🕒 tuşuna bir kez daha basın.

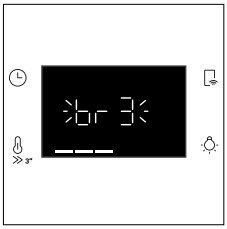
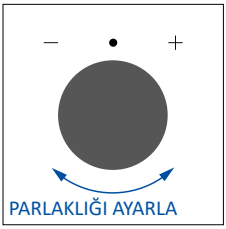


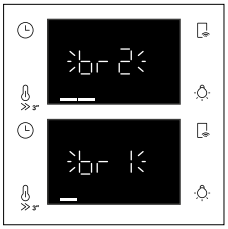
- **AMPER:** Bu ayar yalnızca hızlı ön ısıtma sırasında çekilen gücü etkiler. 16A ayarı, hızlı ön ısıtma etkinleştirildiğinde daha kısa bir ön ısıtma süresi sağlar. Evinizde daha düşük güç mevcutsa bu ayarı 13A olarak değiştirebilirsiniz. Daha yüksek seçeneğin (16A) seçilmesi, daha hızlı ısınacağı anlamına gelir (çünkü güç emilimi artar). Ekranda iki seçenek göreceksiniz: 13A ve 16A. İstediğinizi seçmek için sağ düğmeyi çevirin ve ardından onaylamak için 🕒 tuşuna basın.



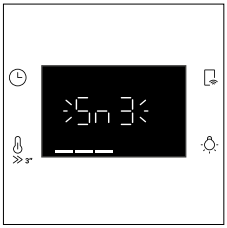
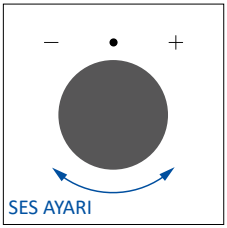
ⓘ **NOT:** Amper ayarlama seçeneği yalnızca ilk kurulum sırasında kullanılabilir. Ayarlanan amperi değiştirmek için lütfen kurulum sonrası talimatlara bakın.

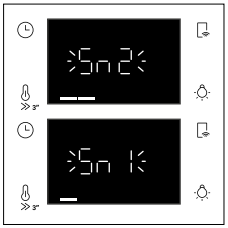
- **PARLAKLIK:** Ekranda "br" sembolü görüntülenir. Sayılar, sağ düğmeyi çevirerek düzenlenebilen parlaklık yoğunluğunu temsil eder. Onaylamak için ⏲ tuşuna basın.




- **SES:** Ekranda "Sn" sembolü görüntülenir. Sayılar, sağ düğme çevrilerek düzenlenebilen ses yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için ⏲ tuşuna basın.



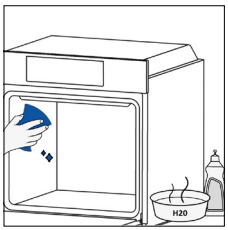

- **KURULUM SONRASI TALİMATLARI**

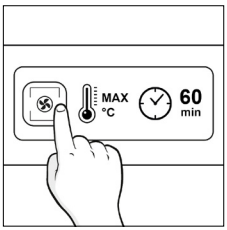
Fırın bekleme modundayken Sıcaklık ve Lamba tuşlarına aynı anda 5 saniye basılarak başlangıç ayarlarına dönmek mümkündür.

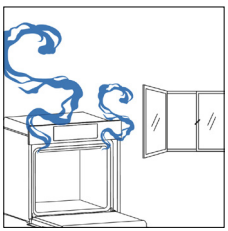


3.3. ÖN TEMİZLİK

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.







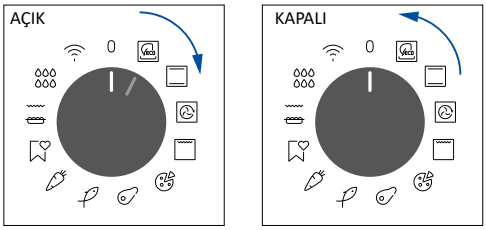
4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

Ürün “tek dokunuşla hazır” olacak şekilde tasarlanmıştır ve seçim düğmesi çevrildiğinde fırın varsayılan ayarlarda çalışmaya başlar.

FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

Fırını açmak için işlev düğmesini çevirin (saat yönünde/saat yönünün tersine) ve bir pişirme programı seçin. KAPATMAK için işlev düğmesini ‘0’ konumuna getirin.

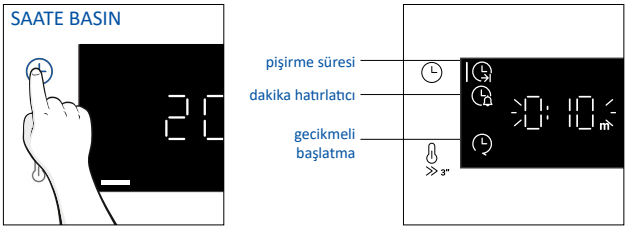


PİŞİRME PROGRAMI AYARI

İşlev düğmesini çevirin ve istediğiniz programı seçin. Ekranda, sağ düğme çevrilerek her an düzenlenebilecek varsayılan bir sıcaklık görünecektir (sıcaklığı artırmak için saat yönünde ve azaltmak için saat yönünün tersine).

ZAMAN MENÜSÜ

🕒 tuşuna basarak Zaman menüsüne erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için 🕒 tuşuna gerektiği kadar dokunun:

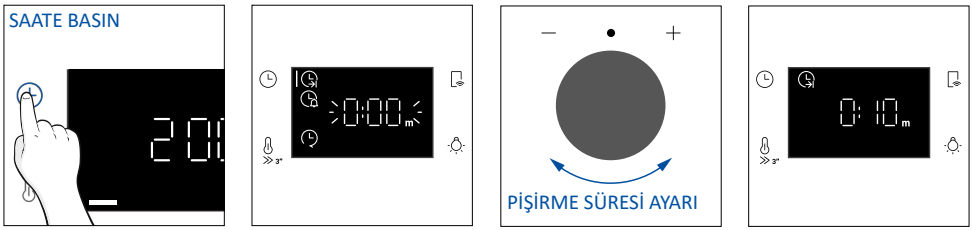


ⓘ **NOT**: birkaç parametre aynı anda ayarlanamayacağı için önceki ayar silinirken yalnızca son ayar bellekte kalır.

PİŞİRME SÜRESİ

Seçilen tarif için gereken pişirme süresinin önceden ayarlanmasına olanak sağlar.

ETKİNLEŞTİRME: Zaman menüsüne girmek için tuşuna basın. “Pişirme süresi” işlevini seçmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra kadran kontrolünü kullanarak değeri düzenleyin.



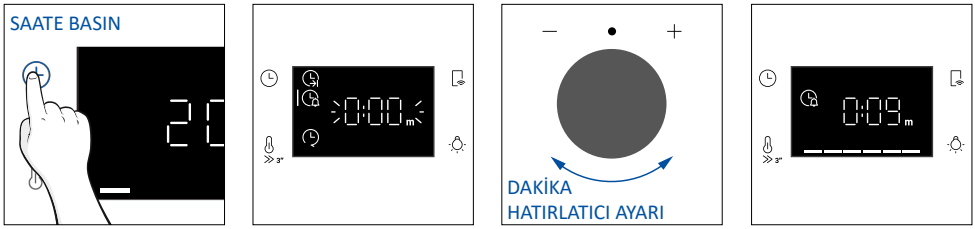
Geri sayım ön ısıtmanın (varsa) sonunda başlar. Pişirme aşamasında sağ düğmeyi çevirerek süre değerini değiştirmek mümkündür. Süre dolduğunda pişirme durur.

ÖN ISITMALI İŞLEVLER: Bir pişirme süresi ayarlandığında ve fırın ön ısıtmanın bittiğini bildirdiğinde, yemeği fırının içine yerleştirin ve manuel onay vererek pişirme geri sayımını başlatın (zaman düğmesine dokunun).

DAKİKA HATIRLATICI

Fırını çalar saat olarak kullanmanıza olanak sağlar.

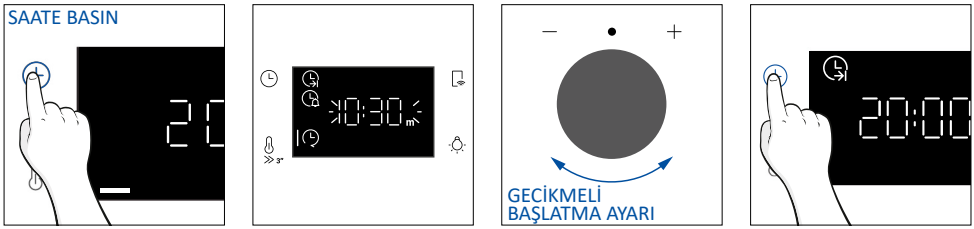
ETKİNLEŞTİRME: Zaman menüsüne girmek için tuşuna basın. “Dakika hatırlatıcı” işlevini seçmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun. Daha sonra kadran kontrolünü kullanarak değeri düzenleyin.



İşlev ayarlandığında, ekranda gösterilen birincil bilgi her zaman saat olur. Sıcaklığı düzenlemek amacıyla özel düzenleme moduna girmek için tuşuna basın. Süre dolduğunda sol düğme 0 konumuna getirilene kadar pişirme işlemine devam edilir.
Bu işlev, fırın bekleme modundayken de tuşuna basılarak ayarlanabilir. Dakika sayacı etkinleştirildiğinde fırının pişirme işlevlerinden bağımsız olarak çalışır.

GECİKMELİ BAŞLATMA

Pişirme başlangıç zamanının seçilmesine olanak sağlar.
ETKİNLEŞTİRME: Zaman menüsüne girmek için tuşuna basın. “Gecikmeli başlatma” işlevini seçmek için gerektiği kadar dokunun. Daha sonra, kadran kontrolünü kullanarak pişirme işleminin başlama zamanını ayarlayın.

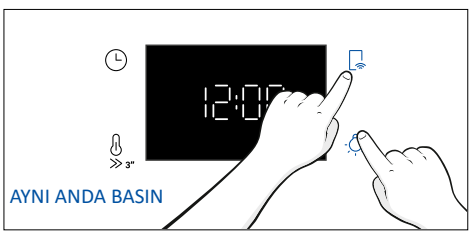


NOT: Gecikmeli başlatma yalnızca Pişirme Süresi ayarlandıktan sonra etkinleştirilebilir ve ızgara işlevlerinde kullanılamaz.

EK İŞLEVLER

ÇOCUK KİLİDİ

Bu işlev, ekranı kilitleyerek reşit olmayanların istenmeyen kullanımını önlemenizi sağlar. Aktive etmek için, Lamba ve Uzaktan Kumanda düğmelerine aynı anda 3 saniye basın. Kullanıcı arayüzünde bir kilit simgesi görünecektir. Bu durumda, fırın kullanıcı arayüzü kilitlenir ve ayarlarında değişiklik yapılamaz. Sol düğme tekrar KAPALI konumuna getirilse bile çocuk kilidi etkin kalır. 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 fırın boşluğu fanı KAPALI duruma getirilecektir. Bir pişirme süresi ayarlandığında ve fırın ön ısıtmanın bittiğini bildirdiğinde, yemeği fırının içine yerleştirin ve manuel onay vererek pişirme geri sayımını başlatın (zaman düğmesine dokunun). NOT: Eğer gecikmeli başlatma ayarlandıysa, manuel onay gerekmez, pişirme, programlanan gecikmeli başlatmaya göre otomatik olarak başlayacaktır.

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.
Ön ısıtma bittiğinde ekran yanıp söner ve bir sesli uyarı duyulur: pişirme programının devam etmesi için ◷ dokunun.

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu (6 seviyeli modeller)	Önerilen raf konumu (7 seviyeli modeller)	Ön ısıtma	Öneriler
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	L3	HAYIR	İDEAL ALANLAR: et, balık veya sebze pişirmek. Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar. Boşluk lambası kapalı
	*Geleneksel	200°C 30-250/300°C***	L2/L3	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.
	Çok Seviyeli	160°C 50-250/300°C***	L4 (bir tepsi) L2+L5 (iki tepsi) L2+L4+L6 (üç tepsi)	L3 (bir tepsi) L3+L6 (iki tepsi) L2+L4+L6 (üç tepsi)	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.
	**Supergrill	05 01-05	L6 ince gıdalar için, L4 ise daha kalın gıdalar için.	L7 ince gıdalar için, L5 ise daha kalın gıdalar için.	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).
	**Graten (***)	200°C 150-250°C	L4/L5	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.

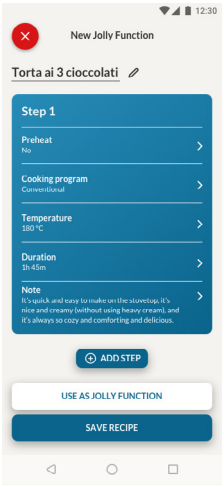
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L4	L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Dondurulmuş yiyeceklerin veya genellikle kızartılan, panelenmiş ve önceden pişirilmiş yiyeceklerin hazırlanması. Özel tepsisi sayesinde sıcak hava yiyeceklerin üzerinden eşit şekilde akabilir.

* 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
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	HAYIR	İDEAL KULLANIM ALANLARI: Fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan her tür pizza. Dondurulmuş ürünler için daha düşük sıcaklıklar, ev yapımı tarifler için ise 300°C sıcaklığı kullanın
	Jolly	-	-	-	Fırınınızda bulunmayan favori işlevleri önceden ayarlanmış işlevler listesine ekleyin. hOn uygulaması aracılığıyla yapılandırabilirsiniz.

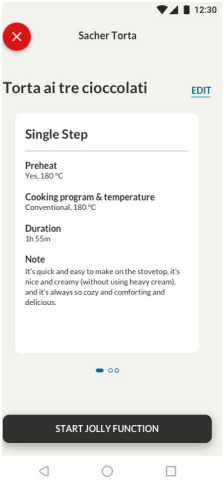
Jolly işlevi
Jolly işlevi sayesinde bu ürün, kişiselleştirilmiş tariflerinizi doğrudan fırında saklamanıza olanak tanıyarak tamamen özelleştirilebilir bir deneyim sunar. Uygulamaya giriş yapmanıza gerek kalmadan bu tarifleri istediğiniz sıklıkta uygulayabilirsiniz.

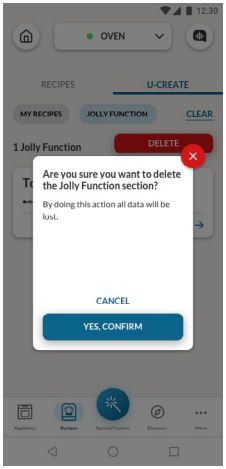


Jolly İşlevi Nasıl Ayarlanır:
Jolly işlevini fırınınıza ayarlamak için uygulamanın U-CREATE bölümünü açın, kullanmak istediğiniz tarifi seçin ve "Jolly İşlevi Olarak Kullan" ögesine tıklayın.
Bu noktadan itibaren işlevi, uygulamayla etkileşime girmeden doğrudan üründen başlatabilirsiniz. Pişirme işlemini 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.





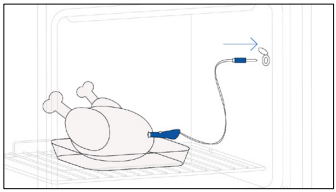
Jolly İşlevi Nasıl Silinir:

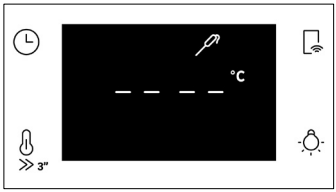
Jolly işlevini fırının kullanıcı arayüzünden kaldırmak için uygulamanın U-CREATE bölümüne erişim sağlayın.
Jolly işlevi olarak belirlenen tarifin kartına dokunduğunuzda, kırmızı “sil düğmesine” tıklayarak tarifi silmek mümkündür.
Bir açılır pencerede onayınız istenerek işlem onaylanır. Devam ederseniz, fırında kayıtlı Jolly işlevi kaldırılır ve artık uygulamada kullanılamaz olur.

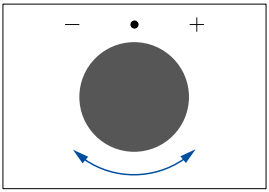
PRECI PROBE

Prob nasıl kullanılır:

1. Probu fırın üzerinde belirtilen bağlantı noktasına takın ve aksesuarı yiyeceğe yerleştirin. Eğer probu kullanmak istiyorsanız, fonksiyonu başlatmadan önce probu takın.
2. Ekranda Prob simgesi görünür. Yalnızca özel işlevler veya pişirme programları mevcuttur. Bu andan itibaren görüntülenen sıcaklık probun sıcaklığı olacaktır
3. Pişirme işlevini görmeyi seçin ve ayarlayın: Başlamak için Prob hedef sıcaklığı. Böylece fırın, Prob verilerini kullanarak yiyeceğinizin iç sıcaklığını izleyecek ve istenen sıcaklığa ulaşıldığında pişirmeyi durduracaktır.
   NOT: Prob kullanıldığında, pişirme zamanlayıcısı ayarlamaya gerek yoktur; belirlenen sıcaklığa ulaşıldığında otomatik olarak duracaktır.
4. İstenilen iç sıcaklığa ulaşıldığında alarm çalar ve fırın kapanır. Yiyeceği fırından çıkarmadan önce Probu yiyeceklerden dikkatlice çıkardığınızdan emin olun.





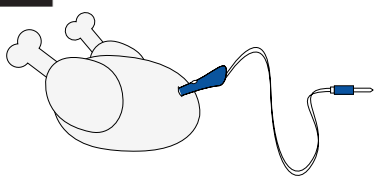


Prob simgesi ekranda görüntülenir. Bu simge etkinken yalnızca belirli işlevlere veya pişirme programlarına erişilebilir. Diğer işlevleri kullanmaya çalışırsanız fırında "prob kullanılamıyor" mesajı görüntülenir.



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 (Geleneksel, Geleneksel + Fan, Izgara, Supergrill, Graten ve Çok seviyeli), YEMEK PİŞİRME KATEGORİLERİ (Et, Balık ve Sebze) ve Gentle Cooking ile kullanılabilir.*

Gıda kategorisi	Önerilen çekirdek T°C	Önerilen konumlandırma
Dana rosto	45°C	En kalın kısımda çapraz olarak. 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

4.2.3. ÇOKLU ADIM ÖZELLİĞİ

Çok aşamalı özellik, pişirme sırasında fonksiyon değiştirilirken daha önce ayarlanmış pişirme parametrelerinin (sıcaklık ve süre) seçici düğme döndürülerek korunmasını sağlar.
Özellik ECO ve JOLLY dışındaki tüm fonksiyonlarda mevcuttur.

* Fırın modeline bağlıdır

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 Çok Seviyeli	175°C 160°C	E	Fırın tepsisi	L3 L4	20-30 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 Çok Seviyeli	170°C 150°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2 L4	30-40 40-50
		2	Çok Seviyeli	150°C		Metal ızgara + Kek kalıbı	L1+L4	50-60
	Bisküvi	1	Geleneksel Çok Seviyeli	150°C 140°C	E	Fırın tepsisi	L3 L4	25-30 35-45
		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	180°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 or 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 Pizza	200°C	E H	Metal ızgara + Kiş kalıbı	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	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 Çok Seviyeli	175°C 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 Çok Seviyeli	170°C 150°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2 L3	30-40 40-50
		2	Çok Seviyeli	150°C		Metal ızgara + Kek kalıbı	L3+L6	50-60
	Bisküvi	1	Geleneksel Çok Seviyeli	150°C	E	Fırın tepsisi	L3	25-30 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
	Frozen croissants	1	Konveksiyon+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	Konveksiyon+Fan Pizza	180°C 200°C	E H	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L3 L2	45-60 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	Konveksiyon+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 Pizza	250°C 300°C	E H	Fırın tepsisi	L2	15-20 18-25
		2	Çok Seviyeli	180°C	E	Derin + Fırın tepsisi	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 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 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 L4	50-60
	Horoz	1	Çok Seviyeli Graten	220°C	E	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L3 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
	Et	HAYIR	L2-L3-L4		180-200	20-80	55-85°C	Sığır eti, dana eti ve domuz eti kavurma, kümes hayvanları ve et parçaları için.
	Balık	HAYIR	L3-L4		160-180	15-45	55-65°C	Bütün balık ve filetolar için.
	Sebzeler	HAYIR	L3-L4		180-200	30-80	70-90°C	Kızarmış sebzeler ve patatesler için
	Et +Buhar (***)	HAYIR	L2-L3-L4	150 ml [1] 100 ml [2]	180-200	20-120	55-85°C	Sığır eti, dana eti ve domuz eti kavurma, kümes hayvanları ve et parçaları için.
	Balık +Steam (***)	HAYIR	L3-L4	150 ml [1] 75 ml [2]	160-180	15-60	55-65°C	Bütün balık ve filetolar için.
	Sebzeler +Buhar (***)	HAYIR	L3-L4	180 ml [1] 100 ml [2]	180-200	30-90	70-90°C	Kızarmış sebzeler ve patatesler için
	Ekmek +Buhar (hON app)	HAYIR	L2-L3	100 ml [1] 100 ml [2]	190-220	40-60	95°C	Ekmek veya ekmek somunları için
	Fırın hepsi dahil +Buhar (hON app)	HAYIR	L2-L3	100 ml [1] 75 ml [2]	From 40 to 200	80-130	95°C	Ekmekleri veya ekmek somunlarını mayalamak ve doğrudan kapta pişirmek için kullanılır. Toplam pişirme süresi, 60 dakikalık mayalanma işlemidir.

[1] Boşluk tabanı
[2] Buhar kabı

* Suyu boşluğun tabanına veya varsa özel hazneye ekleyin. Fırın sıcakken su koymayın, emaye zarar görebilir.
*** Fırın modeline bağlıdır

NOT: Fırını kapattıktan sonra pişirmeye devam edilmesi gerekiyorsa, everyday cooking programlarından kaçınılması ve bunun yerine standart işlevlerin tercih edilmesi tavsiye edilir.

NOT: Yemek kategorisi menüsüyle buhar modunu kullanarak yemeğinizi pişirebilirsiniz. Buhar modu, daha çıtır bir kabuk ve daha parlak bir yüzey elde etmek için kullanılabilir. Tek kademeli pişirme için buhar modunu kullanın ve ön ısıtma yapmayın. Tabloda belirtilen miktarda suyu fırının içine veya kabın içine (fırın boşluğuna yerleştirin)* koyun ve fırın soğuduğunda fonksiyonu etkinleştirin. Tablodaki değerler her yiyecek grubu için ortalama parametrelerdir. Tercihlere göre değiştirilebilirler.

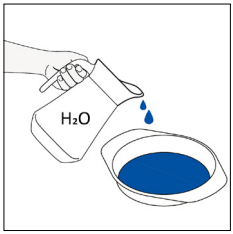
* Fırın modeline bağlıdır.

*** Kolay Buhar Modunu kullandıktan sonra**
Kullanım sıklığına ve suyun sertliğine bağlı olarak, hazne tabanında kireç lekeleri kalabilir.
Kolay buhar modunu kullandıktan sonra, temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyin.
Kireç lekelerini çıkarmak için, hazne tabanına 100 ml sirke ve 50 ml su karışımı dökün.
Yaklaşık 10 dakika bekledikten sonra yumuşak bir bezle silin.

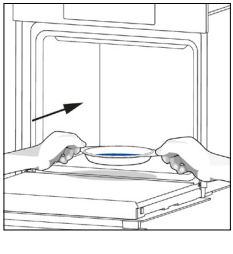
*** Buhar kabı kullanıldıktan sonra**
Kullanım sıklığına ve suyun sertliğine bağlı olarak, kaptan kireç lekeleri kalabilir.
Buhar kabını kullandıktan sonra cihazı temizlemeden önce soğumaya bırakın.
Kireç lekelerini çıkarmak için kaba 150 ml sirke ve 50 ml su karışımı dökün.
Yaklaşık 10 dakika bekledikten sonra yumuşak bir bezle silin.

*BUHARLI PİŞİRME PROGRAMLARI İÇİN BUHAR KABI NASIL KULLANILIR

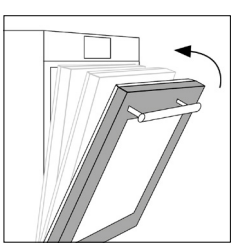
Buhar pişirme programını seçtikten sonra şu adımları izleyin:

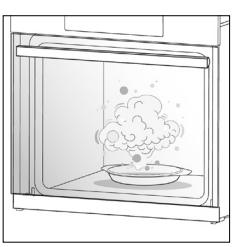


1. Buhar kabına musluktan veya sürahiden önerilen miktarda su ekleyin.



2. Buhar kabını fırın boşluğunun alt kısmına yerleştirin.





3. Fırın kapısının kapalı olduğundan emin olun.

Varsayılan süre gösterilecek ve pişirme programı bir saniye sonra otomatik olarak başlayacaktır. Süre, sağ düğme çevrilerek düzenlenebilir; Pişirme sıcaklığı, özel simgeye basılarak değiştirilebilir. Her iki parametre de yukarıdaki tabloda gösterildiği gibi sınırlı bir aralıkta ayarlanabilir.

* 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
Rezene	1 tepsi	Sebzeler	200°C	Metal ızgara	L3	30-40
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

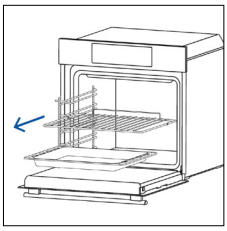
Pirolitik temizleme (*fırın modeline bağlı olarak)
Bu işlem, karmaşık maddelerin ısıl işlem uygulanarak ayrıştırılmasını içeren, aynı adı taşıyan kimyasal işleme dayanır.

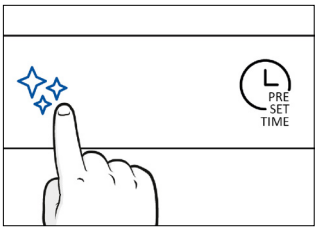
Başlatıldığında fırın kapağını otomatik olarak kilitler ve sıcaklığı hızla 410°C'ye yükseltir.
Temizleme döngüsünün sonunda yemek artıkları emaye yüzeylerde beyaz bir kat film bırakır. Bu parçacıkları gidermek için bir fırça veya çelik yünü kullanın ve sıcak sabunlu suya batırılmış bir bezle silin. Uygun temizlik maddeleri sıcak sabunlu su veya fırın temizleyicisidir.

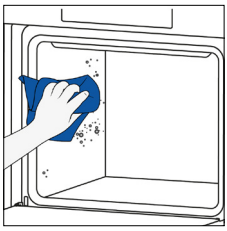
Nasıl çalışır:

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.





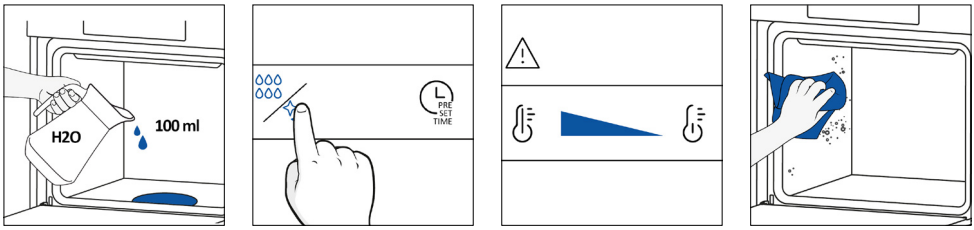


H₂O Clean

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.



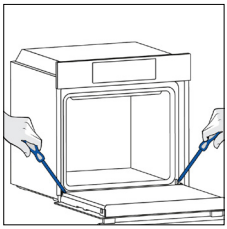
Katalitik temizleme (*fırın modeline bağlı olarak)

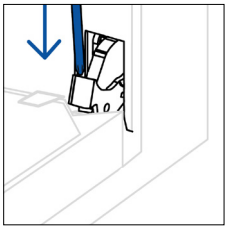
Fırın boşluğunu kaplayan katalitik paneller, size asla kirli bir fırınla uğraşmak zorunda kalmama lüksünü sunar.
Mikro gözenekli bir yapıya sahip olan paneller, sıçramalardan kaynaklanan yağları emme konusunda usta olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.
Katalitik bir kimyasal reaksiyon yoluyla, yüksek 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.

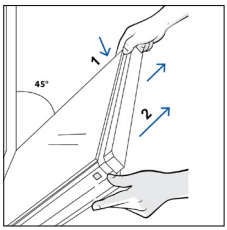
6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla konumlandırın. Menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

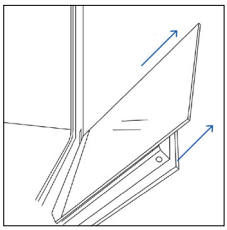




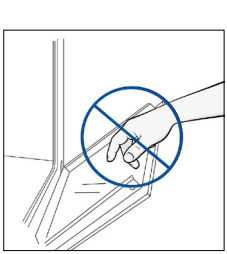
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.



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.



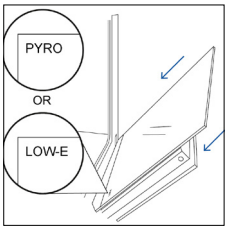
4. ⚠ **UYARI:** Dış cam çıkarılamaz.



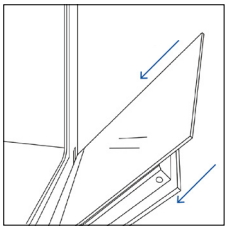
5. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.



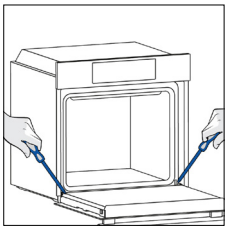
6. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan “LOW-E/PYRO” etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır.

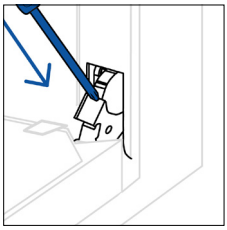


7. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.



8. Daha sonra kapıyı tekrar 90°’ye getirin ve menteşe kilitleme tırnaklarını fırının iç kısmına doğru döndürün.





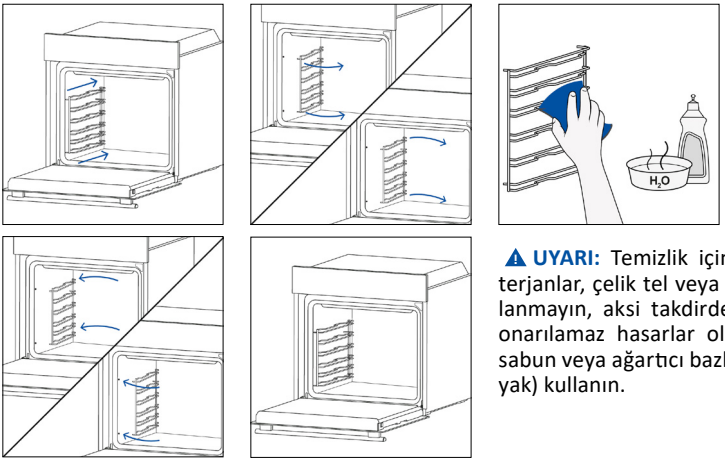
6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ

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**

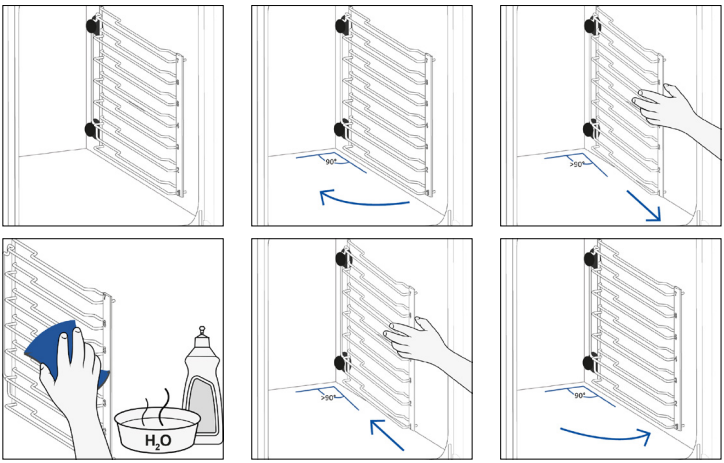
1. Yan rafları ok yönünde çekerek çıkarın.
2. Yan rafları, bulaşık makinesine koyarak veya ıslak bir süngerle temizleyin ve daha sonra iyice kurumasını bekleyin.
3. Temizleme işleminden sonra yan rafları ters sıradan takın.



⚠ **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.

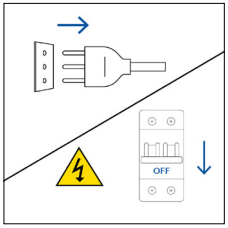
6.4. BAKIM

PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

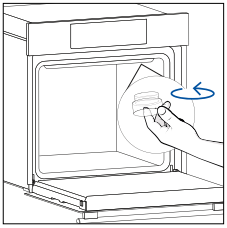
Üstteki ampulün değiştirilmesi:

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.

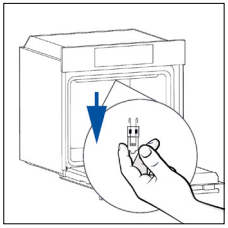
Adım 1



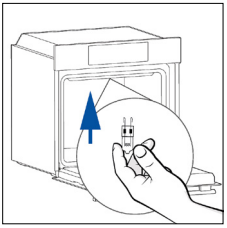
Adım 2



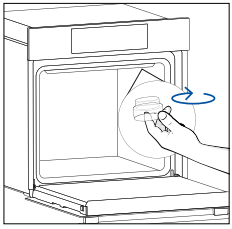
Adım 3



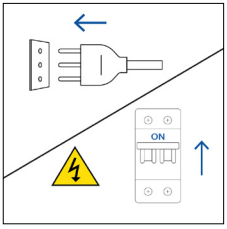
Adım 4

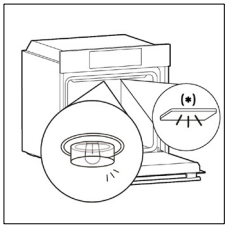


Adım 5



Adım 6



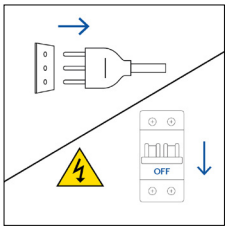


Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir
* Bu lamba ile ilgili sorunlarınız varsa, müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

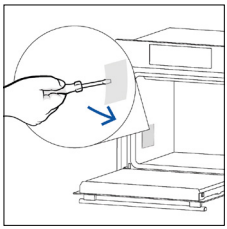
Yan ampulün değiştirilmesi:

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.

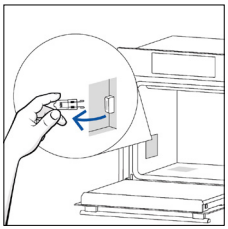
Adım 1



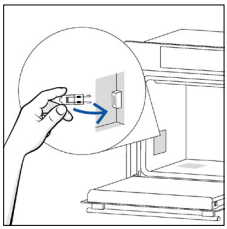
Adım 2



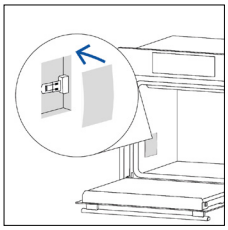
Adım 3



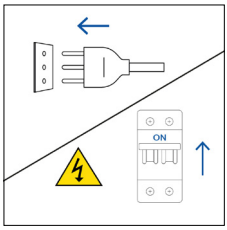
Adım 4



Adım 5



Adım 6



Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

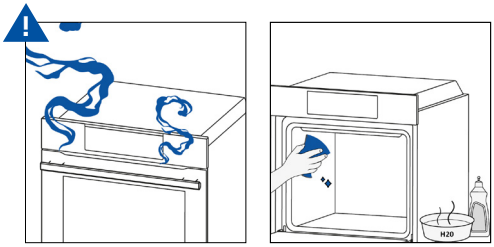
7. SORUN GİDERME

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

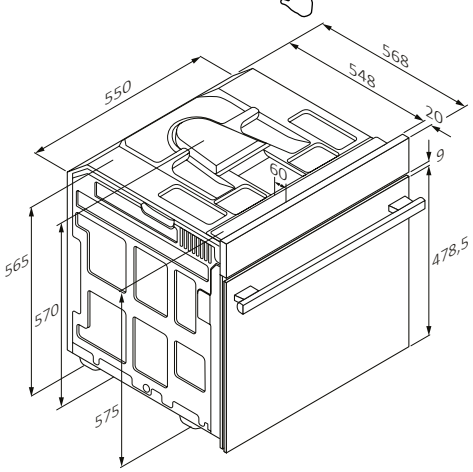
Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın.

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.

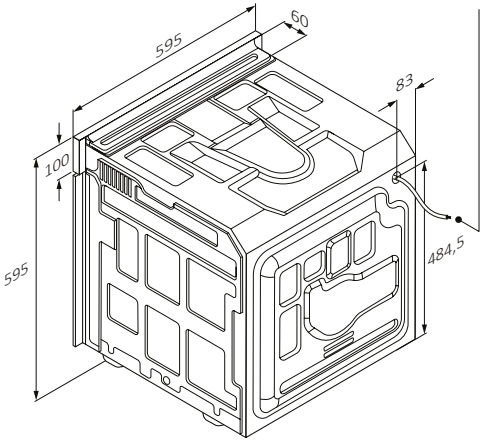
9. KURULUM

Qr Kodunu taratarak ürün kurulum videosunu görüntüleyebilirsiniz.

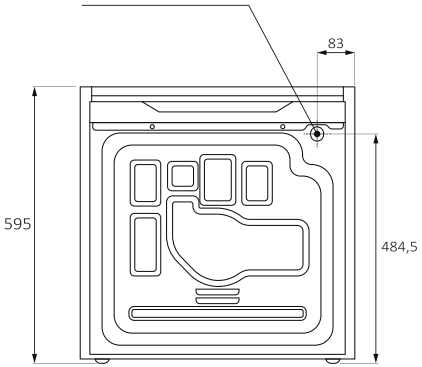
veya buraya tıklayarak **link**



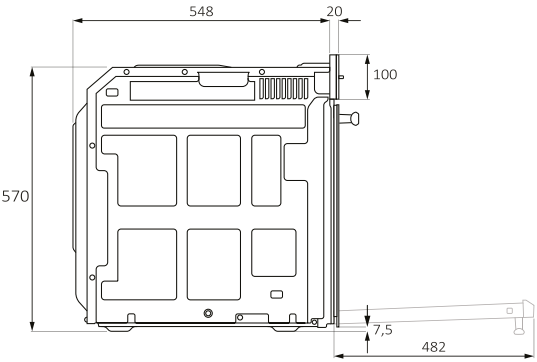
Kablo 1100



Kablo 1100

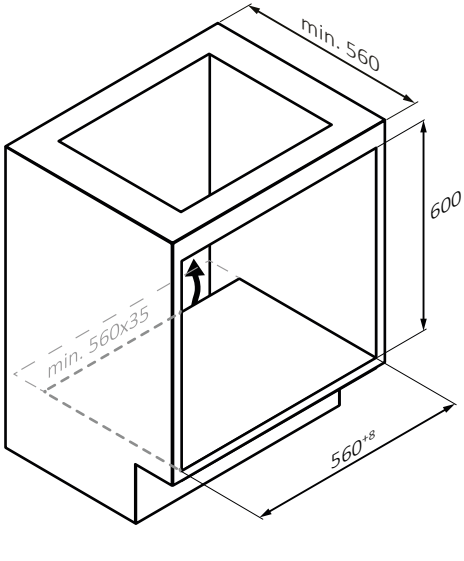


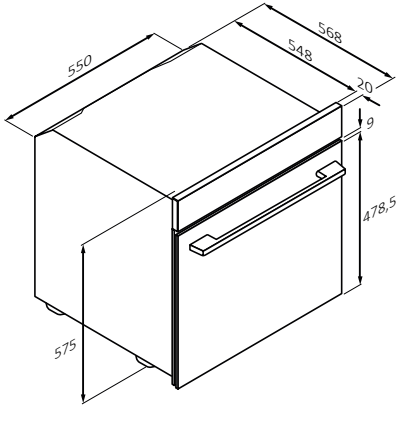
Arkadan görünüm

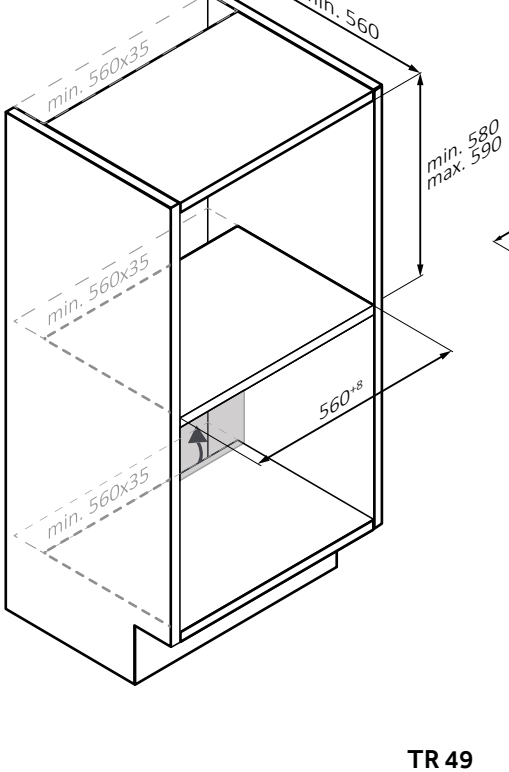


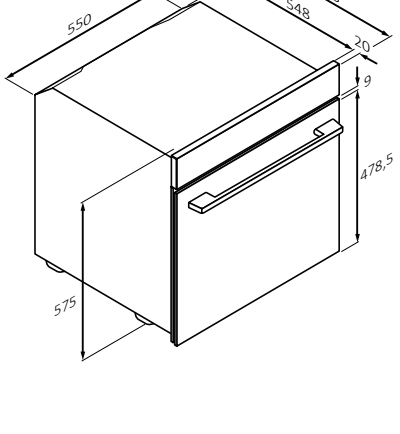
Yandan görünüm

mm

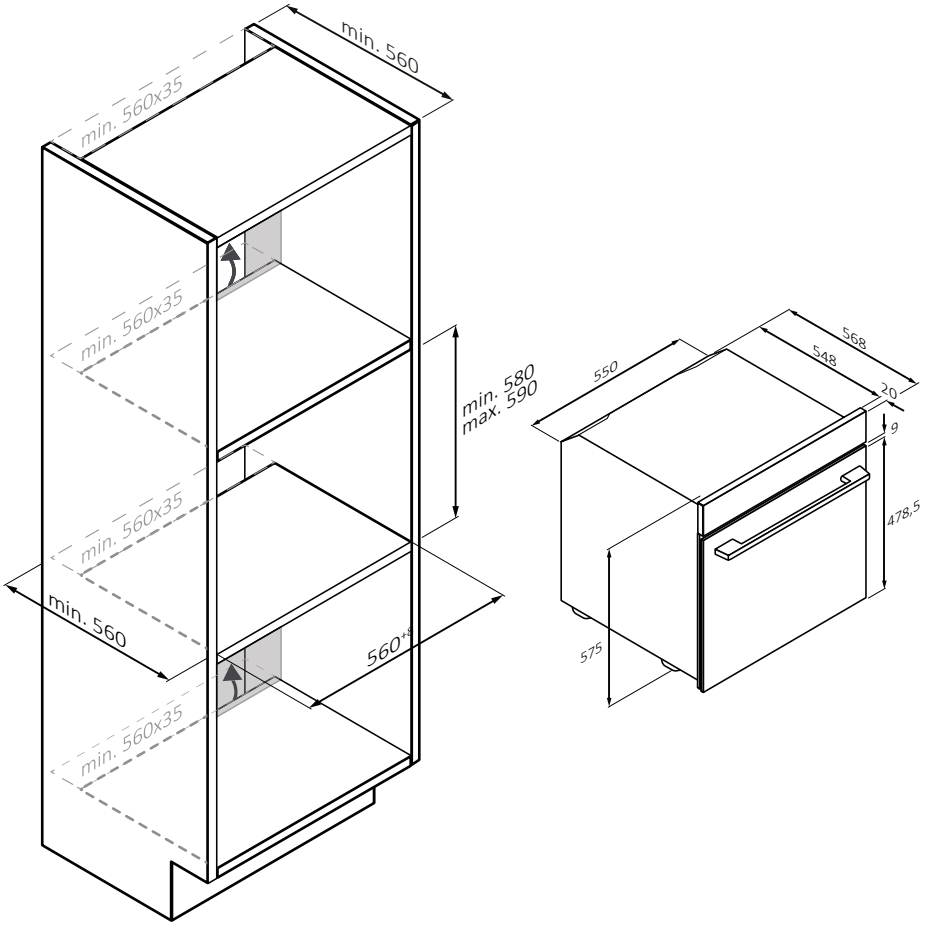

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

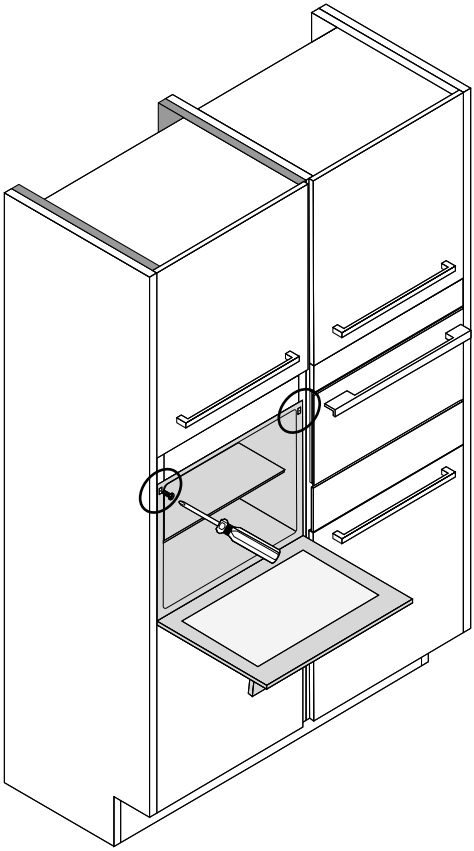

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

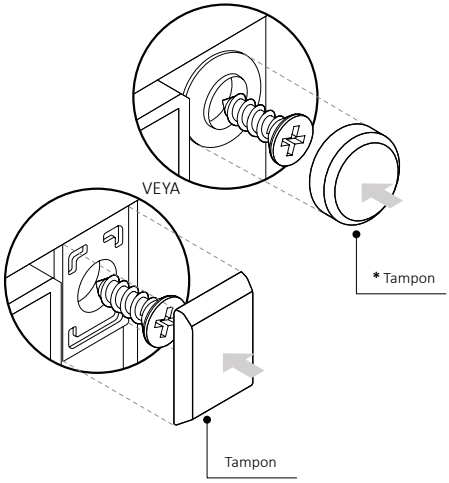

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(Sadece varsa*)

mm

Haier

70079453 • Rev_A • 02.2026